

# **Entrevista a Carme Rusalleda**

Transcripción de entrevista

## **Entrevistadora**

Tomoko Umemoto

## **Afiliación**

Universitat Autònoma de Barcelona

## **Entrevistada**

Carme Rusalleda, cocinera y propietaria del restaurante Sant Pau

## **Fecha**

10 de mayo de 2019

## **Lugar**

Jardín del restaurante Sant Pau, Sant Pol de Mar

## **Nota editorial**

Esta edición reproduce la transcripción de la entrevista realizada el 10 de mayo de 2019. Se han normalizado la presentación tipográfica, la numeración de una lista, algunos signos de puntuación y erratas evidentes. Se han conservado el carácter oral de la conversación, las vacilaciones, las repeticiones y las alternancias lingüísticas cuando aportan valor documental. Las intervenciones sin nombre corresponden a la entrevistadora.

## *Entrevista a Carme Ruscalleda*

**10 de mayo de 2019, en el jardín del Sant Pau (Sant Pol de Mar)**

Tomoko Umemoto

Universitat Autònoma de Barcelona

Carme Ruscalleda: cocinera / propietaria de Sant Pau

—¿En términos de tradición culinaria o de región o área geográfica, ¿cómo calificaría su cocina? Por ejemplo, cocina asiática, japonesa, española, catalana...

Ruscalleda: Mira... Antes cuando me preguntaban: “Define tu cocina”, yo siempre decía: “Es una cocina catalana y moderna”. Catalana por formación, por ubicación, incluso por suministro, y moderna por voluntad de que sea moderna. Yo defiendo que somos herederos de una tradición muy sana, muy interesante, muy gourmet que merece la pena pasarla por el tamiz moderno. Todos sabemos que no podemos comer la cantidad que comían nuestros abuelos, porque nuestro abuelo y abuela todo lo hacían a mano. Hoy en día estamos casi robotizados, por lo tanto, hay que ajustar las cantidades. También hemos descubierto científicamente que debemos también regular el tiempo de cocción. Antes todo era muy, muy cocinado. Perdemos nutrientes, perdemos belleza y perdemos valores organolépticos, pero decir que es catalana y moderna ahora me ha quedado corto. Ahora digo que es una cocina libre, que es una cocina natural y que es una cocina emocionante. Es una cocina libre porque me interesa a mí la libertad que me permite la cocina. Esa acción de hacer las cosas a tu manera. Es natural porque continúa apostando por la naturaleza, y es emocionante porque es lo que persigo, la emoción del público.

—¿Utiliza ingredientes extranjeros o de regiones geográficas dispares?

Ruscalleda: Sí, claro. Principalmente producto de entorno, principalmente. Porque yo creo que tenemos... estamos en una comarca muy interesante, porque tiene puerto, tiene huerta, tiene montaña, pero además nos interesa el mundo. No somos fundamentalistas: “si esto no es de aquí no lo utilizamos”. No. Utilizamos especias naturalmente africanas, asiáticas o americanas. Siempre con el objetivo racional y ético de mejorar la gastronomía. No para impresionar y para que sea glamuroso, sino por la necesidad de que sea producto especial y mejorar la oferta.

—Si es así, ¿qué ingredientes usa?

Ruscalleda: Sí, bueno, varios, varios. En Cataluña... desde tiempos antiguos se han utilizado especias que vienen de Asia, ¿no? De hecho, en el mundo medieval la especia era signo de poder. Hoy en día, que el mundo ha cambiado tanto, podemos utilizar pues pimientas africanas que antes no entraban, no llegaban o incluso chiles americanos que tampoco llegaban a nuestro mercado. Naturalmente en nuestro caso utilizamos productos japoneses, porque ha sido una cultura que hemos descubierto hace 15 años, que trabajamos con ellos, y es una cultura que nos ha seducido. Por lo tanto, siempre en nuestro almacén siempre hay productos japoneses. Nos gustan.

—¿Por qué?

Ruscalleda: Pues nos gustan porque dan un juego muy puro. Si tuviéramos que decir, en cuanto a efecto visual, la cocina catalana es una cocina más espesa, de un tono marrón, un tono muy dorado, muy ligado. En cambio, Japón tiene una cocina que es transparente, es agua. Y es agua muy sabrosa, muy seductora, de sabores muy nítidos y muy limpios. Por esta, por esta razón. Por este enamoramiento de llevarlo a nuestro terreno. De hecho, tenemos, fíjate... siendo tan diferentes, porque claro hay tres productos básicos para

nosotros, como es el pan, el vino y el aceite, que para un japonés son exóticos. Pero en cambio, culturalmente, en lo que es el concepto de cocina, somos muy hermanos, muy hermanos. Porque a los japoneses les gusta comer las cosas de temporada, y a los catalanes también. A los japoneses les gusta que en el plato haya contrastes, que no sea un sabor plano, que haya contrastes más picantes, más dulces, más espesos, más duros, y a los catalanes también. Y a los japoneses les gusta, naturalmente, en ese discurso, saber que se están cuidando, y a los catalanes también. Por lo tanto, el concepto base, siendo tan diferentes, las cocinas se encuentran en lo que es el concepto de ponernos a cocinar.

—¿Utiliza ingredientes de Japón/Cataluña?

