

DE LA CUINA A LA SALA; ALTA GASTRONÒMIA I TRADICIÓ (I)

EL JARDÍ DE LA GRANJA PLA

Avui és temps de cuiners estrelles. I si són de la “Michellin” millor. És temps de cuiners mediàtics, polifacètics, que treballen “el gran producte” amb visió avantguarda però sense oblidar la tradició i alhora també és temps de vins de disseny i de maridatges. És un temps on s’encimbellen estels a planetes mentre d’altres, fugaços, fulguren tot just un parell d’instantos abans de deixar d’existir.

Ho diuen els que en saben, mai havíem estat tan amunt (gastronòmicament parlant), i alhora mai tan a prop de perdre la nostra identitat culinària, que existeix i que no rau en el pa amb tomàquet. Tanmateix hom pot pensar que els “planetes” inqüestionables (que a voltes esdevenen Galàxies com el Bulli d’en Juli Soler i els Adrià), en Carles Gaig, la Mey Hofman, en Fermí Roca, en Joan, Josep i Jordi Roca, la Carme Ruscalleda, en Santi Santamaria, etc., en els que abans ens hem referit, nasqueren per generació espontània. Al contrari, sorgiren d’una base sòlida, d’un teixit social i gastronòmic preexistent, (d’on cal reivindicar també, per massa oblidats, uns bojos joves amants de la cuina que passaven per allí), per configurar el complex sistema solar que és avui la cuina catalana. En tot aquest procés s’hi han guanyat moltes coses però a cops, tot i que no en tots els llocs, n’hem perdut algunes d’altres. Els que entenem la gastronomia com un plaer, com un lloc d’intercanvi d’emocions, amistat i coneixements, defensem que aquesta hedonista forma d’oci (una de les úniques indústries amb present en el nostre país), desenvolupada en un restaurant, coixesa, i molt, sense això que anomenem una “bona sala”. No hi ha prou amb una escenografia perfectament estudiada però freda i sense contingut o amb uniformes de disseny que més que infondre caràcter i capacitat recorden els milers i milers de gorres de plat que repartí la dictadura a analfabets i ignorants per a mantenir “l’autoritat”, la misèria mental i la repressió. No hi ha prou finalment en fer la gara-gara a crítics gastronòmics coneguts, a aficionats experts, que també escriuen, mentre es menysprea a la resta de clients. I l’exemple un famós, de moda, restaurant a València (on malgrat l’increïble arròs que em digueren que fan mai més hi tornaré), on el primer pastisser mundial i millor persona, en Paco Torreblanca, molest, incòmode i disgustat del tracte que “l’encarregat” donava a la resta dels comensals d’altres taules, (a mi només em feia que reverències, m’explicà), el cridà per renyar-lo i dir-li que aquelles no eren “maneres” d’adreçar-se a la gent. Quan hi ha un màitre, un bon cambrer (incloem també aquí als sommeliers que com diu en “Pitu” Roca, són cambres de vins), en una sala, es nota i és nota molt. Això és de les coses que s’han perdut.

D’altra banda, siguem sincers, es pot menjar be, força be, a molts llocs. Tant si es paga prop de 11 euros com si són més de dos-cents. Llevat dels “planetes” que equivalen més o menys els genis del foc d’en Arenós, que sovint aporten un quelcom diferencial, qualsevol jove cuiner te la tècnica i els coneixements que fa quaranta anys la majoria no adquiriria ni en tota una vida, i que els fa capaços de cuinar meravelles. Fins al punt que a cops ens costa entendre (tot i conèixer el cost de tot plegat), certes “diferències” en el moment de pagar “alguns” comptes, ja que el conjunt, altre volta l’atenció, no sempre està a l’alçada.

Hi ha llocs, tornant al teixit social que esmentàvem, que facilitaren l’arrelament i l’enlairament dels estels, de les estrelles, on el concepte de Fonda catalana com a lloc de bona acollida i de cultiu i manteniment d’una determinada gastronomia hi eren presents. Alguns d’aquests llocs, per sort, el Via Veneto probablement n’és el paradigma luxós,

han defensat contracorrent i entre d'altres valors la necessitat de preservar l'esperit de l'atenció culte a la sala. Són espais a on cada cop, a més de menjar-hi be, si saps escoltar i sobre tot observar t'endus moltes lliçons de professionalitat i humanitat. On si saps reconèixer l'alçada del bescanvi assolit acabes marxant agraint el conjunt de tot allò amb que t'han obsequiat, sens dubte per sota d'allò que has pagat.

