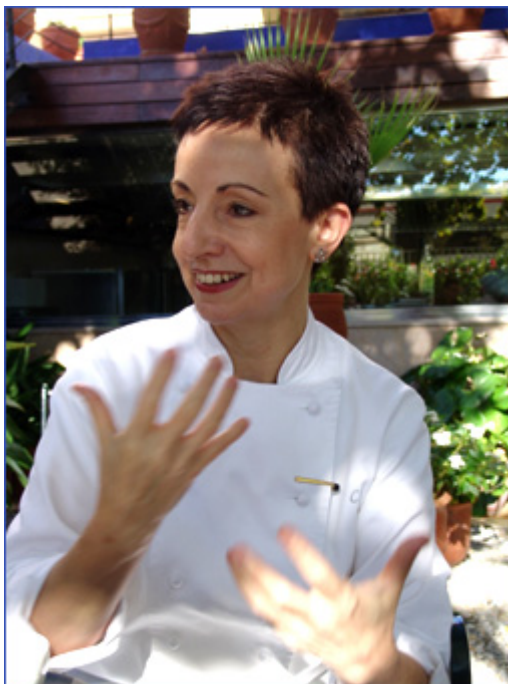


“Busquem la puresa del gust. No volem perdre pel camí aromes ni perfums”



21/11/2005

CARME RUSCALLEDA

Cuïnera

www.ruscalleda.com

Per Albert Lladó

Periodista

Fotografia: DIARI MATARÓ

Entrevista realitzada el 22/10/2005

“La cuina sempre ha estat un art, inclòs en moments de supervivència, amb menjars molts senzills que demostren l’enginy de qui ho va crear, el bon gust de combinar aliments.”

“Procuo seure a totes les taules i que em serveixin per conèixer coses noves, provar noves sensacions i nous gustos.”

“Tot aquest equip humà no fa esnobisme ni fa elitisme ni fa només disseny. Fa coses molt sòlides, molt naturals, que són tant importants com per merèixer que es cregui en el seu treball.”

Carme Ruscalleda és una de les cuineres més importants a Espanya i al món. Al 1988 va obrir a Sant Pol de Mar el seu restaurant, el Sant Pau, ubicat en una antiga torre del 1881, amb jardí i vistes al mar, que havia funcionat com a hostel. Referència constant a la prestigiosa guia Michelin, la cuina de Carme Ruscalleda no deixa d'apostar pel producte de temporada amb innovacions tècniques. Des de fa poc més d'un any, també dirigeix el nou Sant Pau, just al centre de Tòquio.

Des del tren es veu la cuina del Sant Pau. Encara que és aviat, els cuiners ja treballen a tot ritme. Sant Pol de Mar és un poble d'una bellesa clara, de blaus intensos, d'una tranquil·litat i d'una pau que s'agraeixen, i que barreja torres modernistes amb una platja fascinant. És l'escenari perfecte per un restaurant del que cada vegada es parla més. Carme Ruscalleda surt al jardí, on ens hem citat. Enèrgica, amable i amb un entusiasme que no deixa de sobtar, ens parla dels seus projectes, de les seves il·lusions, de la seva filosofia de fer cuina. No triga gaire en tenir-nos bocabadats. El discurs és convincent des del principi.

-De petita, Carme Ruscalleda ja sabia que seria cuinera?

No...(riu). No ho sabia, però sí que era un lloc que, a casa meva, m'atreia molt. Jo, mira si molestava, que ja em deixaven jugar amb la cuina de veritat. Però no sabia que seria cuinera.

-El negoci familiar, un supermercat de delicatessen encapçalat per Ramon Ruscalleda, ja tenia especial cura per vendre el producte de la comarca. Quina influència ha tingut això en l'actual restaurant Sant Pau?

Tota. Si existeix el Sant Pau és perquè, professionalment, amb en Toni, vam tocar sostre en aquesta botiga. Va arribar un moment que ens vam sentir oprimits, i sentíem aquella necessitat de parar taula pública. El que passa és que volíem fer-ho amb menys compromís i ho volíem fer sobre la botiga. Però, la jugada econòmica ens va fer sentir valents i vam comprar aquell hostel que hi havia davant mateix. Segurament, invertir els diners en un immoble és molt més segur que en un moble de casa teva. Per això, vam travessar el carrer. Aquí vam descobrir que la casa demanava un altre estil. No era una botiga amb menjador.