Ruscalleda: Sí, sí, sí, sí. Lo he comentado antes. Siempre tenemos productos, pues, como el té, ya sin duda alguna, *hojicha*, *macha*, *sencha*... ya forman parte de nuestra forma de tomar té. *Katsuobushi*, alga *kombu*... son productos que ya utilizamos, incluso *karasi-su* (*su* mostaza). Ya, ya, ya... Ya nos gusta... Porque ya la necesitamos a la hora de aliñar. O *mirin*, o sake... De hecho, hemos creado un producto para Japón, porque los japoneses pedían en la sala de Japón pedían sangría. Sangría es un icono, es como *sushi*. Es icono ¿no? Pero la raíz de la palabra sangría es “sangre”, y evidentemente que es un producto que te lleva a utilizar un vino tinto. En cambio, el japonés disfruta mucho con el cava. Los empresarios de cava están encantados con el mercado de Japón. Venden muchísimo cava, porque ha sido muy bien recibido por los japoneses. Por lo tanto, nuestro cliente quería una sangría, pero la quería de cava. Por lo tanto, deberíamos buscarle también otro nombre y hacer un producto muy elegante. Y el producto elegante ha sido, pues, unir cava, sake y fresas, y el título... lo hemos nombrado “sakría” y es realmente una bebida deliciosa.

— ¿Cómo describiría la cocina japonesa y cómo describiría la cocina catalana? Esta

pregunta nos ayudará a ver cómo se construyen las ideas de lo que es la “cocina japonesa” y de qué es la “cocina catalana”.

Ruscalleda: La cocina japonesa respeta mucho el producto, muchísimo. Yo creo que tiene un respeto tan extremo que sabe que, el producto natural, la cocina debe ponerlo en valor, no debe estropearlo. Y esto es un valor que nosotros consideramos, bueno, de vital importancia. Tiene una realmente una comunión con la naturaleza muy, muy importante y nosotros también. Hay clientes que me dicen: “eras”, me dicen a mí, “tú eras japonesa y no lo sabías”. Porque comulgo mucho, sin antes haberlos conocido, con estos conceptos. De hecho, esta zona... los caldos de pescador que, por ejemplo, un caldo de pescador sería lo que se llama “*suquet*” en el litoral del norte Cataluña son más dorados, más oscuros como un poco ya no negros, pero casi. Y está debido porque era el paisaje de tradición, hay tomate, hay cebolla, muy “compotados”, muy sofritos. En nuestra zona... es una zona ya de mucho tomate, de hierbas como perejil, de ajo, son caldos muy transparentes, casi son caldos japoneses. Y cuando en la zona sur hacen los caldos son más espesos porque intervienen ya los frutos secos, las avellanas, las almendras, la ñora... Por lo tanto, el producto de alrededor en la tradición se funde en la forma de aquella sociedad de entender la cocina. Son cocinas diferentes, lo he dicho antes, pero conceptualmente muy hermanas.

—Hábleme sobre la cocina hecha con ingredientes de Japón/Cataluña.

¿Podríamos hablar de cocina fusión? ¿Podríamos hablar de hibridación culinaria?

Ruscalleda: Sí, naturalmente es una cocina fusión, pero es una fusión de forma muy natural. A veces, si la fusión es muy buscada para impresionar al público, más que cocina fusión es “cocina confusión”. Podemos utilizar... yo creo... A ver, no estoy haciendo doctrina, ¿no? Pero yo creo que en cocina cuando utilizas un producto para un plato que tiene carácter de tradición, que tiene un carácter de zona, cuando pones un

producto que es muy lejano, es porque el propio plato lo reclama, el propio plato lo pide. *Esta* es la razón. Mira. En Cataluña no tomamos pescado crudo, pero una *esqueixada de bacallà* es casi una comida de pescado crudo. Sí que ahora nosotros marinamos pescados muy a la japonesa, primero poniéndolos en agua de mar para desangrarlos; después poniéndolos, aliñándolos, con sake y emparejándolos con *kombu*, dejándolos reposar. Y en aquel proceso de estar en contacto y que pasen horas el producto pierde agua pero coge unos sabores dulzones que mejoran aquel pescado incluso de textura. Eso lo utilizamos, y el público catalán, ostras, lo recibe, y en cambio es un pescado curado, curado a la japonesa.

—¿La hibridación?

Ruscalleda: ¿Sí?

—¿Qué papel crees que tiene en la innovación culinaria en la gastronomía?

Ruscalleda: Sí. Es cuando pasa por el tamiz creativo. Mira... Yo ayer, en Danone, les decía: “un creativo debe ser capaz de ver lo que los otros no ven”, y puse una imagen de unas calabazas torcidas. Una persona con ilusión de mezclar, de no parar de buscar cosas nuevas, en esas calabazas ve unos cisnes glamurosos, que los puedes pintar y ponerles un collar y “¡oh, son cisnes!”. Por lo tanto, en cocina, la creatividad es descubrir e investigar productos lejanos que mejoran la oferta.

—Porque hay también, por ejemplo, innovación puramente tecnológica.

Ruscalleda: Ah, bueno. Claro, claro.

—Técnicas de cocción...

