

Expliquen en Lluís Capdevila i la Isabel Moragas que tot va començar quan es va construir la carretera d'Ullastrell. En aquest poblet del Vallès Occidental, acabada la guerra civil, tothom vivia encara del camp. Els pagesos buscaven mil maneres de treure's un sobresou, a part del que els pogués donar la collita, i els avis de la Isabel van començar a utilitzar la vivenda familiar com a fonda. **“Com que la casa era molt gran i en aquella època el metge, el mestre, el secretari... no anaven i venien del poble com ara, sinó que s'hi quedaven uns dies, els avis van començar a fer dinars i a tenir algunes habitacions, per llogar-les”**, explica ella mateixa.

D'aquesta manera, s'entén que llavors la nova carretera d'Ullastrell va facilitar molt l'accés al poble. Després van començar a deturar-s'hi també els grups excursionistes provinents de Terrassa, que es dirigien a la muntanya de Montserrat a peu, i poquet a poquet Cal Taiet es va anar consolidant com a restaurant a aquesta vila de la comarca del Vallès Occidental.

La primera carta timbrada que conserven els Capdevila és ja de l'any 1972, molt després dels tímids inicis de l'establiment, i encara recorden l'empipament que va patir la padrina de la Isabel quan el govern de l'època, amb en Manuel Fraga com a responsable de comerç i turisme, els va censurar el preu dels canelons d'aquella primera carta. **“Els consideraven que els canelons s'havien de fer amb les restes de la carn, i van prohibir que a Cal Taiet es venguessin a un preu més alt, malgrat que nosaltres els fèiem amb el tall més bo...”**, comenta rient en Lluís.

Avui en dia Ullastrell segueix sent una vila d'entorn essencialment rural. No ha perdut encara el silenci dels vespres hivernals ni la cordialitat habitual entre els seus veïns, potser perquè a principis de segle tenia vuit-cents habitants i encara ara en té només mil. Així doncs, fer una visita al Taiet és passar una jornada ben lluny del ciment i del brogit urbà. Des del poble que l'acull, dalt d'una carena de muntanyes, es poden albirar fins a trenta poblacions dels voltants.

El restaurant, que avui dirigeixen en Lluís i la Isabel, manté la seva ubicació original en una casa adossada de la vila, al llarg carrer d'Ullastrell. **“La casa era de la rebesàvia”**, explica l'actual propietària, **“i li va quedar el nom de Cal Taiet perquè ella, quan anava al mercat, sempre deia 'posa'm un tallet d'això, posa'm un tallet d'allò...'”**. Vorejant l'establiment hi ha els horts que el pare de la Isabel encara cuida personalment. D'allà surten les hortalisses que després veuen els comensals suant a la graella, i que han fet famosos el Taiet a la comarca.

Ara fa vuit anys el local va fer un tomb seriós de professionalització, per estar al nivell de competitivitat que requereix actualment la restauració. Queden lluny ja els temps en què quan un client els demanava un gelat anaven a la botiga del veí a veure de quins gustos en tenia, i tornaven a la taula a oferir-los al comensal. El clima familiar, però, no s'ha perdut, ni tenen cap intenció que es perdi. Afegeix en Lluís: **“Ens agrada que al Taiet la gent s'hi trobi no com a casa, sinó a casa.”**

Al poble d'Ullastrell s'hi ha d'anar expressament, no és un lloc de pas per arribar pràcticament enlloc. Per això el secret de la cuina del Taiet rau en oferir una manera de menjar diferent, amb brasa de carbó d'alzina i productes molt naturals. Tot plegat fa que molts s'hi acostin exclusivament per fer-hi un mos. **“La majoria de clients vénen al restaurant per menjar a la brasa”**, afirmen els seus propietaris.

Fresques com enlloc, recent collides de l'hort d'en Josep, les carxofes a la brasa els han fet famosos. **“És el plat que la majoria ve a degustar”**, comenta en Lluís. **“La diferència és que van de l'hort a la taula, doncs quan les verdures han de passar gaire temps per les neveres, per més invents que facis, mai no tenen el mateix gust”**. Amb l'entusiasme amb què ell en parla fins i tot no agradant-te les carxofes et podrien agafar ganes de menjar-ne. Els clients de més confiança fins i tot les trien abans que les posin a coure a la brasa, que és a la vista i va fent fer boca als comensals mentre esperen el plat.

La cuina tradicional i la del mercat conviuen plàcidament a la carta del Taiet, on hi ha receptes ben casolanes juntament amb creacions de cuina més actual. En qualsevol cas, l'objectiu d'això és conservar els trets distintius de l'oferta del seu establiment, perquè com afirma en Lluís **“si no ho féssim així al final tots cuinariem igual. A les escoles i cursos s'imposen modes gastronòmiques i arreu on vas hi ha els mateixos plats a la carta”**. El propietari d'aquest restaurant també és crític amb aquesta tendència de les escoles del sector a buscar només la finalitat dels beneficis, quan la restauració més que ments calculadores necessita professionals amb vocació.

Fidel, doncs, a la cuina de sempre, la Isabel té com a especialitats més sol·licitades els peus de porc, les faves, el bacallà arrebossat, els cargols a la paella, l'ànec i els pollastres casolans, que seguint la línia de qualitat dels productes utilitzats en aquest local, crien ells mateixos a casa. Un cop degustats algun d'aquests plats tan populars de la casa, els amants del dolç es deleixen culminant l'àpat amb el mousse de crema catalana i altres dolços fruit d'originals invencions de la xef del Taiet com a estrelles de la carta de postres.

Malgrat tot, conclou en Lluís que **“estimar la gent és la nostra millor recepta”**. Aquesta és la seva divisa a l'hora de tractar amb els comensals de l'establiment, més amics que clients la majoria. **“Ei és un apassionat de la seva feina, li encanta parlar amb tothom i és incapaç de dir que és massa tard quan ve un client a dinar a les cinc de la tarda. En canvi jo”**, confessa la Isabel, **“ho veig més com una obligació”**.

Cap dels dos, però, no pot amagar que pugen el negoci amb la il·lusió de fer un passet més cap endavant cada dia. De fet, els bullen molts projectes per posar en marxa un nou restaurant en un futur immediat, i tot i el sacrifici que comporta la restauració i queixar-se d'estar tot el dia junts i no veure's mai, ell als menjadors i ella a la cuina, en Lluís i la Isabel porten el Taiet al cor.



Isabel Moragas i Lluís Capdevila – Ullastrell (el Vallès Occidental)