

CUINA

Mai no aniré a "El Bulli"

Jordi Serrano

Fa ja un cert temps, massa, que quan escoltes la ràdio surt el Ferran Adrià, mires la tele i surt el Ferran Adrià, llegeixes un diari i surt una entrevista amb Ferran Adrià, més un article del Ferran Adrià, més un comentari editorial sobre el Ferran Adrià. El Ferran Adrià surt fins a la sopa. Sóc dels que s'alegren quan un català es fa famós, ara bé, potser en fem un gran massa. No entenc que un individu que es dedica a fer felïços només als rics se li doni tanta bola. Sóc un antic i no estic disposat a treballar quinze dies per poder anar a sopar a "El Bulli". Em sembla una exageració gastar-se tants diners, quasi em sembla una provocació indecent, pornogràfica. Prefereixo treballar menys i sopar al "Cafè Royal", a "La Mossegada" o a "Ca la Carne"

Us proposo un sopar a l'Adrià. De primer heu de trobar al Ferran, no us serà difícil perquè està per tot, i l'inviteu a prendre unes copes. Quan el tingueu ben cuit us l'emporteu a casa. En comptes de fer-lo dormir al llit li dieu que és massa convencional i el poseu a dormir al congelador. El deixeu allí. Al matí el trobareu ben congelat. L'agafeu i en feu dues parts, la de dalt i la de baix. Amb la de baix en farem la sopa. Ho talleu a daus i el reserveu. Feu un bon brou.

Construiu un castellet amb els daus i ho regueu amb el brou ben calent, a sobre hi poseu aquelles parts rodones que pengen. Del plat se'n diu Museu Dalí de Figueres. De segon agafeu el tros de dalt i el talleu ben fi i en feu un carpaccio a l'Adrià, amb el que ha menjat aquest home a "El Bulli" i amb l'adob del dia abans quedarà molt gustós i no cal res més que uns flocs de parmesà.

Proposo al Ferran que en comptes de fer un restaurant amb una sola taula, faci un restaurant soviètic, es podria dir "El Fregi". Es tractaria d'aconseguir dinar i sopar per sis euros, beguda, postres i cafè inclòs. Això si no es pot fer una truita amb patates xips: ho vaig provar i encara tinc una taca a la paret del menjador, és el lloc on la sòcia la va tirar.

Proposo que tota la tecnologia, la cultura i experiència acumulada a "El Bulli" es posi al servei dels desgraciats que hem de dinar cada dia a Barcelona per menys de 8 euros i ens fotem l'estómac a can piStraus. Menys parides i més demostracions pràctiques. En comptes de fer felïços als rics podria fer felïços als pobres i de passada crear un debat sobre el menú diari que millori la salut dels catalans. A "El Fregi" no hi haurà cambres -només els necessaris-, funcionaria com una caserna o casa de colònies on la gent es parará la taula. Un aparell com els de pesar fruita pot comunicar la comanda directament a la cuina. En aquest aparell s'hi haurà de posar un euro perquè funcioni. Els plats seran creacions de l'Adrià, amb components barats i es podrà escollir entre tres primers i tres segons plats. Això si, cal assegurar-se que amb el que es menja hom pugui anar a treballar. A "El Bulli" aquest requisit no existeix perquè els que hi van no treballen. És una característica típica i universal dels rics. Es pot afegir l'atractiu que aquelles empreses que facin bon preu puguin dir que son proveïdors d'"El Fregi". Al final i per tal de recuperar l'euro caldrà deixar la taula ben neta. Això es pot controlar amb una càmera web zenital. Aquest sistema soviètic permet reduir costos i només els plats els portaran cambres.

Tal i com van les coses i abans de passar a la clandestinitat, deixeu-me cridar: visca els soviets!



INTELECTE
GALERIA D'ART

Pedregar, 10
Telèfon 93 726 51 22
08202 SABADELL

FONTSERE

ARTICLES PELL I VIATGE

Sant Quirze, 38
Tel. 93 725 85 41
SABADELL

MODA EN PELL I PELLETERIA



llorenç caballé

Escola Industrial, 22 pis • Tel. 93 725 75 59 • SABADELL