

JOAN BURGUÉS RESTAURANT CASSIA

Text

ALBERT VELASCO

Fotografies

Oriol Rosell



Passades les quatre vaig arribar al Cassia -canyella xinesa-, allà on Joan Burgués cuina, crea i fa gustar d'intenses sensacions els descarats. El vaig conèixer ja fa uns anys a Àger, a l'ombra del Montsec, quan era encara un adolescent que ja *tripijocava* amb fogons i olles. Un servidor picava pedra i treia terra a l'excavació de la col·legiata de Sant Pere i ell feia de cuiner per a la *troupe* d'aprenents d'arqueòleg que allà hi havia. Va ser un estiu inoblidable, sobretot pel reguitzell de festes majors a l'Ametlla, Agulló *-striptease* a la plaça-, Tartareu i Àger, sempre finides quan la llum del sol ens fa posar ulls de xinès als noctàmbuls. Ja a l'alberg on residíem, el Xapu de Can Xaparró -el Joan- es posava el davantal i, sense dormir, atenia pacientment la sol·licitud d'una colla d'impressantables que teníem gana: creps de xocolata, rocafort, pernil dolç i formatge.

El Cassia és un local de disseny cuidadíssim. Me'l miro i me'l torno a mirar. Un problema d'intendència amb el clavoguera sembla que m'aixafarà una entrevista en la qual havia dipositat moltes esperances. El Joan parla pels colzes -a voltes pels turmells-, i tinc por que l'imprevist faci que no s'impliqui tant com jo voldria. Emperò, finalment, el gran conversador surt a la llum, el pilot de la gravadora s'encén i iniciem la conversa.

Paella de...
"Escamarlans"

Truita...
"Alls tendres"

L'àvia, l'àvia, que et cuinava l'àvia? "Porc senglar amb arròs bullit i, sobretot, amb molt amor"

Pernil i formatge, ous i patates... I tu, què en tens de parella?
"Ostres amb Billecard-Salmon"

A qui admires, Joan?
"Per sobre de tots, Ferran Adrià. També li dec molt a la gent que considero els meus mestres, com Ignasi Dargallo (Hacienda Benazuza, Sanlúcar la Mayor,

Sevilla), Dídac López (Estrella de Plata, Barcelona) i Pablo Castilla (Restaurant Ovic, Barcelona)"

S'autodefineix com un defensor de l'*slow food*, és a dir, d'entaular-se, menjar, beure i *postrejar* amb tranquil·litat, sense presses, amb el rellotge cap per avall. Confessa que ja de petit gaudia menjant. Això, juntament amb altres coses que el captivaven del món de la cuina, com les infinites possibilitats combinatòries que oferia, explica que es decidís per aquesta quan va haver de triar un ofici. "Has de gaudir menjant i, a més, el cuiner ha de tenir paladar." Bàsica premissa, aquesta.

El Joan és un cuiner agressiu, valent i demiúrgic. Actua delicadament sobre la matèria primera i endreça amb cura l'ordre intern d'un plat per treure'n el millor. Li preguntem pel seu *modus operandi* i ens convida a fixar-nos en l'indret on ens trobem, el seu cau, un restaurant "de plat petit", de degustacions. Això condiciona la seva forma de treballar, la manera de pensar els plats, la carta de vins i, en definitiva, tot. Estigui on estigui i treballi on treballi, el que no canvia és la seva postura envers la tradició: "La cuina tradicional s'ha de respectar, i per fer-ho s'ha de respectar, primer de tot, el producte." Partint d'aquí, és dels que pensen que el cuiner ha de cercar la millora del que ja existeix, per variació i transformació, perquè és molt difícil inventar res de nou. "Es tracta de desglossar o afegir gustos per aconseguir contrastos, deconstruir els plats, etc." Ens posa com a exemple el seu "chic parmentier de cua de bou amb escuma de patata". El qui escriu l'ha tastat: és un estofat de bou tradicional que en aparença espantaria la iaia -se serveix dins un got-, però quan entra en boca, et transporta a l'hivern, a la masia i a la cassola de fang.

A la cuina, treure o posar? "Segons el que busquis." Un plat que ha depurat és l'esqueixada, on només hi posa bacallà, ceba, tomàquet i olives negres, prescindint del pebrot. "El trec perquè el pebrot *amaga* l'ingredient bàsic, el peix". Introdueix un matis en relació a aquells plats de nova creació, és a dir, amb pocs vincles amb la cuina tradicional. En aquests, "no podem parlar de treure o posar; es tracta simplement de fer".



