

CUINA

Les dones a la cuina.

Joan-Antoni Ferran

Observin, si els plau, que el títol no té cap signe de puntuació; no vol, doncs, defensar el confinament del gènere femení a aquesta mena de gineceu que fou la cuina. I que com a tal defensaven, també: allò de «fuig, que els homes no hi heu de fer res, a la cuina», que deien. Un servidor voldria, avui, fer esment del paper que fan algunes dones en la cuina de restauració, activitat en la qual sembla –semblava– que només hi destaquessin homes, quasi. La meua muller sosté que el fet es deu a què les dones ja consideren «natural» cuinar –cuinar bé– i, per tant, no es fan autopromoció; els homes, en canvi, sí que ho expliquen. Un servidor creu que, si no és veritat, se li assembla molt, però, també, que si un plat t'ha quedat bé, per què no ho pots dir?

De fet, no és que no existeixin –i no hagin existit– establiments de restauració regits per una dona, que no hagin tingut, i tinguin, renom. «Ca la Flora», de Banyoles, «Ca la Nieves», de l'Escala, «Ca la Irene», d'Artes... En aquest darrer establiment, on porten un tast de mitja dotzena de primers plats del dia i hom encomana un segon, la senyora Irene renya a qui no té gana; amb tota raó: que hi vas a fer, desganat, a ca la Irene? És com anar a l'òpera amb taps a les orelles! També hi ha altres establiments, que no porten el nom de la mestressa, però que són plenament recomana-



Filadors, 28

Plaça St. Roc, 24

Aquesta marca és qualitat

bles. L'«Hispania», de les germanes Reixac, a Arenys de Mar, tan conegut que ja ni necessita cap elogi; o la «Fonda Emilio», de Les Borges del Camp, que porten les germanes Huguet. Hi podran trobar des de plats de creació –amb ingredients tradicionals, generalment– fins a una antiguitat culinària –el «menjar blanc», que ja surt al receptari del Sent Soví¹–, encara que potser ara no es faci com llavors:

Si vols fer manyar blanch, prin gualines e cou-les, e puys, can les auràs ben cuites, prin del blanch dell pits e de les ales, so és lo blanch, e talle-u ben manut, e mol-lo axí con a farina. E ages let d'amelles destrepades ab lo brou de les gualines, e mescla-y hom de l'aròs² en guissa que torn espès; e après lo blanch de les galines, e quan sia cuyt. E vol-se coura a bresquet³ de brases, per pahor de ffum. E no'n deu hom pertir la mà, per raó com tem molt⁴. Puys prin hom dell sucre blanc, e mescla-u hom mentre que cou. E quan és espès a fur de morteroll⁵, leve-u hom del ffoch. E va sempre en escudelles. E prin hom de sucre, e met-ne hom per escudelles axí com a pólvora. E axí'll menges.

Sembla que la cosa es va arreglant, però. Acaba d'aparèixer *Del plat a la vida*⁶, dedicat a la Carme Ruscalleda, cuinera del Restaurant «Sant Pau», de Sant Pol de Mar, que té dues estrelles a la guia Michelin. Sense esmentar-la pel nom, quan va saber que havia obtingut la primera, un servidor ja se'n felicitava a l'article «Els plats que feien els homes», publicat al *Quadern* de l'estiu del 1996. El llibre, com és lògic, és encomiàstic. Mirant les fotografies, ja es fa evident que no pot ser d'altra manera. Fan venir salivera: el reflex de Pawlow a tota màquina. Un servidor va córrer a comprar-lo, per aquest i altres bons auguris, que prometen que serà atractiu, per no dir imprescindible: referències a Josep Pla⁷ i a uns peixos força desconeguts, finíssims, caríssims (mig quilo, tres mil pessetes, l'estiu passat), els «raons». A Mallorca els anomenen «raors», com les navalles d'afaitar. Potser, una mica, per la forma llarga i aplanada; però, sobretot, per com tallen les seves dents. Com sap qui ha tret l'ham de la boca d'algun: tenen dues dentetes que tallen més que la vista.

Però els devots de la cuina, sentim la necessitat de peregrinar als nostres llocs sants. Avui mateix hi hem dinat. En arribar a l'establiment, deixat el cotxe al seu pàrquing, un nou bon indicatiu: una nota d'humor, rient-se intel·ligentment d'un mateix; un rellotge de sol, situat a terra, a l'ombra de quatre grans plàtans bords. Som a Sant Pol! Esperem que l'òfset no amagui el matis, a la fotografia. La pedra de toc d'un coc o coquessa, però, és la taula. Allà, dues sorpreses i cap decepció. De primer, un servidor ha escollit coca d'espardenyes. El nom sona molt poc refistolat, oi? Doncs res d'això. Sobre un rectangle de pasta de full, recobert amb una capeta de daurat sofregit de ceba, finíssimament tallada pel llarg, unes espardenyes cuites amb una gota d'oli, acompanyades de trossets de maracuià confitat. Dues cullerades d'una salsa a base de iogurt, li donen el contrapunt àcid. Ja s'ho imaginem, no? De segon, un rap, amb pèsols en dues textures. Més sofisticat, això de les textures –pèsols sencers i en puré, és clar. Doncs la simplicitat pura: dos trossos de rap –de primera, no cal dir–, enfarinats i fregits. I ara que som al seu temps, els pèsols: els sencers, escaldats. Una delícia. L'essència líquida de l'hortalissa, tancada en la seva cutícula, que esclata per una suau pressió de la dent. Quins pèsols més amables i civils! Res a veure amb aquells durs i fari-

nosos, casernaris, que semblen munió de guerra i que hom troba alguns cops. Completa el plat una tija de pa, molt més fina que un grissini, perfumada d'all. Després d'estar una estona al cel, el compte torna a fer tocar de peus a terra. Del bo, poc, diu la dita popular.

Cal que els confessi que un cop comprat el llibre, un servidor es va adonar que havia adquirit una traducció al castellà, i que l'original és en català i obra d'un lingüista; calia fer esperar la lectura, fins a tenir-lo. Esmenada l'errada a l'establiment de la protagonista, sense cap por per l'acte de fe, abans d'encetar-lo, aquí queda recomanat.

I un modest suggeriment a les cuineres que no s'ho fan valdre: si el plat els ha sortit bo, facin-ho constar; ni que sigui cada hora d'àpat. Si els objecten que ja toca, que sigui bo, responguin que és cert, però que això no priva que se'n pugui fer proclama. Que la veritat sempre es pot dir.

¹ Recepta extreta de Llibre de Sent Soví. Ed. Barcino; Barcelona, 1979.

² aròs

³ fogó

⁴ cal no parar de remenar, per por de què no s'agafi.

⁵ morterol, plat avui ja perdut al nostre país. En fan en alguns llocs d'Espanya i en diuen «morteruelo».

⁶ de Jaume Coll. Ed. La Magrana; Barcelona, 2001.

⁷ my cup of tea, si no els molesta.

TOT EN MARCS

MARC
Sul

Torres i Bages, 13 - Tel. 93 726 49 55 - 08201 SABADELL

MONISTROL
CINE FOTO

Fotografia - Cinema

Passeig de la Plaça Major, 4
SABADELL

TALLER O B E R T



Maite Batalla
Graduada en Arts Plàstiques

ESCOLA-TALLER DE DIBUIX I PINTURA
Baronia, 12 Tel. 93 717 83 83 08202 Sabadell (Barcelona)