

La Carmen Vargas i en Juan Zamudio són els propietaris de El Nou Racó de la Queixalada, un restaurant que hi ha a la carretera de Capellades a Martorell, a Masquefa. Tant ella, que és la cuinera, com el seu marit van néixer a Andalusia, i va ser allà on van començar a aprendre molts dels secrets que amaga la gastronomia. La Carmen ha sabut treure el suc a tots els coneixements que li van donar la seva terra i la família, i és ara quan n'està recollint els fruits, ja que ha sabut adaptar-los i donar aquest regust de casa a la cuina catalana que es fa al seu local.

Abans de comprar aquest establiment, els Zamudio van portar un bar durant cinc anys que es va especialitzar en les tapes i els menjars casolans. Plats com els cargols, preparats tal i com els feia l'àvia de la Carmen, o la tripa de porc feien les delícies dels clients. Encara avui continuen fent-los, ja sigui per picar a l'hora de dinar o als esmorzars típics catalans que serveixen sobretot els caps de setmana.

Avalats per l'èxit de la seva cuina, un dia va sorgir l'oportunitat de comprar la casa on ara hi ha l'actual restaurant de la família i, gràcies a l'empenta d'en Juan, es van decidir a fer el salt definitiu. La fortalesa de caràcter del pare sempre ha estat fonamental en la sort del destí dels seus. La finca, anteriorment, havia estat una barraca on s'hi va començar venent embotit i després carn a la brasa, però va haver de tancar.

Allà mateix es va construir l'edifici que, anys més tard, ells van adquirir, i es van encarregar d'ultimar-ne els detalls. Van obrir com a restaurant i van iniciar el negoci amb la incorporació dels seus dos fills, en Juan Alonso i la Carme. Ella ara es dedica a portar la gestió interna i treballa al menjador, mentre ell, per la seva banda, els ajuda els caps de setmana ocupant-se de la part informàtica i també atenent la sala.

Avui en dia, el principal tret distintiu de la cuina de El Nou Racó de la Queixalada se segueix trobant en el regust que les arrels casolanes deixen en tots i cadascun dels plats, que els dona un caliu i un toc especial que els desmarca i en realça la personalitat. Com precisa en Juan, **“si la meva dona fa un guisat, com el que podria fer qualsevol, pots estar segur que queda totalment diferent a com li sortiria a un altre cuiner. Aquesta és la nostra particularitat”**.

La salsa dels calçots d'aquest restaurant, per exemple, té molta anomenada, i hi ha clients que van concretament a tastar-ne el matís que només la Carmen li sap donar. Diuen que no tenen res a envejar als de Valls. A El Nou Racó de la Queixalada, d'altra banda, també preparen alguns plats propis de la cuina andalusina. El gaspatxo i diferents potatges, com el de quaresma, per Setmana Santa, el de cigrons o el de llentilles en són alguns exemples.

La fama dels calçots fa que des del novembre fins a l'abril l'establiment estigui ple cada cap de setmana. Les altres especialitats per les quals els clients el recomanen són les carns a la brasa –que és feta amb autèntica llenya d'alzina-, l'espatlla de xai o cabrit al forn, l'escudella, el tronc de lluç i els bacallans. D'aquests hi ha una àmplia representació a la carta, a més d'una recepta diferent cada cap de setmana als suggeriments del xef.

Amb l'experiència, la família Zamudio ha pogut constatar que el secret de la cuina rau en oferir sempre matèries primeres de primera qualitat i fer cada plat amb el mateix amor que hi posaries si cuinessis pels teus. És el cas del tronc de lluç: la seva elaboració és molt senzilla, però qui ho tasta es llepa els dits. Es tracta d'una autèntica especialitat de la Carmen, que sempre s'encarrega de fer personalment. I sense cap remordiment ens explica com s'ho fa: **“En una cassola de terra es posa patata tallada tipus palla, una mica de suc de peix, el tronc de lluç, tomàquet ratllat, julivert, all i oli d'oliva. Un quart d'hora al foc i llestos”**.

En Juan, que és el cap del menjador, recorda per la seva part com els clients que hi anaven quan van començar i els que hi van ara tenen ben poc a veure. El restaurant ha anat molt amunt en tots els sentits. En els anys que porten al capdavant del local, la cuina s'ha fet molt més gran, l'aparcament ha estat ampliat, hi ha nous menjadors annexos, més personal, etcètera.

La decoració de l'interior de El Nou Racó de la Queixalada té, per la seva part, la seva cara més curiosa en les antiguitats que recull. Objectes de tot tipus, sobretot de ferro i fusta, cobreixen tots els racons de l'establiment i els clients es veuen sorpresos amb la presència de molinets, ferradures, planxes velles, morters i altres estris la contemplació dels quals fa venir records de la vida domèstica d'una altra època.

Ara com ara, el restaurant dels Zamudio és el que més sobresurt d'entre els de la zona, i un dels projectes que engresca en Juan és formar alguna mena d'associació entre els locals propers. En el tros de carretera de Martorell a Masquefa, l'any 1986, quan van obrir ells, només hi havia tres establiments. Ara ja n'hi ha set. **“En el món de l'hostaleria sempre s'ha pecat d'excessiu individualisme, i jo penso que si ens uníssim sortiríem tots guanyant. La competència es nota, però ajuda perquè és un incentiu”**, opina.

La seva filla, la Carme, diu d'ell que és molt exigent i molt crític amb la seva pròpia feina: **“L'única realitat, però, és que si per casualitat algun dia no pot venir tothom el troba a faltar, i pregunten per ell.”** Abans de ser restaurador, l'ara propietari de El Nou Racó de la Queixalada es dedicava a fer de transportista. Va entrar a l'hostaleria ja de gran, començant des de zero, i va veure en aquest món una sortida endavant.

És, doncs, un home fet a ell mateix que ens confessa que l'únic que ha volgut sempre és el millor per als seus clients. Deu ser per això que ara els clients es deixen aconsellar pel Juan des del primer plat fins a les postres, amb la seguretat que la seva elecció serà la que més s'adapti als gustos i necessitats de cadascun dels components de la taula.

¿Qui pot dubtar d'un restaurador que a la pregunta de quin somni voldria fer realitat en el món de l'hostaleria respon que una imatge del sector més honrada i transparent? A veure quants n'hi ha que ho pensin amb la sinceritat amb que ho fa ell.



Família Zamudio Vargas – Masquefa (l'Anoia)