Caprese tèbia amb caviar iranià

Quant a l'ofici, li agrada dominar moltes tècniques, però té molt clar que cada producte requereix determinats procediments. Bàsicament treballa amb planxa i forn, coccions fredes (amb vinagres, soges i sal), ebullicions per expansió, etc. Veu el fred líquid -nitrogen- com una tècnica encara incipient i li agrada el que fa gent com Joan Roca, que darrerament es dedica a experimentar amb la cuina al buit. “Estem al davant del boom de la química dins la cuina.”

Integrista de la integritat íntegra de l'ingredient. Li agrada treballar amb molts productes, entre aquests el caviar, “un intens de mar en boca increïble; esclata al paladar i t'omple la boca de mar”. Reconeix que ha perdut protagonisme en els darrers anys per la dificultat de treballar-lo com es mereix, a part del seu elevat cost. En valora la pròpia exigència del producte, que no facilita la combinació amb qual-sevol cosa, i és precisament per això que li agrada treballar-lo -un repte més. Després, flirteja com un amant amb les fruites i verdures. És de pagès i l'idil·li s'encetà a Àger. “Mirant a l'horitzó, els auguro un futur ben prometedor: els mars s'estan morint i les carns estan caient.” En destaca el gran ventall de possibilitats que ofereixen, mentre que la carn i el peix per si sols “no fan res” -el Joan em diu que posi

això entre cometes. Diu meravelles de les olives: “Són màgiques, és un gran potenciador de gust i es poden afegir fins i tot a les postres” -el Joan prepara un fantàstic gelat de xocolata blanca amb olivada. També gaudeix treballant amb els ceps i la tòfona, i no li fa un lleig a un bon foie -oh, el foie! El comú denominador que uneix els darrers és que “s'han de fer quan toca”. Per exemple, esmenta que el foie no es pot treballar a l'estiu perquè els ànecs durant aquesta època pateixen molt i els foies no es formen -o deformen- del tot bé. “Quan toqui, en faré, i me'l portaran de Girona. Ja es pot anar preparant la clientela. S'hauran d'agafar a la cadira.”

Pouant a la carta del Cassia, i després d'haver escoltat bona part de l'ideari culinari del propietari, veiem com la tradició va de la mà de la innovació -sí, sí, el tòpic de sempre. El Joan recull i endreça, sacseja i remena, separa i aporta. Ràpidament ens adonem que la carta del Cassia es plena d'estampes de diferents indrets. És un passaport ple de segells de diferents països: *tsatsiki* (Grècia), *caprese* (Itàlia), *kartoffel* amb salsitxa planxada (Alemanya) o *kebab* (Líban). Tanmateix, la seva mà no passa desapercebuda. Hi ha “marca de la casa”. Adapta les tècniques i receptes apreses a la seva manera d'entendre. Ho veiem a la *caprese*. És la *caprese* italiana de tota la vida, amb mozzarella i tomàquet, a la qual ell dóna un punt de temperatura. Escàndol a Itàlia, el *Corriere della Sera* publica en portada: El Joan treu d'escena la seva estimada oliva negra per deixar-hi entrar el caviar iranià. “Això és un mar i muntanya de llet de búfala i caviar que en boca resta perfectament estructurat.” Li recriminem que molts dels cuiners actuals que van d'innovadors no fan res per subvertir l'ordre d'una de les coses que fan més ràbia: per què primer, segon i postres? Per què no el plat únic, el menú degustació, la cuina horitzontal, el *totpostres*? Somriu i ens mostra la seva carta separada en sis freds i sis calents. Colofó i fi de festa amb cinc postres. És un gran defensor de les carta curta, entre altres coses perquè el material no es faci malbé i per poder-la renovar molts cops a l'any, en el seu cas cada mes. Quant a les concessions que fa als clients, és a dir, si manté aquells plats que funcionen d'una manera especial emprant un “no” rotund. “Ofereixo el que em sembla millor a mi, no el que vol la gent.” Tirà dels fogons? No. Vol ser un guia que porti els turistes per una ruta d'exquisedesa sublim, un *palate-trip* d'on ningú marxarà defraudat, i ell ho sap.

