

Prades, a la comarca del Baix Camp, és a la banda muntanyosa de Tarragona, tocant a la serralada del Montsant. Allà a l'interior, les condicions geogràfiques i climatològiques tan diferents del litoral han marcat el tipus de cuina que s'hi fa, menys coneguda que la de la costa, i de la qual els propietaris del restaurant Comtes de Prades en són aferrissats defensors.

En Jordi Musté i la Maria Rosa Domènech, des que l'any 1992 s'hi van establir, han optat sempre per posar en pràctica una divulgació de la gastronomia de la zona: **“Sempre que sortim ens adonem que hi ha molts plats que només els fem a casa nostra, o bé que a fora els elaboren d'una manera molt diferent. Si no conservem nosaltres la cuina local, ningú no ho farà. I seria ben trist que es perdés.”** De fet, al restaurant Comtes de Prades tot sovint es troben amb la circumstància que clients d'altres comarques no coneixen alguns dels productes més típics d'aquell indret.

Les orelletes, unes postres de la festa major de Prades que tenen més de cent cinquanta anys de tradició, s'enduen el premi al desconeixement per part dels forasters, quan durant les dues setmanes als volts de la celebració tot bon veí, si es vol preuar de ser-ho, fa honor a la tradició i se les menja. En aquest sentit, la Maria Rosa encara recorda com la seva padrina, per Sant Jaume, sempre en feia, per als treballadors... I pobre d'ella que un any no en fes! És tot un ritual i un gest d'afecte envers els qui t'envolten.

Atents a l'explicació de la cuinera del Comtes de Prades sobre el procés d'elaboració d'aquestes exquisides postres que són les orelletes: **“Es fa una infusió d'herbes a base de canyella, matafaluga i pell de llimona, i es barreja amb la pasta a treballar. Aquesta massa porta ous, farina, llevat, vi ranci, anís i llet. Quan la pasta ja es pot desenganxar, se'n fan petits panets i, mirant que no hi toquin l'aire, se'ls dona la forma”**. El més original del cas és que la manera tradicional de fer-ho, i així ho fa encara la Maria Rosa, és amb el genoll. Queden fines com un paper de fumar i, si han estat ben fetes, gairebé es desfan soles a la boca.

Fer orelletes porta molt de temps, però per aquest matrimoni tan fidel a les arrels es tracta gairebé d'una obligació moral que, això sí, compleixen amb molt de gust. Altres especialitats del seu restaurant, alhora ben típiques del Baix Camp, són l'escudella, el conill amb rovellons, les arengades, els peus de porc i les patates al forn o escalivades. **“Els rovellons del Baix Camp”**, afegeix en Jordi, **“no tenen res a veure amb els del Pirineu. Són molt més gustosos, i quan els poses al foc no s'arronsen”**.

Naturalment, tampoc hi podia mancar la salsa romesco, l'acompanyament per excel·lència de la cuina d'aquestes contrades. El romesco de Prades té algunes peculiaritats respecte al que fan altres restaurants habitualment, com ens explica la Maria Rosa: **“La principal diferència és que s'hi posa xocolata. La resta d'ingredients són els fruits secs, l'oli, el vinagre i les espècies, però les ametlles i avellanes d'aquí són de gran qualitat i això es nota en el producte final.”**

Això no obstant, hi ha plats que es poden tastar al restaurant d'en Jordi i la seva esposa que són poc habituals a la zona. Aquest és el cas dels cargols a la llauna, més típics de ponent, i la cassola de tros, dues bones raons per enfiar cap a Prades que, a més, és una de les viles més conegudes per la seva bellesa a Catalunya. Els Musté n'estan ben orgullosos, malgrat que a vegades la vida pugui ser dura, en un poble de només cinc-cents habitants, on els llogarrencs sovint tenen la sensació que ningú no se'n recorda que existeixen.

A la Maria Rosa i al seu marit els compensa tanmateix poder gaudir dels extraordinaris paratges d'aquest indret de la comarca del Baix Camp, situat dalt d'un massís, i veure la neu a l'hivern, colgant tots els pins que envolten l'establiment. El Comtes de Prades -que es diu així perquè antigament hi havia hagut nobles amb aquest títol, a la vila- es troba a dos-cents metres del poble, al costat del càmping: **“S'hi ha d'anar expressament, no ve de pas, i això ha estat un problema fins que no ens hem anat donant a conèixer. Ha costat arrancar, però ara les coses ens van bé”**.

L'edifici es va construir expressament per a establir-hi el restaurant, i els seus propietaris expliquen que més d'un client, pel fet d'estar en un càmping, quan hi va per primer cop espera trobar-se un bar petitó on facin només pollastres a l'ast, pizzes i hamburgueses. A la comarca, però, ja s'han fet un nom, i la fama els ha portat molts clients habituals, que saben ben bé on es fiquen quan entren al Comtes de Prades. També hi paren força turistes que arriben a la vila a passar el cap de setmana: **“I molts, quan és hivern, vénen a casa a menjar escudella: un plat ben calent, gustós i que els deixa satisfets.”**

Per a la Maria Rosa, la major gratificació com a cuinera és que vagin clients al seu local sol·licitant-li plats concrets, fins i tot quan no són a la carta, simplement perquè tenen total confiança en la seva cuina: **“És el que t'empeny, t'ajuda a seguir endavant en una feina sacrificada com és aquesta, perquè veus que agrada el que fas amb tot el teu cor. Jo frueixo de veritat quan estic cuinant per a algú que sé qui és”**.

Estem convençuts, però, que la propietària del Comtes de Prades sempre s'ho passa bé, cuinant, perquè viu la seva feina amb veritable passió. Ho confirma el fet que quan tenia quatre o cinc anys, segons recorda, ja jugava tot el dia a cuinar sargantanes i qualsevol cosa que arpegaven les seves menudes mans, així que quan va ser el moment s'hi va dedicar professionalment. En Jordi, per la seva part, va entrar més tard al món de la restauració, ja que abans havia treballat com a lampista.

Per a ell, **“aquesta feina és només una professió, no una vocació”**, però això no vol dir que no gaudeixi del tracte amb la gent, en la seva tasca de cap de menjador, de la mateixa manera que se sent orgullós d'haver tirat endavant el negoci familiar amb l'encert amb què ho ha fet amb la Maria Rosa a Prades. I és que aquesta parella, amb la seva decidida voluntat de conservar la cuina local, fa una feina encomiable des d'aquest petit raconet de Catalunya.



Maria Rosa Domènech i Jordi Musté – Prades (el Baix Camp)