Ruscalleda: No, no, no. Y la tecnología nos ayuda, precisamente, a conseguir matices de cocción que antes eran imposibles. El gran hallazgo de una cocina, cocinada en bolsa de plástico al vacío, eso ha sido para colectividades, bueno, un gran avance, ¿no? La

sociedad siempre ha buscado, el producto, conservarlo. El gran avance fue descubrir las latas, las conservas; eso fue un gran avance para la sociedad, ¿no? Después el congelado, ya es otro avance. Después, ya llega una gama cuatro. Una gama cuatro, todo limpio y preparado para que, en los hogares, ya está limpio, ya puedes cocinarlo o aliñarlo. Ya llega una gama cinco, ya cocinada, lista, lista para utilizar, y aquí ya entra la tecnología de un vacío, de un producto que dura unos días. E hay incluso una gama seis, que es una gama de liofilizados, que es un alimento que puedes ir al espacio exterior. Luego siempre hemos buscado cómo conservar ese alimento, cómo nutrirnos, cómo divertirnos. La tecnología, yo, la forma en que la veo, debe ayudarnos a mejorar nuestra nutrición, a mejorar nuestra ilusión y placer gastronómico, y ayudar a nuestra salud. Si solo nos ayuda a poder trabajar menos horas, casi que no, que no nos interesa, ¿no? Porque ha llegado una tecnología, por ejemplo, en el mundo del pan, que ha ayudado mucho a mejorar los horarios de los panaderos y aquí la sociedad ha perdido calidad en el pan. Por lo tanto, utilicemos la tecnología que nos ayude, naturalmente, en la organización profesional, pero lo más importante es que nos ayude en el resultado final. Si después nos conformamos con cualquier cosa, hemos perdido, creo.

—En caso afirmativo, ¿qué técnicas culinarias utiliza?

Ruscalleda: Sí, bueno, ¿relacionadas con Japón?

—Sí.

Ruscalleda: Eh pues, marinados... marinados, los utilizamos; incluso escaldados, escaldar un producto crudo, pues, con la fécula del *kuzu*, le da una protección y una textura inmejorable; bases como el *dashi*, lo utilizamos para caldos; limpieza y desangrado tanto de pescados como de carnes; aliños, y productos, sí utilizamos. Hay huella japonesa en nuestra cocina.

—¿Y por qué?

Ruscalleda: Bueno, por el valor, por el valor. Yo hice, como les dije hace dieciséis años, que fue el primer viaje que hicimos, cuando me tiene tan seducida esta cocina, hice una voluntad de construir un muro. Ahora no me voy a convertir en japonesa; si yo los quiero mediterráneos, no voy a darle la vuelta, pero este muro ha encontrado grietas por el valor del alimento, por el valor de la técnica, claro.

—¿Utiliza técnicas de cocina japonesa/catalana?

Ruscalleda: Sí, sí, correcto. Mira, los catalanes somos muy aficionados a las frituras, aficionados. Y nos gustan que no sean aceitosas y que tengan esa piel seductora. Naturalmente, las *tempuras* japonesas... es una técnica impecable, que también la aplicamos.

—En caso afirmativo: ¿Por qué le interesa la cocina japonesa? Es decir: ¿Por qué ha elegido la cocina japonesa y no la cocina de otro país para crear nuevas propuestas culinarias?

Ruscalleda: Pues por la trayectoria profesional. Porque en tu trayectoria te ocurren cosas que van conduciendo tu camino. Cuando hubo esta propuesta japonesa, que nos costó mucho decidir que sí, porque estaba muy lejos... Nos ayudó a decir que sí porque era el momento que internet empezaba y vimos en internet una herramienta capaz de comunicarnos con rapidez, ¿no? Eso nos dio mucho coraje. Naturalmente nos dio coraje el equipo que nos acompañaba con talento e ilusión de ir a trabajar a Tokio pero, naturalmente, esa seducción es por el valor de la cocina, no por querer impresionar al público... por el propio valor genuino de la cocina japonesa.

—¿Cómo describiría la cocina japonesa y cómo describiría la cocina catalana? Esta pregunta nos ayudará a ver cómo se construye la idea de lo que es la cocina japonesa y lo que es la catalana.

Ruscalleda: Mira. Incluso hay quien le parece... El público, pues, que no ha investigado la cocina japonesa o que es profano a la cocina japonesa, les parece que en Japón solo toman pescado crudo, les parece que solo *sushi*, y están muy equivocados, muy equivocados. Naturalmente que es una de las técnicas magníficas de poder elaborar y trabajar un pescado crudo, pero no solo a un sabor, sino a muchísimos, respetando siempre el producto y cada bocado es distinto. Por lo tanto, hay un respeto y un conocimiento de ese producto fresco, pero después hay caldos, hay estofados, hay frituras, hay fermentados, hay un abanico tan variado como nuestra cocina catalana que también a profanos les parecerá que solo es *escudella i pa amb tomàquet*. No. Es una cocina que, naturalmente, el pan con tomate sirve para poner a caballo una tortilla o embutidos, que también de tradición los tenemos, pero hay caldos, hay fritos, hay rustidos, hay estofados. Son las cocinas que utilizan muchas técnicas variadas porque tienen un discurso magnífico. De hecho, los menús *kaiseki* tienen mucho que ver... El *kaiseki*, que es una tradición ancestral japonesa, tiene mucho que ver con la modernidad de hoy en día de los menús degustación gastronómicos. Un menú degustación gastronómico debe ser un recital donde haya cosas crudas, cosas aliñadas, cosas fritas, cosas estofadas, nunca repitiendo ninguna técnica, nunca repitiendo un producto. Esto, que nos parece tan moderno en el mundo occidental, es quizás milenario en el asiático. Ja, ja.

—Hábleme de platos que usen técnicas de cocina japonesa/catalana. Una vez más, ¿podríamos hablar de fusión o hibridación culinaria?

