

Dos joves i un ofici

RAMON PARELLADA. Vinc d'una família de fondistes de Granollers prerevolucionaris. Van obrir la fonda una mica abans de la Revolució Francesa, el 1771. Damunt del vell camí que anava a França hi transitava de tot. El primer establiment familiar estava al carrer de Barcelona, però de seguida el van traslladar a la carretera, que avui és el carrer major de Granollers. Eren pagesos que tenien vinyes a Palou. Es van arruïnar i van perdre les terres. Però a les bótes, hi tenien el vi emmagatzemat, i se'ls va acudir vendre'l a gots. I aleshores, van obrir un establiment als afores del municipi. Aquests avantpassats meus van fer el negoci de vendre gots de vi a preu de litre, van descobrir el concepte de bar. La mestressa es deia Cecília, però la gent li deia «Sila». Així va néixer Ca la Sila de Granollers, primer amb els gots de vi, a continuació cuinant platillos, i finalment llogant habitacions. El nom complet de la Sila era Cecília Camil·lo, i estava casada amb un Parellada.

FERMÍ PUIG. Pel cognom de la mestressa veig que no tens puresa de sang, és com el Gómez de la meva mare...

RAMON PARELLADA. Aquí tots som ibèrics, Fermí. La gràcia del nostre país és aquest ingredient petaner. La meva família és menestral, no d'estirp de senyors. Per això no s'han conservat papers de l'arbre genealògic.

FERMÍ PUIG. Tu pots remuntar més enrere que ningú com a membre d'una nissaga fondista en actiu, set generacions, més de dos-cents anys sense interrupció.

RAMON PARELLADA. Un altre Parellada de la generació de la Sila es va casar amb una Vinyamata, de la fonda Hostal del Vallès, dita Can Fidel, perquè havia estat oberta per Fidel Vinyamata, on ara hi ha la Fonda Europa de Granollers, després de fusionar-se amb Ca la Sila. Es diu Fonda Europa des del 1852. Sempre ha passat de pares a fills, en un ofici que generalment no gaudia de gaire continuïtat familiar, per la manca de prestigi que té ara. Els pares procuraven que els fills poguessin «escapar del fogó». Encara se sent l'expressió «Aquest és un escapat del fogó» per designar fills de fondistes que han prosperat.

La feina de fondista equivalia socialment a la de minyona una mica més promocionada, una minyona que treballava pel seu compte. Tot sovint preguntaven al meu avi, el senyor Paco Parellada, de quina manera la família havia aconseguit fer durar el negoci durant dos segles. Explicava que tradicionalment les famílies pagaven estudis als fills perquè «escapes-sin del fogó», per tant el negoci plegava si les coses els anaven bé als propietaris. Si els anaven malament, també tancava. Això l'ha fet arribar a la conclusió que la nostra família, al cap de més de dos-cents anys, encara no sap si el negoci ens va bé o malament.

FERMÍ PUIG. Aquesta sentència és molt encertada.

RAMON PARELLADA. És l'essència de l'hostaleria. En el fons, dedicar-se a l'ofici de l'hospitalitat implica, vulguis o no, la generositat com a element essencial. Si exerceixes l'hospitalitat i ho dones tot generosament al client, és possible arribar a la conclusió del meu avi i no saber del tot si el negoci va bé o malament. En canvi, si l'hostaler treu massa punta al llapis i actua amb gasiveria, la clientela, que no és pallussa, de seguida li veu el llautó. L'equilibri en aquest ofici resulta complicat. Cal donar-ho tot, el client ho agraeix i alhora et manté atrapat al fogó. El fondista pot guanyar-se la vida en el sentit d'abans, però això és un concepte molt diferent del de guanyar diners en el sentit d'avui. Es tracta d'una activitat mercantil, i per tant l'hostaler ha de guanyar diners, però la seva necessària generositat li resulta perillosa.

FERMÍ PUIG. Intentes dir que no és aconsellable que el fondista tingui el seu cotxe model Porsche Cayenne davant mateix de la porta de la fonda...

RAMON PARELLADA. Últimament molta gent d'altres sectors ha entrat en aquest ram per guanyar diners i han patinat. Pocs hotelers actuals mantenen aquell esperit d'hospitalitat i

generositat, com tu fas.

FERMÍ PUIG. Jo em vaig convertir en cuiner per inclinació personal, però també per un fracàs. A la vida s'ha de fracassar en algun moment, a mi em va passar amb l'enorme il·lusió per estudiar a la universitat.

Vaig ingressar a Filologia Hispànica en l'època convulsa de 1976-1977, vaig cursar-ne els tres primers cursos i també vaig començar el primer de Dret. Potser era una il·lusió equivocada o potser no m'hi vaig dedicar prou, la qüestió és que vaig abandonar. Seria massa fàcil culpar-ne les circumstàncies, en realitat la culpa va ser meua i prou.

A casa no havien tingut mai cap restaurant, però jo sentia inclinació per la cuina també per motius familiars. En primer lloc, la meua àvia i la meua mare cuinaven bé, a casa es menjava bé. Per la banda del meu pare, la família tenia una indústria de conserves i fruits secs, amb la coneguda marca de rovellons Tres Pins, que en el seu moment va ser potent. També van ser dels primers comercialitzadors europeus de tòfona negra envasada, quan era un producte encara desconegut aquí i ja mític en l'alta cuina.

