

5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sandclimens y Josep Vilella

El mercado en la mesa

El restaurante Buj posee una acogedora cocina basada en un producto seleccionado

Catalunya, además de lo que reza cierto eslogan promocional, ha sido siempre tierra de acogida, como lo demuestran los cientos de miles de personas venidos de otras regiones o de muchísimos diversos países, a los que queremos, nos quieren y que en su inmensa mayoría se han integrado totalmente a nuestra cultura, lengua, costumbres y, cómo no, a nuestra gastronomía.

Los catalanes probablemente seamos menos extrovertidos que los ciudadanos de otras zonas de nuestra piel de toro y nos cuesta incorporar a nuestro círculo de amistades a personas a las que no conocemos suficientemente. No obstante, cuando incorporamos alguna nueva persona a nuestro círculo, la amistad y relación que establecemos es realmente sincera, entrañable y no superficial.

Tronchón es un pequeño pueblecito del Maestrazgo, provin-

Emilio y Ángel Buj pasaron por el Sant Pau y el Jaume de Provença antes de montar su negocio

cia de Teruel, que actualmente cuenta con 94 habitantes (47 hombres y 47 mujeres); muchos de ellos viven de la agricultura y la ganadería, en especial de la producción de quesos.

En el año 1971, Emilio y Ángel Buj decidieron dejar su Tronchón natal y trasladarse a Catalunya en busca de mejores oportunidades. Su primer trabajo fue en el entonces modestísimo restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar, propiedad de Julián Boix.

A los pocos años dejaron Sant Pol y entraron a formar parte de la plantilla de uno de los más afamados restaurantes de Barcelona en aquella época, el Jaume de Provença, cuyo propietario, Jaume Bargués, era y sigue siendo toda una referencia en la cocina catalana y Pilar Rich, su madre, una extraordinaria cocinera. Allí

RESTAURANTE BUJ

BARCELONA

Provença 73, Barcelona
Tel. 94-310-13-14
Cierra: domingos noche y lunes
Precio medio sin vinos: 35 €

Valoración

Confort ★★☆☆

Bodega ★★☆☆

Servicio ★★☆☆

Valoración sobre 20

13

RECOMENDAMOS

► **Las habas a la catalana**, con su extraordinaria butifarra negra y panceta, los callos con garbanzos, el lenguado relleno de setas, la dorada a la sal y el cabrito al horno.

► **Reservar mesa**, en especial los domingos a mediodía.

► **Nos olvidamos** de tomar, pero nos consta que son excelentes, sus espina-

cas al gratén, sus canelones y su revuelto de ajos y gambas.



Emilio y Ángel Buj han conseguido fidelizar a su clientela desde que inauguraron en 1981

aprendieron cocina y oficio, de modo que en el año 1981 decidieron emprender una aventura profesional abriendo Can Buj en la calle Provença, a escasos metros del Jaume de Provença. Ya desde

su llegada se integraron completamente a la tierra que tan bien los había acogido.

Su carta varía diariamente, y a pesar de ello casi no ha cambiado desde su inauguración hace vein-

tiocho años. Se trata de una carta inusualmente larga, ya que consta de más de cincuenta platos, además de otras veinticinco sugerencias de postres. Como decíamos, sigue con casi idéntica carta

con la que abrieron el restaurante, pero varía diariamente según la pesca, que les llega directamente de Sant Feliu de Guíxols, y de las ostras, mariscos, carnes, verduras y otros productos que les seleccionan los mejores puestos de la Boquería.

Entre los entrantes, 5 a Taula tomó unas excelentes ostras, un pudding de *escórpora*, según añeja receta de Juan Mari Arzak, una ensalada de habas, tiernas y exquisitamente *porqueadas*, un foie gras de pato, unos calamares a la romana en su justo punto de cocción y servidos con una mahonesa con un punto alto de sal, y unas "excelentísimas" gambas.

Entre los pescados, disfrutamos de una lubina al horno con unas exquisitas patatas panadera y de otra interesantísima lubina a la pimienta verde, además de un entrecot a la plancha, al que quizás le faltaba algo de temperatura. Otros platos muy aconsejables son su bacalao con samfaina o con alioli, el lenguado a la plancha o relleno de setas, los callos con garbanzos o el estofado de rabo de toro. De postre nos sirvieron un flan de yogur con crema de frambuesa, un helado de ciruelas al armagnac y un extraordinario flan de la casa.

En la bodega predominan los vinos tintos de rioja, que, según

La carta, con cincuenta platos, varía cada día, y a pesar de ello casi no ha cambiado desde hace veintiocho años

nos contaba Emilio, suelen ser los preferidos de su clientela, pero en la carta –que por cierto no menciona las añadas– también se relacionan 16 vinos blancos, 8 rosados, 17 cavas y 7 champanes.

El restaurante Buj es un establecimiento con una numerosa y fiel clientela, como lo demuestra la asiduidad de los comensales, pues muchos de ellos frecuentan el establecimiento desde su inauguración. Dicha circunstancia se pone aún más de relieve los domingos, donde la mayoría de las mesas las ocupa una clientela fiel que se sienta a "su propia mesa".

En definitiva, algo importante debe de tener el restaurante Buj cuando, a pesar de la timidez y pocas palabras de sus propietarios, estos se han ganado el afecto personal y culinario de la sociedad gastronómica catalana.●

GASTRONÓMADAS

El epigrama

■ Sabido es que el epigrama es un pequeño poema festivo que expresa el pensamiento respecto a algún asunto, de forma satírica e ingeniosa. Pero, en términos gastronómicos, un epigrama es un plato compuesto de costillas y chuletas de cordero empanadas a la inglesa y asadas o fritas en mantequilla. ¿De dónde, entonces, procede esta acepción de la misma palabra?

Bien, a mediados del siglo

XVIII, una joven, hermosa e ignorante marquesa oyó como uno de sus invitados relataba que la noche anterior, en la mesa del conde de Baudreuil, había disfrutado con unos excelentes epigramas. La marquesa, excitada por su ignorancia, mandó llamar a Michelet, su chef, y le pidió que en la cena del día siguiente sirviera, sin falta, un plato de epigramas.

El bueno de Michelet movió cielo y tierra para enterarse de en qué consistía tal plato hasta que, al poco, llegó al convencimiento de que se trataba de un

La sugerencia

Corona de costillas

Asar o cocer costillas y chuletas de cordero. Dejar enfriar y secar. Empanar con huevo y harina y brasear o freír con mantequilla a fuego lento. Presentar el plato en forma de corona fundando los huesos con coronas de papel y presentando en el interior de la corona la guarnición deseada.

Un tinto ligero será el acompañante ideal para este delicado plato.



error de su patrona. No se rindió. Decidió crear un plato delicado con costillas y pecho de cordero que presentó en la cena del día siguiente, a la mesa de la marquesa, con todo el boato. Deleitándose los invitados con la excelente preparación e interesándose por su título, el chef con toda firmeza respondió: "Epigramas d'agneau a la Michelet". Todos los invitados rieron. La marquesa triunfó. Siguió ignorando por qué reían sus invitados y que, por su propia ignorancia, había nacido un plato memorable.