

CUINA DE PRIMAVERA A L'HOTEL RESTAURANT EL JOU

Fa unes setmanes, aprofitant una reunió científica de consens ens vàrem aplegar una colla d'amics a L'Hotel Restaurant el Jou. Jo havia conegut aquest centre del Berguedà gràcies a les bones referències de l'amic Toni Massanés. Ell, l'estiu del 2003, m'explicà que aquell centre havia estat una iniciativa de crear allí, gairebé a més de 2000 metres d'alçada, un centre de formació, de treball i de trobada d'empreses, professionals o estudiosos que volguessin aïllar-se, durant uns dies, en unes instal·lacions exemplars, amb la més moderna tecnologia, còmodament, per a trescar sobre algun aspecte que demanés l'ànima, l'intel·lecte o l'esperit. Tenint totes aquestes tres coses en dansa només calia assegurar que qui allí es reunís, a més del lloc i la calma, trobés, o podés trobar, allò que també necessita el cos; és a dir bons aliments. El Jou nasqué en l'espai d'una mina oberta de carbó, abandonada, morta i tota plena de cicatrius, damunt de l'esquelet marcit d'una antiga masia, a pocs metres de Sant Corneli i dins del terme de Guardiola del Berguedà. I quan parlem d'aquella comarca de muntanya tothom sap que allí la matèria primera d'allò que es menja és de molt bona qualitat. Així, amb tot això, un entorn de natura recuperada, d'invitació a la reflexió intel·lectual i a la trobada, al descans, i amb una gastronomia senzilla, honesta pròpia i diferenciada, (si us interessa el tema cerqueu fins a trobar-lo el llibre de l'esmentat Toni sobre la cuina del Berguedà i entendreu tots i cadascun dels adjectius que us apunto), sorgí el projecte del Jou. Aquell centre a més de recuperar un tros de terra salvatgement malmesa per l'home, si ho demaneu us explicaran de ben segur quants mesos i esforç va costar que hi tornés a créixer res verd, volia un espai d'arrelament social i cultural, una possible font de riquesa, en una comarca que en poc temps havia perdut de cop la seva principal font de riquesa com havia estat la mineria.

Vivim uns temps a Catalunya on es parla molt de gastronomia fins el punt que hi ha gent, intel·ligent i autoritzada, que diu que se'n fa un gra massa. Fins i tot una extraordinària persona de Talaià, des de dins mateix d'aquest fenomen ja que a més és un excel·lent i generós sommelier, em digué un dia que creu que ocupen massa portades i que hi ha altres sectors o persones que s'ho mereixerien més. Però crec que obliden, el ja esmentat Toni em feu un dia aquesta autoritzada reflexió, quanta riquesa està aportant això al nostre pobre país. Que la gastronomia està fent a més que les persones d'una determinada contrada on el fenomen gastronòmic propi s'ha sabut vendre i exportar, amb prou dignitat afegeixo jo, possin les bases d'una font de riquesa, petita o no, que permet continuar visquen o desitjar viure en els espais d'un propi paisatge. La cultura de l'alimentació, les arrels, la gastronomia vernacla poden fer i contribuir a que s'aturi el despoblament que s'ha produït ja a moltes de les nostres comarques. Si reflexioneu una mica us adonareu que fins i tot aquest tipus de gastronomia, la recuperació de la pròpia, fins i tot esdevé una qüestió revolucionària perquè va contrarrent de la globalització homogeneitzadora i de concentració de recursos.

Arribats a aquest punt, potser m'he esbravat massa en unes explicacions inicials que crec necessàries, continuaré dient-vos que a finals del mes d'abril d'aquest any, vaig retornar al Jou per una reunió on havíem de parlar i posar-nos d'acord sobre un tema important donat que podia interessar a milers de persones malaltes. En una sala gran, presidida per un mural preciós que expressava les edats estacionals d'un bosc, des d'unes taules posades en forma d'U, parlarem i ens escoltàrem (això sol ja és un gran què actualment), al llarg de gairebé 7 hores. Sembrarem una llavor que aniria germinant

en converses, a tot lloc i en tot moment, en les hores que aniríem compartint. I espero que més enllà.

