

## COMER

**Puede parecer un trampantojo:** cocina francesa con predominio de garbanzos junto al Gran Poder de Sevilla. Existe. Sixto Tovar lo comanda

## ¿Salmorejo con foie? Eso sólo puede ser en el Eslava

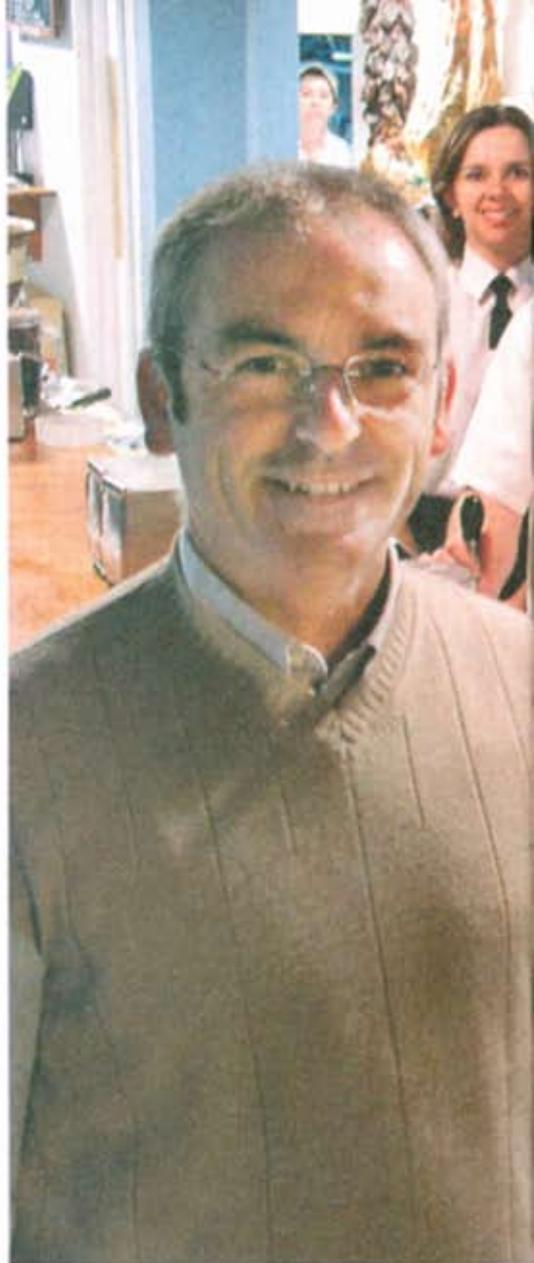
### ALBERTO GARCÍA REYES

La madre de Sixto Tovar, extremeña de la zona de los Barros, llevaba 40 años trabajando en una cocina. Pero fue cuando se topó con su esposa, una francesa de Toulouse llamada Rosa María Borja, cuando se tiró al charco de la creación culinaria. Menuda paradoja. Cocina

gabacho-extremeña en la Plaza de San Lorenzo. Pero en la variedad está el gusto. Hace 15 años que el matrimonio lo sabe, primero gracias al restaurante, y luego gracias al bar de la calle Eslava. Porque en este localillo se cumple la máxima: mientras más estrecho sea el sitio, más buenas están las tapas. En el trajín diario, seguro que algún tenedor pinchó carnes vivas ajenas.

Aquí hay que comer con las manos levantadas, sacándole hueco libre a la distancia que hay entre la cabeza y el techo. Pero la coordinación del servicio convierte el agobio en placer. Échese usted para allá y póngase usted aquí. Las cervecitas por lo alto y todos contentos. ¿De tapa que tiene, maestro? De tapa ahí tiene usted la pizarra. ¿No hay lo mismo que ayer? Ni mijita.

Hoy cocinamos con lo que encontramos en la plaza. Y entretanto, Sixto, el que manda, en el campo desmarojando olivos. Su finquita serrana da para



abastecer el negocio. Tomates para el salmorejo, las berenjenas a gratinar...

Todo ecológico, con un poquito de estiércol de caballo. Y para remate, el desayuno del abuelo Sixto, extremeño hasta el nudo, que se monta con huevos de las gallinas propias o de las del padre de Paco León, el segundo de cocina, que también aporta setas de Aracena para que luego la compañera Isabel Capote, mandamás de los fuegos, se saque de la manga unos huevos con mus de hongos. O unas costillitas a la miel, solomillo a la cordobesa, boquerones rellenos, olla gitana -chícharos sin pringue, por aquello de la escasez caló- y atascaburras, una tapa albace-





**Sixto Tovar** dirige este negocio, cuyas tapas dependen del mercado y se anuncian cada día en la pizarra.



## Atascaburras, un manjar típico de Albacete

Cuenta la leyenda que este plato surgió en una gran nevada, cuando unos pastores no tenían nada más que comer que unas patatas y unas raspas de bacalao. Cocieron las patatas con el bacalao y las machacaron, pero al ver que no era suficiente empezaron a mezclar aquel empaste con aceite de oliva en un mortero. La mezcla cogió cuerpo y los pastores se dieron una comilona tan inmensa que acabaron diciendo: «Esto harta hasta a las burras». Este plato es típico de la sierra albaceteña y se suele comer cada año cuando caen las primeras nieves.

teña que los viejos del campo inventaron para cuando la nieve les cortaba el paso: un majao de papas con bacalao y aceite de oliva siempre en el zurrón por si las moscas.

Estos son ejemplos de hoy. Mañana Dios dirá. Porque no se puede presumir de conocer el Eslava habiendo ido sólo un día.

El Eslava es eterno, es un cuchitril de San Lorenzo que mezcla el salmorejo con el foie. ¿Ha dicho alguien que Sevilla se mira el ombligo?

### Bar Eslava

**Dirección:** Calle Eslava, 3 y 5. 20 a 40 €.

☎954906568. **Horario:** Abierto todos los días de 12 a 16:30 y de 20 a 24 horas.



La mezcla de productos define las tapas

Foto: Pepe Ortega