

un país en la mesa (2) restaurante Lluerna

Suquet apoteósico

PAU
Arenós



De norte a sur, Catalunya es un suquet. El Mediterráneo, mar-bañera, mar de hidromasaje, mar termal, es un suquet bestial y disparatado. Hierven los pescados entre las rocas con perfil de patata. Imaginad este mar romano como un gran caldero.

Victor Quintillà (Santa Coloma de Gramenet, 1970) ha hecho del suquet el plato más expresivo de su casa, Lluerna. Eligió el pez de grandes aletas pectorales para levantar el vuelo del restaurante. Hace cuatro años, cuando inició el cabotaje con su pareja, Mar Gómez, sumiller y jefa de sala, señaló la lluerna porque era un pescado con espinas, es decir difícil: «Era barato, pero ya no lo es. No lo quería nadie, resulta complicado de limpiar. Pero su sabor es fantástico. Representa bien uno de mis objetivos: el gran producto. No importa que sea barato. Lo que importa es que sea bueno».

La cabeza de la lluerna es voluminosa y está cubierta por placas óseas. La de Quintillà es de similar resistencia y terquedad. Hay que disponer de una cabeza coralina para abrir un restaurante rompedor en Santa Coloma: «Tenemos una responsabilidad porque hay gente que por primera vez viene a un restaurante gastronómico». Tarea solitaria y arenosa que se desarrolla a una cierta profundidad. Ése es el comportamiento de la lluerna, animal desconfiado al que hay rescatar del limo y de las primeras impresiones -feo, sospechoso y coriáceo- para degustar las carnes blancas. Un exterior cavernícola y un interior virginal.

Pescado planiano

Elige Quintillà el suquet de lluerna como plato simbólico, trígido sustituable por el San Pedro o la escórpora, pescado planiano, enrocado y férreo. La piel mineral. En los tres casos son seres que invitan a la huida y que sólo cocinados y desespinaados hallan la redención. Tres tipos feos a los que el hervor transforma en sublimes.

Hay una frase demoledora que convierte el suquet en cementerio de espinas: «Lo mejor siempre son las patatas porque el pescado, de tan cocido, no vale nada». Cierto. La roca patatal es lo único recuperable en esa desintegración de la escama.

Quintillà cocina el animal y el tubérculo por separado y, gracias a la segregación, los sirve en el punto óptimo de resistencia. Cada elemento destacable del suquet se elabora de forma independiente y el plato se construye un segundo antes de salir a la sala. En la tradición, el conjunto se vulcaniza hasta la lava. Ferran Adrià bautizó el goteo al servicio del



►► Victor Quintillà y Mar Gómez, con una escórpora en su restaurante, Lluerna, en Santa Coloma de Gramenet.

LA RECETA DE VÍCTOR QUINTILLÀ

'Escórpora' con patatas



Para 4 personas
INGREDIENTES
4 filetes de escórpora, 6 flores, 3 tomates, 1/4 de almendras, 1 manojo de perejil, 200 cl. de aceite de oliva, 1 cabeza de ajos, 250 cl. de nata, 1/2 de patata violeta, 1 gr. de azafrán, 200 cl de aceite de girasol, 1/2 kilo de cabezas de gamba y cigala, 1 l. de agua y 1/2 vaso de vino blanco

ELABORACIÓN

1. - Para la picada: aprovechar la pulpa de las flores. Escaldar los tomates y los ajos. Dorar las almendras. Freír el perejil. Triturar.
2. - Para la crema de ajos: pelarlos y cubrir con agua fría hasta que comience a hervir. Repetir 3 veces la operación. A continuación, hervirlos con nata. Triturar y salpimentar.
3. - Hervir las patatas y tritarar.
4. - Para el aceite de azafrán: calentar hasta convertir en polvo. Añadir aceite.
5. - Para el aceite de perejil: trocear el ajo y dorarlo con aceite de girasol. Escaldar el perejil. Triturarlo todo.
6. - Para el caldo de mariscos: dorar las cabezas, chafarlas bien, regar con vino blanco. Añadir agua y dejar hervir 15 minutos.
7. - Hacer el pescado a la plancha
8. - Presentación: el puré, en la base. A los lados, crema de ajo y, encima, cordones con el aceite de perejil y de azafrán. Depositar el pescado con la picada sobre el puré. Añadir el caldo.

todo como deconstrucción y esta palabra hurtada a la lingüística es utilizada por los enemigos de la vanguardia de manera demoledora.

La crema de ajos. La patata violeta (color en el blanco). El aceite de azafrán. El aceite de perejil. «que da un aire marinero». Un caldo concentrado de cabezas de gamba y cigala. La picada de flora y almendra. Y el pescado, al que el fuego ha tocado brevemente. En la boca. «lo pax ab succo sea, el suquet del recetario decimonónico La cuynera catalana (1851), en el que se recomienda la lluerna y la escórpora porque son «paxos bons per fer sopa».

Quintillà ofrece carnes sensuales (carpaccio de cochinito y su oreja en ensalada), pero su cocina respira mejor con las branquias (salmón salvaje de Alaska a la naranja). La coxa de roscopé es una negociación tierra-mar. El llisir de pasta, la bandera de escalibada, el calafateado de sardina y arenque.

En este tiempo, la lluerna, el rubio en castellano, se desentierra y busca las aguas menos profundas del litoral. Esa migración debería ser interpretada como una señal para visitar el restaurante. ■



LLUERNA. Santa Coloma de Gramenet (Barcelonès)
Dirección: Rafael Casanovas, 31
Teléfono: 93 391 08 20
Cocinero: Victor Quintillà
Precio medio: 35 euros

