



FOTO MIQUEL LLONGH

Cuina

Un cuiner, Lluís Bernils

J. A. Ferran

Si han tingut la paciència de llegir alguns dels articles i articlets d'un servidor que han anat apareixent en aquestes pàgines, potser hauran constatat que parlo de la cuina de casa, bàsicament. És a casa, on cuino; on ens coneixem els gustos i els experiments fallits no tenen penalització. El professional, suposo, pretén que els seus plats, tan com reflectir les seves idees, agradin a un cert nombre de persones. Sinó, ben aviat serà un cuiner incomprès i arruïnat. Però, com veuen la cuina, els restauradors que dia a dia sotmeten la seva creació a la consideració del públic? Quan vas a menjar a un d'aquests benemèrits establiments, el cuiner té feina; si passa per les taules a saludar la clientela, no estaria bé entretenir-lo. No obstant, com que és preguntant, que es va a Roma, aprofito la coneixença amb en Lluís, del restaurant "El Celler", de Matadepera (una estrella, a la guia Michelin), autor de plats que poden resultar sorprenents, però en cap cas extravagants, i li proposo unes preguntes. Me les contesta amablement.

He sentit explicar que tu, com en Santi Santamaria i en Ferran Adrià, no anaves per cuiner, sinó que et vas trobat cuinant, per dir-ho d'alguna manera. És cert? Com va ésser?

La veritat és que estudiava Dret i que, per circumstàncies de la vida, em vaig agafar un any, diguem-ne sabàtic, i el vaig aprofitar per fer la mili. Llavors vaig conèixer la que ara és la meva esposa i em vaig casar; i, és clar, calia guanyar-se la vida. Com que els meus pares tenien això (El Celler, que feia berenars i carn a la brasa) vaig posar-m'hi amb intenció d'anar adaptant la

oferta a la demanda dels clients, però d'acord amb els meus criteris personals. Aquest procés d'aprenentatge ha durat uns deu anys, en part ha estat autodidacta i en part, apresat visitant altres restaurants i parlant amb cuiners. No sóc de cap escola concreta. Estant a casa, he tingut llibertat per anar fent segons els meus criteris. Si tenia poca gent, en tenia poca, però no m'ha calgut cedir a la rendibilitat immediata. Per altra part, he tingut la sort d'estar molt pròxim als dos capdavanters de la cuina catalana actual, el Santi Santamaria i el Ferran Adrià, en les èpoques que creaven els seus estils, i n'he après, podria dir que amb ells.

Més d'un cop, vénen al cap similis de la terminologia musical, parlant de la combinació d'aliments a la cuina: harmonia, contrapunt, simfonia... Fas servir cap mètode, per compondre nous plats?

Tinc més d'una manera, la que en podríem dir intuïtiva i la d'anar al mercat, a veure els productes que hi ha, cosa que m'agrada molt. Amb les matèries que veig, n'imagino una combinació. Després, sobre això, l'equip de casa ens ho parlem i fems proves. Sempre en funció de les possibilitats del nostre equip, que no és molt extens. No podem plantejar-nos fer plats molt complexos i servir-los al moment; necessitaria més gent. També agafo referències de receptaris antics, però mirant d'alleugerir les salses i, sobretot, de respectar els sabors del producte, ressaltant-ne la qualitat. Ja no ens cal tapar les mancances d'una tardança en la distribució, com al segle passat. I, finalment, la visita de tota mena de restaurants on em sembla que puc apren-

dre alguna cosa. Fotografo els plats i prenc les meves notes, que vaig guardant, des de fa dinou anys. Això fa un gavadal d'informació sobre la que, quan et plantejes la carta de la temporada, pots elucubrar.

Tot i que al nostre país fa segles que es cuina i, modèstia apart, la nostra tradició culinària no està gens malament, hi ha plats que poden resultar insòlits, per la novetat o la combinació de productes, o per la tècnica culinària que se'ls aplica, sense que per això no siguin una troballa. La curiositat per les innovacions, és majoritària, o bé guanyen els partidaris de les fórmules consagrades?

En general, el públic no és pas massa partidari d'experiments arriscats. No obstant, quan va al restaurant vol el que no menja a casa, on la cuina es va simplificant cada vegada més. Per tant, un cert nivell de sorpresa, sí que l'espera.

Sembla que tornen a popularitzar-se l'agricultura biològica i les varietats autòctones d'alguns aliments: la raça Prat, les mongetes del ganxet, etc... i comencen a desplaçar els mètodes de cultiu i les varietats que es van introduir pel seu rendiment quantitatiu o pel major atractiu visual, només. En canvi, ja tenim aquí els tomàquets transgènics. Com el veus, el futur de la producció d'aliments honestos?

Jo sóc clarament partidari de basar la cuina en la qualitat dels productes, com ja t'he dit. Per desgràcia, n'hi ha que s'aniran acabant: els popets, el llobarro salvatge... El peix, cada vegada més, serà de piscifactoria; les pesqueres a mar obert estan cada cop més exhaurides. Mentre en trobem, cal que procurem tenir a la carta aquests productes. Sobre els transgènics, és una capsca tancada, encara no es pot dir gran cosa.

Els restaurants xinesos, que ofereixen una cuina a preus econòmics, sense ingredients de cost elevat, agraden i cada cop tenen més adeptes, sobretot entre els que no dinen a casa. Creus que es podria fer amb èxit una restauració equivalent, amb productes de la mateixa gamma, però amb el receptari tradicional de la nos-

tra cultura, que es va perdent a les cases (patates emmascarades, trinxat amb rosta, samfaines, posem per cas) i fugint de l'omnipresent amaniada o macarrons?