-Vostè defineix la seva cuina com una barreja dels productes de temporada i una reinterpretació de la tradició culinària catalana amb un esperit creatiu. Què té l'art, per exemple, que no pugui tenir la cuina? La cuina, avui en dia, la podem considerar un nou art?

La cuina sempre ha estat un art, inclòs en moments de supervivència, amb menjar molt senzills que demostra l'enginy de qui ho va crear, el bon gust de combinar aliments. Penso que és un art gran que, a més a més, et nodreix. Per tant, mira si és art, que et pot emocionar els sentits, pots gaudir visualment, i, efectivament, et nodreix i t'explica coses al mateix temps.

-La cuina pot ser un tret fonamental d'un país petit, com ara el nostre?

Per explicar un país, sí. Per fer-ne una difusió. Ara bé, hauria de ser un país molt petit per a que només hi hagués cuina. Però no hem d'oblidar, com un dels valors fonamentals d'un país, la cuina. Dins d'aquesta maleta, de bagatge, com podria ser la literatura, la música, el cinema...també hi ha lloc per la cuina.

-I en quins cuiners s'ha fixat per aprendre aquesta tradició catalana?

Amb tots. Tinc la sort que no hi hagi cap producte que no m'agradi. I, la cuina, com que la considero art, m'agraden totes les tendències. Per tant, em fixo en tots, procuro seure a totes les taules i que em serveixin per conèixer coses noves, provar noves sensacions i nous gustos. Són molts els que m'he mirat, i segueixo llegint-los.

-A vostè li agrada anar a menjar fora de casa? Visita altres restaurants, normalment?

Sí, i tant. Dubta d'aquell cuiner que no l'agradi molt menjar. No s'entén. M'agrada molt menjar i, els dies de festa, procuro sortir i conèixer coses noves o coses que ja conec, però sempre em transmeten sensacions.

-Ara mateix sembla que tothom conegui a Carme Ruscalleda. Però com ha evolucionat la seva cuina des de que van comprar l'antic Hostal de Sant Pau, al 1988, per fer-hi un restaurant fins avui?

Principalment, quan vam obrir al 1988, l'esperit era el mateix. Hi havia una voluntat d'oferir una cuina especial, una cuina que no només sigues mecànica sinó que expliqués allà on érem i la temporada. Ha canviat en l'equip humà que ens acompanya. Quan vam obrir, per atendre les trenta-cinc cadires que la casa encara té, érem vuit o nou persones. Ara som vint-i-sis. Això vol dir que al nostre discurs, si no em augmentat les cadires, hi ha més matisos. Hi ha molt més treball professional, tant a la sala com a la

cuina. La meua fita era fer la feina tal com la volia fer, i per això era necessari desplegar tota aquesta orquestra humana, amb gent motivada per una feina que la fa per decisió pròpia, voluntàriament.

-Quantes hores dedica al negoci?

Moltes. És, pràcticament, una bogeria. Jo penso que l'explicació de que es poden fer moltes coses com les que es fan al Sant Pau és pel fet de fer un jornada maratoniana.

-Ens pot explicar una jornada seva de treball?

Em llevo al matí, treballo, fins i tot a vegades amb pijama, abans de menjar res. Després em poso al despatx a organitzar tot el que hem de fer. Venir cap la cuina i preparar tot. Dinar. Això sí que ho tinc clar, hem d'estar organitzats amb els nostres menjars. Parar i dinar. Fer el servei de migdia. Reposar una estona i dormir una mica, encara que siguin vint minuts. Després, em torno a posar al despatx. És el moment en que estic sola, llegeixo, estudio. Torno a la cuina i fem el servei de nit i, moltes vegades, no poder dormir per alguna cosa que s'ha torçat. És bastant ximple, no? Però si un s'enamora d'aquesta feina, vols polir-la constantment. Saps que demà ho faràs millors si avui no has fet cap trampa. Em sento còmode amb aquesta bogeria.

-I quina importància ha tingut els mitjans de comunicació en el creixement del seu restaurant?

Molta. Tant en el creixement del restaurant com en l'interès que té ara la cuina. Jo penso que hi ha hagut un desenvolupament molt important. Hi ha hagut una evolució social, un restaurant ja no és un lloc privat per la burgesia sinó que s'ha sociabilitat, que tothom, si ho té a la seva escala de valors, pot anar-hi. Aquest benestar social ha fet possible que apareguin cases com el Sant Pau. Llavors, també hi ha la motivació de tots els artífexs que hi ha darrera. Per tant, si hi ha un públic que paga la pel·lícula, un motor humà que generen coses interessant i els mitjans ho propaguen, això no es pot parar, ni per casa meua ni per tot el col·lectiu.

