

3r. Premi

Cuina del Tàrtar i dels Elisis

Ara que la meva obra està consolidada i que molts aprenents vénen a observar com es cuina als meus fogons és l'hora que expliqui què és la cuina per a mi. D'aquesta manera qui hagi de menester aquestes línies per a inspiració dels seus propis plats sabrà aprendre a estimar-la. Perquè, només aquell qui faci el seu treball amb sentiment, podrà fer bons plats.

Abans que comparteixi amb vosaltres la meva passió, deixeu-me dir que jo sóc l'avar. Deixeu-me dir que sóc el geni. Deixeu-me dir, també, que sóc el boig. Sóc un xef. Un bon gran xef. Però tot això que poden semblar ximpleries no ho dic jo, ho diu la crítica. No és pas que sigui realment un home fabulós, tot i què, com a cuiner, sóc un bon partit.

Us posaré un exemple: heu vist mai que el pintor pinti amb males pintures sobre teles barates i amb pinzells de segona mà? Doncs la importància de saber escollir els materials –el menjar en el nostre cas- és vital. Jo sóc l'avar; això vol dir: aneu al mercat, vosaltres mateixos. Que no hi vagi l'ajudant perquè ell sempre compra barat i no és home de confiança en l'alta cuina. És només qui pela les patates. I, de vegades, ni per a això serveix! Diuen que sóc excèntric..., sóc el boig.

Toqueu els tomàquets i mireu-los fins que en trobeu un que us produeixi plaer. Que sigui suau com la seda... Vermell com el foc. Aquell serà el bon tomàquet i no pas cap altre. Trieu les verdures, remeneu-les. Us han d'agradar abans de menjar-les.

La veritat és que si voleu bones verdures el millor que podeu fer és disposar d'un petit hort al darrera de la cuina del vostre restaurant, però, clar, no podreu abastar tota la magnífica clientela de la qual disposeu. Llavors, el que podeu fer és anar a comprar-li a un pagès; perquè ell, per la bona cura que li té, cultiva bones verdures.

Si és ben important el menjar, també ho és la cuina. La meva és de fogons. M'he pres la llicència de rebutjar la vitroceràmica perquè no m'acaba de

convèncer. La calor autèntica i bona, és la que surt d'una flama. Pots veure com està viva: el foc es mou, canvia i t'omple els ulls de càlida joia...

Tot ha de ser perfecte. No n'hi ha prou amb que la cuina estigui neta i impecable. La cuina ha de ser, a més, atractiva. No ha de mancar cap element ni tampoc n'ha de sobrar cap. Tot ha d'estar al seu lloc: m'enteneu? La cuina és com l'estudi del pintor, el laboratori del científic, l'hivernacle de l'horticultor i l'habitació aïllada de l'escriptor. Ha de ser una extensió de tu mateix. Has de sentir que quan entres, l'aire et diu "bon dia!", la temperatura és l'adequada, l'aroma és agradable i ha de ser gran i lluminosa. Així és la meua cuina.

Us ve de gust –mai més ben dit- cuinar amb mi? Avui estic feliç perquè m'heu vingut a veure. Tu, què llegeixes? No; no em serveix. La resposta havia de ser "Epicur". Sabeu què és la felicitat? És aquella sensació de plaer, és la calidesa del cos, l'*ataraxia*... Però abans cal un petit punyiment, perquè si no, és impossible saber percebre la felicitat. Cal el dolor per gaudir d'un posterior bé. El dolor pot ser petit o gran i d'ell dependrà la percepció de la següent sensació.

Avui cuinarem Epicur. Anem a cuinar el dolor. *Carpaccio* especiat amb gust de picant. El vermell de la sang: aquest és el suplici. La pau del camp sant: poseu-hi les espècies. La transformació del cos que pateix i descansa: poseu-hi l'espàrrec. I ara, la salsa xinesa; unes gotes, amb cura... Això és Epicur. Aquí es troba la felicitat. Tasteu-la. No! No la tasteu encara: observeu-la.

El plat, quadrat, blanc, gran... emmarca la nostra obra com la del pintor. Al centre: la creació. I el plat és l'univers.

L'odi és el foc que et consumeix per dins. Quan la ràbia t'envaeix se t'encén el cor. Els ulls se't posen plorosos. Tens ganes d'aixafar-ho tot, d'esmicolar-ho tot. Proveu-ho. Cuineu l'odi. Cuineu l'odi amb passió.

Sento la por de viure oprimat, lligat per les cadenes del costum. La meua esposa és la tirania i la meua filla és l'opressió. La meua panxa es retorça pel silenci d'abans de la tempesta. Jo sóc l'únic culpable de les meves cadenes. Cuino el plat de la llibertat. Acabeu amb les normes: creeu els vostres valors! Jugueu a ser cuiners nietzschians.

L'amor és una dolçor empalagosa que, quan l'heu tastada, segueix en la vostra memòria desitjant aparèixer de nou a cada una de les vostres papil·les.

Un plat que transmet amor ha de ser cuinat amb amor, ha de ser servit amb amor i ha de ser menjat amb amor. El contrapunt: unes gotes de desamor.

No sé si heu comprès com es fan les coses a la meua cuina, però em dóna igual. Jo sóc el geni. Ara sou vosaltres els qui heu de seguir els meus passos sense copiar-los al peu de la lletra; perquè si no, correríeu el perill de caure en el tradicionalisme. Vull que arribeu a les vostres cuines i que les sentiu realment vostres. Que siguin una part més de vosaltres. Ara és l'hora de crear, jugar, experimentar. Però, sobretot, és l'hora de sentir.