Seguint amb l'equivalència del concepte, de l'esperit, de la fonda catalana on es dona una excel·lent atenció i un bon menjar voldria esmentar-ne ara un altre exemple, també com en el cas del Via Veneto amb varies dècades d'història, em refereixo al Jardí de la Granja Pla. Cremant etapes, tot escurçant, podem dir que aquest restaurant destacà en el panorama gastronòmic català per una precoç estrella Michellin que reconeixia l'esforç, el caràcter i l'evolució d'una primera "Granja" que al bell mig d'Igualada va començar a vendre nata i croissants. Crec recordar (la memòria és fràgil), que el seu cuiner més celebrat s'anomenava Gensana i que a prop sempre hi hagué el treball i la constància de la família Pla. En els darrers temps, a cavall de dos segles (finals del XX, inicis del XXI), aquesta casa de menjars duu l'empremta de la tercera generació de la família Pla en la persona de Manel Pla. D'en Manel en podríem dir moltes i moltes coses. Donada la seva formació i els seus sòlids coneixements gastronòmics i enològics, a més d'una sorprenent i rica cultura general no permet una fàcil classificació que és a la fi allò que ens agrada a tots. Si la seva vessant intel·lectual i en cert punt gastronòmica el pot apropar a la d'un Fermí Puig o a un Santi Santamaria, l'enològica el porta al costat mateix de tot un "Pitu" Roca. A més la capacitat que mostra en pair i elaborar tota la informació que va aplegant és especialment privilegiada. A diferència de la immensa majoria que a partir de certs coneixements en un determinat camp, aprenem després a parlar i/o escriure sobre ells amb lletres més o menys manllevades en Manel aconseguix elaborar conceptes i idees pròpies i molt personals en una pregona obsessió en anar més enllà. I en una persona com ell, aficionat avantatjat en varies disciplines, la facilitat en trencar esquemes preconcebuts i a més de forma ordenada i coherent és sorprenent. I per a mostra de tot això, que pot semblar a qui no el conegui una mica excessiu, només cal anar a veure'l a casa seva i entretenir-se una bona estona en la carta de vins que ha elaborat. Qualsevol aficionat al món del vi hi trobarà una lectura plaent i hi podrà mesurar les setmanes d'introspecció, anàlisi i treball que hi ha allí dipositades. Una carta que recull les sensacions aromàtiques en els vins, amb uns apartats que s'anomenen: intensitat, persistent, equilibrat, "pleasant", complexitat, maduresa, "frisant". I al mateix temps pot afegir subapartats o definicions com vins "contemporanis", "atrevids", "històrics" i "transgressors", valorant així la voluntat expressada per l'enòleg en l'elaboració d'aquell vi. Ens explicà que els equilibrats són els blancs, diguem, la mantega, el caramel, el torrat, la pinya dolça. Tot això representant els vins amb fusta, amb lies. I tot seguit ens parlà del apartat que ell ha batejat com el "plaer" amb els negres joves, continuant amb els negres amb complexitat amb dues pàgines ben escollides, tot seguit els madurs, amb els tastos balsàmic, la sedositat i finalment els caves els mostra en dues bandes, en primer lloc el "frisant", que són els caves joves i la plenitud que són els caves amb més caràcter i personalitat, més de reserva. Està pensant d'incorporar una nova entrada a la seva carta que anomenaria el somni. Vins molt cars i d'altres que no ho són tant. Vins que per a una raó o d'altre, fins i tot perquè se li comencen a acabar, ell considera excepcionals i únics. En resum vins que no es poden posar, de forma exclusiva, en una única classificació. Negres, blancs i escumosos, tot junts.

Comencem l'àpat amb una torradeta de peix blau, de verat, amb ruca de fulla gran i d'amarg molt equilibrat, tot seguit un refrescant gaspatxo de síndria amb escamarlans i el "ficoide glacial" una variant, diguem-ne d'enciam, que tant el seu aspecte com el seu

sabor aporta una sensació molt agradable de frescor, cruixent, a la boca. Un plat d'equilibri i contrast, de dolç i d'àcid. Tot portant una torrada de foie ens comenta una mica la filosofia culinària del restaurant. Tot i estructurar-se en temporades, amb 4 cartes prou diferències en consonància amb aquelles, pensen que els plats, en ells mateixos, tenen vida i que en cap moment "no es moren". Que sovint, seguint les regles ineludibles de l'esmentada estacionalitat, intenten anar seguint els plats. Per exemple la terrina de foie es feta per ells, no és un micuit, la van fent, des d'una perspectiva o un altre, amb un cruixent com ara ens el prenem o no. Depèn. Els hi agrada, són del parer, que els plats vagin visquen, que tinguin una especial "continuitat en moviment", però sense pretendre que arribin en cap cas a la perfecció, "...que tampoc ho volem això..."., perquè entre d'altres coses creuen que no es pot obtenir.

