

RETRATS DEL NATURAL
ROSETA JORBA DURAN
CUINERA

(156)



DAVID BORRAT

Pa i Raïm, cuina i personalitat

TONI VALL
PALAFRUGELL

Al menjador principal del Pa i Raïm, ampli i lluminós, hi ha un quadre que crida l'atenció. És apaïsat, no gaire gran però bastant vistós, col·locat amb bon ull perquè t'hi puguis fixar bé. És una escena marinera amb un grup de persones davant del mar, mariners grans que contemplen l'horitzó, potser fan petar la xerrada. Hi ha una barca sobre la sorra. El quadre transmet calma, benestar, assossec. És de Rodolfo Candelaria, artista molt vinculat amb Palafrugell, el poble per sempre més associat a la figura i l'obra immenses de Josep Pla. Hi va néixer, hi va viure, hi va tornar i en va escriure pàgines memorables. *El carrer estret* és un llibre però abans va ser un carrer, esclar, a poques passes del restaurant que visito i que regenta Roseta Jorba, besneta de Rosa Pla, una de les germanes de l'escriptor. La seva àvia, Rosa Vila i Pla, va heretar una casa que data del 1899 i que havia sigut la residència familiar però que va estar trenta anys tancada quan Pere Pla, un dels germans del Josep, va marxar a viure a Portugal. L'escriptor tampoc hi vivia perquè s'havia traslladat al seu mas de Llofriu. Així doncs, passats els anys, arribades les herències famili-

ars i amb una important reforma, la vella casa pairal dels Pla va adquirir una nova vida.

Un homenatge a Josep Pla

L'herència i l'empremta de Josep Pla hi són presents de manera intrínseca, orgànica, des del seu mateix nom. *Pa i raïm* es diu una de les seves obres, un conte protagonitzat per uns contrabandistes de Cadaqués. A la Roseta i al Pep, el seu marit, els va semblar una bona idea batejar així el seu restaurant, quan el van obrir l'any 2004. Un homenatge important i necessari a aquella figura troncal de la seva família, que tant d'arrelament té al poble, a la comarca i al país. Però fins aquí. No ha sigut la seva intenció sobredimensionar-lo ni beneficiar-se'n de manera exagerada. "És una herència bonica però també podria ser una llosa important", m'explica la Roseta, tot just acabat el servei del migdia, que ha sigut intens perquè han patit una inundació a la cuina que els ha obligat a improvisar per tirar endavant i aconseguir que els comensals, des del menjador estant, no se'n asabentessin. Així ha sigut.

"A casa sempre s'hi ha cuinat molt bé", diu algú que va voler estudiar ceràmica tradicional, restauració, talla i marqueteria. Algú que també va anar covant afició per la cuina, aprenent gràcies a vells llibres i receptaris. Algú que es va enamorar d'un noi de Palamós amb fa-

Herència
La Roseta és besneta de Rosa Pla, una de les germanes de l'escriptor

Ideari
Producte de la zona, tradició i humilitat són els lemes del restaurant

mília propietària d'un restaurant. Una molt bona manera de familiaritzar-se amb la cuina. Així i també gràcies a un decisiu curs al qual la va apuntar el seu sogre i amb el mestratge i l'amistat de Carles Mampel, mestre pastisser a qui la Roseta mai es descuida de mencionar. La pastisseria, les postres, són la seva gran passió i la seva especialitat. I comprovar-ho és un plaer colossal. Només cal esmentar el deliciós recuit, colorista i saborosa especialitat de la casa.

¿L'essència del Pa i Raïm? Ella la resumeix en tres puntals: bon producte de la zona, cuina tradicional i humilitat. I precises injeccions de modernitat, en les coccions i la presentació dels plats, per exemple, però "sense tornar-se bojos!". "¿No teniu estrella Michelin?", li pregunten sovint. "Ni la tenim ni la volem!", respon sempre ella decidida. Per ser sempre amos del seu camí i les seves decisions, no volen que siguin viaranys d'aquest tipus els que marquin els paràmetres de la seva cuina ni els encaminin cap a modes que no els interessin i que, a criteri seu, revelen una certa tendència "vulgaritzadora". "Perquè algú opini que hem de servir ostres, per exemple, no vol dir que hàgim de córrer a servir-les", argumenta la Roseta amb la decisió de tenir molt clares les idees i la personalitat de casa seva. Forma part de la mirada crítica que té sobre l'exageració glo-

bal en què ha caigut el món de la cuina en els últims vint anys: "A Barcelona, per exemple, s'inauguren restaurants sense parar i molts no passen dels cinc o sis anys de vida". Reclama més seny però reconeix que està una mica pastada a l'antiga: "Els cuiners ens hauríem de treure una mica d'importància, tenim un ofici preciós però no estem cridats a canviar la vida de ningú".

La dona i la cuina

Un ofici preciós, sí, però també dur, molt exigent i amb horaris de bogeria. En aquest sentit, no dubta a reivindicar la figura de la dona cuinera en el món suposadament idíl·lic de la cuina moderna, en què els grans noms de fama internacional són quasi tots homes. Voler ser mare és una decisió que no s'adapta gaire bé amb tantes exigències de l'ofici i això és, sens dubte, una injustícia. Ella i el Pep tenen una filla que des de petita ha trepitjat la cuina del Pa i Raïm, ha flairat les olors del forn i la cassola.

Si fa memòria, a la Roseta li agrada recordar aquella experiència de fa vint anys, quan va anar a unes jornades gastronòmiques a l'Hotel Ritz i es va perdre per la sortida de mercaderies. Era, com aquell qui diu, la primera noia que entrava en aquella cuina. Al xef, el mític senyor Gotanegra, se li escalfava la boca sovint. "Ep! A mi no em cridi! Parli'm bé i ens entendrem", li va etzibar ella. I es van entendre. —