

TERMINÀLIA parla amb... Carme Ruscalleda i Serra, primera xef catalana que aconsegueix set estrelles Michelin



Carme Ruscalleda i Serra (Sant Pol de Mar, 1952)

Va obrir l'any 1986, amb el seu marit, Antoni Balam, el restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, que actualment té tres estrelles Michelin; el 2004, el restaurant Sant Pau al Japó, concretament a la zona Nihonbashi de Tòquio, que ja té dues estrelles Michelin; i el 2009, el restaurant Moments al Mandarin Hotel de Barcelona, que també té dues estrelles.

És la primera xef catalana que aconsegueix set estrelles Michelin. Se l'ha definida sempre com a avantguardista, però amb voluntat de relacionar la seva cuina amb la cultura, la naturalesa i els productes de l'entorn. Va estudiar comerç mercantil i va treballar al negoci familiar de xarcuteria, al qual va incorporar una secció de plats per emportar que ella mateixa cuinava.

Fa molts anys que treballeu entre fogons. Diríeu que el llenguatge de la cuina és cada vegada més present en les nostres vides quotidianes, encara que per força ha ocupat sempre un lloc central? S'ha sofisticat el llenguatge culinari d'ençà que els àpats ja no són en mans de les àvies?

El llenguatge s'ha eixamplat. Tenim més informació i no només amb nous productes. Els productes forans ens arriben, de manera que hi ha un moment que esdevenen quotidians. Ens pot semblar que sempre hi ha hagut iuca, però va arribar el dia en què va arribar una cultura que en menjava. Fins i tot hi ha productes forans que ja es conreen aquí, són productes que ja hem incorporat als nostres àpats. També fem servir tècniques sofisticades que anomenem amb manlleus, com ara *coulant*, *soft* o *light*. Són mots que ja formen part del nostre parlar. Potser ha quedat vell

dir que unes mongetes són pelludes, en canvi potser ara es diria: «Oh, que fines i elegants». Ens sofisticuem quan parlem del menjar, però el que sí que jo reclamo és que no fem servir en va el mot *gastronomia*. Ara ja tot és *gastronomia*, però la *gastronomia* és l'excel·lència i de vegades un *nyap* també es presenta com a *gastronomia*. Voldria demanar que no en fem un ús desmesurat per qualificar i convertir en *gastronomia* alguna cosa que no ho és.

Actualment s'hi miren més els restaurants, per tal d'oferir cartes i menús amb una bona qualitat lingüística?

És molt important. Crec que el primer element per explicar què fa un restaurant és la carta i la carta ha de ser neta, ha de ser polida, ha de ser clara, encara que hi va haver uns anys passats en què semblava que el més modern era un cos de lletra

petit i il·legible. Considero que les cartes han de tenir un cos amable que es pugui llegir i després no han de causar confusions. Jo m'he trobat de vegades amb cartes on hi ha una literatura tan gran que fins i tot t'hi perds. Potser per això nosaltres som molt pragmàtics amb el nostre recitat.

Isidra Maranges, terminòloga catalana, amb qui va coincidir en alguna ocasió, divideix els termes relacionats amb la restauració medieval en el seu llibre *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits* en tres grups: els productes, els processos de cocció i els noms dels plats. Continua encara vigent aquesta classificació? On creieu que el xef pot ser creatiu en les cartes? Hi ha límits? I si n'hi ha, qui els imposa?

No hi ha d'haver límits. Jo defenso el prohibit prohibir i si un xef ofereix una cosa que realment és un

El llenguatge s'ha eixamplat.
Els productes forans ens
arriben, de manera que
hi ha un moment que
esdevenen quotidians

acudit i a sobre és un acudit dolent, la societat és llesta i passarà pàgina, tot quedarà en una història curta. Els xefs fins i tot s'inventen noms per presentar una cosa nova, una cosa moderna. La cuina, al cap i a la fi, és producte i coneixement, i en aquest procés del coneixement, que és la tècnica, la manera de transformar l'aliment, la manera de ser creatiu, hi entra el llenguatge per presentar-ho d'una manera determinada. Hi va haver una temporada en què hi havia una tendència a dir, per exemple, «fals ravioli», «falsa gamba», «fals enciam». A mi això em feia mal a les orelles. Tot ha de ser real i no ha de ser fals. Amb aquesta expressió es volia explicar que el teu ull percebia que allò era un enciam, que tenia els valors nutricionals de l'enciam, i, en canvi, no era un enciam.