Pensàrem ,en una estona dedicada al lleure , el cert és que ens ho oferiren des del Jou, que seria interessant dedicar una estona a fer una taller de cuina; de cuina de primavera. Ben be no sabíem , no podíem imaginar quina cosa seria això . A molt arribar imaginàvem que ens donarien uns davantals i que ens posarien a fer “cuietes” I si , si que ens van donar els davantals però a més a més tot allò que ens va venir donat em van fer considerar que seria interessant fer un article pel “Dimoni”. Rera els davantals , aplegats tots davant d’un bufet de verdures de primavera; pèsols, tirabecs, cebes tendres, espàrrecs de marge, múrgoles , favetes, etc , aquell bon amic , que ja he esmentat prèviament crec que 3 vegades , vingut expressament per a fer-ho ,ens parlà de totes i cadascuna de les característiques i propietats d’aquelles verdures fresques; la dolcesa rodona del pèsol, la versatilitat de la fava tendre, la tènue amenaça de la múrgola poc cuita, l’expressivitat de la ceba o de l’all tendre, etc. Fins i tot ens va fer a mans una documentació de la qual voldria destacar l’apartat dedicat a allò que us he destacat; “.... avui sabem que en la varietat està el gust, i la primavera ens porta el regal de verdures i hortalisses fresques que donen color , gust i vitamines als nostres plats. Els excel·lents alls tendres, aromàtics però no ofensius. La refrescant cebeta, la més elegant de totes les cebes. Els excepcionals espàrrecs, bleders o blancs, tan adequats per a menjar al vapor, a la brasa o en amanida acompanyant , per exemple el salmó fumat. Les favetes tendres, combinació natural de verd i amarg que refresca i complau , - s’han de provar amb pernil salat i menta fresca- . Els pèsols perles dolces i brillants tant rares ja de trobar en el seu estat natural- potser encara queden en els mercats els seus germans petits , els tirabecs , delicades beines que enriqueixen entremesos i saltejats -. Els espinacs estan en el seu millor moment , les fulles tendres poden menjar-se ara fins i tot crues, o just passades per la paella i acompanyades amb panses i pinyons...

Tot seguit la quinzena de persones que érem passàrem a la cuina on en Jordi Gòmez , cap de cuina del Jou, i els seus dos ajudants, ens prepararen , pas a pas, diferents plats; la ja esmentada amanida de favetes amb pernil ibèric i menta sorgida d’aquell mític Hotel gironí; uns espinacs frescos amb panses i pinyons, tot just passat un moment per la paella, afegint formatge cremós gratinat i a la fi pel damunt melmelada de tomàquet; papillota de gambes, bolets i verdures de primavera a l’aroma d’anís. Com deien els apunts, un festival d’aromes; uns rotlles de salmó i espàrrecs verds amb maionesa d’alfàbrega i a la fi les postres amb toc “bullinià”; la copa de maduixes i kiwi amb gelatina de cava i escuma de M^a Lluïsa servida amb un d’aquells moderns sifons. És molt difícil de trametre tant l’interès que aquesta preparació de receptes,” en viu i en directe” va representar per a tots com la sorpresa que va significar pel Jordi al comprovar la nostra concentració i fins i tot entusiasme per la seva feina . I el punt màxim va ésser quan veient-nos amb aquells ulls famolencs, tot i el bon dinar fet 3 hores abans, ens convidà a anar tastant-ho, (la majoria no esperàrem els coberts), tot. Setmanes després d’aquesta jornada encara hi ha companys que em recorden , ara si , ara també, l’oportunitat de la idea. Però a més les troballes gastronòmiques no s’aturarien aquí , si no que per sopar ens trobàrem immersos dins d’una mena de retrocès al passat sopant allò que feien els càtars vàries centenes d’anys abans. Així tastàrem una amanida dels Bons Homes amb pomes i fruits secs, una Porrada o sopa de verdures documentada en les actes dels processos que la Inquisició va fer als darreres càtars, la Panada de peix amb salsa ginestada, unes tendres costelletes de xai amb “anys esquessos” , (una mena d’all i oli) i julivertada (una antecedent a la salsa de menta anglesa) , uns pollastres rostits amb puriola i de postres un menjar blanc amb aigua de roses i fruita d’estiu i neules amb un got de piment (un vi aromatitzat amb mel i

diferents espècies) per acabar l'àpat. I al llarg de tot aquest, música d'arpa i d'altres instruments antics(en vaig arribar a comptar fins a 5 de diferents) , que ens anaren relaxant, amb el menjar, cos i esperit.

Aquestes , les explicades, són algunes de les coses que podeu anar a cercar al Jou. Donat que sóc un gastrònom aficionat m'ha plagut entretenir-me , fer-vos una crònica, de la complerta i honesta , excepcional, cuina del Jordi . Però allí, al Jou, també hi trobareu art, pintures , una barra del bar que mai oblidareu un cop vista , la decoració de la sala nomenada de la mina, (de seguida entendreu perquè li diuen així) , el racó lluminós de lectura, l'espai de gimnàs i sauna ,el futbolí de l'infantesa i el billar d'adolescents, natura arreu, cavalls , vaques, granotes gripaus i ocells. I camins fàcils i propers, fins i tot per a cames barcelonines , per a on caminar i somiar en bona companyia. Us en podria dir molt més , però les experiències són pròpies i indivisibles, per la qual cosa penso que ja us n'he parlat massa de les meves. Ara us toca a vosaltres.

....