

MIQUEL BONET, TEXTO  
ÀNGEL ULLATE, FOTOGRAFIA

**La cocina también es la historia personal de los fracasos de los cocineros, ya sean domésticos o profesionales. No se suele hablar de ello, pero a veces las cosas no salen bien.**

A cierto espectro de la clase urbana catalana tradicional, la misma sonoridad de la palabra induce a la alegría y a la *fiesta major*. Por algún desequilibrio del espíritu del encuentro, me puse nervioso. Un cocinero debe mantener siempre la sangre fría, pero a mí se me desintegró la merluza en la cazuela, las almejas no se abrieron y un bogavante azul que había comprado con tanta ilusión me quedó crudo e incomedible.

Guardo las caras largas de aquella comida en mi archivo personal de imágenes mentales como la demostración que las mejores intenciones y las peores ejecuciones pueden cargarse todo. Aquello terminó en divorcio, claro.

Mariona Quadrada, una institución culinaria reusense, también tiene un recuerdo fundamental asociado a la *sarsuela*, en este caso más feliz. Su abuela Magdalena le enseñó a hacerla *com Déu mana* desde pequeña. Cuando tenía 18 años y estudiaba en Barcelona, a Mariona le tocó volver a Reus y cocinar su primera *sarsuela* familiar, para cuarenta. Desde entonces ha habido muchas más y siempre ha defendido su carácter como plato idiosincrático de *fiesta major*.

Aprovechando que es la semana de Sant Pere, patrón de Reus, Cambrils y Montbrí del Camp, hacemos una visita a Mariona en su escuela de Castellvell del Camp. Aunque semijubilada, sigue impartiendo allí cursos de cocina como en las últimas cuatro décadas. Recientemente, Quadrada ha sido galardonada con el premio Josep Mercader por el Fòrum Gastronòmic, en reconocimiento de su larga trayectoria docente y divulgadora.

#### Revulsivo en Instagram

«Tendrías que ver a la gente joven que me viene por Instagram. Ha sido un revulsivo increíble». Mariona me espera con los deberes hechos. Ha escrito mucho y bien sobre técnica y producto, sobre platos identitarios del Camp de Tarragona y de Catalunya, y ha enseñado a cocinar a centenares de personas. También *sarsuela*, claro, aunque la gente ahora le pide cosas más sencillas.

La *sarsuela* es una elaboración peculiar, porque es tradición catalana de domingos y fiestas de guardar, pero sabemos cuándo se inventó. No hace mucho. Se origina en el momento cultural y económico más boyante de nuestra historia reciente, a principios de siglo XX, en Barcelona. Desde ahí, se expandió por la red de ciudades medias del país.

## UN RESTAURANTE: SANROMÀ



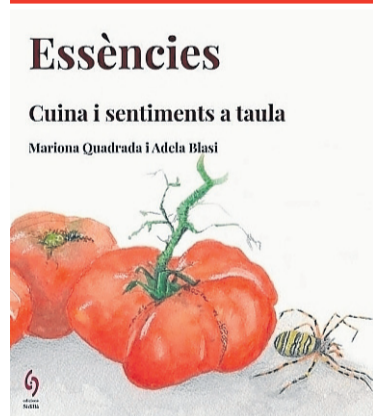
Mariona Quadrada duda poco en su recomendación. El antiguo Pa Torrat, cerca de su casa-escuela: «Honesto, con buen producto, que sé donde compran y sin estridencias». Que es su propia filosofía culinaria.

## UN PLATO: FRICANDÓ



Le preguntó a Quadrada qué es lo que no se cansa nunca de cocinar y comer. «En verano me alimento básicamente de tomates. Pero un fricandó siempre pasa bien». Ahora lo tiene más complicado porque su familia es vegana.

## UN LIBRO: 'ESSÈNCIES'



La divulgadora reusense ha escrito muchos libros, y está orgullosa de uno de los primeros, *Tècniques i receptes*, que en su día fue innovador. Pero cuando habla de uno de los últimos, *Essències*, publicado por Sidillà e ilustrado con acuarelas de su amiga Adela Blasi, le brillan los ojos.

En *Cuina o barbàrie*, Maria Nicolau señala con agudeza que es nuestro plato modernista por excelencia, recargado y orgánico como un motivo gaudiniano. Así que no es de extrañar que en una plaza modernista como Reus arraigara en seguida. Quadrada, no obstante, discrepa de que sea

un plato burgués, como se ha dicho a veces. «No tiene sentido. La *sarsuela* es una receta de la menestralía urbana, ostentoso y excepcional, con un poco de componente de nuevo rico. Pienso que en los años veinte, en Catalunya hubo una revolución gastronómica comparable a la de los años noventa. La *sarsuela* se populariza entonces como resumen y síntesis de los *suquets* tradicionales de pescadores, pero es otra cosa».

Pregunto a Mariona qué es imprescindible para cocinar una buena *sarsuela* y aquí es poco doctrinaria: «Sólo pescado y marisco de calidad, el resto fluctúa según las casas».

