

DIÀLEG

Cuines amigues (XII)

JOSEP-LLUÍS CAROD-ROVIRA

Hi ha qui ha parlat de la Segarra com de la Castella catalana, a causa de l'eixutesa del paisatge, l'aspror de la terra, la monotonia aparent d'un entorn lleugerament aturonat i amb una vegetació poc generosa, que li donen, justament per tot això, una bellesa singular, un atractiu diferent. Aquí, al nord de la comarca, quasi solsonejant ja, hi ha la molt lleial i constant vila de Torà, si fa no fa a una hora de gairebé tot arreu: de Lleida, de Tarragona, d'Andorra, de Barcelona i a mitja hora més de Girona, per l'Eix Transversal. A l'entrada del poble, venint de Calaf, hi ha Cal Jaumet, el miracle inesperat de la bona cuina, el tracte amable i l'estada acollidora. Fonda i casa de menjar des del 1890, avui és un hotel modern, amb 17 habitacions amb totes les comoditats bàsiques, piscina, jardins i salons diversos. El restaurant té una capacitat per a una seixantena de comensals, amb un espai reservat per encabir-n'hi uns setze més, una saleta a tocar d'aquest, amb butaques i televisor per anar paint els àpats i, encara, un gran menjador de 300 coberts, usat per a banquets.

En Jaume Marimon és la quarta generació de la mateixa nissaga al davant d'un negoci familiar que ja duu 115 anys a l'esquena de la pròpia història, però sap molt bé que, per anys que passin i gran que es faci, ell continuarà sent el Jaumet, i Cal Jaumet, la denominació de l'establiment, romandrà immutable, perquè, si se'n perdés l'origen, se'n perdria també la identitat. Si el nom arrenca del seu besavi, el Jaumet dels Bous, la maternitat de la cuina amiga ve de la seva jove, Margarida. La dona començà preparant menjars per als porcaters que arribaven a casa a fer negocis amb el marit i, a poc a poc, gairebé de forma natural, un servei concebut quasi com un favor personal anà agafant una dimensió comercial i esdevingué un veritable negoci. I així fins avui...

Parada obligada en el trajecte tradicional entre Andorra i Barcelona, aquests verals han vist de tot en altres èpoques, cavalls, diligències i un vell vehicle atrotinat, La Rúbia, que feia el servei amb l'estació de Calaf, sempre atapeït de viatgers i equipatges. Qui en recorda moltes coses és la Ramona Closa, encara avui, als 85 anys, la mestressa dels fogons, artífex de l'èxit del restaurant i autèntica institució de la taula catalana, distingida amb la medalla President Macià i amb la Medalla Turística de Catalunya. En el seu arxiu personal

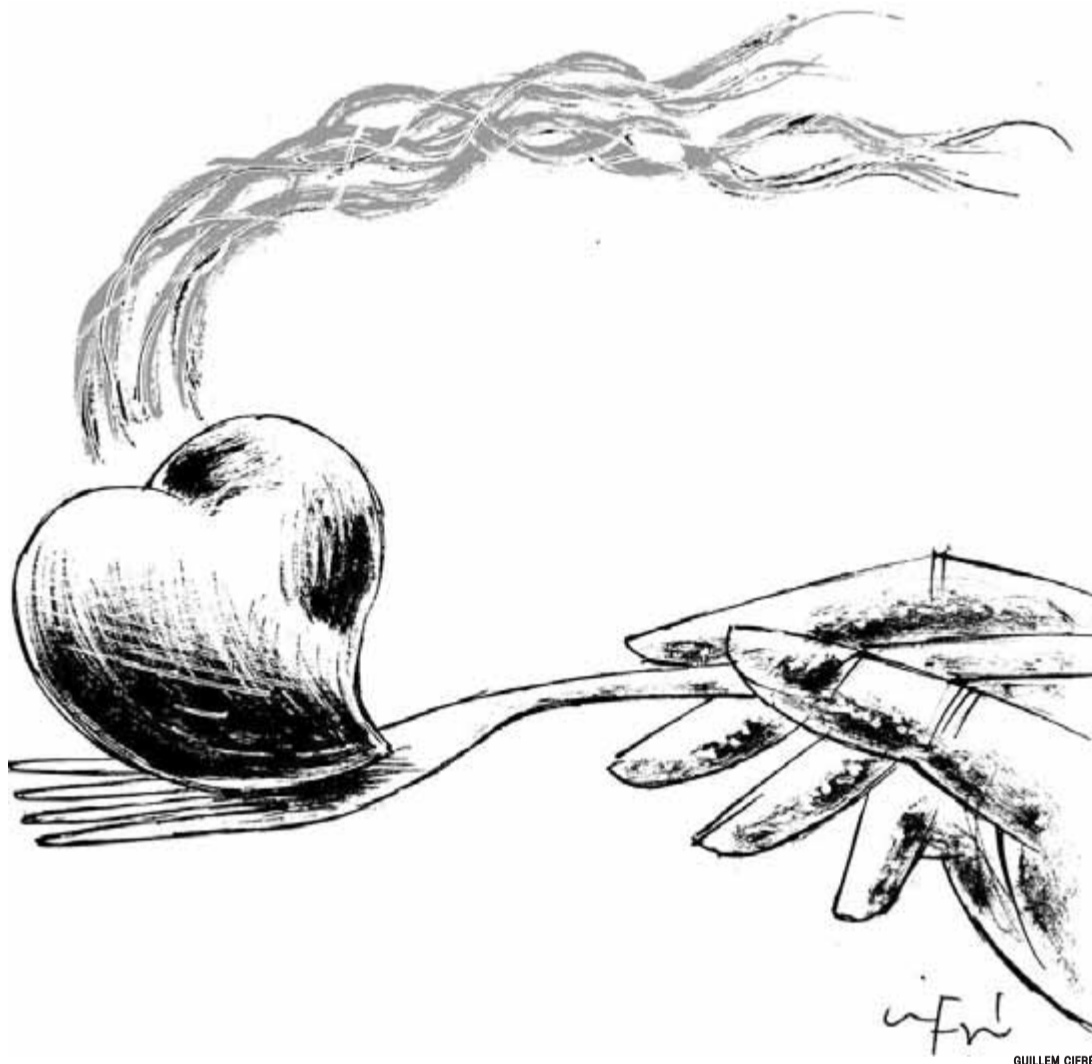
hi figura el primer banquet en què treballà, amb només 12 anys, guarnida amb un davantalet blanc fet per la mare, per a l'ocasió, ja que el comensal era, precisament, Francesc Macià. Malgrat que s'hi serví pollastre, plat dels cars a l'època, l'Àvi, que no finejava gaire, optà per unes forquillades d'espínacs.