I arribem a un dels punts calents, el *leitmotiv* del dossier que ordim a la revista. La cuina és art? Cuiners mediàtics: als cuiners se us dóna massa importància? Aquest dossier mateix, no és una exageració? El Joan pensa que sí, que potser la cosa ha anat una mica massa lluny, però també creu que el col·lectiu es mereixia un reconeixement. El que sí que creu és que s'ha de lloar qui s'ho mereix, qui funciona de veritat. Anant a l'arrel del tema, no dubta ni un moment: “El que nosaltres fem és art, efímer, però art, i ens mereixem sortir en una revista com la del Cercle de Belles Arts de Lleida.” En aquest punt li diem “Allò que tu fas jo també ho puc fer!” Al d'Àger no li tremola la llengua: “Això

ho dius tu! Pots cuinar, però no com jo. Et cal una formació. Pots pintar, però mai ho faràs com Tàpies.” No s'està de dir que l'art de la cuina -ara ja l'hem elevat als altars- el considera molt més proper al poble que l'art del darrer, i s'empara dient que mai es pagarà per un plat el que avui es paga per una obra del pintor en qüestió.

Tornem a posar el dit ben a dins de la nafra i palpem: “Cuiner, mecànic, metge... es tracta d'oficis, no?” El Joan s'indigna sanament: “Sí, són oficis, però el mecànic repara màquines i el metge persones. Quan algú va al taller i a la consulta mèdica ho fa perquè no li queda més remei, per obligació. Tu véns a casa meva amb ganes, quan vols passar una bona estona, com aquell qui va al museu. A més, la cuina és un conjunt de molts oficis”. Ummm... interessant, sí senyor! Això em fa pensar en un possible paral·lel per aquest ego que va *in crescendo*. Els pintors i escultors de l'edat mitjana eren simples artesans que no guanyaven més que un carnisser o un corretger. Al Renaixement això canvià radicalment. La reflexió teòrica al voltant del seu treball encadenà una sèrie de canvis que afectaren, principalment, la seva consideració social. Ara sí que podem parlar d'artistes. Està produint-se quelcom similar amb els cuiners?

Pel que fa a l'estètica, la considera fonamental dins la cuina: “Si un plat no entra pels ulls, tampoc pot entrar per la boca.” Li parlem de les avantguardes tradicionals, la modernitat i la postmodernitat, però no se sent especialment atret per cap moviment en concret. Emperò, de manera adient, ens parla del volum que han de tenir determinats plats, o de la combinatòria de colors, que mai pot ser gratuïta. A tall de mostra, ens esmenta el verds intensos de l'oli verge d'oliva i s'entesta a ensenyar-nos els olis dels setrills, com aquell pintor que es vanagloria dels pigments amb els quals treballa. “Quan faig una vinagreta de gerds, m'agrada tallar-la amb oli per jugar amb el contrast verd-granat.” Aquesta vinagreta tan polícroma la col·loca amb cura damunt d'una sardina ben blava i, juntament amb el blanc del parmesà i el vermell dels pètals de tomàquet, crea així un dels seus plats estrella: sardines amb gerds, pètals de tomàquet confitat i sèrum de parmesà.

El Joan més acadèmic ens apareix parlant d'un plat ben tradicional elaborat amb allò que ha de venir d'Islàndia: “M'interessa la uniformitat d'una esqueixada de bacallà ben resolta. Blanc de ceba, vermell de tomàquet i dues olives negres.” Amb tot, valora també les anarquies, tant visuals com de gust, i es pregunta allò que el seu *menestroni* de fruites amb gelat de formatge manxec pugui tenir de pop art. Salta a la vista que el Joan està força implicat en el tema, fins al punt de trobar-se preparant una aventura amb Joop Witteveen, un escultor holandès resident a Àger, en la qual pretenen combinar les escultures d'un amb els plats de l'altre. Com es menja això? Partiran d'unes idees i sensacions comunes -antiguitat, fred, escalfor, etc.- i ho intentaran expressar a la manera respectiva.

Molts artistes lamenten que la gent no sàpiga “mirar” les seves creacions. El Joan també es queixa d'aquells que no sabem “mirar” els plats. “En general, el paladar de la gent està força educat pel fet de menjar cada dia, però també està ple de tabús i fronteres.” Puntualitza, tot i això, que els clients del Cassia ja saben a què hi van i què hi trobaran: “Saben perfectament que han d'ultrapassar les fronteres del gust i endinsar-se en un món on la resta de sentits també hi participen.” S'ha de mirar, olorar i, si s'escau, escoltar.

