

En Joan Camprubí Castany, fill de la vila de Seva, a la comarca de l'Osona, i la Maria Roig Artigas, nascuda a Sant Pere de Ribes, són els propietaris de El Rebost de l'Àvia, que és en aquesta última localitat, a la comarca del Garraf. Ell és a la cuina i ella, a la sala, després que es coneguessin a Sitges, on tots dos van treballar durant uns anys, i decidissin obrir el seu propi negoci de restauració, el 1983.

Catorze anys després, ara fa uns mesos, l'associació de restaurants de la vila va treure un plat que va ser molt ben acceptat i que es va convertir en la recepta típica del poble. Eren les carxofes al forn de l'Hostal Rossell: **"Aquesta va ser una iniciativa no oficial que ens va ajudar, perquè anàvem i anem tots a una. Pensem que des de l'ajuntament es pot promoure el turisme gastronòmic, cosa que seria molt positiva per a Sant Pere de Ribes."**

Canviant de tema, en Joan recorda ara els seus començaments, quan volia sortir de casa dels seus pares, a Seva, i anar-se'n a la capital, a la ciutat de Barcelona. En aquella època, avui fa quaranta anys, fer l'aprenentatge de l'ofici de cuiner era un camí per tenir el plat a taula assegurat, per una banda, i per l'altra, per conèixer món.

En aquest sentit, el propietari de El Rebost de l'Àvia apunta que **"les cuines han canviat molt. Abans eren soterranis poc ventilats, i les condicions de treball eren realment molt dures. Pel que fa a l'aprenentatge, començaves pelant patates i fent tot allò que et demanaven els cuiners que et feien de tutors. Mica en mica anaves adquirint més responsabilitats, i quan ja portaves uns quants anys a la casa arribava el dia que et deixaven alguna partida a les teves mans, o bé havies de substituir el cuiner."**

El negoci d'hostaleria i els cuiners també han canviat, igual que el servei, i els clients. Avui en dia hi ha més exigència, en tots els nivells: **"Ara hi ha una generació de cuiners joves, per exemple, que tenen mitjans a l'abast per poder dur a terme la seva tasca. Potser s'havia abusat massa, a molts llocs, no es mirava massa prim amb el que se servia, i s'inflaven els preus. En aquest aspecte la restauració ha fet un tomb, i els professionals que ens hi dediquem ens adonem de la necessitat d'oferir bons productes, alhora que una excel·lent qualitat en el servei i atenció al client."**

La Maria, per la seva banda, és qui rep el client, a El Rebost de l'Àvia. Cada dia acumula, a la llibreta de notes i també a la memòria, retalls de l'anecdotari del local: **"Si parteixes de la base que t'agrada el tracte amb la gent, només cal tenir paciència i mà esquerra. Veus i sents moltes coses al llarg de la jornada, acabes acumulant una quantitat ingent d'informació al teu cap. I hi ha una altra cosa, no hi ha cap dia igual. Cada vegada arrenques de zero, comences una pàgina en blanc."**

Quant a això, al fet de partir del no res, al menjador tenen desavantatge, ja que a la cuina almenys hi ha plats que neixen d'una pauta ja predeterminada. Amb els clients, en canvi, això no s'hi val: **"Hi ha un fet que marca molt la feina als menjadors, i és que tothom**

ve sempre a la mateixa hora, normalment. Portes gairebé tot el matí preparant les coses i posant-ho tot a punt, i en una o dues hores ho has de despatxar tot. És extraordinari. És la singularitat d'aquesta feina."

La Maria somriu quan comenta alguns dels malabarismes psicològics que ha de posar en pràctica, per solucionar situacions peculiars a la sala. Acaba sortint a la conversa la gran pregunta, que és, perquè hi ha més cuiners que cuineres, si més no als restaurants, quan és una activitat que a dins de les llars és exercida gairebé sense excepcions per les mestresses de casa. En canvi, quan la cuina esdevé professional, són els homes els que agafen el davantal, i llavors tenen la paella pel mànec.

En Joan creu que això respon més que res a una actitud mimètica respecte als establiments del país veí, de França: **"Els homes i les dones tenen la mateixa capacitat per cuinar, no crec que hi hagi cap diferència. El que sí és cert és que quan van sortir els grans xefs francesos aquí es va adaptar aquest patró, i la feina es va convertir en una professió masculina. Potser també hi ha ajudat el fet que és una professió molt dura, no ho sé."**

Això últim és un comentari en què tots coincideixen, restauradors grans i joves, professionals de la nova generació i veterans del ram. És un clam -gairebé es podria dir així- unànime. Nosaltres ens atrevirem a dir que a la sala, als menjadors, també hi ha duresa, encara que potser d'una altra manera, que no sabríem com diferenciar.

D'altra banda, cal assenyalar que l'especialitat d'aquest local de Sant Pere de Ribes és el peix i la cuina marinera, i també la tradicional catalana. L'any passat, a El Rebost de l'Àvia van fer les seves primeres jornades del bacallà, del tretze al trenta de juny. Aquest producte és un plat nacional a casa nostra, forma part de la tradició gastronòmica de gran part de les comarques catalanes, com els bolets. El seu protagonisme és indiscutible: **"Les jornades, ben orientades, són molt positives. Donen a conèixer la cuina local i els llocs on la serveixen. És un bon vehicle per promoure un aspecte cultural que manté vives moltes de les tradicions d'un poble."**

De la mateixa manera, la cuina és també un bon mitjà per expressar coses i desenvolupar la pròpia personalitat, i la feina al menjador pot servir per desplegar la imaginació i els recursos personals, mentre que a El Rebost de l'Àvia participen en un projecte comú i, sobretot, una il·lusió compartida per tots els restaurants de Sant Pere de Ribes: tirar el carro gastronòmic endavant, amb tots els beneficis que això comportaria per al poble.

En Joan i la Maria n'estan convençuts, d'això, i aviat els que encara no ho estiguin també ho estaran, segons ells. El seu és un equip tenaç i voluntariós, i el resultat és evident: El Rebost de l'Àvia. Allà es pot gaudir d'una trobada gastronòmica en un ambient càlid i familiar, tal i com diu el lema de la casa. **"Els restaurants de Sant Pere de Ribes ens hem associat per tirar endavant la gastronomia local"**, diu aquest matrimoni abans de marxar.



Joan Camprubí i Maria Roig – Sant Pere de Ribes (el Garraf)