

ENTRE BRASAS

JUAN MANUEL BENAYAS

LOS SECRETOS DE LA COCINA DEL FUEGO

TEXTOS: EVA CHAIZA
Y ALICIA HERNANDEZ



FOTOGRAFÍAS:
MATEO PÉREZ LLERS

ENTRE BRASAS

JUAN MANUEL BENAYAS

LOS SECRETOS DE LA COCINA DEL FUEGO

TEXTOS: EVA CELADA Y ALICIA HERNÁNDEZ
FOTOGRAFÍAS: MATÍAS PÉREZ LLERA

Gracias por adquirir este eBook Vi-
sita y descubre
una
nueva forma de disfrutar de la lec-
tura

**¡Regístrate y accede a contenidos
exclusivos!**

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones Clubs
de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones

Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros.com

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre
parte

Com-

Gracias a la canción de Antonio Molina cuyo estribillo dice:
«Que el futuro es muy oscuro, que el futuro es muy oscuro,
¡aaayyy! trabajando en el carbón».

¡Jamás he creído en esta canción!





PRÓLOGO

RICARDO SANZ

«GRECIA SABÍA MÁS DE ESTAS COSAS; su vino resinoso, su pan salpicado de sésamo, sus pescados cocidos en las parrillas al borde del mar, ennegrecidos aquí y allá por el fuego y sazonados por el crujir de un grano de arena, contentaban el apetito sin rodear con demasiadas complicaciones el más simple de nuestros goces.» Este párrafo de las *Memorias de Adriano* (1951), de Marguerite Yourcenar, es para mí una definición de la esencia más básica de nuestra cocina. Esas parrillas al borde del mar somos nosotros volviendo a lo más básico. ¿Nace o se hace el parrillero? Eso es algo que te planteas cuando quieres aprender la técnica de la brasa y del ahumado; dominar el fuego y los humos para obtener la temperatura adecuada y el resultado perfecto es más que complicado.

En el hipotálamo, los seres humanos tenemos metido el sabor a parrilla, por eso de la cocina de la brasa surge una comida que exalta la amistad, con la que compartes y alimentas relaciones. Esos sabores nos han acompañado desde el principio de los tiempos; en sus distintas manifestaciones —muchas de las cuales veremos en el libro de Juan Manuel— han sido vitales para nuestro desarrollo y el de la gastronomía. Para aquellos que no las conocen, me gustaría señalar que las brasas enaltecen el sabor de los alimentos con

una invasión mínima, dejando ver todas las cualidades del producto. ¿Se puede pedir más?

Cuando quieres profundizar en esta cocina acudes al mejor experto y por eso vas a La Carbonería. Allí, Juan Manuel te muestra cómo la brasa, bien utilizada, se adapta al estilo de cocina y vida de cualquier amante de la gastronomía, de la cocina, del producto y del buen comer. Él es generoso y comparte sus conocimientos de manera natural, sin aspavientos. A veces su forma de explicar hace que creas que el que enseña eres tú. Pero no hay que engañarse: es una técnica difícil, lo que ocurre es que esta actitud de Juan Manuel cuando te enseña hace que todo sea sencillo, como demuestra en este libro.

¡Gracias, Juan Manuel! Espero que todos los que lean tu libro aprendan tanto de cocina a la brasa como yo he aprendido contigo.





EL AMOR A LA BRASA

JUAN MANUEL BENAYAS

COCINAR A LA BRASA ES UN ARTE en el que el maestro asador aprende a dominar el fuego y a controlar el calor necesario para cocinar cada alimento. Esta sinergia se crea desde el instante en que comienza a prender el fuego y culmina con una conversación mental, y casi siempre verbal, en los momentos más intensos de la cocina a la brasa.

El cocinero aprende cuáles son los tiempos del fuego, que el fuego necesita aire para vivir, que es un elemento vivo expuesto a factores tan variables como la temperatura exterior, en qué recipiente se prende o con qué combustible se alimenta.

El fuego fascina a quien lo mira, seduce y genera una atracción que termina por enamorar al cocinero que intenta dominarlo, que quiere sacar el máximo partido de su calor y de sus aromas.

La cocina a la brasa es un reto para el cocinero que debe aprender a adaptar el alimento al fuego, a manejar las temperaturas y a colocar el alimento de la manera más amable posible sobre la brasa.

El fuego tiene alma, un alma llamada *humo* que, bien empleado en la cocina, impregna el producto y es capaz de convertirlo en un sistema de conservación. El humo da vida.

