

“En aquesta vida no m’ha agradat disfressar res”

És un restaurant emblemàtic de València, al bell cor del Carme. Més que això: Can Bermell ha estat espai de bona cuina, de bona conversa i contuberni durant dècades. Emili Bermell i Isabel Carrión n’han estat les ànimes. Ara tanquen: el 30 de març es jubilen i se’n van a navegar.

No passa gaire sovint, que quedis amb un entrevistat i te’n trobis dos. Però és que, a les entranyes d’aquest restaurant hi ha hagut sempre, a més del cuiner conegut, Emili Bermell, una cuinera desperta, Isabel Carrión. Diuen que els plats de cullera li deuen hores i sapiència. I és de justícia, afirma Bermell, que l’entrevista sigui a tots dos. Comença, de fet, com en una conversa, xerrant sense preguntes.

—ISABEL CARRIÓN: Ara que hi pense, ens coneguèrem prop d’ací, en un carreró.

—Un carreró?

—EMILI BERMELL: Quan érem joves, enganxada a l’edifici, hi havia una fàbrica de pells. Vingué la riuada i la tancaren. Així que un grup de jovenets ho vàrem, diguem-ne, *okupar*: en netejàrem la planta baixa, agafàvem llum no recorde d’on, llogàvem un *pikú*, aquells tocadiscos que hi havia, i fèiem el nostre *guateque*. I allà ens coneguèrem. “La puerta verde”, es deia.

—Quin és el secret de Can Bermell?

—E. BERMELL: No n’hi ha. Potser els productes: sempre he buscat el que he cregut que era millor, escarbotant a les caixes del mercat. De vegades em feia mitja vergonya, però és que si volies el que hi havia a sota, bé havies de furgar, no? Ara ja em coneixen. També, potser, ha comptat la idea de guisar sempre de manera natural, molt senzilla: llucets o molls a la planxa, la sèpia, els sepions... I, després, hi ha els amics, és clar.

Han estat els clients, de fet, que m’han ajudat a arribar a aquest punt.

—Per què?

—E. BERMELL: Mira, hi ha, per exemple, la influència de Patxin, que em va posar en contacte amb proveïdors de Bilbao i va influir molt en l’evolució de la casa, amb aquesta tirada pels lluços grossos, com els del País Basc, per exemple. I hi ha també un grup d’amics que tenien un *txoko* ací a València, que venien i guisaven i resulta que ho feien millor que jo.

—Podem dir que Bermell es va començar a prendre la cuina seriosament per una qüestió d’amor propi?

—E. BERMELL: [Riu.] Sí, més o menys. Em varen picar. Quin any va ser, això, Toni?

—TONI PÉREZ GIL: [És un altre dels homenots de la ciutat de València, amic de Bermell i membre d’aquell *txoko*. Ens acompanya durant l’entrevista, discretament apartat, però respon la interpel·lació directa] Cap als 80, al començament. I ell es va picar, sí: aquests que no són professionals cuinaran millor que jo?

—I ja va estar.

—I. CARRIÓN: Sí. I va començar fent plats molt difícils. Per la sopa de tòfona, va començar.

—E. BERMELL: És la famosa sopa de Paul Bocuse, aquesta. Una interpretació, si ho vols, però és la seua. La veritat és que si he anat evolucionant ha estat també, en bona mesura, per ells, pels amics, els clients: perquè em feien suggeriments, em burxaven, em donaven idees.



“Joan Fuster estava encabotat que no podia

—Per aquestes taules, hi han passat personatges de tota mena. Algun record especial?

—E. BERMELL: No t’ho sabria dir. Molts. Hi he tingut Saramago, ministres de Nicaragua i de Cuba, l’alcalde d’Odessa, Vargas Llosa, Vázquez Montalbán... Joan Fuster també hi venia al principi. I estava encabotat que no podia ser que posara *Bermell* amb be. Ho remarcava sempre. Sempre. I menjava poquet. Vicent Ventura, més. Era molt amic, Ventura. Una persona molt entrañable. També hi han vingut Maragall o Ricard Pérez Casado.

