

Quim Marquès

Arroces

Orígenes, curiosidades y recetas





Si en verdad hay alguien que se merece todas las dedicatorias y el respeto de mi parte, este es Manel Marquès, fiel y leal hasta su último suspiro. Honesto y buen amigo durante toda su vida, y un gran cocinero que lograba con cada producto un plato mágico y lleno de amor. Era mi hermano de cocina, de pensamiento y de vida.

Primera edición: septiembre de 2017

© Quim Marquès

Autor representado por Silvia Bastos, S.L. Agencia Literaria –
www.silviabastos.com

© de la edición:

9 Grup Editorial

Lectio Ediciones

C/ Muntaner, 200, ático 8ª – 08036 Barcelona

Tel. 977 60 25 91 / 93 363 08 23

lectio@lectio.es

www.lectio.es

Diseño y composición: carlarossignoli.com

Fotografías: Laia Prats y Sergi Olivares

Impresión: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-16918-00-3

DL T 693-2017

Quim Marquès

Arroces

Orígenes, curiosidades y recetas

Introducción

6

Origen del arroz

16

El arroz en Cataluña y Valencia

34

Curiosidades sobre el arroz

50

El arroz como alimento

54

Decálogo para cocinar bien el arroz

60

Recetario de Quim Marquès

64

Recetas

68

Introducción



Introducción

Escuchando a Andrea Motis & Joan Chamorro Grup y pensando en quién me podría hacer el prólogo de este libro, decido escribirlo yo mismo. No por falta de amigos cocineros y gastronómicos, sino porque creo que está bien que yo mismo escriba cuatro líneas y aproveche para agradecer mi vida de relación con la cocina y todo lo que ella comporta: los mercados, los huertos, las lonjas de pescado...

Nací en un ambiente de cocina. Antepasados cocineros, algunos mejores, otros peores, locos y cuerdos, artistas y obreros.

Mi madre proviene de una familia apasionada por la cocina, por el buen vivir, por la importancia de los momentos vividos delante del plato, por la gastronomía, por los buenos vinos y por los grandes champanes.

Si me remonto a cuatro generaciones, me encuentro con mi familia francesa, siempre relacionada con la buena comida y el buen vivir. Todos artistas, cocineros, fotógrafos, pintores. Y los que no eligieron oficio, respiraban arte. Locura bien entendida, está claro. Para mí la locura es el estado de más sensatez que existe.

Toda la vida he oído decir que mi bisabuelo, gran cocinero, explicaba los grandes banquetes y gestas culinarias que llevaba a cabo en los restaurantes por los que pasó. Sin embargo también que, en su casa, se encerraba en la cocina a preparar sus platos y no permitía que nadie entrara.

Una vez jubilado, los domingos deleitaba a la familia con una gran comida.

A primera hora de la mañana, en su cocina, solo se oían sus tacos y sus insultos dedicados a quien fuera que entrase a buscar algo. Solo pedía ayuda cuando quería pasar la besamel por un trapo de lino para conseguir así que le quedara más fina. Era el único momento en que alguien podía entrar en su laboratorio.

Mi abuela Rosa le organizó una cocina para él en la trastienda de la lechería familiar, que después se convirtió en tienda de pesca salada y ultramarinos, situada en la calle Escudellers de Barcelona, y que tenía la vivienda encima. El abuelo Ton era tan famoso que de vez en cuando le pedían que cocinara para clientes muy especiales. Uno de ellos fue el cantante argentino Carlos Gardel, que suspiraba tanto por el fricandó de mi bisabuelo que, antes de llegar a Barcelona, ya avisaba que vendría y pedía sin excepción la posibilidad de degustar aquel delicioso plato sentado en un velador de la lechería. También pasaron por allí Nixon, famosos toreros de la época y muchos cantantes de ópera que actuaban en el Liceo.

Sus canelones, el *coq au vin*, el *chateaubriand*, las peras Bella Helena, los bizcochos elaborados en el momento, las pastas de té... estos eran sus menús del domingo. Sin embargo en realidad el plato que más le gustaba cocinar era el estofado de toro.

