



De vez en cuando, son las páginas de un libro las que nos dan alguna sorpresa gastronómica. Y también de vez en cuando, son las páginas de un libro las que nos dan alguna sorpresa gastronómica que además es afrodisiaca. En esta ocasión, esa sorpresa tiene un nombre y un apellido de sobra conocidos: **Bond, James Bond.**

Un placer para el paladar llamado Bond... **James Bond**

Pero aunque pueda parecerlo a primera vista, y como ya hemos dejado entrever, no estamos hablando aquí de películas, sino de libros. Y en este caso (y en muchísimos otros de idéntica especie, qué duda cabe) es esa una diferencia importante, ya que si bien el **agente 007 con licencia para matar** que aparece en las pantallas es un tipo bien conocido por todo el mundo, el personaje que le dio origen (es decir, el **Bond** literario, que nació en las páginas de una novela) es bastante diferente de su versión fílmica en muchísimos aspectos. Y uno de esos aspectos es precisamente su pasión por la buena (y peculiar) gastronomía.

Para empezar, es necesario recordar que **Ian Fleming**, el creador original de **Bond**, era un hombre de lo más refinado que entendía maravillosamente de vinos y licores y también de manjares, una pasión que cultivaba sin descuidar jamás su principal afición: las mujeres hermosas. Y esa explosiva combinación (es decir, la de alguien que disfruta con una buena mesa como entrante y/o acompañamiento de placeres carnales) fue una de las características más extraordinarias que legó a ese longevo personaje suyo, el cual sin duda alguna nunca podrá resistirse a una combinación tan sugerente (al menos, si quiere lucir el nombre del agente secreto más famoso del mundo, y no otro).

Ahora, ha sido el estadounidense **Jeffery Deaver** el encargado de retomar el legado literario de **Fleming**,

con la nueva novela protagonizada por **James Bond** que lleva por título "**Carta Blanca**". Y lo hace no ya con evidente profesionalidad, sino también con evidente gusto: gusto por los coches y por los viajes exóticos, por los artilugios imposibles y por la acción más trepidante, por la intriga más intrigante y por los villanos más esperpénticos... y también, desde luego, por la buena mesa. Y no por una buena mesa cualquiera, sino por una buena mesa sugerente, intrigante, incitante, que hace salivar de lujuria ante las descripciones tan pormenorizadas que **Deaver** utiliza magistralmente.

Porque Deaver no sólo tiene tiempo de recrearse en ello, sino que además consigue despertar los apetitos de cualquiera de sus lectores insistiendo en menús europeos que constan de rodaballo a la plancha con un entrante de paté, o en langosta cocida con judías verdes y patatas tempranas a la que ha precedido una ensalada de rúcula y parmesano con pera (todo ello regado por ejemplo con un chardonnay fermentado en barriles de acero inoxidable procedente de Napa, California), especialidades árabes de Dubái de lo más selecto (kofta, aceitunas, hummus, queso, berenjena, nueces y pan plano, este último "el mejor que **Bond** había comido en su vida"), o la combinación más acertada para una velada que promete ser de lo más intenso: sardinas a la brasa seguidas de un entrecôte asado con el hueso pero sin más acompañamiento que la sal y la pimienta, con un exquisito vino tinto sudafricano de la variedad cabernet

(un menú que, a juzgar por los inmediatos resultados, es del todo aconsejable). Incluso llega a permitirse el lujo de explicarnos por qué **007** prefiere el martini agitado pero no revuelto: sencillamente, porque un paladar como el de **Bond** sabe de sobra que el martini bien agitado no sólo enfría más el vodka que revuelto, sino que también lo gasifica y mejora el sabor de forma considerable.

Y todo eso, por supuesto, tiene importancia. Porque la buena mesa tiene mucha importancia en asuntos amorosos, y eso es algo que **Bond, James Bond**, sabe de sobra.

pág.30

SON QUINT
RESTAURANTE

Propuestas
apetitosas,
estupenda relación
calidad - precio
en un entorno exclusivo

Para bodas,
comuniones
y eventos

Estiven Arráez prepara
un delicioso menú
a la medida de
tus posibilidades

Menú diario de
cocina de mercado a **15€**

Sábados buffet de
creaciones Son Quint a **20€**

Carretera Son Vida, S/N / 07013
Palma (Mallorca) - 971 793 005