freginat fet de sang i fetge de be, per als dinars de fira de 14 rals, amb canelons, estofats de vedella, bacallà amb samfaina, plats dels quals es podia repetir fins a sortir-ne tips i sopa de farigola i arengada i tants sabors del passat que, de tant en tant, retornen ara amb els sops de tragner que hi organitzen. Concebuda la fonda com un servei complet,

conill i el pollastre de corral, la botifarra de la casa, el jarret de xai amb figues seques i el magret i el confit d'ànec. Per a aquest plat i d'altres, la senyora Ramona cull, cada dia, a l'hortet del costat de casa, el timó, la menta, l'orenga i altres herbes, en la proporció que necessita i que després tan sàviament farà servir a les seves cassoles de fang sobre la cuina clàssica de carbó, la de tota la vida.

Allò que té més anomenada, però, de Cal Jaumet són, sens dubte, els seus guisats i, d'aquests, l'ofegat de la Segarra. Suggestiu fa vuit anys per Vidal Vidal, després d'haver-lo trobat en un llibre de Josep Lladonosa, la senyora Ramona recuperà una especialitat tradicional segarrenca gairebé perduda com l'ofegat, feta a base de morro, peu i orela de porc. Aquest és un plat que enganya, d'una contundència ètnica que impressiona tant pels seus ingredients que sembla que no ho pugués arribar a pair mai... I, en canvi, resulta que és una menja lleugera, suau, d'una fragilitat gelatinosa que es desfà a la boca com si res, després d'haver estat amorosament treballada en un xup-xup persistent de quatre hores. L'altre tresor de la casa, per al meu paladar encara superior a l'anterior, és la perdiu a la vinagreta, un plat extraordinari, bastit amb vinagre i oli, realment gustosíssim, d'una tonalitat molt melosa gràcies al fet d'haver estat assuavit per dos bocinets de suro que han acompanyat tot el recorregut de la cocció.

Si bé la perdiu a la vinagreta i l'ofegat de la Segarra ja justifiquen, ells tots sols, una hora de cotxe, altres guisats no



GUILLEM CIFRE

La senyora Ramona recorda que, a la immediata postguerra, les forces d'ocupació van multar-los perquè, al menjador de la fonda, servien el vi amb porró, símbol delator d'una catalanitat que el franquisme considerava vençuda per sempre. Als espais de la memòria hi ha lloc per als esmorzars de sis rals, amb

“La senyora Ramona recorda que, a la immediata postguerra, les forces d'ocupació van multar-los perquè, al menjador de la fonda, servien el vi amb porró”

no sols gastronòmic sinó també com a centre d'operacions per ser, en poc temps, a qualsevol punt de Catalunya o Andorra, des de Cal Jaumet proposen excursions d'un dia als seus clients per ser al vespre, novament, a la fonda.

Però Cal Jaumet mereix una visita només per fruit del que millor hi fan: bon menjar. La carta és variada i suggerent, amb excel·lents productes de la terra i en la millor tradició culinària del país. En l'apartat de sopes i cremes sobresurt la de carabassó i, pel que fa als entrants, la coca escalivada amb formatge de cabra, un acolorit pastís de verdures amb crema de piquillos o bé el cruixent farcit amb brandada de bacallà. L'arròs de carabassa, o amb sípia i gambes, figura al costat de clàssics com ara els canelons de l'àvia, el bacallà fet de maneres diferents, el llobarro al forn i el rap amb romesco, sense oblidar el

desmereixen absolutament gens dels esmentats; per exemple, els peus de porc amb panses, patates i pinyons, la sípia estofada i els caragols, ja sigui amb costella de porc, ja sigui a la gormanda. L'àpat pot arrodonir-se amb unes qualssevol de la quinzena de postres artesanals i variades que, a l'hivern, es veuen reforçades amb especialitats calentes. La carta de vins permet d'escollir entre una cinquantena de possibilitats diverses, la meitat de les quals procedents de les vinyes del país i també entre una dotzena de caves i xampanyes. Perquè no sigui dit, sempre es pot fer un extra i optar per un vi olorós, algun conyac o whisky de la vintena de què disposa en cada cas, algun licor i, fins i tot, algun cigar de categoria. Com pot veure's, doncs, a Cal Jaumet de Torà hi ha de tot i força, com a les cases bones d'abans. En dono fe...