

Entrevista

M. VICTÒRIA MASIP "UNS FESOLS AMB ARENGADA, JO CREC QUE EL DEFINIRIEN BÉ, EL PRIORAT, UN PLAT ENTRE SALAT I DOLÇ, POTENT I QUE TOTA LA VIDA S'HA FET AQUÍ."



(TEXT I FOTOGRAFIES) Lidia Palejà Barceló i Andrea Vallès Ferré

Arribo a la Vilella Baixa sota un considerable sol de finals d'abril. És migdia. Enfilo el primer carrer que trobo i de seguida trobo un gran cartell que anuncia el restaurant "El Racó del Priorat". Des que vaig fer la comunió que no hi havia tomat. Ara la seva fundadora i cuinera durant 35 anys està jubilada des del juny del 2011. La pionera del turisme al Priorat, tot un exemple de com a través de la cuina es pot explicar

un territori, una comarca. Em rep amb un somriure i de seguida es fa evident la passió amb què explica la seva trajectòria.

Jo vaig fer la comunió aquí, al Racó del Priorat...

Proul Aquí ha vingut molta gent de tots aquests pobles a celebrar la comunió. Un dia, un capellà me va dir: "Tots els nens de la comarca han fet la comunió al Racó del Priorat!", perquè quan els preguntaven on l'havien feta, deien el nom del restaurant enlloc del de la parròquia.

Com va començar tot?

Mira, nosaltres tota la vida havíem sigut pagesos, però a mi m'agradava molt fer el menjar i, en aquella època, aquí no hi havia fonda ni res. Quan les coses a la pagesia no anaven massa bé, doncs se'ns va ocórrer de posar el restaurant. Per tots era com una bogeria fer això, no? Al començar, els pollastres, conills, ous,... eren de casa. De tota manera, encara que ara no l'ho deixen tindre de casa, hem sigut molt fidels amb les qualitats. El meu marit feia coses a l'hort, i la

cuina és molt agraïda si hi poses bon genero. No cal que siguis un gran cuiner... Bon genero, molt carinyo i el temps que convé... i et sortirà un bon plat! Ara, si vols fer una escudella amb una hora, no sé... Jo no sóc tan llesta!

I on vas aprendre de cuinar?
Jo diguéssim que ho he après sola. A la mare li agradava molt la cuina, però vaig tindre la desgràcia que va morir aviat i em vaig haver de posar al front de la casa. Sempre m'ha agradat i ho he provat, i de memòria en tenia i me'n recordava dels plats que feia ma mare. Jo vaig agafar l'estil de la cuina del Priorat. No puc dir la cuina de mercat perquè aquí de mercat no, però quan teníem faves de l'hort, doncs faves, quan teníem cols, cols... Una mica així. Per exemple, al temps de les faves, Joan, al dematí, deia: "Les faves estan a punt", i anàvem els dos, recollíem les faves, les desgranàvem, les posàvem a l'olla i, després d'una hora, la gent se les menjava. Allò, la gent, t'ho agraïa. I els plats eren molt típics de per aquí, i vaig recuperar moltes receptes que feia la meua àvia. Algunes tenien molta acceptació i d'altres no tant, perquè la gent no les coneix.

I el fet de destacar la cuina més d'aquí, com ho rebia la gent que venia al restaurant?
El d'aquí del Priorat, les coses



naturals i senzilles, una bona escudella, uns bons canalons, carn a la brasa... la feia al foc, amb llenya, l'escalivada també la feia al foc... Al client no el pots enganyar mai! Si dius que tens carn a la brasa, ha de ser a la brasa! La gent feia quilòmetres per uns canelons, una bona escudella o una bona esqueixada.

I venien de lluny?

De lluny... Igual de Tortosa com de Girona o com de Lleida... M'han vingut a buscar canelons per Nadal de tot arreu.

Tu que sempre has fet coses

més tradicionals, com veus ara aquesta cuina més moderna? Com conviuen ambdues cuines?

Ja hi ha gent que fa coses molt maques, i tan de bo m'assemblés a alguns... Però la gent que va a menjar cada setmana no vol aquestes coses... Un dia li farà gràcia un plat d'aquests tan bonics i ben presentats que sembla un quadro però, pel dia a dia, sembla ser que a la gent li agrada més coses que coneixen. Jo els admiro els que han fet una cuina més d'innovació, però crec que si tothom haguéssim de triar entre l'una i l'altra, ens passaríem a la cuina tradicional.

Creus que actualment està igual valorat l'una que l'altra, socialment?