-Vostè ha publicat diferents llibres. L'últim, un receptari per a cada mes de l'any que es titula Un any amb Carme Ruscaldeda. Podem trobar receptes fàcils de fer o només està dirigit a experts dels fogons?

No, no, no. Cada vegada més, i cada vegada el públic ho té més clar, hi ha una altra cuina, la domèstica, que es fa a contrarellotge. Són receptes molt pràctiques, que resulten també molt atractives per fer a casa.

-Al novembre de 1999 es publica Els genis del foc, amb pròleg del desaparegut Manuel Vázquez Montalbán, on es parla dels xefs més importants del moment de Catalunya. Entre ells, podem trobar a Adrià, Neichel, Gaig o vostè mateixa. Podem parlar, des d'aleshores, d'una generació? Quina relació hi ha entre vostès?

Aquell llibre va ser molt important, penso. Era un llibre que parlava de tots aquests cuiners, però no només parlava de receptes sinó de la filosofia de cada casa, la grandesa de la diferència de cadascuna. Va ser un moment que el mateix públic va prendre consciència dels diferents paisatges que el llibre retratava. Estem molt agraïts d'haver aparegut a la llista de cuiners del llibre.

-I com definiria l'estat actual de la cuina catalana? Es pot dir que és una de les més importants del món?

Important ho és, i més pels catalans, perquè és la nostra, perquè és de la que ens nodrim. Aquests valor que té el saber barrejar la carn i el peix, el dolç i el salat, el fred i el calent, tant equilibrat, tant artístic, la fa una cuina rica per seduir el gourmet més exigent. Per tant, té uns valors molts importants, que no són poesia, que són realitat, per a que el món la miri amb bons ulls.

-Des de l'1 d'abril del 2004 és obert el Sant Pau al centre de Tòquio, una autèntica rèplica del restaurant de Sant Pol de Mar, tant en la seva arquitectura com en la seva gastronomia. Com sorgeix aquest projecte?

Aquest projecte sorgeix per un empresari japonès que ens ho proposa. La primera vegada li vàrem dir que fèiem una cuina molt del territori, basada en la naturalesa i que ho veiem molt difícil de portar-ho tan lluny. Principalment perquè era un moment que veníem de parlar d'altres projectes a Barcelona i a Madrid i on els vam tancar perquè ens començaven a retallar coses importants de la casa. Si podem fer el que fem, és perquè hi ha l'equip humà necessari, hi ha les instal·lacions tècniques necessàries i una compra sense prescindir de res de qualitat. Per això podem fer una cuina interessant. Si algú vol la teua marca, i vol retallar, no es pot fer el mateix. Però aquell senyor japonès torna, amb menys d'un mes, amb una maqueta idèntica de casa nostra. Ens va convidar a conèixer l'espai on aniria el restaurant, al centre de Tòquio, i a veure els mercats. Vam fer el viatge pensant que trobaríem mil defectes i va ser tot el contrari. Al Japó, per les coses del menjar hi ha molt respecte. Vam començar a parlar-ne. Va passar un any. Vam enviar gent que treballava amb nosaltres i ara ja podem dir que hem situat el Sant Pau en la gamma alta de Tòquio, una ciutat de més de dotze milions d'habitants. Allà som un referent exòtic, es serveix cuina catalana. Com jo dic, és una ambaixada laica, perquè no depenem ni de l'Església ni de l'Estat. Fem onze de setembre, fem Sant Jordi i fem panallets.

-Vostès tenen al seu establiment un total de vint-i-sis professionals per atendre només a trenta-cinc comensals. El preu del menú degustació és de noranta-nou euros, sense incloure begudes ni IVA. Què li diria a algú que pensa que la cuina d'autor només va dirigida a una part de la societat que creu en l'elitisme?

No. Va dirigida a una part de la societat que sap que no venem només coses de menjar, venem estats molts especials, sensacions pràcticament teatrals que les guardes a la memòria com a coses bones. Per tant, tot aquest equip humà no fa esnobisme ni fa elitisme ni fa només disseny. Fa coses molt sòlides, molt naturals, que són tant importants com per merèixer que es cregui en el seu treball. Cada dia hem d'obrir amb la mateixa dignitat, i per obrir amb la mateixa dignitat, crec que el preu és molt just amb el que nosaltres venem. Hi ha àpats de deu euros que són molt cars, que no has menjat res.

