

RETRATS DEL NATURAL
PAQUITA I LOLITA REXACH SURÓS
 CUINERES

(72)



DAVID BORRAT

A l'Hispania, misteris de la natura



TONI VALL
 ARENYS DE MAR

La naturalesa, com tothom sap, té misteris inexplícables. I a l'Hispania cada dia s'hi fan corporis. “Avui dinareu tomàquets”, diu la Paquita. “Enguany estan espectaculars, deu ser la calor, que els ha fet bé. És ben bé un misteri”, precisa. Deu ser veritat. Aquest estiu la calor ha picat de valent i no hi ha res millor per als fruits de la terra. El sol de finals de juliol cau vertical sobre el Maresme, terra de fruita i verdura, pàtria d'adopció de les germanes Rexach, que són filles de Sils però que habiten en aquest racó fronterer –l'Hispania pertany a Arenys però és ben bé a Caldetes– des que el 1952 els seus pares van començar a servir menjars en el que llavors era un garatge de carretera. La Lolita diu que avui serà un dia de bojos. Tindran a sopar un grup de russos que ha reservat tot el menjador nou. Al altre, en acabat, cantaran i ballaran. Serà un dia complet perquè els dimecres al matí fan esmorzars de forquilla amb l'arròs a la cassola amb colomí presidint.

M'ensenyen la cuina. S'hi estan oficiant les teules. Bull l'olla del caldo i el fricandó i el pollastre escabet-

xat ja estan enllestits. “¿El peix ja està tot a punt?”, demana la Paquita. El Raimon, el seu fill, assenteix. La vella cuina familiar és l'única cosa que s'ha de mantenir i respectar. Ho va deixar dit Josep Pla i les dues germanes hi han fonamentat la personalitat de casa seva. Són de la vella escola i en presumeixen sense dubtar-ho gens. “Sempre ens quedarà l'Hispania”, deia Nèstor Luján. Escriptor extraordinari i gastrònom precursor, va ser el primer a parlar meravelles del restaurant, era amic de la casa però quan escrivia sobre la seva cuina i els seus plats no ho feia mai d'oïda ni de records. Tornava sempre, sempre refrescava la memòria ben entaulat.

El comensal, com a casa

“Vols endur-te una mica de coca?”, li diuen al David, el fotògraf, que ja s'acomia. Abans sempre hi havia la taula amb l'hule i el porró a l'entrada de les cases, per convidar els visitants amb un ràpid refrigeri. Aquesta és part de la seva filosofia, que el comensal se senti com a casa, ben tractat, atès amb diligència i familiaritat. El visitant ben informat sap quins són els plats que no pot deixar de demanar. Segons temporada, només faltaria. Els pèsols de Llavaneres ofegats, els calamars i també la fardassa (mongetes, cigrons amb pilota...). La feina, la bona feina, ha sigut sempre una prio-

Història
 Des del 1952, l'Hispania manté l'esperit de la vella cuina familiar

Clàssics
 Tomàquets, pèsols i fardassa són, entre d'altres, els plats estrella

ritat per a la Paquita i la Lolita. Han treballat sense descans i encara volten per la cuina i el menjador, una mica més relaxades, això sí. Els seus respectius vuitanta-un i setanta-cinc anys no han fet minvar la trempera d'una vida dedicada als fogons, a l'eterna memòria del bon menjar solidificada a fons a còpia de remenar cada dia la cassola.

“Esmorzadics” i “berenadics” en van dir dels esmorzars i berenars especials per agafar forces i mantenir-les durant tot el dia. També són precursors de la filosofia, avui tan de moda, dels “platillos”. Del *brunch* *avant la lettre* molts anys abans que algun modern se l'inventés. Barreges i cigalons, el moscatell amb anís per clavar una bona batzegada a l'estómac dels camioners de Girona que paraven al garatge camí de Barcelona. El temps, el seu pas inexorable, ha fet niu als racons d'aquesta casa. No és que s'hi hagi aturat ni res semblant. El temps és en els plats i en les receptes, en una manera d'entendre la cuina, que és en si mateixa una manera d'entendre la vida. La cocció lenta i el saltejat vivaç, el brou i l'oli d'Arbeca, la sal francesa, les patates amb greix d'oca. És la cuina transparent, tal com la va batejar el gran Bigas Luna: “Sou una meravella. Des que us he conegut la meua vida ha millorat. Visca la cuina transparent”. García Márquez: “Paquita y Lolita són la flor del ta-

llo más largo”. El rei Joan Carles les anomena les seves “queridas”, cosa que algun malentès ha provocat en cercadors de la doble vida de l'anterior monarca. “Ara fa temps que no ve”, diu la Paquita. “Ja vindrà!”, exclama la seva germana.

Cuinar és un art

Han rebut premis i distincions a carretades. Fapoc la Medalla al Treball de Francesc Macià, que els va fer molta il·lusió. Dues vegades els han donat l'estrella Michelin i dues vegades els l'han tret. Els va saber greu però no van canviar ni un bri de la seva manera de fer. El millor reconeixement és anar a sopar a un restaurant de Madrid i que els diguin: “No es facin il·lusions, com a casa seva no menjaran pas”. Tants anys juntes, cada dia cuinen, mai defalleixen. Què millor que amb la família? Tenen una recança, pensar quina d'elles faltaria abans. Però mentrestant continuen i la vida ja farà. Què és cuinar? Ho tenen clar. És un art. És posar el teu amor dins l'olla i la paella. Si no ho fas, el plat surt malament. La mare els ho va dir ben clar: “Nenes, regiu-vos pel vostre seny”. I el seny, entre altres coses, és saber que allò que mengem, la nostra alimentació, a més a més de nodrir-nos és la nostra principal medecina. A taula arriben els tomàquets. La naturalesa ha proveït. Misteris, silenci i felicitat. —