Jo crec que ara es valora més la innovació. La gent va a restaurants d'aquests i diuen: "Al plat hi havia això o allò"... i els encanta! En canvi, tu fas una escudella i t'hi has passat 4 hores per fer-la i diuen: "Bé, un plat d'escudella". Potser es valora més aquesta "tonterieteta", però potser a un lloc hi ha 20 cuiners per fer-la i, per exemple, a casa, per fer 100 dinars, érem dos ajudantes i jo.



Entrevista

Però tu també has innovat a la cuina, no?

Sí, feia de tot. Per exemple, vaig començar a fer unes favetes de l'hort petites que després, com aquell qui diu, és l'única cosa que he continuat comprant congelat perquè la gent me'n demanava moltes: un plat de faves amb formatge gratinat i amb unes tomates cherry fetes com caramellitzades i amanides amb alfàbrega i vinagre de mòdena. I això és un plat que és d'ara. Però és que n'he fet tants, de plats! De pollastre, n'he fet de



BON GENERO, MOLT CARINYO I EL TEMPS QUE CONVÉ... I ET SORTIRÀ UN BON PLAT! ARA, SI VOLS

tantes maneres! Un dia me va dir un client: "He menjat molt pollastre a casa teva, però no sé si dos vegades de la mateixa manera". Això era exagerat, però si aquesta setmana el feia amb

SI TOTHOM HAGUÉSSIM DE TRIAR ENTRE L'UNA I L'ALTRA, ENS PASSARÍEM A LA CUINA TRADICIONAL.

prunes i pinyons, l'altra amb farcels de col o amb confit de préssec i ametlles, amb pinya, xampinyons... Tot això m'ho anava inventant jo.

I la relació amb els clients?

Mira, jo, quan vaig començar, vaig tindre la sort de tindre un client que havia sigut cuiner de tota la vida. Es deia Josep Llop i, en aquella època, els cuiners portaven els ganivets i totes les eines a treballar al restaurant. A aquest senyor li va fer tanta il·lusió que es posés un restaurant que, com que era amic del meu pare, quan vaig obrir, me va baixar amb la seva maleta d'eines i em va dir: "Pensa que aquesta maleta

me l'han demanat que la vengués moltes vegades i no me n'he volgut desprendre mai, però a tu te la regalo". I avui les eines ja estan gastades, però encara tinc la maleta i la guardo amb carinyo. És clar, en aquella època posar un restaurant aquí, a la Vilella, era apostar molt fort. Ara tothom s'hi atreueix...

Jo vaig començar amb uns clients, i després van vindre els pares, els fills, els avis... He fet fins a 4 generacions! I quan he tancat les portes han vingut i m'han dit adéu... I jo plora que plora, perquè són molts anys i sempre hi ha hagut clients fidels d'un cop a la setmana, al mes...

Això deu ser gratificant...

A mi, una de les coses que m'omplia més era quan entrava un client que no coneixies i que, al cap de dos dies, tornava a entrar, i entrava a la cuina a saludar-te i era un client d'aquests fidels. No hi ha millor alegria que veure que el mateix client torna moltes vegades. N'hi havia que me deien que aquest restaurant no era normal perquè tothom que marxava passava per la cuina: "Que no es paga si es passa per la cuina?", me deien alguns! Clar, hi havia gent que si jo no podia sortir a saludar-los, entraven ells i, és clar, això t'omple molt i et fa oblidar les hores que has passat cuinant...



Que deuen ser moltes...

Moltes! Jo en passava moltes, però contenta.

Suposo que és part del secret.

Si, és el que diem: a vegades em diuen: "Tantes hores per fer això...". Doncs jo necessitava hores per fer-ho, perquè feia molta varietat. Jo, a les 8, ja era a la cuina, inclús abans, si tenia banquets, i pujava a les 11 de la nit. I mai m'havien sentit queixar-me dient "que cansada queestic", perquè penso que m'omplia tant la satisfacció de treballar en una cosa que m'agradava, la satisfacció

Ara el ritme és ben diferent.

Una mica el que feies tu era tornar al que s'havia fet sempre, se menjava del que hi havia...

Nosaltres l'única cosa que teníem tot l'any era escalivada, enciam i tomates. Quan no en teníem en compràvem, i patata i ceba, no cal dir... Per exemple, potsar em demanaven truites amb suc en una època i deia que no tenia espinacs i me deien que d'espinacs n'hi ha tot l'any... Però jo no ho feia amb espinacs congelats perquè era la meua forma de treballar... Hi havia plats que només els tenia la temporada.