Cada quant feu canvis a les cartes?

Ara tenim un moment en què hem posat un títol i guió als nostres menús i busquem una inspiració més enllà de la cuina, més enllà de les temporades.

Per exemple, vam preparar un estudi sobre els colors dels aliments en què demostràvem que el verd, el rosa, el vermell, el negre o els blancs, si es treballen bé a la cuina, permeten que no calgui afegir gotes de pigment als plats, perquè ara hi ha molt d'artifici. Aquest estudi el vam presentar en un congrés i ens vam comprometre a oferir una carta sota aquest criteri, la qual va tenir molt bona rebuda perquè vam travessar la línia més poètica sense canviar la nostra cuina.



El primer menú el vam titular «Paleta de colors gastronòmics i naturals». Era una carta com un Pantone de colors, semblava que anaves a triar pintura; per exemple, amb el mot *groc*, hi trobàvem les paraules safrà, nap i llagostí. No explicàvem res més i el plat era tot groc perquè el safrà tenia els altres aliments. En el següent menú vam fer un carnet de ball amb el nom de balls diversos, com ara el rock-and-roll, la salsa, les sardanes, les gitanes, i al costat explicàvem què contenien els plats. Per exemple, el ball de gitanes eren gambes en un suquet de colors molt vermellosos i amb cintes de vegetals i pastes, perquè són balls de rotllanes i cintes.

El menú actual s'inspira en estils pictòrics, encara que no diem l'artista que ens l'ha inspirat, sinó només l'estil. Ens va ajudar el pintor Perejaume a definir l'artista, i així el

Ens sofisticem quan
parlem del menjar, però
el que sí que jo reclamo és
que no fem servir en va
el mot *gastronomia*

plat que fa referència a Miquel Barceló es diu «Figuratiu balear»; al plat relacionat amb el pintor japonès Murakami li diem «poku». El mateix Perejaume té un plat anomenat «Terrarista d'aquí a prop», perquè terra molt amb relació a la Mediterrània i el Montnegre.

La vostra cuina es caracteritza per un alt component cultural i heu dit alguna vegada que veieu la cuina i el menú com un discurs. El fet d'obrir un restaurant a Tòquio, i introduir un



En aquest procés del coneixement, que és la tècnica, la manera de transformar l'aliment, la manera de ser creatiu, hi entra el llenguatge per presentar-ho d'una manera determinada

toc japonès als plats que ofereixen els vostres restaurants a Catalunya, us ha obligat a crear un diàleg entre aquests dos mons culinaris?

És clar, volem crear un discurs i a Tòquio nosaltres som exòtics, el nostre discurs és català. Fins i tot la carta la mantenim en català i després la traduïm. Als japonesos els fa

molta il·lusió. Hi ha un alt component de cultura catalana, perquè ens van demanar aquest exotisme mediterrani portat al Japó.

Heu volgut reflectir aquesta interculturalitat gastronòmica a través del llenguatge amb què anuncieu els vostres restaurants?

Naturalment volem posar en relleu aquesta interculturalitat. A la nostra carta d'aquí hi ha productes que hem descobert i tècniques que hem après al Japó. Ja fa tretze anys que treballem amb ells i la nostra cuina ha millorat amb aquesta trobada, amb aquesta fusió, que ha estat molt tranquil·la i molt natural. Ens vam veure en cor de portar la nostra cuina a Tòquio perquè la nostra cuina era totalment diferent i té els tres valors principals de la Mediterrània —el blat, l'oli i el vi— tres elements que no eren a la seva cultura i són uns exotismes sense els quals ja no podem engegar el foc; però, en canvi, en el concep-

te de fons ens assemblem molt als japonesos, perquè, com els catalans, volen trobar a taula els productes de la temporada, volen menjar les coses quan toca, i esperen que, en el procés de transformació de la cocció, els milloris. A mi em sembla que els catalans això també ho volem, quan hi ha una cosa bona no me l'amaguis, fes-me-la més bona, si no, no cal que engeguis el foc. Al Japó també esperen que hi hagi contrast i joc i em sembla que això és propi de la cuina catalana. En tenim un munt, de plats que fan contrast.

