

Cal Pere del Maset és a Sant Pau d'Ordal, a l'Alt Penedès, a vuit quilòmetres de Sant Sadurn d'Anoia. En Pere Massana i la Carne Rafols van obrir aquest restaurant l'any 1969, i ara que són jubilats el porta el seu fill, en Joan Massana, que explica que llavors va haver a la comarca un increment inesperat de turisme provinent de Barcelona i que tanmateix seguia havent-hi una gran mancança d'oferta de restauració.

Així les coses, el seu establiment va voler omplir aquest buit amb una proposta gastronòmica local i tradicional que fos atractiva especialment als ulls dels forasters. Amb tot, Sant Pau d'Ordal continua sent un poble petit, sense cap fàbrica, on la tranquil·litat encara surt sense por dels racons més amagats, i si bé ara com ara hi ha tres restaurants més, Cal Pere del Maset és decididament el que posa en pràctica una cuina més moderna i elaborada.

Actualment, la seva carta és àmplia i molt oberta. En Joan, que tot i sentir preferència per guisar treballa al menjador de cara al públic, ha dissenyat una oferta que ell defineix **"de mercat i d'actualització de la tradicional de temporada"**. Els plats més populars entre la clientela van canviant en funció de l'època de l'any, però el que mai no falla és l'espalla de cabrit al forn, un dels més antics al local, dels inicis de Cal Pere del Maset, de quan estava especialitzat en menjars a la brasa, i que amb els anys ha quedat en la memòria dels clients com el plat tradicional de la casa.

L'evolució del restaurant, en qualsevol cas, ha estat ininterrompuda, de manera que la carta s'ha anat posant al dia constantment. Vegem, sinó, quin és el menú ideal que en Joan escolliria per a algú a qui volgués deixar convençut de tornar-hi: **"Com a entrant, li prepararia una amanida tèbia de lluç i rap amb una vinagreta de tàperes. Seguiria amb una espalla de cabrit al forn i, finalment, un lluç farcit de cranc. Per postres, un formatge fresc amb melmelada"**.

Aquest suggeriment que ens fa en el propietari de Cal Pere del Maset és alhora una mostra de la forta presència del peix a la cuina d'aquest establiment. Quan parlem amb ell de la seva afició per altres cultures gastronòmiques de l'Estat, sense dubtar-ho ni un instant fa menció de la del País Basc. Cada any, a l'estiu, en Joan organitza en el seu local unes jornades que tenen el peix com a protagonista.

Llavors, enlloc de cuinar el mateix o la seva senyora, l'Anna Maria Pulido, fa venir expressament un cuiner basc perquè ensenyi, amb coneixement de causa, alguns plats de peix propis del nord. **"El Cantàbric és un mar més brau que el Mediterrani i, en conseqüència, el peix que hi viu és diferent del que normalment mengem aquí. Quan fem les jornades ve molta gent de fora i sempre hi acudeixen molts bascos que viuen a Catalunya, i aprofiten per retrobar-se amb la seva cuina"**, ens explica en Joan. També és, senzillament, una forma de fer una cosa diferent i trencar amb la feina quotidiana.

La modernitat i l'obertura a altres cultures no han fet oblidar el propietari de Cal Pere del Maset, però, les arrels de la comarca. La cuina del cava, l'aviram o la xatonada segueixen ocupant un lloc

principal a l'oferta del seu restaurant. Tractant-se, com és el cas, d'un establiment de l'Alt Penedès, no podria ser d'una altra manera. A la carta, tres o quatre plats d'ànec sempre hi són. Ànec mut, rostit d'ànec... De fet, és gairebé un ritual que no es pot obviar sense frustrar les expectatives que crea un local de la zona.

Fins i tot hi ha un plat que ha encertat a combinar els dos productes de la comarca per excel·lència, l'ànec al cava amb crema de pastanaga. **"El consum de cava ha pujat molt en els darrers anys. Jo he percebut un augment del costum d'entendre el cava com a beguda per als àpats. Ara és freqüent precedir el menjar amb una copa, beure'n durant el dinar o el sopar i acabar amb una altra copa. És una bona manera de no barrejar begudes diferents que acaben per enterbolir-te l'estómac"**, afegeix en Joan.

Les receptes antigues, les adaptacions originàries d'altres llocs i les pròpiament de la casa conviuen, doncs, sense empentes a Cal Pere del Maset. D'entre les pròpies, cal destacar la cuixa de cabrit farcida, que és una recepta de l'àvia d'en Joan que ells continuen fent exactament igual a com es preparava a les grans celebracions familiars. Amb els anys que porta al capdavant del seu restaurant, el seu propietari ha copsat que, després d'una època d'estar tots molt atents a la sorpresa i les novetats que portava l'hostaleria, darrerament el públic català ha entrat en una fase de retrobament amb les arrels.

Es busca sobretot recordar aromes, hi ha una nostàlgia estesa d'aquelles fragàncies gairebé divines que sortien dels plats que cuinaven a casa les iaies. **"Per a mi l'olor, més que cap altra cosa, és el que més tinc a la memòria d'alguns dels plats que feia la meva àvia. Els records em vénen a través de l'aroma"**, explica en Joan amb delit. I és que a Cal Pere del Maset constaten amb joia que quan serveixen un gall, un capó o un ànec cuinat a l'antiga hi ha qui no es pot estar de comentar el temps que feia que no el menjava com s'elaborava abans.

En aquest sentit, el propietari d'aquest establiment de Sant Pau d'Ordal és del parer que és molt diferent tenir un cuiner que sigui de la casa a disposar d'una persona que només hi va a treballar. En el cas del seu local, aquest és un tema que tenen molt ben resolt, ja que és la seva dona, l'Anna Maria, qui s'encarrega de posar l'amor necessari en un art, com és aquest, que tant ho necessita.

Respecte a la seva pròpia feina, la de cap de menjador, en Joan pensa que el que més requereix és un tracte molt personalitzat, i que la sinceritat i la confiança és el que més s'agraeix: **"Fins i tot recordo que abans, quan encara treballava el meu pare, a vegades fèiem més el paper d'hostal que el de restaurant. Havia passat en diverses ocasions que, com els vins tenien una graduació més alta, més d'un client se'ns havia quedat completament adormit. Ja que era una casa molt gran i teníem espai suficient els recomanàvem que, pel seu bé, es quedessin a dormir. Però bé, això ha passat a la història."**

Si volem ser ben atesos, de tota manera, ja sabem de bona font que a Cal Pere del Maset no estalviaran esforços.



**Joan Massana i Anna M<sup>a</sup> Pulido** – St. Pau d'Ordal (l'Alt Penedès)