La vida familiar?

Jo sempre he procurat celebrar els aniversaris i les festes familiars amb tota la família. I ho feiem al restaurant perquè no volia que la vida professional trenqués amb la familiar.

Per aquí hi ha degut passar molta gent. Quina creus que era la impressió que tenien del Priorat? Tothom molt bona. Aquí hi ha vingut personatges de tota mena: Jordi Pujol, Miquel Roca, Lluís Llach, Miquel Martí i Pol... Ara te n'anomenaria molts, de polítics, d'artistes... Però el que és el poble i la comarca, els hi encanten! Molt pintoresc, diuen, perquè el Priorat encara està molt verge. Si no es fa malbé encara es pot mirar amb bons ulls, el Priorat.

Com veus el futur de la comarca?

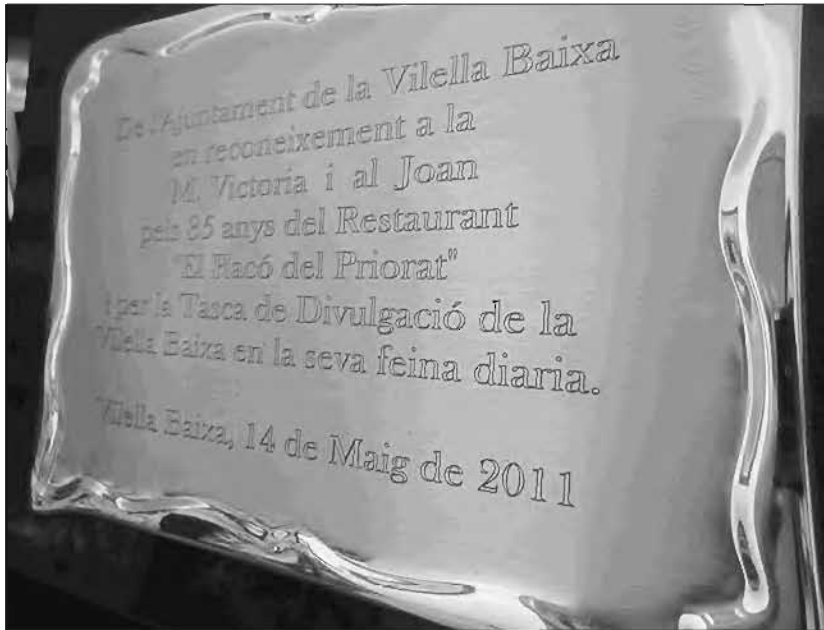
Jo el veig bé, el que passa és que tots esperem que mos ho faci l'altre, no sé si mos hem mogut prou per a vendre'l. Hauríem d'haver mirat que la gent no vingués només el cap de setmana, sinó més dies, donar-los altres coses, excursions... Nosaltres som d'una agrupació de restauradors i els que anem a les reunions sempre som els mateixos. Sembla que molta gent vagi com per lliure, i així no es pot fer tanta cosa com anant units.

I no fa por que l'augment del turisme desvirtui la comarca?

Això depèn del tipus de turisme. Jo aquí no vull un hotel de 300 habitacions. Aquí són perfectes hotelets de 5 habitacions, tipus familiar, perquè si hi ha massa gent... Inclús jo, quan vaig començar, vaig pensar en una tarda ensenyar a fer sabó, codonyat, melmelada... Ara ja ho fa tothom, això, però quan vaig començar això no es feia, ensenyar una mica com se vivia als pobles... Això agrada. Jo crec que el Priorat tirarà endavant.

Molt optimista...

És el que dic: amb el que vaig



UN ME VA DIR: "TU POTSER NO TE'N DONES COMPTE, PERÒ TU VAS SER LA QUE VAS OBRIR EL TURISME AL PRIORAT".

dels clients... Ara els fills no volen portar-ho, perquè estan per altres coses. Jo també penso que, com que me van veure a mi treballar tantes hores... i he anat fent, però no m'han vist milionària... doncs deuen dir... Però per a mi era més la satisfacció d'un bon treball que d'un bon jornal. He treballat 35 anys en una feina que per mi ha sigut una afició. Jo sempre ho dic, que penso que gaudia més jo a la festa major treballant que els altres ballant!

I tu, com a dona, com ho has portat?

Jo bé però, per exemple, a vegades feiem algun banquet i no em coneixien i me feien sortir. Un dia, un em va dir: "Oh! Tu ets la cuinera? Me pensava que sortiria un home amb la panxa com d'aquí allà". A vegades la gent se pensa que han de ser cuiners però, en general, cap problema.

