

Roger Mas i Carme Ruscalleda: cuina, música i d'art

La tercera conversa de 'Músics amb estrella i cuiners amb swing'

Cada mes a EDR i Enderrock.cat podreu llegir una de les entrevistes en profunditat entre músics de primera línia i cuiners amb estrella Michelin. L'any 2012 la xef Carme Ruscalleda va incloure a la carta un plat anomenat **Roger Mas**, que visualment era una reproducció del CD 'Roger Mas i la Coblà Sant Jordi Ciutat de Barcelona' (Satélite K, 2012). Quatre anys més tard, es tornen a trobar.

Roger Mas i Carme Ruscalleda. Foto: Juan Miguel Morales

Roger Mas: Jo de petit volia ser pallasso. I mira, d'alguna manera he acabat fent el pallasso... Després, a mesura que vas creixent, vas veient més opcions. Em vaig decantar per les arts, per escriure i per la música. Tot es va anar encaminant sol. Com a músic no tenia gaire futur, com a escriptor, tampoc, i en canvi en aquesta via del mig que és fer cançons i interpretar-les, vaig veure que obtenia més respostes. I això em va anar conduint. Per mi era important que hi hagués resposta; fer-ho només per mi no tenia gràcia. De petit havia estudiat una mica de música, després vaig intentar estudiar agrònoms, després història... Hi va haver un moment en què em pensava que seria enginyer forestal.

Carme Ruscalleda: Jo sempre he estat molt vinculada a la cuina. Sóc filla d'un pagès, productor i comerciant. Des de ben petita he ajudat a sembrar, a collir, a vendre i molt a cuinar. Era una cuina basada en la producció de la casa. Sóc d'una generació que les noies, si no eren les filles del metge, del farmacèutic o d'un industrial, acabaven els estudis molt aviat. A mi no em van preguntar què volia ser però jo ho vaig dir igualment. Volia fer una carrera artística però a casa els va semblar que era un camí bohemí. Al final, com a premi de consolació, em van deixar fer Comercio Mercantil i van modernitzar la botiga. Els que em recorden d'aquesta edat diuen que tenia un caràcter molt agre. A casa es venia la llet de les vaques, el vi de la vinya i els productes de l'hort. I més tard es va convertir en un petit supermercat. Vam decidir vendre carn criada a casa. I vaig començar a aprendre totes les tècniques culinàries: per exemple a fer botifarres. Era molt diferent d'ara, als pobles encara hi havia petits escorxadors. El porc em va obrir la porta a fer coses a la meua manera: vaig començar a fer botifarres de dos colors (mitja blanca, mitja negra), botifarres amb formatge a dins... Això em va portar un sentiment feliç. Llavors em vaig casar i el meu marit es va incorporar a treballar amb nosaltres. En aquella època sacrificàvem anar a discoteques per estalviar i poder anar a restaurants de referència a Barcelona. Entràvem i ens mirava malament el servei i ens miraven malament els altres clients. No ens corresponia, per classe social, ser allà. Això ara ha canviat. Al meu restaurant avui hi pot haver un turista que ha vingut fent ruta gastronòmica, un executiu de la banca, un paleta que celebra el seu aniversari amb la dona i potser gent jove interessada en la cuina que ha fet guardiola. I ningú no els mira malament. La botiga va començar a apostar per oferir coses que facilitessin la vida del que treballa. Cada dia hi havia una croqueta diferent per emportar, una pasta fresca diferent, un llegum..., els caps de setmana bacallà amb samfaina, pollastre rostit, canelons... Però la persona que et compra menjar per emportar, en realitat et compra temps. Jo els deia: "Això escalfa-ho al forn i el suc posa'l a banda i al final posa-hi una picada..." i no, volien coses ràpides. Vam pensar de fer obres a la cuina per posar-hi unes quantes taules. I quan estàvem a punt de començar les obres vam saber que es traspassava un hotel i ens vam tirar a la piscina. El primer hàndicap va ser que nosaltres veníem del món càrnic i des de l'hotel es veia el mar, o sigui que sabíem que el client voldria peix. Ens vam estrenar el 1988 amb la carta de la botiga i un parell de plats de peix.

Han passat 28 anys i la carta ara és principalment de mar i horta, tot i que mantenim la carn en alguns plats. Al final la vida m'ha donat l'oportunitat d'expressar-me.

R.M: Ha estat un camí molt enfilat!

