

“Homes i dones han de tenir la mateixa sensibilitat culinària”

Carme Ruscalleda és la gran dama de la cuina. El seu restaurant de Sant Pol de Mar (Maresme) és un dels tres establiments catalans que llueixen estrelles Michelin. Ella en té dues i se les ha guanyades de manera autodidacta, a base de creativitat, força i sensibilitat.

Carme Ruscalleda forma part de la trilogia d'or de la cuina catalana: al costat dels tres estrelles Michelin –Santi Santamaria i Ferran Adrià–, ha estat proclamada, a Europa, la gran dama de la cuina. Les dues estrelles del seu restaurant fan presagiar-ne una de tercera, la màxima qualificació.

Com aquests dos cuiners, ella també és autodidacta i, com ells, ha portat la cuina del país a uns cims que enlluernen per la seva creativitat, força i sensibilitat. En el seu restaurant, amb el seu marit Antoni Balam –eficaç i discret al servei–, entaular-se és una autèntica obra d'art, tant per la cuina com per l'ambient del restaurant, el Sant Pol, just arran de mar i aprofitant una deliciosa torre antiga –amb un jardí arran de mar, on hi dóna l'espectacular cuina, acabada de construir– aquestes ben guarnides cases d'estiueig de la burgesia catalana. Un jardí –com “l'hort tancat” de les *Mil i una nit*–, que és un racó de paradís gastronòmic, un escenari obert als sentits. La nissaga continua: el fill, Ivan, ja està ajudant a la cuina.

La Carme és nascuda l'any 1952, a Sant Pol de Mar (Maresme). Obre el restaurant, amb el seu marit, Antoni Balam, el juliol del 1988. Tres anys després rep la primera estrella Michelin, tot un rècord. Fins ara és l'única dona estel·lada, però ella mateix ens recorda els valors emergents, com la Fina Puigdevall d'Olot, la Paula, de Lloret de Mar, i la Pepa, d'Ondara, que ja fan sentir la seva veu en aquest món tan competitiu.

—La pregunta és inevitable. Què fa una dona en el gran estrellat fins ara controlat pels homes?

—Dones igual com un home, cuinar... No es pot parlar de “sensibilitat femenina” a la cuina: els homes també n'han de tenir. Per tant, no es pot diferenciar una cuina que faig jo, suposadament femenina, de la que fan els homes. Un client deia que es notava que la meua cuina era feta per una dona. Com he dit, ho poso en dubte. De fet, cada dona, i cada home, té la seva sensibilitat. Tothom ha de cuinar amb sensibilitat.

—És vostè autodidacta...

—La meua família tenia un establiment, i a partir de l'elaboració d'embotits i plats per emportar-se, em vaig anar endinsant en la cuina. No obstant això, crec que la formació és important i, per tant, cal passar per les escoles d'hostaleria.

—Com concep la seva cuina?

—Per a mi la cuina és, per davant de tot, respecte pel producte. Sense productes no hi ha cuina, no hi hauria cuina catalana, ni cuina moderna. Però després, s'hi ha d'establir una relació de plaer, de divertiment, d'imaginació, res de nou, això sempre ha existit. La cuina és expressió i comunicació, però també llibertat. Però hi ha d'haver unes regles, naturalment, una gramàtica. Has de comunicar una experiència. I, fins i tot, has de provocar la felicitat del client.

—Té en compte la tradició?

—Naturalment! La cuina ha de ser una síntesi entre tradició i innovació. Cal mantenir els sabors de sempre. El mercat és essencial i, en el meu cas, sempre parteixo dels productes locals i també de plats tradicionals, que reinterpreto, afinant-los, separant els gustos, aportant-hi altres elements...

—Què pensa d'aquesta moda de la “dieta mediterrània”?

—Fa riure... La cuina és una cosa molt més seriosa. De fet, és un fet més aviat comercial, que propugna la confusió.

—I pel que fa al concepte de fusió culinària?

—De fet sempre ha existit. En la cuina tradicional sempre hi ha hagut fusió. No obstant això no s'ha de perdre la identitat. No s'ha de confondre la fusió amb la “cuina d'aeroport”, impersonal, sense cap interès. La cuina és cultura, però, i per tant, cal defensar el producte, el patrimoni culinari i tradicional. La diversitat és bona: a Catalunya, s'ha de notar que hi ha cuina catalana.

—En temps de *fast food*, cap a on evoluciona la cuina?

—Jo, malgrat tot, en tinc una visió positiva... El jovent té clar que la cuina és cultura. Aquell que té possibilitats, naturalment, s'hi interessa, i això ho podem veure cada dia. Tot i que, cal dir-ho, la cuina ja no es transmet familiarment. L'escola, en aquest sentit, hauria de fer un paper positiu en la transmissió del gust i el coneixement dels productes.

—Cap a on pensa que va la cuina?

—Trobo que cada cop es diferencia més la cuina professional de la casolana. I que enfront de la cuina de les multinacionals, sense por de la barreja, prevalguin les cuines autòctones.

Jaume Fàbrega



Carme Ruscalleda ha aconseguit que el seu restaurant de Sant Pol de Mar sigui distingit amb dues estrelles de la guia Michelin.

La gran dama de la cuina

Productes i procedència: “El producte és tan important, que procuro que, en la seva major part, sigui de la pròpia comarca, el Maresme. Jo vaig al mercat, a fi de buscar, en cada moment, el que m’interessa: aquelles múrgoles primaverals, tan rares i escasses, per exemple... Sempre m’he estimat més una maduixa, pròpia de la comarca, que no pas un mango. Tot i que, el mango deu ser deliciós en el seu país d’origen. Això no vol dir que la cuina catalana no hagi evolucionat: hi hem incorporat nous plats, com el gaspatxo andalús, que els emigrants ens han ensenyat a fer. El mateix farem amb els plats procedents del Magrib o d’Àfrica.”

Tradicció i cuina catalana: “La cuina catalana és una font d’inspiració. És una de les cuines més variades, que sap barrejar i mesclar i, per tant, al client no li sorprèn res. La tinc en compte, per tant. He començat a cuinar un congre amb pèsols, un plat tradicional de la nostra comarca, però que, ara mateix, em pregunto, a quantes cases es fa? Jo el recupero, però, això sí, renovant-lo, millorant la tradició, canviant la manera de cuinar-lo. Per exemple, jo procuro mantenir el gust individual dels ingredients, sense barrejar-los en la cocció.”