Les dues següents entrades en el seu menú degustació són una vieira i bacó amb un cremós d'ou de pagès "autèntic", de Calaf, tot acompanyat d'uns sorprenents espaguetis de llima i aranges i el segon un arròs Venere, italià, que és marcadament negre, integral, que precisa d'una cocció d'uns 40 minuts, acompanyant un tàrtar de sèpia i una crema de garotes.

Continuem amb un Turbó salvatge amb una infusió del propi peix i el contrast del doble espàrrec: un de blanc i un de marge cuits a la perfecció aquella que en Fermí Puig anomena com "cracant". Finalment abans de fer la degustació de les postres arriba un saborós fetge gras d'ànec amb pinya confitada i una salsa de mongetes de Tolosa.

Tot i que en Manel és un gran defensor del consum de vins nostres, en la seva carta no falten com a moltes d'altres els excel·lents vins del proper Bages, arriba també per poder recomanar-ne d'altres contrades d'Espanya, França, Itàlia i darrerament comença a ser una autoritat en vins australians. Tastem un Chardonnay sorprenent amb un toc molt equilibrat de fusta, una de les signatures pendents a casa nostre el punt de fusta als vins blancs, i un Cabernet Sauvignon que es fa a Hunter Valley, una zona molt càlida prop de Sidney. Un Cabernet amb uns tanins molt fluids, molt interessant, amb un petit toc que se li ha donat de fresc.

Les primeres postres són uns interessants, tant des del punt de vista gastronòmic com estètic, fruits deshidratats amb un gelat i amb un gelatina calenta que fa que el gra s'infla. Tot seguit ens ocuparem d'un deliciós after-eight amb una perfectament aconseguida fulla de menta endolcida. En aquell moment ens vingueren a saludar el cap de cuina i el seu segon, en Jordi Marsinyach de Calaf i en Isidre Soteres d'Ódena. Els dos s'han format a l'escola d'Hostelatge de Manresa, la Joviat, tot i que el primer ens explicà que només en feu una curta estança i que posteriorment amplià horitzons en cuines com la del Sant Pau de Sant Pol de Mar. Després de felicitar-los efusivament per allò que estàvem menjant ens arribaren les darreres postres, un pa d'espècies amb una escuma de plàtan, una mousse de xocolata, una gelatina d'espígol i un espagueti per damunt.

Ja en el cafè, assaborint les darreres gotes d'un Pedro Ximenez d'aquells que ja no es troben, tinguérem l'ocasió de conèixer al pastisser del restaurant, en Jordi Solà, natural d'Igualada i format també a la Joviat segurament captivat per les arts dolces que ensenya allí l'extraordinari pastisser que és en Jordi Pujol. I continuant amb aquests cuiners un pot pensar que quina sort que tots tres siguin d'allí mateix, que tots tres s'hagin format al mateix lloc. Però tot seguit un s'adona, tot pensant en l'expressió de l'Agustí Peris que les casualitats no existeixen, que aquesta cohesió d'equip sense cap mena de dubte és buscada. I seguint amb l'equip ens manca esmentar el servei a sala, discretament unificat, sense les pretensions decebedores, ja esmentades, que veus en altres establiments, però amb un treball molt professional i amable, que arrodoneix l'equilibri del menú.

Finalment tinguérem l'honor de conèixer a la senyora Madrona, mare d'en Manel, amb quin vàrem conversar una curta estona, però prou temps per adonar-nos del poder de la il·lusió de l'ésser humà en la feina diària. Coneixent a la senyora Madrona un pot entendre allò d'acollidor que irradia tot el restaurant, el seu manteniment durant tants anys com a centre d'alta gastronomia i a més fora de Barcelona (que entre d'altres coses dificulta, per diverses raons, una continuada i justa valoració per part de la majoria de crítics gastronòmics), i finalment compren d'on li ve, d'on pren gran part del seu gran cabdal, la brillant personalitat d'en Manel Pla.