C.R: És un camí rural, molt rústic, que busca dibuixar l'emoció de la salsa. Quan vam obrir ho vam tenir molt clar. Sempre hem tingut les nou taules que ja coneixes. Ara som trenta persones però esclar, també treballem per al restaurant de Tòquio i per al de Barcelona. En aquell moment érem nou persones, i tots fèiem de tot. No vam voler llogar ningú que vingués del món de l'hostaleria. Ho vam fer a la nostra manera. Volíem oferir un restaurant que no tingués gust de restaurant i em sembla que ho hem aconseguit. El nostre segell són gustos molt nets. No volíem que vingués cap professional a dir-nos "aquí hi poses una pastilla d'això i no t'hi matis". Evidentment que és més àgil i més econòmic, però el resultat no és el mateix.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=RroNSKVVHFA&feature=youtu.be>

R.M: Jo no tinc gaire experiència, però casa teva és el restaurant on he gaudit més de la vida. I et vull dir una cosa que no té res a veure amb la cuina: quan vaig anar als serveis, vaig quedar acollonit. Està tot cuidat fins a l'últim detall. Sóc molt observador i vaig veure que no hi havia cap racó, ni cap detallet ni cap junta.

C.R: Era un espai molt petit i ho vam haver d'estudiar a fons. El vam treballar amb un arquitecte que és especialista a corregir nyaps en establiments de restauració.

R.M: Mira, un arquitecte encara es pot trobar... però aconseguir que tots els operaris acabin la feina amb aquesta rigurositat!

C.R: Als nostres establiments hi ha una aura que obres la porta i t'arriba una energia que notes que han netejat, que les flors són fresques... Són obligacions que m'he autoimposat. Sento el mateix compromís que el primer dia. Pensa que el dia que vam obrir el restaurant em vaig quedar muda. Se me'n va anar la veu. No podia parlar. El que fa la inconsciència: era el primer de juliol, vam acceptar totes les reserves i van arribar tots a la mateixa hora. Ara, a l'obertura de després de vacances, no agafem mai totes les reserves.

R.M: Jo no trio dates pràcticament mai. Les coses surten quan surten. Però esclar, això a mi no em passa. És un món molt diferent.

C.R: Segur que també portes molta preparació al darrere. També portes un equip de gent. Jo, de tota la gent que treballa a casa, en dic l'orquestra.

R.M: No treballes mai sol. Ara a l'escenari hi sóc només jo, però en realitat som un equip de cinc persones i hi ha la mateixa feina que abans quan anava amb músics.

C.R: Ara fem menús amb títol i guió. El primer el vam presentar al congrés internacional de gastronomia de Sant Sebastià. Nosaltres sempre hem defensat molt la naturalesa als plats. Ara hi ha molt d'artifici que ho posa fàcil, però nosaltres defensem el camí natural, que a la natura hi és tot. Aquell menú es deia 'Colors naturals i gastronòmics'. Vam crear una carpeta que era com un pantone i explicava què contenia cada color. D'aquí vam passar al menú actual, que és sobre músiques ballables, i ara estem treballant en un altre menú que consisteix a explicar un pintor a cada plat.

R.M: Et sento parlar i torno a tenir la mateixa sensació que el dia que vaig ser al Sant Pau: una combinació d'ordre, creativitat i alegria. Les tres coses són molt importants. L'ordre, també. L'ordre no està gaire de moda però per mi és imprescindible. La creativitat sense ordre no va en lloc. Una fa de contrapès de l'altra; són dues potes d'una mateixa cosa. Jo sóc molt neguitós, i la sensació d'ordre em tranquil·litza. Quan arribo a un lloc on tot està en ordre i polit, em relaxo. I menjar

tranquil és molt important.

C.R: Ara estem preparant un menú sobre pintors. Ens vam proposar de no repetir cap tècnica culinària ni cap producte. Que no hi hagi cap plat que s'assembli a un altre. És com les cançons, no pots pensar "aquesta ja l'he sentida". Hi ha d'haver un ritme que vagi canviant. Nosaltres treballem en una cuina-estudi. Ordenem els plats en l'ordre que ens sembla *a priori* més adequat, però l'execució final sempre acaba recol·locant-ho. Teníem molt clar que Van Gogh havia de ser un gira-sol. Primerament havíem pensat en un aperitiu molt petit, però en anar resolent el menú ens ha quedat més enrere, quan el menjar ja va prenent cos.