—I. CARRIÓN: Jorge Semprún.

—E. BERMELL: Quan era ministre, sí. I hi he tingut el príncep. Tampoc no em vaig fer cap foto amb ell. Ni de bon tros.

—No l’heu pas citat el primer.

—E. BERMELL: [Torna a riure.] No. I em deixa molta gent. Molta. He estat un desastre per a aquestes coses. De tota la vida. La majoria de restaurants tenen firmes, fotografies... Recorde que l’am-



ser que posara **Bermell** amb be. Ho remarcava sempre”

fritió de Saramago es mig enfadà i em deia: però com és que abandones això i no tens ni un llibre de signatures ni res...

—**Per què no ho heu fet?**

—E. BERMELL: És que sempre he procurat que la gent, quan ve ací, pugui estar relaxada, que no se senta en un altre acte oficial. Ve a menjar i a passar-s’ho bé, a estar amb les amistats. Ja ha fet el que havia de fer, ja ha estat amb els periodistes i el que siga. Ha d’entrar ací i una altra vegada les fotografies i les històries? No m’ha agradat, això. Potser m’he equivocat, no ho sé. Ara, en tot cas, no tinc llibre ni res. La memòria, quan me’n recorde. Potser ara que em jubile hi posaré un poc d’ordre, ja ho veurem. Ah, la gent dels premis Octubre, hi venien. I Miquel Barceló, també. Pràcticament cada dia, mentre tenia una exposició a l’IVAM. Li agradava estar ací. És molt amant dels productes mallorquins. Quedàrem que un dia m’havia de portar vi d’una vinya que volia fer.

—**Qui us ha fet més il·lusió de tenir a taula?**

—E. BERMELL: Uf. És difícil de decidir-ho. Sempre t’agrada tenir-hi persones afins a la manera de ser i de pensar. Vull dir que algunes persones molt rellevants, potser per a mi no ho han estat tant. Vargas Llosa, per exemple, per a mi no ha estat igual que Saramago.

—**Ho comptem com a espai de conubertni, Can Bermell?**

—E. BERMELL: S’hi han cuit moltes coses, ací, sí. A dalt, hi tinc un menjador més privat. Sé que s’hi han negociat moltes coses. Entre gent d’un mateix partit, entre oposició i governants... hi ha hagut molts pactes. De què? No ho sé. Ni ho he volgut saber mai.

—**Tampoc no heu amagat la ideologia.**

—E. BERMELL: És clar que no. Jo mai no he ocultat la meua forma de ser. No he anat pregonant-ho tampoc, ni entrant en discussions amb polítics ni amb ningú. I he tingut casos curiosos, de polítics que potser no veies en dos o tres anys i quan guanyaven les eleccions decidien de venir a celebrar-ho a Bermell. Per a fer-me

la punyeta [riu]. I jo els deia: enhorabona per a vosaltres i ho sent per mi. Amb esportivitat. Però no podia dir-los que estava content, perquè no hauria estat cert. I perquè se m’hauria notat, que estava dis-gus-ta-dís-sim. El cas més recent, una persona molt dretosa, que feia una eternitat que no venia i va comparèixer precisament per a celebrar que havien absolt Camps.

—**Senyal que li agrada la vostra cuina, també.**

—E. BERMELL: [Un somriure.] Senyal. Mira un cas curiós que té relació amb un dels plats estrella de la casa, l’ensalada de xampinyons, que després t’explicaré com va nàixer. Ja fa anys, la Mostra de Cinema va convidar José Giovanni, director de cinema negre amb una vida tumultuosa. Doncs quedà al·lucinat amb l’ensalada de xampinyons. Li vaig explicar com la feia, la salsa i tot, i se’n va anar d’allò més content. Passats els anys, va tornar a la mostra, però ja hi havia uns altres governants i no el portaven a Bermell. Ell, però, que se’n recordava, tot era dir que l’ensalada i que l’ensalada. I els va fer venir ací.