Tornant al seu vessant creatiu, li inquirim sobre la seqüència evolutiva d'un plat, per així veure si poden establir-se concomitàncies amb algunes disciplines artístiques. Parla de detonants, d'espurnes, de bombetes que s'encenen de tant en tant, en el moment menys inesperat -no repetirem alguns dels que esmenta-, però en el seu cas, això es dona, molts cops, quan va a altres restaurants. “Quan et tanques a la cuina la idea ja la tens, l'únic que fas es dur-la a terme. La diferència amb el pintor que se situa davant el quadre és que quan el cuiner es col·loca davant el fogó ja ha creat. Encara que no ho sembli, el procés de creació d'un cuiner



Timbal de poma "Granny Smith" amb escuma de xocolata blanca i olivada

és molt mental, tot i que la improvisació i l'atzar també hi juguen el seu paper.”

Em donaries les receptes dels teus plats si te les demano?
“Sí”

Restaurant xinès o pasta/pizza a domicili?
“Tots dos em van bé”

Em deixes que dugui la meva ampolla de vi al teu restaurant?
“Sí”

Una cosa que afegiries a un plat d'arròs blanc.
“Truiteta: arròs 1 delícia”

Guanyaràs 9.000 euros (nets) al mes si fas carn a la brasa; què, canvies?
“No -insistim- i continua dient que no”

Fem un tastet de caviar, ens omplim la boca de mar i canviem de terç. El Joan té un somni: el Cassia és un trampolí que l'ha de portar, de nou, a Àger, on instal·larà un restaurant autoabastit on només oferirà productes que hagin passat per les seves mans des del principi. Es farà, àdhuc, el seu propi sucre. Si no pot oferir peix, doncs no passarà res. Reconeix les limitacions del projecte -haurà de fer alguna concessió-, però pensem que se'n sortirà airosament per la convicció amb què ho narra: “Sí, sí, això ho faré, ja ho veureu.”

Crítica al mestre: on falla Ferran Adrià? El té en molt bona consideració, però veu que no és respectuós amb la matèria primera, un dels punts fonamentals del decàleg del Joan. Es grata el cap, ens mira i ens demana que el deixem explicar-se: “El que no es pot oferir és un plat elaborat a base d'escopinyes on només s'aprofiten les llengües i es llença la resta, o un altre fet amb rap on només s'ofereixen les galtes. Això és insultar el producte.” Un altre aspecte

que no li acaba de fer el pes d'Adrià és la globalització de la cuina que representa, perquè trenca una mica el concepte del que és autòcton. “No pot ser que els cuiners del món es mirin en ell per a tot. No podem prendre'l com a únic punt de referència, perquè Ferran Adrià és fruit d'un context cultural i geogràfic.”

Cuinar a Lleida. Els cuiners, l'entorn i els productes. Torna al tema de la fruita i rememora les seves excel·lències. Veu bé la campanya *Tu fruites?*, perquè “hem d'aprofitar l'empenya dels productes de la terra”, i esmenta alguns dels seus plats on la fruita pren protagonisme: l'amanida de poma amb vinagreta de iogurt i curri, i el tou de til·lers amb sorbet de pera. També defensa la cuina amb fruites exòtiques, fent apologia del seu *chop suey* amb mango. Quant al col·lectiu, no creu que es pugui parlar d'una “nova cuina lleidatana”. L'etiqueta l'espanta perquè resta molt clar que no hi ha consciència de grup, no se segueix un camí comú, prima l'individualisme.

Un dels detalls interessants del Cassia és el nombre reduït de taules -unes deu-, el somni de molts cuiners d'avui. El que també sobta a primer cop d'ull són els treballadors per la seva joventut. Cap d'ells arriba a la trentena. El Joan compta amb l'ajut de dos cuiners, un d'italià, Sandro, i un de Barcelona, Pep, ambdós amb gran experiència. Gran ofici demostra el Gregori, el *maître*, que ha treballat a Can Boix, al Carballeira de la nostra ciutat i amb Carme Rusalleda. No hi manca una cambrera de Logronyo, la Marina. El Joan valora enormement el paper d'aquest grup humà en el desenvolupament del projecte: “Els que han vingut de fora ho han fet perquè ja em coneixien i els agradat la meua idea. Han apostat per mi i els he d'estar agraït.”

Fi de la conversa. Ens acomiadem del Joan, el Xapu de Can Xaparró, amb el regust a mar encara a la boca. Ens emportem una impressió més que bona i desitgem que el Cassia es converteixi, en un futur no gaire llunyà, en *locus sanctus* de pelegrinatge culinari.