R.M: Fer un disc pot ser un procés similar o no ser-ho. En el cas del meu últim disc, sí. Tenia molt clar què volia fer abans de tenir les cançons. Normalment vas fent cançons independents i després els trobes els fils connectors. I vas descartant cançons i fent-ne altres expressament perquè encaixin... A *Irredempt* tenia clar que no hi havia d'haver un fil conductor temàtic, sinó que havia de ser un disc només de guitarra i veu. Ara gaudeixo treballant en la interpretació. Potser no hi havia posat mai tanta dedicació com ara.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=VraiiY3p9iE>

C.R: No sé quina seria l'equivalència gastronòmica d'un disc de guitarra i veu. Tot a la planxa? Bullits? Jo defenso molt els bullits. Per fer un menú així, però, caldria un públic molt exquisit que vulgui venir a viure aquesta experiència. Nosaltres ja hem fet un camí i ens mereixeríem un vot de confiança si un dia proposem un menú només de planxa. Si no, ni boja. Ara potser ja em podria permetre aquest esnobisme de fer un menú només de planxa o només de fregits...

R.M: Potser aquest menú sobre pintors ja és una obra d'art en si mateix.

C.R: Estic molt satisfeta perquè fem un treball on s'expressa el sentiment de la casa. I tortura per dins fins al moment de la resposta.

R.M: Això és l'art. No és només una voluntat d'expressar-se sinó d'arribar, d'excel·lir... Hi ha una recerca de la bellesa. Això és indiscutiblement art.

C.R: Hi ha una cosa que agermana el menjar i la música. Vas pel carrer i, sense proposar-t'ho, se't cola una melodia que potser et trastoca. Amb el menjar també passa. Tu no busques la teva àvia però una mossegada t'hi porta. La cuina emociona. I a nosaltres, com a tu, ens aplaudeixen al final. Però jo sempre he pensat que els menjars que s'han d'aplaudir són els de casa. Les llars on tenen la sort que hi ha una persona que cuina amb amor, que fa vestits a mida perquè al que no li agrada el pebrot no n'hi posa mai, i que a sobre quan s'asseuen a taula la critiquen... Els mortals que tenen aquesta sort no només haurien d'aplaudir: haurien de fer l'onada.

R.M: Els artistes són com mèdiums. La creació no existeix, perquè no es pot crear del no-res: els artistes el que fan és agafar elements de l'ambient i convertir-los en una altra cosa. En Perejaume diu que és important repetir, perquè si no no reconeixríem el gust de les coses i tot seria sempre tan nou que no ens agradaria. La repetició és el que et fa sentir part d'una tradició. El que no s'ha de fer és reiterar, que és molt avorrit.

C.R: La música i el menjar et fan sentir part d'un lloc. Nosaltres tenim molt d'interès a estar en sintonia amb el que hi ha a fora. I a Tòquio tenim una còpia del Sant Pau. Allà fem el mateix menú que aquí. A Tòquio vam servir el plat que es deia Roger Mas...

R.M: Això em fa molta gràcia. Aquí hi devia haver gent que el tastava i que no sabia qui era jo, però allà no ho devia saber ningú! Em fa molta il·lusió.

C.R: fèiem una introducció molt curteteta però que servia per situar. Teníem un disc i l'ensenyàvem... Aquí fem una cuina molt arrelada, en canvi a Tòquio som exòtics. El que volen de nosaltres és

precisament aquesta arrel mediterrània. Nosaltres no sabríem començar a treballar sense pa, sense vi i sense oli, i per a ells aquests tres elements són exòtics. Allà vaig descobrir una cosa: la cuina catalana és molt diferent de la japonesa però conceptualment són iguals. Ells defensen molt la seva tradició, encara que sigui evolucionada, però demanen una comunió amb el moment, amb els productes de temporada, busquen que durant la cocció no assassinem la peça i busquen que hi hagi divertiment i contrast. La cuina catalana també és això.

R.M: Que durant la cocció no assassinem la peça...

C.R: Esclar... Un rap, per exemple, si el deixo massa temps me'l carrego. Per això és important l'autocrítica i l'aprenentatge constant. Un cuiner vell un dia em va dir: "Si et carregues un llobarro gran per tenir-lo massa estona al forn, estàs obligada a posar un ciri per l'ànima d'aquest peix".

R.M: Et poses música a la cuina?

C.R: No. Mai. Sóc una ignorant pel que fa a la música. M'agrada però no en sé. El meu marit és trompetista amateur. Té un grup que es diu **Trompeta en Viu i Playback Show**. És tot en *playback* menys la trompeta, que és en viu. Per això es diu així, i munten unes mogudes al·lucinants...