—**Heu dit que explicàreu com va néixer l’amanida de xampinyons.**

—E. BERMELL: Ah sí. Vaig començar a fer un plat per a casa, i va ser un desastre, tot siga dit.

—I. CARRIÓ: Un desastre, no.

—E. BERMELL: D’acord, però no era res de l’altre món. Era una milfulles de salmó, xampinyons, foie i tòfona. No m’agradà. El vaig deixar estar. El cas és que havia ratllat la tòfona i me n’havia sobrat, quan vaig muntar aquells plats, que eren peixets individuals de milfulles, amb el farcit, posats al forn i, a sobre, tòfona i xampinyó. I ella... [se la mira]

—I. CARRIÓ: Jo dic: això no ho he de llançar de cap manera. I vam fer una ensalada de xampinyons, amb una vinagreta, xerès, una mica de llima, i el brouet de la tòfona.

—E. BERMELL: Dinàvem amb els treballadors. La nit de Nadal no obrim, però al migdia teníem allà una taula llarga parada amb tots. I de cop compareix Isabel amb dos plats. Què és? I ella, res. Va ser tastar-ho i... uf! Què has fet? Doncs a partir d’aquí va nàixer el plat que tant va agradar a Giovanni. I a moltíssima gent.

—I. CARRIÓ: A Sánchez Ocaña, recordes?

“Així vàrem començar, a poc a poc”



L'establiment, els anys 50. El menú de les ulleres és Emili Bermell.

És un edifici esplèndid, amb parts que ja respiraven l'aire valencià del segle XVII. A la planta baixa hi ha el restaurant. Que, d'entrada, era un establiment de venda d'oli i de vi. “Mon pare era llaurador. Feia uns tomats de categoria”, explica Bermell. Els anys 50 la família es va traslladar des de Picanya a València i es van fer càrrec del celler que havia menat l'oncle d'Emili Bermell. Remena fotografies i tot són evocacions:

—Crec que encara no s'havia acabat la guerra que el meu oncle ja es va quedar el negoci. Era una espècie de celler-taverna. En aquell temps, a València, potser hi havia un o dos restaurants. No més. Hi veníem vi, oli i licors a granel. I, és clar, s'hi feia alguna tapeta, alguna coseta, anxoves de bóta, que eixe plat encara el fem, faves bullides i para de comptar. Per a vendre a la barra, mentre la gent esperava que li posaren un litre de vi o l'aigua-cels.

—**El què?**

—E. BERMELL: L'aigua-cels. Es feia amb una màquina on entrava l'aigua i tenia un sistema que l'anava barrejant amb gas. Obries l'aixeta, passava per un serpentí i en venies mig litret i se l'emportaven a casa. Per a gent humil. I més en una ciutat com era València,

que no hi havia diners. Pensa que la primera nevera elèctrica que es va fer d'obra al barri, la va posar mon pare, ací. Abans funcionàvem amb barres de gel per a refrescar les llimonades. Les poques que es venien. I així fins l'any 70, aproximadament, quan Isabel i jo ens quedàrem el negoci.

—**Que continuava essent un celler.**

—E. BERMELL: És clar, sí. De mica en mica anàrem fent més coses: comprava polp sec i amb un càmping gas allà darrere la barra, en terra, l'escalfava. Així vàrem començar. A poc a poc. Primer, truites. En fèiem quantitats bestials. Crelles amb allioi, crelles partides amb pebre roig... xulles de l'horta, en deien.

—**Com es passa a restaurant?**

—E. BERMELL: Va ser una evolució lenta.

—I. CARRIÓ: Primer, els entrepans. En fèiem una vintena de varietats. Els primers plats van ser conill amb tomata, caragols i xampinyons o bolets, segons la temporada. I arròs al forn.

—E. BERMELL: Isabel feia un plat per al personal i alguna cosa més per si arribava algú i volia menjar calent.

—I. CARRIÓ: Recorde Pepe *el librero*. Sempre venia i em deia: Isabel, avui què tens? I del que teníem, li'n passàvem. Així és com va anar.