Ruscalleda: Sí, claro. Hay una fusión. Es hermanamiento, ¿no? Les voy a hablar de un producto que hago en mi casa, y que nos encanta. Yo lo he titulado... incluso, mira, lo he fotografiado para una revista americana. Era una revista americana que venían los periodistas, abrían tu nevera a ver lo que había en tu nevera y, claro, vieron... “¿Por

qué... por qué hay miso en tu nevera?” Entonces digo: bueno, hay miso en mi nevera porque hacemos miso a la catalana. Entonces les interesó el tema e hicimos miso. Utilizo, pues, una buena alga *kombu*, donde, a la medida de la cantidad de agua, esos centímetros... recortándola, dejándola en remojo para que se exprese, poniéndolo al fuego para que, justo arranque el hervor... la retiro. En ese arrancar el hervor, escaldo el *katsuobushi*. Luego reservo tanto el *katsuobushi* como el *kombu*; no lo tiro. Es una cocina muy sabia la japonesa, que no tira nada. La catalana también es una cocina... que ahora estamos defendiendo no perder, recuperar ese concepto de no tirar nada; eso es muy inteligente. Por lo tanto, lo guardo... Ya, en ese caldo, ya me permito aquí intervenir de otra forma. Por lo tanto, a la catalana, le pongo una juliana de puerro, una juliana de setas; me permito también poner una juliana de pimiento. A esa juliana, le pongo un puñadito de arroz; el arroz, cuando está a media cocción, un puñadito de fideos... y cuando lo decanto del fuego, cojo un poco de caldo, disuelvo el miso, lo añado; el *kombu*, lo corto a juliana, lo añado; lo mismo con el *katsuobushi*, y escaldo unos trozos de un bacalao desalado. Por lo tanto, es una sopa que es preciosa de colores, de texturas, de belleza y sabrosísima.

—¿En qué idiomas ofrece la carta?

Ruscalleda: Sí, bueno, la carta nuestra en catalán, en castellano, en inglés, en francés y hemos tenido también durante muchos años en japonés, porque trabajaba con nosotros en la sala Rie Yasui, que la traducía al japonés.

—¿Quién traducía la carta?

Ruscalleda: Sí, bueno en aquellos momentos Rie Yasui. Sí, sí, sí.

—¿Seiki Nakashima?

Ruscalleda: Sí, también, también. Está trabajando ahora en Barcelona con Gaig y ahora me dijo Gaig el otro día...

—Nos vino a casa a hacer un... Se ofreció él...

Ruscalleda: Ah, qué bueno.

—Vengo a vuestra casa y os preparo... Nos preparó una cena...

Ruscalleda: ¿Seiki?

—Sí.

Ruscalleda: Pues ahora Seiki, que está trabajando con Gaig... Sabes que Gaig se traslada a la Cerdaña en, creo que estrenarán en julio o en agosto. Y Seiki tiene ganas de irse al Pirineo, a la Cerdaña, con Gaig. Ahora va a ir a la Cerdaña.

—Bueno nos ha contado que antes trabajaba en el Sant Pau de Tokio...

Ruscalleda: Sí, sí, muchos años.

—Y aquí ha venido...

Ruscalleda: Exacto, exacto. Él hace ya quince o dieciséis años que nos conocemos. Él estuvo aquí con el primer desembarco de japoneses, que vinieron para conocer nuestra cultura, para que éramos... Después, harían esta cultura en Tokio. Él fue de ese primer desembarco. Estuvo trabajando muchos años en Tokio. Estuvo trabajando muchos años con nosotros, y después se fue a Barcelona. Trabajó primero con el marido de Rie Yasui, y después con Gaig. Y ahora irá al Pirineo con Gaig.

—Rie-san, ¿no?

Ruscalleda: Rie-san. Rie-san. Ahora tiene Nona María, una pizzería. Nona María.

—Ah, sí ¿no?

Ruscalleda: En el hotel Melià Sarrià. Ayer estuve con ella, porque recibí un regalo de una empresa japonesa que ha inventado una cazuela. Es una cazuela tecno... Se llama “Vermicular”, y es una cazuela que le puedes cocinar controlando los grados. O sea, puedes cocinar a una temperatura muy baja, a una temperatura muy alta. Siempre cocinando... recibe la cazuela impacto de la base e incluso de las paredes. Con una tapa, pero tremendamente hermética. Y ayer me regalaron una de estas cazuelas para investigar cosas, novedades. Lo primero que voy a hacer, ya se lo he dicho yo a mi marido, voy a hacer crema catalana con esta cacerola, porque... la crema catalana, la gracia está en ese punto en que el huevo no la corta, para que no pase de la temperatura, y que tenga ese punto espeso. Un primer ensayo... voy a hacer la crema y, evidentemente, se lo voy a mandar a los japoneses para decir: mira hemos hecho crema catalana con vuestra cazuela.

—Muy bien. En el restaurante Sant Pau de Tokio, también... ¿Quién traduce...?

¿O utiliza carta...?

Ruscalleda: Correcto. Traducimos... En el restaurante de Sant Pau de Tokio, la hay en catalán, en castellano, en inglés y en japonés. Cuando hay la carta, nos la mandan y la traducimos nosotros. La traducimos nosotros. Incluso, cada mes, como siempre hay novedades porque hay algún producto que se termina y entra otro producto, revisamos para que realmente estén bien la lengua catalana y castellana.

—Vale, entonces la envían en japonés aquí...

Ruscalleda: No, la envían en inglés, en japonés no. En inglés.

—Y luego desde el inglés se traduce al catalán y el castellano.