Era una persona enamorada de la cocina, que había nacido en Sant Pau d'Ordal y aprendió el oficio desde el regazo de sus tías y de su madre. Llegó a Barcelona an-



Calle Escudellers, años 60

Introducción

dando, con 12 años y dos reales en el bolsillo, y sobrevivió con esto durante unos días, comiendo dos panecillos de Viena y bebiendo agua de la fuente de Canaletes. Hasta que encontró trabajo de ayudante de cocina en el Hotel Oriente, de las Ramblas de Barcelona. Ocho años más tarde ya era jefe de cocina. Con los años fue uno de los cocineros más reputados de Barcelona y dirigió hoteles como el antiguo Colón y el Ritz, y diferentes restaurantes como Le Glaciar o la Maison Dorée. En el año 1889 fue a París con motivo de la Exposición Universal y allí estuvo unos años trabajando con discípulos de Escoffier.

Escoffier, junto con Carême, Paul Bocuse y Ferran Adrià, representa uno de los cuatro pilares de la nueva manera de cocinar y de ver la gastronomía de alto nivel de los últimos doscientos años. Después de esa experiencia volvió a la ciudad condal, donde llegó a ser cocinero de Alfonso XIII cuando venía de visita a Barcelona.



La tienda de ultramarinos en la calle Escudellers

Me explicó mi abuela que, con motivo de un banquete de celebración que le habían encargado para el monarca, se pasó dos días encerrado en la cocina. Cuando salió del Hotel Colón de la plaza Cataluña, Rambla abajo hasta la calle Escudellers, iba descalzo. Su hija se lo hizo notar: estaba tan exhausto que ni siquiera se había dado cuenta.

Antoni Ferrer, que así se llamaba mi bisabuelo —*l'avi Ton* para la familia—, fue el gran precursor de nuestra pasión por la cocina. Malhumorado, soñador, trabajador, loco y creativo.

Mi abuela, que cocinaba como los ángeles, se empapó de su espíritu de superación. Sus manitas de cerdo con chocolate y ciruelas, la bullabesa, los canelones de asado y setas o sus pasteles de chocolate o la crema catalana eran una divinidad. Se llamaba Rosita Ferrer y Pouge —su segundo apellido ya huele a ave asada con toques franceses—. Era una mujer pequeña, de ojos claros y mirada melancólica, llena de curiosidad por la cultura y el mundo. Desde la cocina, mientras terminaba algún plato o removía la cazuela, siempre con su tono de voz elevado, me explicaba algún truco de cocina. “Quimet, para hacer una buena *beichamela*” —lo pronunciaba con un toque final afrancesado— “tienes que hacer un buen *roux*: 100 g de mantequilla de primera; las francesas son las mejores. La deshaces en un cazo y la remueves con cuchara de madera. A fuego lento, para que no se haga *noisette*. Añades 100 g de harina, blanca y bien tamizada. Lo remueves y dejas que se cocine a fuego lento lo que dura un padrenuestro. Y después añades la leche. No te olvides: leche fresca. Ponle una pizca de sal, un poco de pimienta blanca recién molida y una pizca de nuez moscada. Remueve a fuego lento y concentrado en el extremo de la cuchara. Y en 2 minutos ya la tendrás echa”. Pensad que mi abuela, que vivía en Horta, dos meses antes de Navidad se iba a ver a un campesino para elegir la gallina con la que haría el caldo. Cuando había elegido le ponía un lazo de color rojo para distinguirla de las demás y le hacía el seguimiento hasta que, cuatro o cinco días antes de Navidad, le pedía al campesino que la matara y la desplumara.

Evidentemente esta herencia la recibió mi madre, que en su momento pudo cocinarnos a mis hermanas y a mí, y ahora a sus nietos. Recuerdo que, cuando volvía de la escuela, subía las escaleras de casa hasta el ático donde vivíamos y antes de llegar la nariz ya me decía qué había para comer. Las albóndigas con patatas y guisantes, el bacalao con patatas rasgadas y alioli sin ligar, las patatas al horno, los estofados de ternera o la boloñesa, que mi madre hace tosca y profunda.