Tiene preparado un caldo base, con mucho cangrejo. «Mi abuela Magdalena decía que tenía que llevar pescado de roca, como ratas y cabrachs. Antes, el *pelut* de las pescaderías tenía mucha galera y cangrejo, pero ahora menos. Es importante que el caldo 'marisquee'».

#### Vino blanco o rancio

Tenemos también en la cazuela —mejor de hierro o aluminio que de barro— un sofregit de cebolla («no hacen falta reducciones de seis horas») y tomate. Me sorprende: la *sarsuela* de Mariona es sin picada. También opina que la modernidad nos ha enseñado a respetar las cocciones del pescado: «Antes no se hacía bien». Como es una técnica catalana muy propia, continúa enharinando cada pieza de rape y merluza. Después las fríe con las cigalas y/o gambas y lo reserva.

Se deberá incorporar el pescado al *suc* donde ya se han enterneado los calamares. Luego un chorrito de vino blanco o vino rancio y un flambéado con coñac, que el fuego siempre hace fiesta. El *xup-xup* tendrá que ser necesariamente breve, de pocos minutos, para evitar la sobrecocción y abrir los mejillones o las almejas.

Aquí, a diferencia de los *suquets*, no hay patata. «Es que la patata, como el arroz, no era comida festiva, sino de cada día. Lo de la paella del domingo es muy reciente y un poco de *afartapobres*».

La *sarsuela* es un plato de *tall* y, como mucho, se puede mojar pan en la salsa. Ahora bien, el sofrito y el caldo se pueden tener preparados, pero el pescado tiene que ser fresco y frito en el día. Nada de guardar para mañana, que pierde la gracia.

No soy nadie para meterme en familias ajenas, pero sospecho que la abuela Magdalena estaría orgullosa de esta *sarsuela* contemporánea de su nieta, que tiene sabor a fiesta mayor de antes, pero donde el pescado conserva su integridad.

Tal vez si hubiera sabido cocinarla en su momento, no hubiera roto mi familia. Pero esto es mucho especular y, en todo caso, es otra historia. Feliz Sant Pere y buenas *sarsueles*.

## BEBER HOY

### ATLÁNTICO EN LA COPA

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

**Albariño es Galicia**, claro. Es una de las pocas uvas españolas que ha conquistado el mundo entero. Es la uva blanca española más internacional. Porque tiene, de forma natural, todo lo que un vino blanco necesita para brillar: acidez, frescura, aroma y salinidad. Es vibrante, marino, versátil. Funciona solo, con marisco, con arroz, con sushi, con empanada.

**Galicia produce** cerca de 38 millones de botellas. En este océano de Albariños hay uno que se ha ganado el respeto de sumilleres, chefs y amantes del vino de todo el planeta: Albamar. Un vino que sale de una bodega-*furancho* en Cambados, con alma gallega y corazón artesanal. Albamar ha llegado a la cima del mundo gastronómico sin perder su acento ni humildad. Lo sirven en Disfrutar, en Mugaritz, en Casa Marcial. Pero también en barras con criterio, como La Canibal (Madrid), O Secreto (A Coruña) y La Viña del Señor (Barcelona).

**Y lo mejor:** no cuesta una fortuna. Albamar sigue siendo una joya accesible, con precios honestos y calidad brutal. Porque detrás no hay marketing. Solo está Xurxo Alba, el viticultor de las Rías Baixas que ha elevado esta etiqueta desde la tradición familiar (su padre vendía vino en garrafones) hasta convertirla en una referencia mundial del vino atlántico bien hecho. Xurxo no para, siempre inquieto, siempre creando. Lo suyo no es solo el Albariño (aunque lo borda). También trabaja tintos, cuando no blends inesperados, ancestrales burbujeantes, brisados con alma de naranja o rarezas como sus «albinos» (blancos hechos con Caíño Tinto). Siempre con ese estilo directo, fresco y salino que los define. Mucho vino, mucha Galicia, pero sin repetirse. Albamar no es una receta, es una manera de entender el vino.

**Este 100% Albariño** es su carta de presentación. Un vino que respira Atlántico, hecho con mínima intervención, fermentado con levaduras autóctonas y criado sobre lías finas. Tiene la

frescura del océano, los aromas cítricos, el toque floral y salino pero con volumen, con nervio y con una mineralidad que no es pose: viene del suelo y de estar a un palmo del mar. Y además Albamar ha conseguido hacer vinos que gustan al bebedor casual y enamoran al sumiller.

**Dato curioso.** Albamar sigue siendo un *furancho*. una casa particular donde se sirve el vino casero acompañado de comida sencilla: tortilla, pimientos, calamares... En Albamar aún puedes tomarte una copa de su Albariño junto a una mesa de madera, como se ha hecho toda la vida.



#### Albamar 2023 Bodega Albamar

Albariño 100%  
D.O. Rías Baixas  
Temperatura de servicio:  
10 °C Precio aproximado:  
17 €

**Te gustará si...** crees que un sorbo puede abrir una ventana al mar.