

# “A la cuina d’un restaurant, les relacions sentimentals esclaten molt fàcilment”

**A**da Parellada (Granollers, Vallès Oriental, 1967) és una cuinera coneguda per les seves intervencions a la televisió i pel restaurant que mena a Barcelona, Semproniana, però a partir d’ara també ho serà com a novel·lista, gràcies a *Sal de vainilla*.

**—Per què us heu posat a escriure una novel·la?**

—Jo no en tenia cap intenció, valga’m Déu! Calen tres o quatre condicions per a escriure’n una, i eren al meu abast. Primera, tenir cert hàbit d’escriure a l’ordinador. Segona, que l’entorn t’acompanyi. Tercera, desitjar-ho de tot cor. I quarta, tenir la sort, el regal diví, que la família hi insistís, t’hi empenyés, tot i que jo els tractava d’eixelebrats. I en unes vacances vam jugar amb la família a crear uns personatges i unes situacions novel·lesques. Tornant a la feina vaig dir a un periodista, que m’havia demanat quins plans de futur tenia, que volia escriure una novel·la. Un editor de Planeta ho va llegir i em va dir que els fes un projecte. Ho vaig fer i em va contestar “endavant!” Aquesta és la història. Una bogeria.

**—De ben jove havieu pensat de ser escriptora?**

—A la vida tenia la il·lusió naïf que a partir dels 40 seria una persona lliure però als 40 et trobes que estàs com als 20, sobretot ara que hem ensopegat amb la crisi. I si no he pogut fer tot el que pensava fer als 40, si més no n’he fet una, escriure.

**—Des del principi ja sabíeu que la cuina d’un restaurant en seria l’escenari i, finalment, un protagonista més?**

—Sí. Això de fer una primera novel·la és molt gros. T’entra pànic i et preguntes com ho faràs perquè sigui versemblant, i la resposta és utilitzar un escenari que coneguis, que et sigui còmode, on no et puguis equivocar gaire. A més, perquè penso que les relacions personals i sentimentals esclaten més fàcilment en un restaurant que en una oficina. En un restaurant intervé la passió, tota mena de sensacions; hi ha moments de molta tensió, barrejats amb moments de molta calma, i tot plegat ajuda que la història estigui trufada de moments més intensos i sensuals.

**—No vau témer que seria més difícil escriure el projecte que us demanava l’editor que no pas la novel·la?**



Ada Parellada publica la novel·la *Sal de vainilla* a l’editorial Planeta.

—No. Sempre he tingut terror a escriure la novel·la i el projecte em va semblar molt fàcil. Dues persones decebudes de la vida, amb ganes de plegar de tot, es troben, es complementen i donen sentit a les seves vides. Cadascú amb les seves manies, perquè ja tenen una certa edat. Ignoren si podran construir un nou escenari i ho fan.

**—L’editor va desaparèixer un cop acceptat el projecte?**

—Gens ni mica. L’editor que em van destinar, una editora, em va acompanyar al llarg de la redacció. Em va ajudar, aconsellant-me. Ha estat una editora a l’antiga.

**—Teníeu cap referent literari al cap quan la vau pensar?**

—No. Deixeu-me confessar que sóc una inculta total. La meua biblioteca llegida és curtíssima. I d’un temps ençà, encara més. Sóc incapaç d’emular els autors que prefereixo. M’agrada molt llegir però no puc perquè cal silenci i no n’hi ha gens a la meua vida, tinc una vida de brogit.

**—A la novel·la, el dia a dia és frenètic, el comportament humà s’accelera.**

—I passen moltes coses, i calia encabir-les en tres-centes pàgines. M’hauria agradat escriure’n tres mil perquè tot hagués passat en el seu temps precís, però el lector no ho hauria aguantat. Per tant, ha calgut accelerar el procés. És com la cuina, que la preparació ha de ser lenta, però el plat s’ha de servir al moment precís, no més tard.

**—El que primer llegirà el lector és que els restaurants d’alt nivell les passen magres perquè la gent prefereix les calçotades. És una queixa contra les calçotades?**

—No. La persona que es va inventar el concepte de *calçotada* la va encertar de ple. La calçotada recorda que el menjar és una festa i per això s’ha produït un esclat d’aquest producte. Ara bé, la calçotada identifica la tradició culinària amb un sol producte que, a més, és molt recent. Per tant, malmet el nostre patrimoni culinari, pel fet de reduir el patrimoni a un sol menjar. A la novel·la, se’n queixa l’Àlex, que és un ressentit de la vida. Parla de “la collonada de les calçotades” i això em serveix per a identificar el seu tarannà.

**Lluís Bonada**