

RESTAURANTS D'ABANS I D'ARA

Text: Ariadna Torrent, *estudiant de periodisme* / Fotografia: Esteve Vilarrubias

Les Estunes (Porqueres)



El restaurant Les Estunes, no del paratge
La feina de cuinar, al restaurant Les Estunes, ha estat des de sempre molt més que una simple afició o una alternativa a un ofici, necessària per guanyar-se la vida. La Maria Pujades, als anys cinquanta, era cuinera de professió, i en tenia bona fama per tota la comarca. Per aquest motiu, el metge de Mieres la va contractar el 1966 per obrir juntament amb el seu marit, l'Isidre Jordà, el primer restaurant del poble en un antic convent que acabava de comprar: el restaurant Puig Sa Llança. Com no podia ser d'altra manera, la seva única filla, la Dolors Jordà, que havia viscut sempre entre fogons, cassoles i salseres, va fer encara un pas més en la professionalització de l'ofici de cuiner i es va treure els estudis d'hostaleria a Sant Narcís. I no només això: quan els va aca-

bar, va decidir que ja era hora de tenir el seu propi negoci familiar, i el 1990 va obrir un petit restaurant als baixos del pis que s'estaven construint al carrer de les Estunes, a Miànigues.

Jo parlo de qui obre restaurants com aquell que fa xurros o bunyols, però no us penseu que sigui tan fàcil. Fer les obres, decidir els menús, buscar proveïdors de confiança, contractar el personal... És un procés costós i arriscat, però la Dolors tenia massa clar que volia dedicar la seva vida a la cuina com per deixar-se frenar per aquells que, al principi, li deien "on vas amb un restaurant tan amagat! No veus que no vindrà ningú?". Ella va ser valenta i va apostar fort, i amb el temps i molt esforç ha recollit els fruits d'aquella dèria juvenil mig esbojarrada.

Val a dir, però, que alguns factors han jugat a favor seu. D'una banda, una gran part de l'antiga clientela que tenia la Maria a Mieres ha continuat també a Les Estunes, probablement, perquè han trobat en la Dolors la mateixa simpatia, la mateixa dedicació, la mateixa empenta i el mateix tracte amable i proper que tenia la seva mare, que s'ha convertit en la marca de la casa. Dit així pot semblar insignificant, però no ho és tant si escoltem la Dolors parlar dels seus clients com si fossin la seva pròpia família, de com reserva a cadascú la seva taula preferida, de com els serveix el que volen sense haver-ho de demanar, de com els canvia el plat si algun dia no és prou del seu gust, de com penja els seus quadres per decorar el restaurant, perquè li fan companyia...



Un bon equip de treball i un gran treball en equip

Malgrat tots aquests atributs, la Dolors és plenament conscient que res no funcionaria si no tingués al darrere el seu equip de treball. Un autèntic engranatge de vuit peces —amb algunes excepcions en funció del dia— que treballa amb perfecta coordinació i precisió cada matí de dilluns a diumenge. “A les nou ens hi posem tots els de la cuina i durant el matí s’hi van incorporant tota la resta per tenir-ho tot preparat a la una, que és l’hora del desfile, com li dic jo.” En aquest moment, tothom té el seu lloc i la seva feina concreta. Dins la cuina, un és responsable de la brasa, un altre dels productes freds i les postres, un altre de la salsera i la planxa, i un altre d’emplatar i ordenar els plats. A fora, hi ha tres cambrers que tenen assignada cadascun una zona concreta del menjador i que han de procurar que estigui sempre coberta. Ella, la Dolors, és qui tapa els forats buits: és qui supervisa els plats i qui organitza el menjador i fa encaixar les taules, qui cobra, qui ajuda a la cuina quan hi ha molta feina i, fins i tot, qui calma el seu equip quan els nervis ataquen a les hores punta. “Per dir-ho d’alguna manera, la meua feina és intentar que l’equip funcioni en tot moment, perquè si funciona de portes endins també es nota a l’hora de donar un bon servei de portes enfora.”