Ruscalleda: Sí, exactamente. De hecho, el camino es distinto. Como creamos la carta nosotros aquí, en castellano y en catalán, ellos la traducen al inglés y al japonés. Somos nosotros los que después pedimos que nos las vayan enviando para hacer el control de que no haya, pues claro, faltas ortográficas...

—¿Tenéis un asesor o...?

Ruscalleda: No, lo hacemos nosotros desde aquí...

—La parte de ortografía, ¿eh?..

Ruscalleda: Sí.

—Porque...

Ruscalleda: No, no, no, lo hacemos... es interno. Lo hacemos todo interno, desde su organización y desde nuestra organización, de cocina-estudio.

—Vale. Porque usáis... Aparte de ponerle un nombre, ¿usáis mucha descripción del plato?

Ruscalleda: Claro, claro. E incluso, a veces, nos atrevemos a crear una palabra nueva. Ja, ja, ja. Esto también... Lo permite, lo permite... El plato lo pide, ¿no? Sí.

—Vieiras escaldadas con un lecho de frambuesa ¿no? Este tipo de...

Ruscalleda: Claro, claro, exactamente. Esto... Luego, si haces una traducción literal, es como si estuvieran las vieiras “encamadas”, en la cama, ¿no? Hay que buscar que no dé risa, ¿no? Si hay alguna cosa que dudamos, evidentemente, trabajamos con especialistas, pues, evidentemente, nativos, que nos pueden ayudar, pero principalmente lo hacemos interno y cuando dudamos consultamos.

—Vale. No es profesional... O Rie Yasui-san... O...

Ruscalleda: No, no, no, no... Rie Yasui, cuando trabajaba con nosotros, formaba parte de este equipo interno y ella lo hacía, sí. Ahora, evidentemente, claro, va cambiando. El *staff* va cambiando.

—¿Japoneses de allí?

Ruscalleda: Sí, sí, sí... Claro, claro, claro... Las oficinas de Granada... Porque Granada... El Sant Pau De Tokio pertenece a una empresa que tiene, creo que son, cuarenta establecimientos de restauración, de diferentes niveles. Tiene restaurantes tratorías italianas, pizzerías, restaurantes chinos, restaurantes japoneses y restaurantes, evidentemente, catalanes. Sí, sí.

—Muy bien.

Ruscalleda: Por lo tanto, hay una organización para crear las cartas. Ya muy sólida.

—¿Cuál es el idioma original de la carta?

Ruscalleda: Claro, el catalán. El catalán es el original. Este es el punto de partida. O sea, claro, tú siempre piensas en tu lengua materna. Lo que pasa es que el mundo está globalizado. Qué bien poder hablar con un ruso, me encantaría. Qué bien que yo pudiera hablar japonés, me encantaría. Soy muy limitada. No tengo ni tiempo, ni talento, ni voluntad de aprender lenguas. Sí que, por supervivencia, hablo un inglés pero que da risa al interlocutor; se ríe, pero nos entendemos. Soy capaz de comunicar una idea y tener una conversación; no un discurso, porque sería como, realmente, el club de la comedia, que parecería... Que sí, claro...

—¿Aparecen palabras japonesas en la carta?

Ruscalleda: Claro, claro; sin duda alguna. Cuando hay un producto japonés genuino, no lo traducimos, claro.

—No se traduce.

Ruscalleda: Sí. No, no se traduce. Y es bueno que después el cliente pregunte: “¿qué es esto?” Claro, claro, y el cliente descubre... Si pone, por ejemplo, vinagreta con un toque de *mirin*. El cliente pregunta: “¿*mirin*? ¿Qué es *mirin*?”. Claro.

—Si es así, ¿qué tipo de palabra se usa? ¿*Mirin*?

Ruscalleda: Sí, sí. Claro, bueno, muchísimo... Claro, por ejemplo, soja ya es una palabra muy, muy utilizada. Todo el mundo sabe qué es soja, pero sí que *mirin*... Incluso... ¿cómo se llama ese cítrico, ese cítrico tan interesante japonés?

—¿*Yuzu*?

Ruscalleda: No, no *yuzu*. El otro... El otro... El otro cítrico. *Yuzu* es ese tan perfumado. Hay otro que es más como una lima, que Raúl lo utilizaba mucho.

—¿*Sudachi*?

Ruscalleda: *Sudachi*. Oh, sí, sí. Por lo tanto, eso no se traduce; se pone. Claro.

—¿Los ingredientes?

Ruscalleda: Sí, claro, los ingredientes, cuando tienen un nombre propio... Eso es culturizar a tu cliente.

—Mm...

Ruscalleda: Y al cliente también le encanta que esto pase así. Sí.

—Así, ¿tal cual?

Ruscalleda: Trabajamos para un público gourmet con una mente muy abierta. Vienen a descubrir también; vienen a divertirse y a descubrirse.

—Y como marketing, por ejemplo...

Ruscalleda: ¿Sí?

—Eh. El uso de palabras extranjeras, japonesas en particular...

Ruscalleda: ¿Sí?

—Eh... tiene un elemento exótico...

Ruscalleda: Claro. Y glamuroso. Sí, claro.

—Que ayuda a...

Ruscalleda: Sí, sí, sí, sí. Por esta razón he dicho que no lo utilizamos nosotros para impresionar, sino porque, el producto, hemos considerado que el plato lo merecía. Puedes utilizarlo: “mira ahora voy a ser moderno y voy a utilizar aquí voy a poner ingredientes y me quedará al plato...” y eso es la cocina “confusión”. O sea, yo creo que el camino sólido es que este producto lo pongas porque el plato lo mejora, pero, claro, si lo has utilizado, está bien que aparezca en tu carta. Esto es trabajar una fusión por vía natural. Yo creo que nuestra cocina es una fusión muy natural, muy natural.