La restauració econòmica és més una qüestió de costos d'estructura i de personal que no pas del preu dels productes. És un camp que he defugit, no va amb la meua manera de fer.

Que al país del pa amb tomàquet i les coques vinguin a posar botigues d'entrepans de carn picada o pizzas que no s'assemblen en res a les pizzas italianes, i tinguin tant d'èxit, no desespera una mica? Creus que aquesta canalla d'avui, macdonalitzada, pitzacatada i quentaquifraietxi-quenitzada de manera tan immisericable, aprendrà mai de menjar o serà tota la vida una devoradora de pinsos compostos?

Als meus fills, per exemple, no els portis ni a una hamburgueseria ni a una pizzeria. Amb això, vull dir que a la canalla d'avui, tot depèn de com se'ls hagi educat el gust. Si per sopar, a casa seva, els donen un entrepà cada dia, que vols que sàpiguen?

La cosa no quedaria completa si no dones una recepta teva que es pugui fer fàcilment a casa, no creus?

T'explicaré com faig el que jo en dic **l'esqueixada feta d'una altra manera**. Els ingredients són: bacallà del morro, sense espines; tomàquet madur, olives negres, brots de ceba tendra, oli verge, una mica de pebre i una mica de cebollí picat. Per preparar-ho, semicongelarem el bacallà, el tallarem a llenques molt primes, con si fos un *carpaccio*, i el posarem al plat. Per un altre cantó, rallarem el tomàquet i l'emulsionarem amb un bon raig d'oli verge. Traurem els pinyols de les olives i també les emulsionarem amb oli. Escaldarem i pelarem una mica més de tomàquet, el tallarem a quarts, els traurem les llavors i els posarem sobre el bacallà. Després, amb les emulsions d'olives i de tomàquet, farem dos cercles concèntrics a l'entorn del plat. Finalment, hi tirarem pel damunt els brots de ceba tendra i el cebollí. I ja està.

Moltes gràcies per la teua atenció.

Dilluns Una fotocòpia

Pere Cornellas

Hi ha gent que diu que la Lliga espanyola és la més difícil de totes –entres d'altres, el Sr. Van Gaal. No seré pas jo qui els contradigui. En tot cas, hi ha un fet que sí que em sembla indiscutible: és la tendència més marcadament surrealista. Les coses més inversemblants a primera vista se'ns presenten transfigurades en pura lògica: tothom és capaç de tot perquè ningú no està segur de res.

Ja no ens sorprèn el fet que el Rayo Vallecano –que la temporada passada jugava a la Segona Divisió!– sigui el líder de la classificació després d'haver-se jugat ja gairebé una tercera part del campionat. Els he vist jugar i semblen un equip de carrer voluntariós i una mica endreçat. Però és igual, corren molt i, a vegades, ja n'hi ha prou. A la zona alta de la taula classificatòria, també s'hi troba el Zaragoza, i ningú no s'immuta.

A la part de baix, tenim, com ja comença a ser habitual, l'Atlético de Madrid del patètic Sr. Gil i un València instintivament acostumat a perdre, exceptuant els partits que juga contra nosaltres, que és quan, potser també per instint, decideix servir-se, encara que només sigui una vegada, de les immenses facilitats que se li ofereixen.

El Barça va començar la Lliga acceptablement i va jugar, fins i tot, algunes estones de bon futbol. He de dir, a fi de ser franc, que la cosa em trasbalsava una mica, perquè es contradeia amb el que sempre havia postulat. Hi havia, és veritat, fonamentats moments per a l'esperança (la bogeria

de Numancia, l'impagable regal de Sergi i Hesp el dia de l'Alavés...), però, malgrat tot, anàvem tirant força bé. Tanmateix, i potser per evitar-me un seriós problema a l'hora d'escriure aquest article, ens vam posar a to al mes de novembre, com a l'any passat. Derrota a Riazor, ridícul a l'Estadi amb el Màlaga i enèsima ensopegada amb el València: cinquè a la classificació i amb el Madrid, que teníem massa lluny, una mica més a prop.

El dia del València, just abans de començar, vaig comprovar que el Sr. Van Gaal s'havia retrobat a si mateix: anunciava una defensa en línia de tres homes i col·locava Luis Enrique d'extrem esquerre. Èxit assegurat: mentre el jugador asturià deambulava pel camp literalment cap on podia i el Barça exercia un indiscutible domini territorial, el València s'acostava quatre vegades i ens feia tres gols. Si es tracta d'aconseguir rècords, el Sr. Van Gaal és a prop d'assolir-ne un de bastant meritori: dels últims sis partits contra el València, no n'hem guanyat cap, però n'hem perdut cinc. És clar que, amb sort, aquesta temporada potser només haurem de jugar-hi una altra vegada i prou.

Mentre, a Madrid, també deuen estar distrets. No sé quants milers de milions de deute, embolics i aldarulls, un mogudíssim canvi d'entrenador, el Sr. Del Bosque d'apagafocs, el Hierro mig coix, amb uns porters de broma i amb un joc d'una tristesa espaordidora. I el pobre Anelka, el fitxatge estrella –5.700 milions!–, abatut per una lamentable depressió.

Una fotocòpia que fa perdre les ganes d'anar al futbol, que ens fa tendir a l'avorriment i que, per ser del tot completa, hauria d'incloure el tercer títol de Lliga i més desgràcies del Madrid. Una cosa i l'altra, és clar, són perfectament possibles.

El que sembla que va una mica diferent és la Copa d'Europa, pel que es diu el primer objectiu dels barcelonistes aquesta temporada. Ja en parlarem, però, de moment, siguem prudents i donem-nos un petit marge.