Mentre no se serveixen els àpats, però, a Les Estunes tothom és polivalent i qualsevol pot fer la tasca que calgui, perquè la Dolors s’ha encarregat que el seu sigui un equip de veritat, un equip en majúscules, on tothom és valorat, on tothom es sent necessari i on tothom és conscient

De l’altra, tant o més important, és tenir la seva oferta. Una carta llarguíssima que combina perfectament la ‘cuina de l’àvia’ i d’altres plats més agosarats inventats per la mateixa Dolors. Aquesta és la voluntat de mantenir “els plats que tenen aquell punt que no passen mai de moda” i, alhora, “d’oferir als clients sempre coses noves i sorprenents, perquè puguin anar variant i descobreixin nous sabors i noves maneres de fer”. A Les Estunes, a més, la premissa sagrada és garantir la millor relació qualitat-preu, especialment ara, que per a molts anar a dinar de restaurant és pràcticament un luxe. “Aquí es treballen molt els plats, jo me’ls penso i dedico molt de temps en la seva elaboració, i demano la millor qualitat als meus proveïdors. Per això hem elaborat un menú que és ampli però també econòmic, per poder rendibilitzar el cost. La nostra fama és d’oferir plats de qualitat a un bon preu, i, quan la gent busca això, ve aquí.”

El paratge de les Estunes, al contrari del que es podria pensar, no va ser el responsable de l’èxit del restaurant, que porta el seu mateix nom. De fet, l’establiment es diu així perquè llavors era el nom del carrer —que ara ha passat a ser Osona— i no pas perquè el 1990 les esquerdes encantades i les fades meravelloses tinguessin la fama que tenen ara. “Abans que es parlés del paratge de les Estunes aquí ja es treballava molt. Ara sí que és una mica un reclam, perquè aquest és l’únic restaurant de la zona, però la gent tampoc ve especialment per això. Més aviat és al revés: vénen aquí, veuen les fotos de les Estunes, s’interessen per la llegenda i jo els explico una mica la història i els recomano que les vagin a veure.”



que la seva feina és tan important com qualsevol altra per posar la màquina en funcionament. *“Jo tinc un petit secret: sempre he agafat persones que no en tenen ni idea, que parteixen de zero, senzillament perquè així treballen a la meua manera, aprenent tots de tots i funcionant conjuntament. Per això, per exemple, quan fem plats nous, els provem tots i s’escolta l’opinió de tothom per tal de millorar-los.”* El segon secret, encara que no ho digui, és mantenir l’equip unit i canviar-lo tan poc com sigui possible. Per això, la gent que treballa amb ella hi és des de fa vuit i deu anys, i no té cap intenció d’incorporar gent nova. *“És que trencar l’equip és molt fort, molt, tant a l’hora de treballar com a l’hora de servir. Els clients ho noten i nosaltres encara més.”*

A la cuina, com era d’esperar venint de la Dolors, no hi ha res que sigui en va. Els peus de porc, el bacallà de setmana

santa, el conill amb pebrot i tomata, les faves a la catalana..., no es mantenen a la carta per ser senzillament els plats que tota la vida han cuinat la seva mare, la seva àvia i totes les nostres. Els continuen fent perquè la seva recepta continua tenint un èxit real, perquè són bons, perquè els fan bons. I punt. *“Jo quan cuino un plat el veig, l’oloro, el sento i el provo. És molt important pensar les coses, no fer res perquè sí, i respectar per a cada plat el seu temps, les seves espècies, les seves salses, les seves picades...”* I molt especialment els seus olis. I és que la Dolors està convençuda de la importància de saber donar a cada amanida l’oli que li toca, i per això se n’inventa contínuament. Té olis de tot: de maduixa, de celiandre, de mostassa, d’alfabrega, de mel, de taronja...