—Por favor, dígame el nombre de platos en los que se utilicen palabras japonesas...

Ruscalleda: Sí, muchos. Si quieres, con el mail, te podemos dar una lista... Con Sui hemos hecho muchísimas cosas.

—Vale.

Ruscalleda: Incluso hemos utilizado el alga *tangusa* para hacer *tokoroten*. Y, claro, entonces poníamos “*tokoroten*”. ¿Qué es *tokoroten*? Pues es infusionar un... arrancar a hervor un alga... esperar que cuaje, para poner después en ese aparato y que salgan esos

fideos.

—Sí.

Ruscalleda: Eso nos los pides y te haremos un listado muy interesante, seguro. [La lista que posteriormente recibimos por correo electrónico es la siguiente:

#### LISTADO PLATOS JAPONESES

1. DASHI DE ROMESCO
2. MATÓ CUAJADO CON TÉCNICA JAPONESA, CON AGUA DE MAR REDUCIDA, O CON NIGARI
3. DORADA CURADA A LA JAPONESA, CON KOMBU I SAKE
4. TAURO (MENÚ UNIVERSO) WAGYU, MISO DE TRES COLORES PARA LA SALSA
5. DASHI DE FOIE GRAS, CON FOIE Y CHAMPIÑONES
6. PLATO NIHOMBUYO, HELADO DE SAKURA Y UMEBOSHI
7. HELADO TÉ MATCHA
8. TÉ HOJITCHA, CON SORBETE YUZU
9. PICHÓN, CEREZAS, HOJAS DE SAKURA EN EL RELLENO
10. HELADO DE SHISO VERDE
11. COCA SANT POL TOKIO
12. PESTO CON ALGAS

### 13. CALAMAR RELLENO DE SETAS, SALSA DE AJO NEGRO

—Eeeeh. Cree que...

Ruscalleda: Estamos haciendo en Tokio una cosa muy rica. Puedes hacerlo en tu casa. Riquísima. Es *dashi* de romesco. O sea, salsa romesco puesta en un *dashi* mezclado. Lo puedes tomar o frío o caliente. Riquísimo. *Dashi* de romesco.

—Suena muy bueno.

Ruscalleda: Muy bueno; muy rico. Porque, claro, el *dashi*, de hecho... El principio es... El *kombu* es el producto que levanta el sabor... ¿Com se diu això?... Hay un producto que la industria alimentaria utiliza mucho, que es el...

—¿El glutamato?

Ruscalleda: El glutamato monosódico. Exactamente. El glutamato, evidentemente, sintetizado...

—Potenciador de sabor...

Ruscalleda: Pero el *kombu* es glutamato y, por lo tanto, de una forma muy natural, ese romesco, puesto en ese caldo... ¡Riquísimo, riquísimo!

—Suena muy bien. ¿Y cree que sus clientes entienden correctamente el significado de esas palabras?

Ruscalleda: Eh... seguro, muchos. Seguro. Y los que no, lo preguntan. Y el que no lo pregunta, pues pierdes... Es un momento de descubrir cosas nuevas. Y estoy convencida de que muchos lo saben... Y los que no lo saben preguntan... Y, evidentemente, siempre hay alguien que dice “ni lo pregunto y...” Yo siempre les dije a mis hijos: cuando una cosa no la sepáis: preguntadlo. No os dé miedo a que digan:

“oh, qué ignorante”, porque, cuando lo has preguntado, ya dejas de ser ignorante. Has aprendido una cosa nueva. Eso hay que... Hay que ser así, creo.

—¿Y qué nacionalidades tienen sus clientes?

Ruscalleda: Uy. Muy diversas desde siempre, desde los orígenes, desde los primeros días. Estamos en una zona turística. Estamos en una zona donde... está comunicada... por un público que se mueve por ciudades. Evidentemente que al principio... pues no tanto, porque no estábamos en la red de restaurantes gastronómicos. Cuando llega la primera estrella, aquí ya se nos dobla el cliente, y ves ya a clientes de todas las nacionalidades: americanos, los rusos, asiáticos. Sí, claro. Es la proyección de aparecer en guías, es lo que te ayuda a... Guía al cliente a tu casa ¿no?, y el cliente que se deja guiar es, bueno... Vale, bueno, internacional.

—Españoles y catalanes también, ¿no?

Ruscalleda: Sí, sí, sí, yo creo que es mitad y mitad. Mitad del país y mitad de todas las nacionalidades del mundo. A veces hemos dicho... Esta... Esa... Ese comentario en casa: si ahora preguntáramos un día las nacionalidades de las mesas, es la ONU.

—Ja, ja, ja.

Ruscalleda: Está bien; eso está muy bien.

—Vale.

Ruscalleda: Yo creo que un restaurante es el espacio donde más se mezcla la sociedad. Donde se ven... No solo en origen, en origen de procedencia nacional, sino en “profesionalidades”. Puede haber un señor que es un director de cine al lado de uno que es banquero y otro que es pintor de paredes. ¿Sí?

—Vale. Más o menos... Porcentaje más o menos...

Ruscalleda: Mitad y mitad, yo creo. Cincuenta-cincuenta. Cincuenta de, digamos, el Estado español, y cincuenta del mundo.

—¿Hay algún país concreto que... mucha gente viene...?

Ruscalleda: No. No. No.

—Más o menos.