I amb tantes hores de feina, com ho has compaginat amb

fer ara m'hagueren dit la jove emprenedora, i llavors me deien la jove boja. "Cuidado no facis l'afaram. Un restaurant així... Qui vols que vingui aquí?" I mira, l'Ajuntament me va regalar aquesta placa quan ens vam jubilar en reconeixement. Al restaurant hi tinc molts diplomes.

Quin ha sigut el més significatiu per tu?

Va ser el que em va donar la Generalitat ja fa anys pel servei al turisme. Va ser un dels primers que vaig rebre i em va fer molta il·lusió perquè vaig ser la primera del Priorat a tindre'l. Ara ja n'han donat a altres. I quan ens vam trobar allí, a la Generalitat, amb autoritats que havien vingut al restaurant, un me va dir: "Tu potser no t'én dones compte, però tu vas ser la que vas obrir el turisme al Priorat", perquè, és clar, en aquella època, sí que venia gent a passar els mesos d'estiu, però els que tenien casal Però turisme, el que es diu fer turisme, no. També quan em van cridar pel programa "Cuines" em van dir: "Te diran per què tu i no jo?", i em van dir: "És que tu has portat una trajectòria en què, quan vas començar, havies d'atreure la gent". No és com ara que si no és aquí mengen a Gratallops...

Quin plat creus que defineix millor el Priorat?

Això és una mica difícil perquè jo en trobaria molts. El Priorat és potent... uns fesols amb arengada, jo crec que el definiria bé... Un plat entre salat i dolç, potent i que tota la vida s'ha fet al Priorat.

Dius que hi ha molts plats, els coneix la gent?

Aquí hi ha molts plats del Priorat que la gent no coneix. Nosaltres, amb l'agrupació de restauradors, hem intentat fer un llibre amb receptes de les nostres àvies i de tots. Ara el problema és editarlo. Hem recollit molts plats. Jo en vaig fer un que era "olla de fonoll", i me diuen: "Olla de fonoll?

GAUDIA MÉS JO A LA FESTA MAJOR TREBALLANT QUE ELS ALTRES BALLANT!

El fonoll es menja?" Doncs sí. O costelles de *tocino* amb olives i ceba, rajada amb romesco i fesols... Tot això es feia. Jo vaig sortir una vegada en aquest programa de "Cuines" i, després, un senyor em va trucar i m'anava parlant i anava plorant recordant-se de la seva àvia que li feia aquests plats. Aquestes coses t'omplen molt. Jo feia molts plats, aquí al restaurant: mandonguilles amb alberginiera, per exemple. Un plat molt típic d'aquí, del Priorat.

I aquest recull com s'ha fet?

Doncs mira: jo en vaig aportar alguns, després hi havia la Maria de la Figuera i molta gent particular que també. Anàvem a casa seva, apuntàvem la recepta, fèiem fotografies al plat... I això ens ha costat com a 4 o 5 anys, no et pensis! A veure si trobem ara qui ho vulgui editar. Jo crec que fem moltes coses d'allà i de més cap allà, però no hem sabut valorar el que tenim. I jo, al restaurant, n'he tingut, d'aquests plats, i sempre hi havia algun curios per provar-los. Per exemple, les sar-

dines amb escabetx, abans, aquí se feien molt. Compraves sardines i com les aguantaves, si no hi havia nevera? Doncs jo en feia i les posava a l'amanida, i hi havia gent que no sabia ni el que era! La gent te deia: "Això de les conserves, a nosaltres, no ens agrada", i deies: "No, si això és natural, fet de casa".

És el fet de recuperar, de saber perquè es feien les coses, l'exemple que acabes d'exposar. Tot té un sentit, no és perquè sí...

Sí... Recordo una vegada que vam fer uns plats que es feien durant l'època que hi havia els cartoixans. Quasi tots els restaurants de per aquí fèiem *julivertada*, o *ginestada*, que eren unes postres, *avellanat*, un escabetx que era molt diferent perquè s'hi posava mel i coses... i la gent agafava un plat per provar-ho. Però mai més me n'han demanat! De *ginestada* i *avellanat* n'he anat fent, però tots els altres plats, en pic va acabar aquella història d'Escaladei., res. Suposo que són plats molt diferents dels que mengem perquè, ja et dic, en aquella època, com que no hi havien neveres, se conservava molt per exemple amb mels, sucres... I els plats eren diferents, però per donar-los a conèixer, ho vam fer. ■

