

COCINA'S

para abrir boca

[DOS PALILLOS]



Hecho en Asialona

Hace 10 años que Albert Raurich y Tamae Imachi se subieron a la barra asiática más rompedora



Pau Arenós
parenos@elperiodico.com



A

final de abril. Dos Palillos sopló 10 años, excusa para el repaso y la (re)afirmación de que se trata de un establecimiento excepcional. ¿El mejor asiático fuera de Asia?, según Ferran Adrià. Me falta información para la contundencia, si bien puedo decir que cada vez que me he sentado en una de sus barras, la del bar, o la asiática, he salido con la boca abierta —ciérrala, burro— y los ojos radiantes.

Para la efeméride, Albert Raurich y Tamae Imachi, y el insustituible Takeshi Sotomakawa, han publicado un libro con un

subtítulo que concentra el alma de la casa: *dos palillos, un diálogo gastronómico con japon y asia* (en minúsculas, según el cuidado diseño dictado desde los inicios por América Sánchez, el responsable del nombre, entre los mondadientes y los bastoncitos, es Fernando Amat). Estudiosos, detallan conceptos, técnicas y elaboraciones, un pilar de las bibliotecas gastro. Que no tarden tanto con el volumen de Dos Pebros.

Pido a Albert una antología y lo que acabará pasando bajo mi nariz es una enciclopedia: 32 bocados. Ninguna queja: han hecho 236 recetas, y en el último año, ¡70! No detallaré cada uno de los pasos que probé para ahorrar bostezos a los lectores. Como he dicho, se trata de

salir con la boca abierta, pero no de aburrimento. Organizo a partir del año de creación, sin seguir el orden del servicio.

2009: la papada de cerdo a la parrilla, fundente y arrebatadora. 2010: *sashimi* de pollo, entibiado a 30 centímetros de las brasas: increíble comer con fruición un ave cruda. 2011: los espárragos blancos cubiertos con *miso* y deshilachados en una ensalada thai. 2012: la *sardina que quería ser anchoa*, que conecta mares y memoria (trabajan con *garum* propio. «El *shottsuru* se usaba en Japón antes que la soja, pero se perdió»). 2013: salmónete deshidratado y el *nigiri* de su piel, qué texturas. 2014: fundente canapé de tuétano con cinco especias chinas.



RICARD FARRIQUE

Dos Palillos

Elisabets, 9. Barcelona

T. 93.304.05.13

Bar: 35 (sin vinol) y 25 €

(menú mediodía)

Barra asiática

45 (mediodía) y 90 y

110 € (degustación)

**VIGILANTES DE LA BARRA**

El trio pallero: Albert Raurich, Tamae Imachi y Takeshi Sonekawa. En la imagen pequeña, el salmonete deshidratado y el 'nigiri' de su piel, plato del 2015.

LO+

Haber creado un estilo propio y deslumbrante respetando las tradiciones ajenas.

LO-

Por sabor poco definido, el 'dumpling' de langostino con 'cansalada' ibérica.

2015: los camarones atrapados en una red de kombu. Japón-Andalucía. 2015: yuba de leche de soja con habitas: más rara que un samurái en ropa interior pero buenísima. 2015: flor de lubina, hermosa, arriesgada, una fermentación en la que participan las lias de sake. 2017: pichón a la brasa en varios servicios. 2018: nigiri de yuba con caviar: la revolución del género.

2010: helado de hoja de pandan con huevos de codorniz calientes (nunca los había comido de postre). 2017: mochi de fruta de la pasión: mullido final.

Atentos a la bodega, elegida con cuidado por Tamae para que conjuguen bien los platos saltimbanquis con las botellas. Cava Terrers 2013 de Recaredo, fino Tradición (y palo cortado VORS), borgoña Domaine Daniel Rion 2015 y priorat Font de la Figuera 2015. Esta vez, descuido el sake.

Intercambio información con el coci-

'SASHIMI' DE POLLO: INCREÍBLE COMER CON FRUICIÓN UN AVE CRUDA

nero Vicenç Payà, que llegó a la barra con 18 años desde Elche y se ha hecho cocinero en ella. Pruebo, con unas pipetas, los *garums* artesanos y descubro infinitud en el mezclado con vino rancio. Aquí se investiga sin alardear.

Pregunto a Albert sobre la traición: «Tamae es purista. Ayuda a marcar la línea». Pregunto a Tamae sobre la tradición: «Al principio les decía: 'No podéis hacer esto'. Y me di cuenta de que era al revés. ¿Por qué no? Yo he cambiado. Me siento más libre». Parten de lo establecido para situarse en un espacio propio. Es japonés. Es chino. Es tailandés. No es japonés. No es chino. No es tailandés. Es Dos Palillos. Hecho en Asialona. —