Ruscalleda: Vienen muchos alemanes, rusos, asiáticos... Nosotros, quizás, por Sant Pol tenemos... Hemos tenido desde siempre muchos japoneses, americanos... No puedo destacar un país por encima del otro... Quizás, para nosotros, sería Asia, quizás.

—Vale. Vale. ¿Y el Sant Pau de Tokio?

Ruscalleda: Sant Pau Tokio... Claro, Tokio es una ciudad... Claro, evidentemente, que... donde... mezclada, todas las culturas del mundo. Principalmente japoneses, pero también un público internacional y, curiosamente, hacemos muchos catalanes en Tokio.

—Sí, sí.

Ruscalleda: Sí, sí, muchos catalanes. Es curioso... Como nosotros hacemos muchos japoneses. Sí, sí.

— Bueno... ¿qué edades tienen sus clientes?

Ruscalleda: Bueno, mira, desde muy jóvenes a muy mayores. La gastronomía, de hecho, qué bien, qué bien que ahora se haya socializado tanto. En mi generación, cuando yo era una niña, mi padre nunca nos llevó a un restaurante. En aquellos momentos, el estatus social, que éramos una familia agricultora y comerciante, no nos correspondía ir al restaurante. Iban unas clases superiores. Cuando había una celebración, se celebraba en casa. Quizás porque mi padre tampoco era muy dado a ir fuera. Mi marido, que también

es hijo de Sant Pol de Mar, que es de una familia pues pescadora y comerciante, su padre sí que lo llevó a restaurantes, porque le interesaba, porque era un hombre que le gustaba la gastronomía. Por lo tanto, yo nunca fui de pequeña con mi padre al restaurante. Ahora, en estos momentos, vemos muchas familias que van con niños a los restaurantes. Esos niños recibieron una cultura gourmet que después la trasladarán a sus niños. Así se abrió... O sea, se ha socializado... Puede haber *teenagers*, con señores octogenarios, o con noventa años, claro. Qué bien. Qué bien. Lo aplaudo. Lo aplaudo.

—¿Y hay más hombres o más mujeres entre sus clientes?

Ruscalleda: Probablemente, más hombres... Probablemente. Porque aún las comidas de negocios mayoritariamente son hombres. Sí que ya observamos que las mujeres ya van entrando en esos grupos de comidas de trabajo, van entrando las mujeres. Incluso lo observamos en Japón. En Japón también son mayoritariamente hombres pero, en comidas de trabajo, ya observamos señoras. Y eso a mí me llena, bueno, de esperanza de que realmente se equilibre. Sí. Me encanta. Me encanta.

—Tengo un alumno que trabaja con japoneses y tiene empresa aquí, y, cuando viaja a Japón, lleva a sus clientes al Sant Pau de Tokio. Para hacer negocios con japoneses, como catalanes que son, los llevan allí.

Ruscalleda: Correcto, correcto. No, no, pero observo que el mundo femenino está ganando terreno en el mundo, me refiero al mundo profesional, ¿no?, que ves mesas profesionales donde hay señoras.

—Por favor, háganos del panorama actual de la cocina en Cataluña. ¿Qué opina de la situación actual?

Ruscalleda: Bien. Buena. Yo creo que hay un momento, un momento mágico, con unos jóvenes formados en las escuelas que libremente han elegido esta profesión, que están

en equipos potentes de cocina o que crean su establecimiento, que aman la tradición, que saben que ellos deben protegerla y proyectarla al mundo, que saben que incluso deben mejorarla —antes hemos hablado, y sabemos, que no tenemos que comer ni tan espeso, ni tan cocinado, ni tanta cantidad—. Por lo tanto, yo estoy convencida que las mejores páginas para proyectar la cocina catalana al mundo están por escribirse. Estamos en un momento maravilloso. Mira si es maravilloso que, hace treinta años, cuando yo decidí cruzar la calle desde donde yo he salido —esa puerta era la tienda de mis padres—, cuando decido, porque siento la fuerza profesional conjuntamente con mi marido, de cruzar la calle y venir al Sant Pau, las personas que me amaban, las personas que me conocían, se entristecían por mí. Me decían: “oh, qué pena, te vas a encerrar en una cocina”. Y yo pensaba: “pero ¿qué dicen?” Yo veía un mundo de libertad, de hacer las cosas a mi manera. Ahora estas mismas personas que se entristecían por mí por entrar en una cocina ahora me paran y me dicen: “¿que no sabes? ¿El niño estudia cocina, estamos muy contentos? Y pienso... Yo pienso... No digo nada, ¿eh? Yo pienso: “¡caramba! ¡Cómo ha cambiado! ¿No?”. Por lo tanto, la propia sociedad contempla esta profesión con unos ojos como no los contemplaba antes. Ahora somos personas con discurso propio. Ahora somos prescriptores de salud, y de placer. ¡Qué bien!

—¿Hacia dónde cree que evolucionará la cocina catalana en el futuro?

Ruscalleda: Bien, mira, esto era una pregunta de ayer en ese fórum que ha hecho Danone de los cien años. Bueno, evidentemente, veremos muchos cambios. Estoy convencida. Si en estos veinte o treinta años hemos vivido tantos cambios, habrá muchos cambios más. Lo que pasa es que la sociedad debemos tomar consciencia de reclamar calidad, de reclamar que el producto elaborado —que cada vez más habrá más producto elaborado— no nos perjudique. Por lo tanto, debemos protestar frente a una paella que no está en condiciones, frente a un producto que esté envasado que no está en

condiciones, porque —yo ayer ya se lo dije— “no nos quejemos de que hay comida basura; si hay comida basura, es porque hay un cliente basura”. Quien elabora una comida industrial, si no la vende porque su cliente se queja, rápidamente la mejora. Por lo tanto, hagamos todos frente para defender que la comida es placer, que la comida es salud, y ahí mejoraremos y ganaremos todos.