Mi sopa preferida, sin embargo, era —además de la de Navidad— la de guisantes, con un ligero aroma de laurel y con trocitos de pan salteados en una sartén de hierro con una pizca de manteca de cerdo. El pollo con champán y cebolla tierna, la langosta a la americana —solo cuando celebrábamos alguna fiesta—, las pintadas asadas cuando estaba inspirada... La cocina ha sido siempre una cosa muy importante para mi familia.

Retrocediendo, mi padre conoció a mi madre en la pequeña trastienda de la calle Escudellers donde vivía y donde pasó la juventud junto a mi bisabuelo y a mis intensos tíos. Cualquier momento era bueno para una comida o una cena especial, entre cualquier fiesta. Además de música y vino, en su casa había buena comida, del calibre de unas lionesas con foie gras hechas en casa, de unas anchoas con pan con tomate o del famoso pollo Villeroy.

Mi padre, charcutero de formación, era un trabajador tenaz y apasionado que se fue empapando a través de mi bisabuelo, mi abuela, mis tíos y mi madre del amor por la

Introducción

cocina, para acabar siendo un buen cocinero, eficaz y con un don especial para los asados, los guisos y los arroces. Y no quiero olvidarme de María, la muchacha que aterrizó en casa con 14 años y que pasó toda su vida con nosotros. Tenía unas manos de oro para la cocina y una alegría vital que, junto con la alegría andaluza de mi tía Ana, la esposa de Noel, se contagiaba siempre. Las croquetas de bacalao que hacía eran increíbles y sus bocadillos de atún, pimiento, aceitunas y mayonesa, maravillosos. De mi tía Rosa recuerdo sus grandes banquetes navideños: guisos, langosta, canelones...

Mi tío Noel, hombre sabio en el disfrute de la vida, con *moustache* importante, una voz aguda con mucha personalidad y seis idiomas en su poder, incluido el esperanto, fue quien me enseñó a disfrutar de la buena mesa, de la buena comida y del buen vino, tanto aquí como en Francia. Tenía la sana costumbre de llevar en su coche dos botellas de Veuve Clicquot y dos de Châteauneuf-du-Pape. Vividor y fotógrafo, muchos fines de semana me cuidaba mientras mis padres trabajaban. Él vivía también en la calle Escudellers y era el fotógrafo oficial del primer travesti de Barcelona, el famoso Ocaña, el cual le abrió un camino que le permitió retratar a personajes como Lola Flores, la Chunga, Manolete o Luis Miguel Dominguín. Recuerdo aperitivos con Lola Flores en Los Caracoles o en el Amaya de la Rambla de Santa Mònica, y compartir barra con diferentes famosos de



La cocina de El Bulli en los años 80, con Ferran Adrià, José Andrés, Xavi, Miquel Ristol, Abellán, Rafa e Isidre Soler, entre otros



Origen del arroz

A menudo, para saber quiénes somos, conviene saber de dónde venimos. Con el arroz pasa lo mismo. Un ingrediente con más de 10.000 años de antigüedad se debe tratar con respeto y acompañarlo con los mejores productos que nos da nuestra tierra.

Los japoneses denominan al arroz *gohan*, que quiere decir ‘comida completa’. En la India usan el término sánscrito *vrihik*, que significa ‘semilla que da vida’. Esta terminología no es casual, puesto que muchos seres humanos dependen del arroz. Tenemos que pensar que es el alimento diario para más de la mitad de la población mundial.

Solo en el continente asiático, más de dos mil millones de personas basan el 70% de su dieta en este cereal y sus derivados. Además, supone la fuente de alimento con un crecimiento más rápido en África y es de gran importancia para un gran número de países que cuentan con pocos ingresos y un alto grado de déficit alimentario.

Es por eso que el arroz puede tener un papel importante en la erradicación del hambre en el mundo y proporcionar ingresos importantes generando puestos de trabajo. Esta *perla de agua*, como lo denominan en algunas zonas de Italia, es, pues, fundamental en muchas naciones del mundo donde se encuentra integrado en la cultura, costumbres, tradiciones o incluso en el paisaje.