Además, en el siglo XXI, el humo se ha convertido en un ingrediente extra, en una especia que puede tomar aromas de barricas centenarias como las del jerez o de árboles frutales como el manzano. Las posibilidades son infinitas. Es un ingrediente que nos ofrece la naturaleza y que, al igual que las especias bien empleadas, puede ensalzar un alimento, pero, mal utilizado, arruina un plato.

Genéricamente se habla de maestros de los fogones, maestros de la tecnología digital que cuentan con un reloj y un temporizador que les comunica cuándo su asado está listo y que, a golpe de dedo, suben o bajan la intensidad del calor. Pero, realmente, estos *masterchefs*, ¿son capaces de cocinar con fuego de leña, sabrían diferenciar el chup-chup de un guiso puesto al fuego o cuándo las brasas están listas para cocinar sobre ellas?

El amor a la brasa, al fuego y al humo nacen de esa fascinación que crea el fuego en la mayoría de los seres humanos, una fascinación que, si se marida con los mejores alimentos y las mejores recetas, se convierte en alta gastronomía. Alta gastronomía sin mentiras, donde el hombre, el producto y el combustible nacen todos de la vida.

Este libro se dirige tanto a profesionales de la cocina como a aficionados que quieran descubrir un nuevo mundo de sensaciones, aromas y emociones en los que el fuego es el actor principal.

Este libro nos permitirá descubrir los secretos de la cocina a la brasa, las técnicas que no se enseñan en las escuelas de cocina, los diferentes combustibles que se pueden usar en cada ocasión y las principales herramientas para conseguir resultados precisos en armonía con el fuego.

PERFIL DE JUAN MANUEL BENAYAS

JUAN MANUEL BENAYAS PERTENECE a la tercera generación de una familia de carboneros. Nació en Madrid en 1970, cuando su abuelo, Manuel Benayas, trabajaba en su carbonería de la calle Embajadores, 156 de la capital.

Sus primeros recuerdos de la infancia se vinculan a esa carbonería, donde su padre preparaba el carbón para llevarlo a las casas que lo utilizaban en sus cocinas económicas o en la calefacción: «Los viernes mi padre me dejaba ir a la carbonería por las tardes, solo los viernes, porque si me manchaba no importaba, ya que al día siguiente no tenía colegio».

Con solo 11 años ayudaba a su padre en la preparación de los materiales y en la colocación de las maderas: «Con una horca, cogía las astillas amontonadas y las iba bajando, aplanándolas. Me gustaba el olor a pino».

La carbonería familiar era su segunda casa y, el trabajo de carbonero, su oficio natural. Nunca se planteó otra profesión, quería ser carbonero, como su abuelo y su padre, a pesar de que no era un oficio muy valorado. «Con 14 o 15 años iba al colegio por la mañana y a la carbonería por la tarde. Cuando iba a repartir a las casas, algunas mujeres decían que el carbón era muy antiguo, pero cuando llegaba la Navidad y tenían que asar un pollo o un cochinillo, se los llevaban a la vecina que tenía una cocina económica.» Entre

sus compañeros de colegio, tampoco estaban bien vistas las marcas del carbón en sus manos llenas de grietas oscuras: «Mi padre iba con un carro con los carbones y yo le ayudaba empujándolo; y se reían de mí, pues no era elegante ni moderno ser carbonero».

Pero, desde su juventud, Juan Manuel tuvo muy claro que el negocio de la carbonería tenía futuro, y que había que buscar su evolución de combustible de la calefacción a la hostelería. En su momento fue un visionario, ya que, una década después del inicio de aquel cambio, la cocina a las brasas se ha convertido en una revolución: «Durante años fuimos haciendo la transición. A mi padre le costaba más, y en 2009 me hice cargo de la empresa, aunque él no se ha desvinculado del todo. Baja por las mañanas a ver cómo continúa el negocio y se siente satisfecho de cómo hemos reinventado esta carbonería que fue fundada por su padre en 1934».

Juan Manuel ha sabido reconvertir el viejo negocio de la carbonería de sus abuelos en una puntera empresa dedicada a los derivados del fuego: La Carbonería y Fuegomarket.

Emprendedor y creativo, se ha propuesto potenciar en España una cultura de la barbacoa a la altura de la que existe en Estados Unidos o en Europa: «Es una apuesta por la cocina sana y de calidad en casa, utilizando la lumbre de la leña o el carbón y una técnica precisa». Para ello, ha creado diferentes iniciativas, como los tutoriales en vídeo con recetas caseras en barbacoa, los sellos de calidad que diferencien a los restaurantes que cocinan a la brasa de los que no, la edición de libros especializados, la formación en los mejores restaurantes para un mayor conocimiento de la cocina con