—E. BERMELL: Sí: l'ensalada de xampinyons i l'ampolla de vi. Punt. No demanava res més.

—I. CARRIÓ: Polpets amb alls tendres, no?

—E. BERMELL: [Riu.] També. Però el seu plat era l'ensalada.

—**I com van néixer els ous amb gust de tòfona?**

—E. BERMELL: És que en algun lloc vaig trobar que explicaven que els ous són molt porosos i agafen el gust de les coses que hi poses al voltant. Jo hi vaig posar tòfones i ho vaig provar. Al cap d'una setmana retirava la tòfona, i els ous, bé fregits, bé d'una altra manera, en mantenien el gust.

—**Alça!**

—E. BERMELL: Sí: és que l'ou, cru, sencer, amb la closca, el poses al costat d'una poma reineta, o una herba o el que vulgues, tancat una setmana i després se li ha enganxat aquell gust.

—**I com els feu, després, els ous entofonats?**

—E. BERMELL: O bé fregits o bé, per exemple, agafava un tros de pa de motlle integral (això ho vàrem descobrir perquè un dia ens quedàrem sense pa normal, vàrem provar l'integral i vàrem veure que era més bo) un poc torrat amb la salamandra. A sobre, hi posava un d'aquests ous, escalfat, i una tallada de foie, anava tot al gratinador, el foie es fonia una mica per damunt de l'ou i ja està. Un plat que ha tingut molt d'èxit. El fèiem durant un temps, només, cosa d'un mes. I hi va haver un any que vaig arribar a facturar vora 1.500 ous, així. En un mes. Era una cosa...

—**Heu estat dels principals compradors de tòfona de la zona. Com hi va entrar la tòfona, en aquesta casa?**

—E. BERMELL: La culpa és d'una amiga, la Júlia Blasco, que un dia me'n portà mig quilo. I ja em veus a mi, que m'ho mirava i pensava què hi faig, amb això, tant car com és? Però les tenia i havia d'aprofitar-ho. Diuen que la fam aguditzava la intel·ligència, així que començàrem a fer coses. Carn. Un poquet en una paella. La llevaves. Hi posaves unes laminetes de tòfona, un poc de conyac. S'encenia. Una miqueta de brou o alguna coseta que condimentaves a part. I feies una carn amb tòfona. D'ací evolucionà. Ara fem una salsa més complicada, a foc molt lent, molt suau, en un procés que dura una setmana, aproximadament.

—Una setmana!

—E. BERMELL: Comencem amb un recipient de cosa de 60 litres, amb molts ossos que primer els torrem al forn (no és invent nostre, això; només que tenim la paciència de fer-ho, sense pressa i sense trampes). Total, que queda en quatre o cinc litres de suc que s'ha anat concentrant i concentrant. El posem d'acompanyament de la carn, per exemple. No m'agrada napar la carn.

—Napar?

—E. BERMELL: Sí, cobrir-ho tot amb la salsa, diguem. Em demanes un entrecot i te'l pose a un costat, el suc a l'altre i barreja-ho tu com vulgues. En aquesta vida no m'ha agradat disfressar res. És clar que hi ha coses que ja es fan amb salsa. Com ara el lluç amb salsa verda. O algun bacallà.

—Ja hem arribat al bacallà. Un altre producte estrella.

—E. BERMELL: Sí: bacallà d'Islàndia, que ens envien de la Boqueria de Barcelona. El producte és important. Havia trobat per ací bacallà que m'havien ofert fins i tot directament d'Euskadi, ja dessalat. Però no. Allà el dessalat al punt que els agrada als bascos. Tant, que no té gust. Nosaltres som més *salaoners*, hi busquem un punt, un peliú més salat. Així que el comprem d'Islàndia i el dessalem nosaltres, en un procés que dura també cinc o sis dies: tres perquè s'estove, perquè es vaja inflant d'aigua, després la llevem i ja l'anem canviant cada dotze hores fins que arriba al seu punt. És una faena lenta, però val la pena. Me n'ensenyà la dona que me'l subministra.