Això va posar en relació els meus pares amb els principals industrials de foie gras francès i va facilitar que freqüentessin molts restaurants d'alt nivell al país veí, en una època en què poca gent ho feia. D'alguna manera em vaig empeltar d'aquella activitat familiar. Alhora, tenia un cercle d'amics molt peculiar al triangle Granollers, Terrassa i Barcelona, entre els quals despuntaves tu mateix gràcies al teu primer gran invent del local la Sila, amb un plantejament avantguardista.

Qualsevol dia feiner podíem començar sopant a la Fonda Europa, tot seguit marxar a la Jazz Cava de Terrassa i acabar esmorzant cap i pota al mercat de la Mancomunitat Sabadell-Terrassa. En aquella tropa, quan jo tenia vint o vint-i-un anys, hi havia persones com ara Juli Soler, Jordi Viñas i altres de la mateixa mena, amb els quals vam viure moltes jam-sessions, per dir-ho d'alguna manera. Gràcies a tantes excursions gastronòmiques amb ells als restaurants de més anomenada del moment, com per exemple el Racó de Can Binu, l'Eldorado de Sant Feliu de Guíxols o el Motel Empordà de Figueres, entre d'altres, vaig entrar en contacte amb aquest món.

RAMON PARELLADA. Jo i Jordi Viñas havíem arribat a sortir a l'hora de sopar de Granollers, amb el Citroën GS de la meua mare que corria força, per arribar al Motel Empordà abans de les onze del vespre, que era quan tancaven la cuina, un horari ben francès. Havent sopat retornàvem a Granollers com si res.

FERMÍ PUIG. Altres nits agafàvem un cotxe de cavalls a la part baixa de la Rambla de Barcelona i ens presentàvem d'aquesta manera a menjar unes bananes flambées al restaurant Orotava. Als vint-i-un anys ja apuntàvem maneres...

RAMON PARELLADA. Ho podíem fer als vint-i-un anys perquè treballàvem i teníem diners, ja fèiem jornals.

FERMÍ PUIG. Tu treballaves a l'empresa familiar, i jo, un cop abandonada la universitat, vaig tenir la primera feina al restaurant MG, de la Montse Guillén, al carrer de Marià Cubí de Barcelona, el 1981, als meus vint-i-dos anys. Era un dels llocs de moda, l'inici dels restaurants de cuina d'autor, l'època en què pràcticament va començar tot.

RAMON PARELLADA. La Montse Guillén va ser una pionera. El 1989 va protagonitzar amb Llorenç Torrado un volum d'aquesta col·lecció Diàlegs a Barcelona. El seu restaurant MG estava molt de moda. Molts vespres t'hi podies trobar l'alcalde Narcís Serra, Joan Manuel Serrat, Santiago Dexeus...

FERMÍ PUIG. El primer dia que hi vaig anar, la Montse Guillén ens va servir una ampolla de vi blanc que va provocar-me una ganyota escèptica tot just tastar-la. L'amiga que m'acompanyava, Lluïsa de Soto, va tenir l'excessiva franquesa de comentar-li la meua desaprovació. Ella va tastar el vi i va fer tastar-lo a una altra persona de la seva confiança que estava a la taula del darrere i que era Manuel Vázquez Montalbán, el qual va confirmar la meua apreciació. En

comptes de con- tractar-me d'auxiliar de cuina com era la meva preten- sió, Montse Guillén em va agafar allà mateix de màitre i alhora director del seu restaurant.

RAMON PARELLADA. Poc després ella marxava a Nova York i et donava les claus del restaurant. Et vas trobar amb la perspectiva d'haver de pagar la nòmi- na del personal a final de mes i no saber com fer-ho.

FERMÍ PUIG. Exactament, allò va ser un màster ac- celerat. Puc vantar-me del fet que pocs restaurants han resistit el meu pas sense plegar. He tingut l'habi- litat de no ser-ne mai el propietari, segurament per- què sempre he concordat amb tu que el nostre ofici implica molta generositat i he preferit ser generós amb el capital dels altres... Però en el cas del restaurant MG, no vaig tenir res a veure amb el seu tancament. Sis mesos abans havia marxat a treballar a El Bulli de cala Montjoi, a Roses, gràcies a la vella amis- tat amb Juli Soler, que s'havia fet càrrec de la direcció d'aquest restaurant avui famós, del qual jo era un client assidu.

Allà sí que vaig poder satisfer la pretensió de tre- ballar d'auxiliar de cuina. Al restaurant MG m'havia vist obligat a començar a treballar a la sala. Els dissabtes al migdia, però, habitualment més fluixos de públic aleshores, em ficava a la cuina perquè m'ensenyessin una mica de tot. Els cuiners es reien de mi tant com podien, però s'adonaven del meu interès. Al començament, de la cuina professional m'apassionaven dues coses per a mi essencials: l'ha- bilitat dels dits amb què els cuiners tallaven les ce- bes a la juliana i la prodigiosa maniobra malabar de girar les truites a la paella amb un cop sec del canell. Pensava que em menjaria el món el dia que jo sabés fer allò com ells.

RAMON PARELLADA. Volies tenir la paella pel mànec...

FERMÍ PUIG. Des de l'adolescència cuinava sovint a casa, al costat de la meua àvia, i li demanava que me n'ensenyés. El dia que tu vas marxar cap a l'autoexili de París, vas venir a casa per acomiadar-te i em vas tro- bar cuinant.

RAMON PARELLADA. Recordo molt bé aquell dia: cuinaves un ocell.

(fragment del llibre 'Diàlegs a Barcelona. Ramon Parellada i Fermí Puig', La Magrana 2010)