—Eh, bueno, una última pregunta. Por favor, háglenos de sus proyectos culinarios futuros.

Ruscalleda: Sí, bien. Mira cuando decidimos cerrar Sant Pau en los treinta años de camino, era una decisión no de parar, sino de continuar sin la fuerza y la atención que merecía un Sant Pau, con un equipo de treinta personas. Por lo tanto, en nuestra vida, solo ha cambiado que el Sant Pau está cerrado. Continuamos con Tokio abierto y con Barcelona, con el hotel Mandarin Oriental, con la responsabilidad de toda la comida del hotel. Ahora más que nunca, colaboramos con escuelas. Yo estoy convencida que falta muy poco tiempo para que la nutrición y la cocina sean una asignatura en las escuelas. Es tan importante que recibas esta formación como tener formación de ciencias sociales, de geometría, de matemáticas, de geografía. Es tan importante... No existe aún como materia lectiva, pero sí que desde la escuela hacen muchos trabajos en pro de la nutrición y la cocina como trabajo extraescolar. En este planteamiento de trabajo, nos invitan a los cocineros a ir a colaborar o a hacer el colofón de ese trabajo. Y ahí sí que ahora acudo. Ya acudía... Ahora puedo acudir más que nunca. He creado, incluso —que eso lo he traído—, una herramienta para los niños, con un material irrompible e “inmanchable”, donde me permite llegar a la escuela... Mira, ahora tengo el día 20 aquí en la escuela de San Pol de Mar... Lo primero, decir, bueno... Ahora... Antes era Carme Ruscalleda Restaurant Sant Pau, ahora es Carme Ruscalleda Cuina-Estudi. Somos herederos de una cocina divertida y sana: ákala y práctica. Y entonces, me

permite hablar de cómo de importante es el aceite de oliva, esa grasa tan interesante; el agua, que forma parte de nuestro cuerpo; es muy importante beber agua. Importantes las legumbres; esa es una fuente de proteína vegetal muy interesante, base de la cocina catalana y que, por una modernidad mal entendida, casi que no se usa. Recuperemos ese valor... Como es importante en nuestra cultura el pan. El pan que puedes tomártelo en bastones, en panecillos, en pan de molde en barra. ¡Cuán importante es el pan! El trigo, que lo puedes tomar en galletas o con diversas pastas, y que incluso la pasta, con diferente forma y diferente aliño, el plato es totalmente diferente. Cuán importante es el arroz, el arroz blanco, el salvaje, el integral, y los frutos secos los piñones, avellanas, almendras; muy importante que estén en tu alimentación. Importantes los vegetales, y los vegetales para tomarlos en ensalada; incluso, ¡pierde el miedo a, una coliflor, ponerla cruda en tu ensalada! Cómo de importantes son los sofritos con cebolla y tomate y los hervidos con patata, con acelga, con espinacas, con cebolla, con coles... Cuán importante son los frutos. Qué triste cuando en una escuela te comentan que hay niños que han descubierto que un melocotón tiene hueso. No lo sabía. Creía que un melocotón era un puré de un *brick*. Eso, la sociedad deberíamos sentirnos culpables, de no formar a este niño en los hogares. La escuela debe formar, pero la práctica debe hacerse en casa. Por lo tanto, eso demuestra que hay familias que no consumen fresco. Porque, claro, consumir fresco es el hábito de ir a comprarlo y después manipularlo. Por lo tanto, el niño será prescriptor de ese frescor. Hablamos de cómo las frutas marcan las temporadas, y las frutas... estamos en una zona con unas frutas variadas interesantísimas. El producto láctico... El producto láctico pues directamente en yogur, en requesón, en *mató* o ya elaborado, en distintos estadios de queso. Cuán importante es el mundo del mar: pescados azules, pescados blancos, en los mariscos, los moluscos... Cuán importante son la proteína animal, los huevos, las

butifarras, las hamburguesas. No es mala una hamburguesa; es malo hacerlo mal; eso es lo terrible. Y al final, le saco tarjeta roja. Tarjeta roja: debemos consumir poca sal. Debemos consumir poco azúcar. Atención con esos donuts rellenos de grasas. Atención con las chucherías, con unos croissants, con unas grasas o con unos *toppings*... que hay el universo de unos dulces... Y eso te lo he traído... te lo he traído para ti.

—Ah, muchas gracias.

Ruscalleda: También en ese aniversario, treinta aniversario, creamos una Moleskine en forma de anotación y que cuenta, cada año, qué pasaba. Cada año... esos pasos de nuestra historia, que son pequeños pasos como de hormiga y cuenta con respecto a la trayectoria.

—Vale muchas gracias y una... He comprado... Dice que es el último libro, ¿verdad?

Ruscalleda: Es el último, sí. Este es un libro totalmente atípico son relatos de vida y de cocina, y cada capítulo que cuenta un relato rescata una receta. Hay mucho Japón en ese libro. Mucho Japón, eh.

—El comentario...

Ruscalleda: Ese es Shimoyama. Ese es un mensaje de Shimoyama.

—Muchas gracias. Pues esto es todo.

Ruscalleda: Perfecto. Perfecto. Sí, muy bien.