—Heu fet incursions a la cuina basca, però a la manera de Can Bermell.

—E. BERMELL: La nostra cuina ha estat un poc adaptar les coses a les nostres possibilitats, a la clientela, al que som ací, als nostres costums. També faig un plat de Jaume Subirós, per exemple. Ens hem inspirat molt en la cuina empordanesa. I en més coses. Fem una caldereta d'escòrpora, per exemple, amb romesco, que és de la zona de Cambrils. És que el vaig tastar i em va agradar molt.

—Agafeu allò que us agrada, ho barregeu com us agrada...

—E. BERMELL: O com puc.

—O com sigui, i en feu un plat especial.

—E. BERMELL: [Riu.] D'acord.

—I. CARRIÓN: I també hi ha els bolets.

—E. BERMELL: Que també en té la



“S’hi han cuït moltes coses, ací, sí. Hi ha hagut molts pactes”

culpa la Júlia [Blasco]. Em deia: amplia bolets, què feu amb tant de rovelló a soles! Al final, en vaig arribar a tenir una quinzena de classes. En feia una exposició a l'entrada i no hi havia rovellons. La gent em solia preguntar per això i jo els deia que no, que de rovellons en trobareu a qualsevol lloc i ací som diferents. Al començament, els clients veien “trompetes de la mort” i es mig espantaven. Però després, en tastar-les, resulta que els agradaven: fèiem tallarines de sèpia amb trompetes de la mort, en posàvem als calamars farcits...

—I. CARRIÓN: Canelons amb bolets...

—E. BERMELL: Isabel té més memòria que jo: continuem fent el saltat de ceps, múrgoles farcides de foie en el seu suc...

—Algun col·lega que us hagi inspirat especialment?

—E. BERMELL: Santi Santamaria. Sense cap dubte. Quan va morir em vaig sentir orfè de referent. M'agradava molt la manera de respectar el producte, aquell agafar un peix i saber amb què acompanyar-lo de manera que el realce i no l'amague. Això és art. I ell el tenia.

—Hi ha més inspiració o enveja, entre col·legues?

—E. BERMELL: De tot. Últimament, potser per la crisi, es va deteriorant. Fa uns anys, em varen fer la pell en una web i després vaig saber que aquells comentaris resulta que venien de la competència. En fi, per a plorar. Pobres.

—I. CARRIÓN: Tampoc no els ha valgut de res.

—Heu crescut al cor del barri del Carme. N'heu viscut l'evolució.

—E. BERMELL: Sí. Des de la riuada (jo la vaig viure en aquesta casa: l'aigua anava per sobre del taulell!) passà de ser un barri ple de gent, obrer i amb molta vida, a quedar deshabitat. Jo pensava que desapareixeria. De fet, volien que desapareguera, que caiguera, per a edificar. Després va començar a venir gent jove, de Belles Arts i així, estudiants i més, que li tornaren molta vida. Es va fer el Capsa, La Casa Vella... D'alguna manera pense que va ser el barri, també, que ens va arrossegar a ser el que érem. Una volta, saps?, ens varen desallotjar.

—Per què?

—E. BERMELL: Era un barri molt d'esquerra. Hi havia enfrontaments amb la policia. Els motoristes sempre entraven per la plaça de Na Jordana. I un dia els llançaren oli, allà que fa un revolt. Hi hagué una pila de motos per terra. Això els va enervar de mala manera, és clar, i entraren a tot arreu desallotjant. Jo tenia la casa plena, i res: “Todos a la calle.” Però, saps? Després molta gent va tornar a pagar. La majoria. És una manera de ser, no trobes?

—Ara que tancarà Can Bermell, que faran Emili i Isabel?

—I. CARRIÓN: Ens n'anirem a voltar. Fa molts anys que tenim un vaixellet de vela.

—E. Bermell: Sí. Si fa bo, a navegar. Ara quan ens jubilem, si ens trobes pel carrer ja ens veuràs amb un altre color de cara.

Núria Cadenes