

L'Araceli Páez és filla de Torredembarra, una vila de pescadors que ha marcat totalment la seva trajectòria com a restauradora. La propietària del restaurant Can Cues va viure la seva infantesa al barri mariner, des de ben petita veia cada dia com cuinaven a les barques o a les cases del veïnat, i recorda el desig d'aprendre a fer els arrossos i altres plats seus, tan coneguts del poble com el pop amb patates i romesco.

La vocació, per tant, la va descobrir molt aviat, i amb els anys va anar fent-se amb els secrets de la cuina marinera. Finalment, el 1978, es va decidir a obrir un establiment propi a casa del seu avi: **“A ell li deien el Cues, perquè de petit tenia un cabell ros molt bonic i, per no tallar-li, la meva besàvia es va acostumar a fer-li cua. Quan es va anar fent gran va seguir portant una trena. D'aquí ve el nom de Can Cues.”**

En Sebastià, que així es deia l'avi de l'Araceli, també era pescador, i amb la seva màquina fotogràfica va immortalitzar escenes quotidianes de la Torredembarra dels anys vint, on apareixen retrats de companys a les seves barques, al barri... Totes aquestes instantànies s'exhibeixen avui al restaurant. Explica la seva propietària que Can Cues és quasi un museu: **“I és que a més de les fotos també hi ha peces antigues: rellotges, pistoles, llums, litografies de fa dos-cents anys... Els estrangers es queden molt sorpresos i en fan moltes fotos.”**

L'Araceli va començar a tirar endavant el negoci tota sola, obrint primer només un menjador, però a mida que creixien els fills en va condicionar un altre, i després un tercer, i així s'ha anat consolidant aquest petit establiment, ple d'encant i de clients. El local es troba en una típica casa adossada del poble, de quatre plantes.

A l'entrada hi ha un arc de pedra que porta fins al primer menjador. El segon, amb un elegant moble provençal, i el tercer, amb reproduccions de vaixells antics, donen a un pati interior, ple de plantes tropicals i un sortidor. Les vidrieres de punt rodó permeten allargar-hi la vista, i això dóna sensació d'amplitud. En total, hi ha lloc per a unes quaranta-cinc persones, a part que Can Cues també és un hostal: a dalt de l'edifici hi ha algunes habitacions.

Si el restaurant és pràcticament una casa-museu, la seva carta també és un recull exhaustiu de tots els plats típics de pescadors que des de fa molts anys s'han fet a Torredembarra: **“Tenim totes les especialitats locals de sempre. La principal seria el pop amb patates i romesco, que és una llàstima que ningú s'hagi encarregat de promocionar com a recepta indiscutible de la nostra vila.”**

A Can Cues també s'hi pot tastar la tonyina amb romesco i cargols, les sardines amb all i pebre, els suquets de peix o el rap a l'all cremat. La caldereta de llamàntol és l'altre plat estrella de la casa, una de les grans raons per les quals l'establiment ha adquirit la seva fama actual. Tot plegat fa que al local hi vagin proud clients de molt lluny i no només la gent del poble.

Cal apuntar que el restaurant té més comensals habituals que mengen a la carta els dies feiners que no pas els caps de setmana, ja que aquests clients busquen la tranquil·litat per assaborir les especialitats

mediterrànies de Can Cues. La seguretat de saber que el peix no podria ser més fresc ha permès a la família de l'Araceli gaudir de la fidelitat de molts llogarrencs i forasters.

La xef d'aquest establiment ha vist en tots aquests anys de portar el negoci com el paladar dels catalans s'anava polint: **“Abans la gent no anava quasi als restaurants i, per a molts, l'únic àpat que se sortia del normal era el del dia de Nadal o el de la festa major. Ara tothom surt a menjar a fora, viatja, coneix altres cuines... Això ha fet que els clients hagin adquirit una cultura gastronòmica i que tinguin ganes de provar coses noves.”**

Això no obstant, l'Araceli no creu gaire en paraules com la d'invenció culinària, i d'aquesta manera diu que **“en cuina està ja tot inventat. A vegades sents dir a la gent: mira, ara es cuina amb xocolata. I la meva besàvia ja posava xocolata al rostit, i probablement també la seva besàvia”**. D'altra banda, ha d'haver estat el seu gran carisma el que ha fet que els seus cinc fills –la Susanna, l'Eva, en Carles, l'Araceli i l'Albert- es dediquessin també, i per elecció pròpia, a la restauració.

Tots han heretat la vocació de la mare, i és per això quan aquests van acabar els seus respectius estudis la propietària de Can Cues es va decidir a obrir un altre restaurant, La Masia de l'Era, a La Riera de Gaià, a cinc quilòmetres de Torredembarra: **“Va haver-hi un moment en què, amb tots els fills casats, vaig dir-me que per tantes boques no podia sortir tot del mateix lloc. Llavors vam buscar un altre local per ampliar el negoci.”**

Si a Can Cues la cuina és marinera, al nou establiment, obert el 1994, l'han canviada per la de muntanya. Ho explica la Susanna Llimeres, una de les filles de l'Araceli i *maître* de La Masia de l'Era: **“Els rostits al forn, de cabrit i de xai, amb castanyes glacejades, són la nostra especialitat, juntament amb els calçots quan n'és temporada i l'amanida amb xató.”**

Les postres, per la seva part, són un altre punt fort d'aquest restaurant, no en va la Susanna va estudiar confiteria. Ella mateixa ens recomana el mousse de mató amb poma, la greixonera -un púding d'ensaïmada- i el flaó -formatge amb menta-, a part dels molts pastissos que prepara cada dia.

La Masia de l'Era ofereix a l'hivern un ambient rústic i acollidor, amb la llar de foc i espelmes a les taules durant els sopars. Els amants dels objectes antics hi poden trobar curiositats com una roda de carro que té mig segle, o utensilis culinàris i del camp. A més dels dos menjadors de la planta baixa, al pis de dalt hi ha diversos reservats, de diferents grandàries, per sopars íntims, mentre que les golfes s'han condicionat per a banquets.

Quan arriba el bon temps, però, l'escenografia canvia totalment, i aprofitant l'enorme tancat de masia que hi ha al davant de la casa totes les taules es treuen a fora. Dues grans veles típiques de masia catalana protegeixen del sol i la humitat de les nits, i allà a sota s'hi està ben fresc i a l'aire lliure. Mentrestant, la barbacoa del jardí va fent la carn i els clients van fent boca.



Araceli Páez i Susanna Llimeres – Torredembarra (el Tarragonès)