Només una cosa més. La música és també una part fonamental, perquè transmet moltes sensacions. No podeu tenir qualsevol música de la ràdio ni música clàssica contínuament. Heu de ser selectes. Per exemple, amb els plats que hem cuinat avui jo hauria escollit... Epicur: Àngel, d'Era. Odi: Carmina Burana? Llibertat: Conquest of Paradise, de Vangelis. Amor... Mmmm...? Ja ho tinc: The Good Message, de Joanne Shenandoah! Però seria un amor suau...

Bé. L'últim consell que us puc donar és que no vulgueu posar als vostres plats noms com "sufilé cuché de fu de fuà de manchunchà", els trobo absolutament pedants! Ah, per als qui dubtin que el gran xef no sàpiga parlar francès: he estat cinc anys aprenent a França, així que sí que en sé.

Avui m'he sentit lliure, alliberat. Les meves mans han estat la soga que ha retorçat el coll a l'opressió: la tirania de la tradició que retalla els esperits inquiets. El meu puny ha estat la massa que ha aixafat les tradicions imposades amb els anys. Però anhele el regust de l'amarg i els sabors del dolç que recorden la fi de la creació.

Demà diran que era el boig. Diran que vaig ser el geni. Es dirà això i allò i allò altre. Es cuinaran mil plats. Voldran copiar les meves receptes inexistents.

Demà algú podrà pensar que la meua cuina era inútil perquè amb molts universos i petites creacions no se satisfà l'apetit més bàrbar. Però oblidaran que era l'avar i que per més que provin de fer aquestes meravelles que jo faig, i de les quals no n'he escrit mai cap recepta, el valor de saber escollir l'aliment amb sentiment impedirà repetir cap d'aquests petits plaers. I oblidaran també que la meua obra satisfà un apetit sensual, intel·lectual, artístic. Set d'art, fam d'art.

Jo tinc un plat predilecte: la solidaritat. Aquesta és la meva recepta per a canviar el món. De les oblidades mines assassines, camps de metralla sembrats de mort, se senten els crits a occident només quan algú s'alça en protesta i crida allà on hi ha pau; perquè els crits en llocs de guerra queden silenciats per les bales que xiulen al vent, anhelant acabar amb la vida d'algun civil innocent que pertany al bàndol oposat del de la bala assassina.

Conec un lloc on es viu entre filferros i fusells; on el cel sempre és gris malgrat llueixi el sol més càlid. Sé d'un lloc on nens arrancats dels braços de les seves mares carreguen armes al coll i assassinen altres nens raptats per guerrilles que no són la seva.

De tot això que us explico, però, n'hi ha molts que no en fan cas. Uns tenyeixen la terra amb la seva pròpia sang, mentre la preocupació fonamental d'uns altres és poder-se considerar sibarites.

És per això que la solidaritat és el meu plat més estimat. I el comparteixo amb tothom, malgrat no hi així una sola recepta vàlida. La solidaritat es cuina amb amor, respecte i un pessic de compassió, poca, per no caure en excés.

Però malauradament molts segueixen una norma bàsica de qualsevol cuina: es renten les mans...

Sempre diran que sóc un geni, i jo no em molestaré en negar-ho. Però prefereixo dir que sóc un boig, perquè als bojos mai no se'ls té en consideració i ningú segueix les seves indicacions. Seré un geni boig, això sí; però igualment geni.

La mare tenia un forn antic a ca nostra. Estava fet amb maons. L'havia fet el pare temps enrera. Un forn de llenya, de foc. El forn que ara hi ha fotografiat al meu restaurant.

I jo mirava fascinat el foc mentre la mare cuinava el pa. I sentia l'escalfor de les flames ataronjades, olorava aquella peculiar barreja de menjar i fum i sovint em perdia en els núvols seguint el camí de la fum...

Diuen que les vocacions naixen de petits, quan no ens n'adonem i que després, quan som grans, es desperten de sobte en nosaltres després de molt temps d'haver romàs adormides.

Jo penso que és cert. I per això m'apassiona la cuina. Però amb innovacions.

Nostàlgia fa gust a menta i olor a romaní. La salsa sobre la carn tendra et recorda la manta que cobreix el nen al bressol. La carn, tendra...

I les dues cireres confitades representen l'amor dels pares que tenen cura del seu nadó. Fonoll és la memòria de fulles encongides. Nostàlgia et retorna als teus orígens. Nostàlgia s'acompanya de mel del Perelló. Nostàlgia...

Sempre m'he preguntat què seria si no fos xef de meravelles. Llavors recordo amb gràcia el temps de la innocència en què volia ser astronauta, viatjar a les galàxies més recòndites i trobar resposta als grans misteris.

De petit llegia Verne.

Diuen que amb els anys es perden qualitats perquè a tothom ens afecta el desgast. Però jo dic que són ximpleries, perquè un sempre serà jove mentre es consideri jove i que el temps, ja ho diuen, és un gran mestre. I poso l'exemple del bon vi, que és millor amb l'edat. Potser avui seria hora d'obrir la meva ampolla de *Chateau* del 79 i celebrar una victòria: la victòria del temps, perquè després de més de 80 anys de lluita ja em dono per vençut.

Ara és per a mi a qui han de cuinar, però no ho consenteixo. Mentre tingui mans, més arrugades que fa uns anys, això sí, encara puc ser l'avar.

Pels matins vaig al mercat i això és la meva petita distracció. Al migdia cuino amb passió i menjo amb passió. Ja fa temps que no porto jo el restaurant, però encara hi vaig dos o tres cops a la setmana per veure què cuina el meu fill.

El seu plat vol homenatjar-me: galàxia.

Rubén Carcellé Cabrera
-Sant Carles de la Ràpita-