-I, per tant, és pot fer cuina creativa amb pocs diners?

Home, es pot fer cuina creativa amb pocs diners. La cuina catalana és tan rica que pots fer un fast food molt bo. Però la nostre cuina és una cuina molt treballada, molt complexa, amb molta tècnica, d'un gran producte, d'una gran simfonia. Et podríem fer una cosa creativa i ràpida, de tres mossegades, però estem parlant d'una cuina de més de vint serveis diferents que en cap moment et repetirem cap producte ni cap tècnica. Per tant, estem parlant de dues coses diferents.

-Quina importància ha tingut, i té, el descobriment de noves tècniques a la seva cuina?

La tecnologia no s'atura. Aquesta tècnica tu l'has de conèixer, jo tinc, a més a més de la cuina del Sant Pau, una cuina estudi on abans hi havia la botiga. Ara és possible cuinar dins d'una bossa de plàstic, ara és possible fregir a quaranta-cinc graus. Estem molt oberts a utilitzar coses noves que ens serveixin pel nostre discurs. No ens va bé tot, però si que volem conèixer tot. Busquem la puresa del gust. No volem perdre pel camí aromes ni perfums. Si la tecnologia ens serveix per fer-ho millor, benvinguda. Si només ens serveix per dormir mitja hora més, no ens interessa.

-El sumiller del restaurant Sant Pau és en Juan José González. Quina importància, realment, té una bona varietat de vins per fer millor una carta? Un mal celler pot fer malbé una magnífica oferta culinària?

El vi, si acompanya bé al plat que has escollit, la qualitat puja un graó més. És aquella parella que passeja junta. El vi és importantíssim.

-Els seus fills, en Raül i la Mercè Balam, treballen en el restaurant, a l'actualitat. Com és Carme Rusalleda com a cap? Quina relació hi ha entre els seus col·laboradors i vostè?

Jo sóc una persona alegre, rigorosa i oberta. Rigorosa amb mi mateixa i amb els demés. Estic convençuda que el "bé, ja està bé" no ens serveix. És dur treballar en aquesta cuina, però també és una cuina amb molt d'ordre. Si no badem i entrem puntuals, podrem tenir una tarda lliure. Per tant, aquest rigor, penso que també és qualitat de treball i qualitat de vida. No ho entenc d'altre manera. Si no treballéssim així, no fariem el que fem.

-Amb tots els compromisos que té: premsa, conferències, llibres, etc... quan cuina? Com, i quan, es creen els plats de la següent temporada?

Un cuiner és aquella persona que sempre té gustos al cap. Pots tenir referències fins i tot amb una conversa. Carme Rusalleda sempre està enganxada a la cuina, tant quan estic al despatx, com quan estic amb les eines a la mà. Jo, fins i tot, somio cuina. A vegades, he trobat la solució a un plat somiant. Per tant, és una manera de viure. No em sento ni atrapada ni esclava de la meva feina. Em diverteix.

-Igual que un escriptor té, en alguna ocasió, pànic al full en blanc, a vostè li fa por que s'acabi la imaginació?

Si passa això, no em poso nerviosa. Faig una altra cosa. Mai tinc la ment en blanc, sempre hi ha coses que estan a la graella. El producte sempre t'inspira.

-Quan està sola a casa, què li agrada menjar a Carme Rusalleda?

A casa només esmorzo i menjo alguna cosa a la tarda. Llavors, només hi ha fruita, cafè, té, xocolata...coses d'aquestes de supervivència. Quan faig festa, dino fora.

-Com veu el futur? Quins projectes té en ment?

M'agradaria molt que es pogués sensibilitzar, tant a les institucions com a la ciutadania, de que som hereus d'una cuina que sempre s'ha nodrit de la Natura que ens envolta. Ara, cada vegada, és més difícil trobar un bon producte. No només has de gastar temps i diners.

-Finalment, imagini que el lector d'aquesta entrevista ha de cuinar un plat ràpidament, en mig hora, perquè té que tornar al treball. Què li recomana?

Ara, si passes pel mercat, trobaràs bolets. Pots trobar també una bona mongeta cuita. Compra all i julivert. Compres una bona botifarra. I, si tens cura de fer les coses al punt, que el bolet no s'estovi, que l'all no es cremi i que la mongeta la sàpigues saltejar...això serà un àpat magnífic. I no hauràs dedicat més de cinc minuts.