Nacimiento en el sudeste asiático y viaje hacia China, India y Japón

El arroz y su origen mágico

Dicen que es común entre los chinos preguntar como saludo: “¿Has comido tu porción de arroz?” Si la respuesta es afirmativa, quiere decir que la persona está bien. Esto no significa que se trate de un alimento exclusivo de los asiáticos, pero sí que un tercio de la población mundial considera insustituible este cereal para sobrevivir.

Existe cierta controversia sobre el origen del arroz. Algunos historiadores consideran que el arroz es originario del Asia meridional porque crece silvestre en India, Indochina y China. Y, a pesar de que es cierto que en estas zonas muchas variedades se desarrollan espontáneamente desde épocas bien antiguas, hay especialistas que aseguran que el arroz se originó en África y que después se trasladó a Asia. Otros afirman que el cereal es nativo del sudeste asiático y que se cultiva desde hace más de 7.000 años, puesto que existen evidencias que demuestran su cultivo en el oriente de China y también en el norte de Tailandia.

En resumen, no se ha podido determinar la época en que apareció el arroz sobre la tierra ni cuánto tiempo el hombre tardó en domesticarlo. Todo es leyenda, puesto que no existe un documento escrito que señale su origen.

Origen del arroz



Fotos de la Cooperativa de Arroceros del Delta del Ebro. Siglo XIX

Arroz de langosta del día después

Ingredientes

- El caldo de la caldereta del día anterior.
- Algún pedazo de langosta que nos haya sobrado.

1 Debemos calcular siempre un mínimo de medio litro de líquido por cada ración de arroz. En este caso, para cuatro personas, calculamos 320 g de arroz; necesitaremos, por lo tanto, dos litros de líquido. No hace falta colar ni rectificar de sal; en realidad no hace falta hacer nada.

2 Encendemos el fuego, esperamos que empiece a hervir y echamos el arroz. Lo dejamos unos 14 minutos hasta que se cueza y ya está listo para disfrutarlo.

3 Se trata de un arroz meloso, sin pedazos de pescado, pero si por casualidad ha sobrado algún trozo de langosta, lo desbriznaremos para echarlo por encima.

Notas y curiosidades

La primera caldereta me la comí en Menorca, elaborada por el padre de Manel Marquès. Bien temprano por la mañana, me llevó al muelle a elegir las piezas que cocinaríamos aquel día. Al día siguiente nos la comimos. Estos guisos al día siguiente todavía son más sabrosos. Por eso siempre que hacíamos caldereta de langosta en mi casa sobraba un montón de caldo para hacer un arroz al día siguiente.

En alguna zona de las Baleares lo acompañan de un alioli sin ligar por encima.



Arroces melosos

Arroz de San Esteban

Ingredientes

- las sobras del pavo de Navidad y de la escudella (incluyendo ciruelas, piñones, pelota, manitas de cerdo, morcillas blanca y negra, etc., y también las verduras del caldo)
- 2 l de caldo de Navidad
- 320 g de arroz bomba
- sal
- aceite de oliva

1 En primer lugar, eliminaremos los huesos del pavo que sobró, y también hacemos lo mismo con las manitas de cerdo, la ternera y todas las carnes que sobraron de la escudella.

2 Lo cortamos todo —pelota, capón, ternera, morcilla blanca y negra, manitas, verduras—, no picado, sino simplemente cortado, para que se note qué es cada cosa.

3 Lo ponemos en la cazuela y lo salteamos con un poco de aceite de oliva, junto con el arroz, para que quede todo bien asado.

4 Añadimos el caldo de Navidad y dejamos que cueza a fuego vivo 10 minutos.

5 Pasado este tiempo bajamos el fuego al mínimo, rectificamos de sal y lo dejamos cocer 5 minutos más.

6 Apagamos el fuego, lo dejamos reposar 2 minutos y ya lo tenemos listo.

Notas y curiosidades

Este es uno de aquellos arroces que nadie conoce y que resumen mucho el carácter catalán: el aprovechamiento de la escudella y la carne navideñas. Es un plato del interior de Cataluña. En este caso recomendamos arroz bomba porque se impregna bien de todos los sabores del caldo y de la carne. La ciruela, los piñones y la pelota lo convierten en sublime.