

COMER

Sanlúcar de Barrameda tiene sede en el centro de Sevilla. En el restaurante Barbiana se pueden comer los mismos langostinos y beber la misma manzanilla que en Bajo de Guía



Manuel Sánchez Cuevas regenta un paraíso gastronómico dedicado a la cocina de Sanlúcar de Barrameda

El Guadalquivir desemboca en la Plaza Nueva

ALBERTO GARCÍA REYES

Ya no hay quien baje a la playa con una garrafa llena de caldo. Pero la manzanilla sigue siendo la misma. Ya no huele a pan de tahona en el barrio alto. Mas Bajo de Guía sigue cogiendo langostinos en Samaruco. Ya no suena la guitarra del viejo Isidro. Pero todavía suenan

las de sus pupilos. Ya no se quedan allí para siempre todos los sanluqueños. Pero Sevilla mantiene vivos a algunos de sus hijos. Debí ser duro para Manuel Sánchez Cuevas dejar los olores de Doñana para buscarse la vida por otros lares. Pero hay hombres que viajan como los caracoles: con la casa a cuestas. Está

donde esté, Manuel está en Sanlúcar, se imagina con los pantalones remangados oteando la desembocadura... de la calle Albareda, en pleno centro. Hay allí un trocito de Plaza del Cabildo que se llama Barbiana, como el de las papas aliás del lugar de origen. Su amigo Paco Hermosilla, que dejó la tierra antes

que él, le avisó de la existencia de un local cerquita de la Plaza Nueva que quitaba el sentido. Manuel tenía 36 años cuando se alejó del Segundino de Bajo de Guía, donde había trabajado desde que echó los dientes. Pero no tardó en edificar aquí una capilla de la religión marisquera.

La manzanilla en rama pone el ambiente. Ha sido laborioso encontrarle el punto para que se parezca lo máximo a la oriunda, donde el clima favorece el sabor. La clave estaba en ponerle medio metro de grava debajo a las botas para que la piedrecilla se chupe la humedad. Y a partir de aquí, bogavantes y langostas y langostinos como trinquetes. Luego viene lo demás, que no es cualquier cosa. Las almejas a la marinera hasta asustan. Ídem de lo mismo con la cazuela de rape, las pijotas, los salmoneces, el atún encebollado, las puntillitas, el cazón a la marinera, el marrajo a la casera, las ortiguillas y las papas con chocos. Pero para milagro culinario, el de las tortillitas de camarones, que se engarzan por los bigotes para crear una telaraña de sabor cuya factura es labor de ingeniería. Como allí en El Cabildo, donde huele a mar y a coto y a río y a marisco y a vino. Pero no huele a guiso de Manuel, ni a jamón de láminas transparentes arrancadas de la pata con donosura. Mar y tierra adentro se unen en la yema de sus dedos, que añoran Sanlúcar cada mañana desde hace 20 años por San José. El 19 de marzo de 1986 nació Barbiana.

Dos décadas triunfando pese a los imponderables, porque ya hay que ser bueno para mantener tan vivo un negocio en la Plaza Nueva en estas fechas. Y es que ya no hay quien baje a la playa con una garrafa llena de caldo. Pero queda caldo en Barbiana. Vaya poniendo usted una copita, maestro.

Restaurante Barbiana
Dirección: Calle Alameda, 11. 20 a 40 €. ☎954224402.
Horario: Abierto todos los días, excepto domingos, de 12 a 16:30 y de 20 a 24 horas.



El marisco y la manzanilla son los grandes referentes de este restaurante

Dónde están... las mejores tortillitas

Si le pregunta a cualquier sibarita gastronómico dónde se pueden encontrar las mejores tortillitas de camarones del mundo, todos coincidirán en señalar el mismo lugar: Casa Balbino, en Sanlúcar de Barrameda. Este negocio, que está situado en la céntrica Plaza del Cabildo, puede presumir de haber conseguido para este manjar una textura única, en la que la harina apenas tiene presencia. Hay incluso quien se detiene a estudiar cómo están ensamblados entre sí los camarones, pues apenas dependen de la masa para formar un todo único. A eso hay que añadir que los camarones con los que se hacen estas tortillitas son siempre del día, cogidos en ese rincón mágico del marisco entre Doñana y Bajo de Guía que los lugareños llaman Samaruco.

