

En Ramon Cuadras, a més a més de cuiner, és col·leccionista de marcs, i també és amant de la cuina i de les antigalles. La seva senyora, la Pilar Pareja, va estudiar per la seva part Turisme, però quan es va casar va pujar al mateix vaixell que el seu home, al món de la restauració.

El decorador que els preparava el restaurant, que a més era amic seu, els va suggerir que podrien omplir els marcs amb miralls i, d'aquesta manera, adoptar el nom de El Mirall per a l'establiment. El suggeriment va ser unànimement acceptat i així es va inaugurar el local, el 1988, a Igualada.

El restaurant, una casa vella restaurada, està emmirallat amb una trentena de peces en total, però en Ramon i la Pilar n'estan tan acostumats que ja ni els veuen: **“El meu pare –explica ell- era molt d'anar a restaurants i ens portava a mi i a la meva germana a menjar a fora molt sovint. Això suposo que hi va ajudar, fins que als quinze anys vaig dir a casa que deixava els estudis per provar l'ofici. Sóc dels que pensa que la cuina és un art; ara bé, també se n'aprèn, com en totes les coses.”**

I en Ramon encara diu més coses, de la cuina. Que és també amor, per exemple: **“La cuina és estimar un tomàquet, i fer mil bestieses amb el tomàquet. És posar molt d'afecte a tots els productes que cauen a les teves mans. És l'estimació de llevar-te i pensar pel camí què faràs aquell dia.”**

Quan ell arriba a El Mirall els seus col·laboradors ja ho tenen tot a punt. Durant les dues hores que dura el servei les seves dues mans s'han de multiplicar. Com els peus i la memòria de la Pilar, que també s'han de multiplicar per atendre les demandes dels clients de les cinc taules de l'establiment.

“No sempre estàs ben predisposat per entrar a la cuina, encara que t'agradi –admet en Ramon-, i tampoc no pots tenir pressa o anar nerviós perquè les coses no surten. És millor anar a fer un volt i tornar quan els ànims siguin més favorables. Passa el mateix quan has de canviar la carta de la temporada, si no t'asseus i penses bé què vols fer surt una carta espifiada que al cap de poc temps has de modificar.”

La ceba dels sofregits no admet alteracions i, com la ceba, hi ha altres elements que no perdonen les adversitats del cuiner. S'ha de conservar el gust de la base del plat que es vol fer. Això és el començament, i a partir d'aquí endavant les atxes: **“Cadascú hi posarà la seva gràcia, però el gust és imprescindible. Cada cuiner donarà la forma que cregui convenient a cada plat, en canvi el contingut, el gust dels productes que es tracten, ha de romandre inalterable.”**

Arribats a aquest punt de la conversa, la Pilar fa un incís -en Ramon és molt xerraire- i afegeix que avui en dia els plats comencen a entrar més per la vista: **“Cada vegada més els plats volen una presentació, de manera que l'estètica en la distribució dels aliments ja no es pot deixar de banda.”**

Per triar la carta adequada a cada temporada s'han de preveure una sèrie de factors, com el restaurant on s'ha de presentar, el personal que l'ha de dur a terme, les característiques de cada estació de l'any,

les ofertes del mercat, si és temporada alta o bé si és una època més fluïda, quins clients hi haurà en aquell moment, en fi, un munt de consideracions abans de tirar endavant les propostes.

“El públic mana. Hi ha plats que sempre se t'hi queden fora, però si amb el temps et trobes que la clientela te'ls demana repetidament, doncs acabes fent-los”, diu la parella que omple aquestes dues pàgines. Cal assenyalar que estem parlant d'un local que amb catorze persones ja és ple, i que tant la Pilar com en Ramon consideren que el seu establiment té les mesures ideals per gaudir de la seva feina. **“El Mirall té unes dimensions que em permeten sortir a canviar impressions amb els clients –apunta ell-, em puc dedicar a les taules.”**

La cuina d'aquest restaurant d'Igualada es basa en el peix i fa, sobretot, cuina de temporada: **“Toquem molt el peix i, sobretot, la cuina tradicional, com els rostits o els escabetxos. Val a dir que estem en una comarca amb poca tradició gastronòmica, on no hi ha plats típics. Ara fa cosa de tres anys un grup de cuiners vam muntar un plat amb la idea de fer-ne una recepta emblemàtica de l'Anoia. Després d'un any i mig, el plat resultant dels nostres esforços van ser les cebes farcides.”**

La recepta consisteix en una ceba escalivada, buidada de les capes dures de fora i del cor, i omplerta amb un farciment escollit per cada cuiner: **“Les cebes farcides del Mirall les fèiem, fins ara, amb gambes, cigrons i botifarra negra. Quan és el temps dels bolets les farcim amb aquest producte, i a l'època de la caça ho fem amb pit de perdiu i tòfones.”**

Es tracta d'un procés lent, però de mica en mica la cosa s'ha anat animant i cada vegada es venen més cebes farcides, a l'Anoia. Ara com ara, a Igualada, són quatre els restaurants que esmercen els seus esforços en donar a conèixer aquesta especialitat als seus comensals. Els clients, per la seva part, requereixen cada cop més informació sobre aquest plat que ja podríem qualificar de típic de la comarca, les cebes farcides.

Finalment, i pel que ens diuen els propietaris de El Mirall, hauríem de concloure assenyalant que fer previsions a un restaurant és molt difícil, que comprar les quantitats adequades cada vegada és més complicat. Dit amb paraules de la Pilar, **“quan l'afluència de clients era més cíclica podies preveure una mica més, però avui en dia és més difícil controlar què i quant has de comprar, perquè la feina és més irregular.”**

En aquest sentit, val a dir que amb la carn no hi ha problema, que les complicacions vénen sobretot amb el peix, que no es pot quedar encallat. Fins i tot en Ramon i la Pilar han hagut de fer servir el telèfon particular del peixater que els subministra les peces, per solucionar situacions d'emergència. Ells mateixos diuen que sembla que no pugui ser, però afegeixen que és cert, que de vegades s'hi han trobat. En Ramon, en qualsevol cas, s'ha fet ja un nom, la Pilar s'ha fet els seus propis clients, i la suma de les seves il·lusions i dels seus esforços han multiplicat amb el pas del temps el rendiment d'aquest restaurant d'Igualada, com els miralls multipliquen les imatges de tots aquells que han passat, passen i passaran per casa seva.



Ramon Cuadras i Pilar Pareja – Igualada (l'Anoia)