

Sempre s'ha dit que la gastronomia és, després del futbol, és clar, una de les arts que més passions desperta entre els seus aficionats. El cas d'en Joan Cercó n'és un exemple constatable només pocs instants després de seure a xerrar amb ell. La cuina del Penedès, els seus orígens, la història, són temes que obren la seva vocació i l'endinsen en acalorats debats.

Quan només tenia tretze anys, i per no haver de fer de pagès com els seus pares, ja es va posar a treballar a l'hostaleria. Els seus avis, tant per línia materna com paterna, havien tingut tavernes, i ell ho portava a la sang. Només set anys després, es va aventurar a obrir el restaurant Sant Jordi, amb l'ajut del seu pare. El local, en un principi, va conservar el nom que tenia abans de ser adquirit l'any 1973, però posteriorment aquest nom s'ampliaria fins a l'actual: Sant Jordi Ca La Katy.

L'antic restaurant era un lloc freqüentat sobretot per treballadors, que hi anaven a menjar menú al migdia, però l'any 1985 en Joan li va fer prendre una nova orientació. La seva dona, la Katy Gallego, va entrar-hi com a cap de cuina i el local va iniciar una línia ascendent caracteritzada per la recuperació de la cuina tradicional del Penedès. Les matèries primeres, els rostits clàssics... Tot plegat sense renunciar a mantenir alguns plats de cuina més moderna.

Ara com ara, l'aviram és la columna vertebral de la cuina del Sant Jordi Ca La Katy. Fora el restaurant hi ha una tanca de malla amb galls i ànecs de precís destí marcat per l'infortuni, és a dir, de dret cap a la cassola. La cria d'aus, a part de l'autoproveïment, també n'ha permès la venda a altres restaurants i botigues i, d'aquesta manera, ha donat ales al negoci, i si bé quan l'aviram és a la tanca de malla qui més s'hi distreu siguin els nens després, al plat, són els adults els que es deleixen per tastar-los.

En Joan ho té ben clar: **“El cinquanta per cent de la gent que ve al restaurant vol aviram. A cada taula que servim, sempre hi ha algú que en demana.”** I el plat que s'emporta els millors afalagaments és l'ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons. Es tracta del rostít tradicional de la comarca però amb retocs novedosos, com un rajet de licor de taronja, que donen personalitat a la recepta. Els clients també aprecien molt el gall del Penedès a l'ametlla i l'ànec amb suc i carxofes, un plat que antigament s'acostumava a acompanyar amb diferents productes propis de la temporada. El mes de maig es feia amb pèsols, a l'agost amb albergínia..., però sempre amb la mateixa base.

Tanmateix, no tot és aviram al Sant Jordi Ca la Katy. El ventall d'exquisitats on escollir és força ampli. Com a entrants s'hi poden trobar, entre d'altres, el xató, el pastís de lluç o els calamars a la romana, que també tenen força anomenada perquè un tall una mica més gruixut del que és habitual i un bon punt d'arrebossat d'ou i farina fa que es deixin assaborir en més gran mesura. De plats forts hi ha també el llenguado o l'entrecot, que es poden demanar cuinats d'unes quantes maneres diferents, i les postres són casolanes, bones, bé de preu, originals i amb personalitat. Un exemple d'aquest bon gust en la

senzillesa és la crema de llimona: iogurt natural, iogurt de llimona, llet condensada i llimona ratllada.

El matrimoni té dos fills que també treballen al restaurant i un tercer, més jove, que té altres fites. Bon alumne del seu pare, en Jordi Cercó, el gran, quan només tenia catorze anys fou anomenat el rostisser més jove del món per la Châine de Rotisseurs. Ara és un cuiner de vint-i-tres anys de sobrada experiència. La seva germana, la Montserrat, treballa al menjador. De fet, en Joan considera tan ben apuntalat el negoci amb la família que, ara com ara, en segueix la direcció des de l'ombra. D'aquesta manera, ell treu temps per a invertir en altres activitats que practica a l'entorn del món de la gastronomia.

Actualment, per exemple, està fent un recull de receptes tradicionals amb la finalitat que **“no es perdi l'herència cultural de les generacions més grans. Avui en dia, si les tres generacions no conviuen en una mateixa casa, no es transmeten els coneixements culinaris i ningú agafa el relleu. I ja no parlem de les acadèmies, que molts cops ensenyen cuina forana”**. El recull, a part de compilar receptes, també posa llum a altres llacunes generalitzades de coneixement: com se salaven els pernills, com es feien les diferents botifarres, la tupina..., quins aliments de la nostra cuina són els més antics i quins són incorporacions més recents.

En Joan també és president de l'Associació Penedès Gastronòmic, que té per objectiu la potenciació i difusió de la cuina de la comarca: **“Penso que aquí tenim una de les cuines més riques de Catalunya. La cuina de l'Empordà, per exemple, és força famosa, però té una forta influència francesa i provençal. Aquí se'ns menystenien una mica, perquè venia de pagès i això generava complexos. Sembla incomprendible, però: tenim aviram, peix, oli, vins..., de tot i bo”,** diu.

Aferrissat defensor i excel·lent coneixedor de la cuina tradicional, en Joan pot explicar un munt de secrets que escapen a la majoria dels mortals. Prenem-ne com a exemple els aclariments que fa respecte els orígens del xató: **“Xató ve de deixatar, que és diluir un sòlid en un líquid. Aquesta és la versió etimològica que dona en Joan Coromines i és molt més lògica i té major base científica que d'altres que se n'han donat. La primera publicació que fa menció del xató data de l'any 1896. Tant el romesco com el xató tenen clares reminiscències àrabs. A Turquia i al Marroc hi ha salses que s'hi assemblen molt. Fixem-nos, sinó, com a la resta de l'Estat espanyol, on hi van romandre molt més temps, es cuina molt més amb pebre vermell. La cuina del pebre vermell a Catalunya és del Llobregat cap avall.”**

I és que per al Joan la cuina no només és cultura, sinó que ho és en majúscules. La suma de petits esforços individuals de síntesi històrica i de transmissió generacional han fet possible que la cultura gastronòmica del nostre país sigui rica com és. Anar a menjar al restaurant Sant Jordi Ca La Katy ha de ser una mena de tribut a un d'aquests esforços i, per descomptat, un plaer per al paladar.



Katy Gallego i Joan Cercó – Sant Martí Sarroca (l'Alt Penedès)