

Diu la frase feta que tots els camins porten a Roma, però a Badalona, si no tots sí que molts camins porten fins al restaurant Obiols. Aquest establiment està emplaçat al carrer d'en Prim, que és un dels més cèntrics i amb més trànsit de la ciutat, i també un dels que baixen fins a la rambla, just allà on les palmeres fan ombra i les onades del mar mullen la sorra de la platja i, alegres, esquitxen d'aigua salada les finestres dels vagons dels trens.

Actualment, el local, fundat l'any 1969 amb el nom de Lauros, el regenta en Joan Obiols, un lleidatà de naixement de quaranta-quatre anys d'edat que des dels quinze viu i es desvia per la cuina: **"Per a mi, fer de cuiner és un hobby, una afició. M'hi poso ja a les nou del matí i normalment no acabo fins a les dues de la matinada. Les hores no em cal ni comptar-les ni tampoc no podria perquè, treballant com treballa en allò que m'agrada, el temps em passa volant, gairebé ni me n'adono. Per això, mai no tinc necessitat de portar un rellotge a sobre i ni tan sols se m'acut mirar el que tinc penjat a la cuina."**

Recorda en Joan que quan va començar a introduir-se seriosament en el món de la restauració, una decisió que el va apartar de manera definitiva de la que havia estat, fins aleshores, la seva altra gran afició -els entrenaments i les competicions de natació-, en el nostre país no existien, com ara, les escoles d'hostaleria: **"Llavors aquest era un buit que els qui volíem iniciar-nos en l'ofici de cuiner vam haver de suplir pel nostre compte, voltant d'un lloc a un altre. La nostra escola era la lluita de cada dia, i els nostres mestres els cuiners que cadascú anava trobant en el seu camí."**

A l'Hotel Palace de Lleida, precisament, ell en va trobar un de magnífic, de cuiner, de qui va aprendre, **"tot i que llavors era massa jove per ser-ne conscient"**, que a la cuina tot té un perquè i que res no es pot deixar en mans de l'atzar, una lliçó que després ell s'ha dedicat a divulgar, que ha ensenyat en tots els cursos i seminaris que ha impartit i que tampoc no es cansa de repetir entre els qui formen part del seu equip actual, a l'Obiols.

Pel que fa a les receptes que més li agrada cuinar, i les més nombroses també a la seva carta de plats, cal citar de manera gairebé obligada les que tenen com a producte estrella la carn i més en concret les peces de caça. **"El civet de porc senglar o el civet de llebre són sensacionals"**, afirma. En línies generals, però, i al marge d'aquestes propostes més particulars, en Joan, en un espai força ampli i acollidor, ofereix al seu restaurant una cuina genuïnament catalana, amb les arrels posades a les terres de Ponent, una cuina natural, mediterrània i amb alguns tocs també de cuina internacional. **"Les fonts d'inspiració a l'hora de crear els plats -explica el propietari de l'Obiols- les trobes a vegades quan menys t'ho esperes, de manera casual, per exemple caminant pel carrer i, sobretot, viatjant i coneixent altres cultures culinàries. Ara fa quatre anys recordo que vaig tenir l'oportunitat de participar en unes magnífiques jornades gastronòmiques que es van celebrar a**

la ciutat de Puebla, i aquest fet em va permetre conèixer de prop la cuina mexicana i adonar-me'n de com n'és d'assortit aquell mercat pel que fa a productes exòtics."

Poc maniàtic i enemic, en canvi, de l'esnobisme que es respira a alguna cuina, obert i d'esperit independent, en Joan és també un apassionat de la música. **"Del jazz -especifica-. I també de la salsa. No saber tocar el piano és la meva gran frustració. Per això ja fa algun temps que a l'Obiols la música la posen uns altres. Grups i cantants arribats de diferents llocs del món, d'Holanda, de la ciutat de Nova York... De moment, els caps de setmana concentren el nombre més gran d'actuacions"**. I és que, tal i com diu en Joan, **"en un restaurant el menjar és importantíssim, però si no hi poses a més una mica de caliu..."**.

Amb aquesta filosofia, i sense ànims de fer negoci amb el negoci, ell ha aconseguit darrerament d'atreure força vianants, malgrat la crisi econòmica de la primera meitat de la dècada dels noranta. I així, mentre n'hi ha que entren a l'Obiols només per escoltar com s'enfilen per les parets de l'establiment les notes dels músics que hi ha anunciats al programa que es penja a la porta, d'altres s'hi apropen buscant informació cultural de la ciutat de Badalona o tal vegada per admirar-hi una col·lecció de pintura, comprar-hi alguna de les obres exposades, potser, i de pas, si la gana entretant es desperta, quedar-se a dinar o bé a sopar al restaurant.

"Això, però, ja és més difícil -assegura en Joan-. Badalona s'està convertint en una ciutat dormitori i als vespres, la veritat, hi ha poc moviment, als carrers". Però com en tot i a tot arreu, a l'Obiols s'han viscut també situacions i moments excepcionals, inesperats i gairebé inexplicables. D'aquests, un dels més entranyables per a en Joan es va produir, ara ja fa un temps, arran de la seva participació en un programa televisiu especialitzat en receptes de cuina.

"Vaig triar per a l'ocasió un dels plats més emblemàtics de la carta del meu restaurant, una caldereta badalonina, sense esperar que aquest fet pogués tenir cap mena de transcendència, sense donar-li més importància. Però tot just després de l'emissió del programa, ja vaig començar a rebre una allau de trucades de gent que ho havia vist que ni jo mateix no m'ho podia creure. Va ser realment increïble", conclou.

La novetat i l'impacte televisiu de ben segur que van fer guanyar alguns nous clients al restaurant Obiols, i van provocar també que aquell dia en Joan tanqués les portes del seu negoci, ja de matinada, més content que de costum. I és que, com és lògic de suposar, **"són aquestes petites anècdotes les que t'encoratgen, les que t'animen a seguir endavant a pesar dels mals moments. El més bonic d'aquesta professió és veure que els clients entren a casa teva i sobretot que en surten contents. I que molts d'ells et feliciten no només per la feina que hi fas, sinó també per com la fas, perquè han menjat bé i pel tracte que els has donat. Tot això és molt gratificant"**.



Joan Obiols – Badalona (el Barcelonès)