I ni així, la Dolors no para quieta. No en té mai prou. Contínuament té noves

idees, fa proves i experiments per engrair els menús amb gustos singulars i plats innovadors. L’ànec a la taronja, el laminat d’esqueixada de bacallà, els cargols amb boques de mar, l’amanida de confit, els canelons de bolets... Tot són propostes seves —i millorades amb l’ajuda dels seus companys— que van oferir un dia i ara no poden treure de la carta perquè, si ho fan, la gent els les reclama. I quan un plat no funciona, què es fa? *“S’intenta millorar i, si no es pot, es retira. Però és que per a mi el sol fet que hi hagi quatre clients que em diguin que els encanta aquest plat, ja val la pena. I si l’he de fer només per a ells ho faré, no hi tinc cap problema.”*

Viure per cuinar (que no cuinar per viure)

Com ja haureu pogut intuir, la Dolors Jordà no només treballa a la cuina per tradició familiar o perquè s’hi ha dedi-



cat professionalment. Ella és cuinera. Les olles i els fogons són el seu hàbitat natural, els estris de cuina són, a hores d'ara, prolongacions de les seves pròpies extremitats i les aromes de les salses i els olis són l'aire que li permet viure. Fins i tot fora del restaurant, la cuina és la seva vida. *"Jo no paro mai,estic sempre pensant i provant, sempre. La meua lectura són tot llibres de cuina i quan tinc temps lliure, amb els meus fills, és el que m'agrada més fer."*

I això, per descomptat, es nota. Es nota en l'amor i dedicació que posa en els seus plats, en la perseverança i energia amb què vetlla pel seu equip i en la tendresa i simpatia amb què tracta els seus clients. I és que, ara com ara, si Les Estunes és un lloc tan familiar i proper és perquè la mestressa és exactament igual. *"Jo crec que la identitat d'un negoci o d'un restaurant la fa qui el*

porta, i si realment dones identitat i no la perds obtens un bon resultat. Aquest restaurant funciona perquè ens hi involucrem, perquè coneixem la gent, ens en cuidem i ens preocupem per ells. No som impersonals, al contrari: si un dia et trobes malament et farem una arròs bullit, si un nen vol una truiteta a la francesa li anirem a fer encara que estiguem a petar de gent."

Un tracte cordial i amable és, posem-hi, relativament fàcil de trobar en la majoria d'establiments dedicats a la restauració. Ara bé, quants d'ells ens improvisaran un menú fantàstic a l'últim moment encara que ja estiguin recollint les taules? Quants poden dir que decoren les seves parets amb quadres i fotografies que els han regalat els clients? A Les Estunes ho fan, i no pas per compromís, sinó perquè tenen un tarannà que no podria ser més entregat. *"Hi ha gent que em regala quadres i jo els penjo perquè m'encanta tenir-los. T'ho prometo, ara ja formen part de mi. Si no els tinc aquí els trobo a faltar; no els puc canviar, han de ser-hi."*

Les Estunes és una espècie en perill d'extinció. I si no que ho preguntin als clients que, des de fa vint anys, ben acostumats com estaven als plats que els feia la Maria al Puig Sa Llança, no han deixat d'anar a dinar a Les Estunes cada setmana o fins i tot cada dia. O també a aquells que, tot i ser menys assidus, posen en pràctica freqüentment la fantàstica tècnica del boca-orella perquè la fama de Les Estunes arribi, ja no més enllà de la província, sinó cap a Barcelona i Tarragona fins a València, Saragossa i Sevilla.

Tot i això, esperarem que no s'extingeixi encara, que ens queden moltes festes per celebrar-hi i, a ells, molts plats nous per

oferir-nos que ens disparin els sentits. De moment, però, no hem de patir. A la Dolors li sobra corda, energia i ganes per molt de temps. Té massa receptes a la punta de la llengua i, sobretot, massa amor propi com per abandonar ara un projecte que li ha costat tant temps i esforç. *"És una feina molt dura, la veritat. T'ha d'agradar molt fer-la, pels horaris, per l'estrès, per la dedicació que requereix... A mi, per sort, m'encanta."* I també té alguns projectes al cap, tot i que de moment són petites idees gairebé secretes, que tenen alguna cosa a veure amb llogar els dos pisos de dalt i convertir el restaurant en una espècie de petit hostal. Ara bé, si la Dolors mai decidís plegar, no li faltaria requesta: a casa en té un parell que, amb 4 i 6 anys, es fan farts de batre ous i fer coques perquè tenen clar que ells, quan siguin grans, volen ser cuiners. També metges, senyorettes, bombers i princeses, però sobretot cuiners, com ho han estat la seva mare i la seva àvia.

Amb la col·laboració fotogràfica de:

FICC.cat
Fora d'iniciatives del Comerç de Catalunya