

Cada matí la Mercè Galera s'aixeca ben aviat i es prepara per anar a treballar. Ho té ben a prop. Surt de la casa on viu, davant el restaurant, i enfila el camí passant per davant del safareig, veu els horts i saluda afectuosament amb un bon dia les gallines. Després, només ha de travessar la carretera i ja es fica a La Galera. Allà hi passarà tota la jornada, per això s'estima més parlar de **“la casa on dormo, perquè de viure... Jo visc al restaurant”**.

Des del 1965, i d'això ja fa més de trenta anys, la Mercè porta el timó d'aquesta nau d'Arenys de Munt, a la comarca del Maresme, amb mà ferma i sense perdre el rumb, i val a dir que com a establiment familiar és una societat matriarcal. No en va, la mare és qui dirigeix el negoci i també la cuinera oficial, mentre que el seu fill de vint anys, en Josep Jaurés, treballa colze amb colze amb ella, i el seu marit, en Josep Jaurés pare, cuida l'hort, les gallines i els pollastres.

La cuina que aquest local posa a disposició dels clients és, per sobre de tot, natural. Molt ben elaborada, però senzilla. De l'hort que cuida l'últim amb tota cura en treuen tants productes com poden. Allà hi cullen els enciams, les cols, els tomàquets, les escaroles, les patates...

“No hi tirem cap tipus de pesticida i reguem amb aigua de mina. A casa tenim una mina i un safareig molt gran. Jo, personalment, em menjo els tomàquets sense ni tan sols haver-los de rentar. Ara bé, en cas que algun dels productes plantats no surti prou bé, mai no arriba al restaurant. La qualitat està per sobre de tot”, explica la Mercè. Els ous, pollastres i gallines que podeu menjar a La Galera també són de la casa. La seva qualitat queda contrastada pel fet que, com ens comenta la seva propietària, **“els pollastres, a l'època de Nadal, ens els treuen de les mans”**.

Aquesta és una dona amb empena i de caràcter fort, d'aquelles personalitats que no deixen indiferent ningú. Ella sola s'ha hagut d'espavilar per tirar endavant la seva carrera com a restauradora. En els seus inicis tenia un senzill bar de tapes. **“Els clients em deien que ho feia força bé, i van començar a fer-me encàrrecs per preparar dinars. De cuinar com a professional de l'hostaleria en vaig anar aprenent sobre la marxa, perquè jo no vaig passar per cap escola de cuina. La meva mare cuinava molt bé i quan els coneixements vénen de casa és com si els portessis a dins”**, recorda.

Després ja va obrir La Galera, un negoci que va començar ella mateixa. En un principi es va especialitzar en carns a la brasa. El restaurant té una llar de foc a vista dels clients on avui hi segueix fent carn i peix, però el ventall de plats ha estat ampliat considerablement. A l'actualitat, de fet, una de les seves millors exquisitats són els pèsols de Llavaneres. Com a bon restaurant del Maresme, no podia ser d'una altra manera.

Els honors que la Mercè fa al plat més típic de la comarca prenen múltiples formes: adobats amb botifarra negra, amb fruites, amb alls tendres... Aquesta restauradora d'Arenys de Munt afirma orgullosa que sap preparar entre quinze i vint plats de pèsols diferents. A La Galera no hi ha carta, però al menú del restaurant sempre hi podem

trobar de tres a quatre plats de pèsols de Llavaneres per escollir, entre setmana. I els caps de setmana aquesta xifra puja a deu o dotze el mateix dia, una dada que ha de treure tothom de dubtes sobre la creativitat d'aquesta cuinera.

En relació a la invenció davant els fogons, la Mercè opina que és difícil crear nous plats, però no millorar-los. Té alguns guisats a la cassola ben propis que els clients valoren molt, i que devoren sempre amb entusiasme. Un d'ells és el fetge d'ànec amb patates, un plat que ella mateixa, amb la naturalitat i proximitat de tracte que la caracteritzen, no té cap mena de problema en detallar-nos com l'elabora.

Prenguin nota: **“Es fa en una cassola de pedra. Es talla el fetge i, després d'enfarinar-lo, es fregeix tall per tall. Un cop li has fet una passadeta, l'apartes i en el mateix oli s'hi fan les patates i la ceba ben a poc a poc, perquè les patates no es trenquin. Llavors ho passes a la cassola de pedra i hi tires una mica de fumet de brou. Ha de fer xup-xup mitja horeta, ben lentament, i després ja hi tires una picadeta que s'ha de fer cinc minuts més. Ja el pots servir... I en dos minuts ja se l'han cruspit!”**

Els clients del restaurant La Galera són força habituals i tenen una relació estreta amb la mestressa. Amb els anys, la Mercè s'ha adonat que la gent que visita el seu local té més educació i és més respectuosa que abans. A fi que ens fem una idea del tracte que s'estableix a aquest establiment, ens explica, no sense satisfacció, que el darrer dia del seu sant hi havia trenta-sis rams de flors que l'honoraven. **“Els més fixos són els clients de dissabtes i diumenges, molts dels quals són de Barcelona. Entre setmana hi ha més gent de pas, però fins i tot tenim viatjants que ja fa molt temps que vénen i ens coneixem pel nom i tot. En Pasqual, l'Àngel... i després en Michelin, que és el senyor que fa la guia i d'aquí li ve el sobrenom”**, ens comenta divertida.

De tota manera, la Mercè, amb tants anys de treballar en un establiment de cara al públic, també ha tingut moments incòmodes. Ens n'explica un, que va resoldre amb la fermesa de caràcter que li és pròpia: **“Va entrar un senyor que volia ‘algo pa comer’. Fins aquí molt bé. A petició seva, li vaig indicar on eren els serveis per rentar-se les mans i, mentre baixava les escales, em va dir ‘como no me hable en cristiano...’ Mira, em va caure tan malament que no vaig voler ni fer-li el dinar.”**

El seu fill, en Josep, ha estudiat a l'escola d'hostaleria de Sant Pol de Mar. Del seu pas per les aules, la mare en pensa que ha estat molt positiu. Tot i això, l'aprenentatge acadèmic li sembla **“força complert a nivell de cuina i de base educativa per al protocol, però el tracte que aprenen és aspre. Els falta acostar-se al client amb la sensibilitat que aquest necessita i sap agrair”**. No dubtem que en Josep, amb els anys, serà tan bo en la seva feina com ho és la Mercè, però... ¡Com ha de costar d'igualar la marca de trenta-sis rams de flors, el dia del sant d'un restaurador!



Mercè Galera – Arenys de Munt (el Maresme)