Realment en totes les seves investigacions, Isidra Maranges explicava que veníem d'un pòsit cultural extremadament gourmet, però estava en mans del Papa, del bisbe, dels rics, i el poble menjava el que podia, però era el poble qui executava i això forma part de la nostra manera d'entendre el menjar. Ens volem divertir, hi ha coses calentes, picants, dolces, hi ha mar i muntanya, que això és una raresa per als japonesos. Per tant, ens assemblem perquè busquem aquesta naturalesa viva i perquè en el contrast de gustos trobem que hi ha joc.

Isidra Maranges explicava que veníem d'un pòsit cultural extremadament gourmet, però estava en mans del Papa, del bisbe, dels rics

Us ocupeu directament de la creació lingüística de la vostra oferta gastronòmica? Hem vist que les traduccions dels llocs web dels vostres restaurants són molt pulcres també des del punt de vista lingüístic; és un dels objectius que us marqueu?

Procurem ser pulcres en els nostres escrits perquè creiem que és el primer contacte amb el client.

M'agrada molt ser creativa i cal traslladar aquesta creativitat a les cartes i per tant també aprenem a escriure, perquè el que diem s'ha de correspondre amb el que serà el plat, amb el que físicament rebràs.

Cuidem la llengua tant com podem. Tenim clients molt puristes i ens avisen sempre, encara que els fa por ferir-nos, però la nostra actitud és animar-los a corregir-nos. Si hi ha errades, és perquè no hi hem arribat o perquè algú que ho ha vist no ens ho ha dit.

És difícil prendre decisions sobre com traduir, per exemple, els noms dels productes que feu servir? Us estimeu més mantenir el nom en llengua original o cercar, i per tant promoure, els noms propis de la cultura de destí encara que no siguin coneguts pel gran públic? Ens podríeu donar algun exemple?

Hi ha coses difícils de traduir, llavors mantenim l'original. Com a exemple, puc explicar un plat que fèiem fa temps amb un brou ranci. En català fer servir la paraula *ranci*, que trobem a *brou ranci*, *vi ranci*, no és pas despectiu. Traduir *ranci* en anglès crea una imatge de «podrit» i ens vam trobar que fèiem un peix

M'agrada molt ser creativa i cal traslladar aquesta creativitat a les cartes i per tant també aprenem a escriure

amb uns cigrons i un vi ranci, que els estrangers no volien tastar. De la mateixa manera com no traduïm *vi ranci* a l'anglès, també mantenim paraules en català en el menú en castellà, com ara *coca de recapte* o *escalivada* o *espardenya*.

La carta t'ha de fer venir ganes de menjar, no has d'haver de dir «no vull una cosa podrida». Un formatge no deixa de ser una fermentació controlada, però segons com ho dius et tanca la gana, i aquí hem de fer venir ganes de jugar, d'assaborir.

Llavors, quan hi ha aquest tipus de problemes, mantenim l'original i descrivim i expliquem de què es tracta. També mantenim el terme en original si en català no el tenim. Si fem servir la paraula *iuca*, aquesta inclusió també ens ajuda a donar un toc exòtic a la nostra carta.

Durant els primers deu anys dels vint-i-vuit que té aquest restaurant vam mantenir un equip molt d'aquí, però quan vam començar a tenir un equip amb estrangers o gent castellana, ens vam trobar amb alguns problemes i això ens va fer decidir per tenir el receptari professional tot en castellà. Una vegada un jove va confondre el mot *canyella* per *cayena*. Al final vam buscar una llengua franca per evitar errors.

Voleu afegir alguna cosa més que no us hàgim preguntat?

La cuina és un procés molt creatiu i molt divertit, no m'hauria convertit en cuinera per fer sempre conill amb samfaina, encara que m'agrada molt fer-ne i menjar-ne.

Tenim molta sensibilitat per trobar una carta que arribi al cor, sense que hagi de ser una novel·la. El plat s'ha d'explicar a ell mateix. Una carta no ha d'avorrir, però no n'hem de revelar els secrets tampoc. Com una novel·la, el plat cadascú se l'ha de fer seu, hi ha de descobrir un matís que un altre no hi trobarà.

CONSELL DE REDACCIÓ