

En Manel Morell és un d'aquells cuiners que de veritat s'estimen la cuina, i això que de jove més aviat havia defugit els plats i les cassoles. Avui, després de trenta-dos anys d'ofici, confessa que ell està plenament arrelat als fogons i és que algunes vocacions, encara que siguin tardanes, sembla que només puguin explicar-se per la influència de la genètica: **“La meva mare ja era una excel·lent cuinera i d'ella vaig aprendre moltes coses. També en vaig aprendre força del meu pare, que era pescador i un molt bon cuiner, i d'alguns pescadors que eren amics seus.”**

Nat a Cambrils ara fa cinquanta-dos anys, en Manel va néixer a la mateixa casa de pescadors on avui hi ha Casa Gallau, un dels vint-i-tres restaurants que l'Oficina Municipal de Turisme d'aquesta localitat costanera té catalogats com a establiments mariners. Casa Gallau, però, és actualment també un petit museu, no només de records personals del seu propietari i la seva família sinó de la història col·lectiva de tot un poble.

Arreu, fotografies de Cambrils de principis de segle comparteixen espai i protagonisme amb una vasta col·lecció de pintures, dibuixos i altres elements decoratius, entre els quals és necessari mencionar un conjunt de maquetes inspirades en els models de barca de pescador que va tenir en Josep Morell, el pare d'en Manel i fundador també del restaurant l'any 1961.

Tot un patrimoni que, en definitiva, parla molt directament de la sensibilitat d'un home per a qui la cuina és gairebé un art: **“Jo sempre dic cuina vista, cuina d'artista. Els cuiners, els que de veritat sentim la professió, crec que en som una mica, d'artistes. A la cuina, és veritat, cal tenir els millors productes, i els més frescos, però no n'hi ha prou amb això. Un dia el meu pare ja ho va deixar ben clar: a un cuiner professional el que li dóna personalitat són les seves mans, i jo hi estic molt d'acord.”**

Potser per això, en Manel sempre va amb la cullera a les mans -o a la butxaca- i mai no li ha fet por compartir amb els seus clients les receptes de la seva cuina: **“No em fa res explicar-los com les faig. A mi m'agrada molt treballar amb plat del dia, anar a la cooperativa agrícola d'aquí Cambrils i a la llotja. Triar, remenar, comprar el gènere que necessito i fins i tot anar a la muntanya a collir la farigola, l'espígol i d'altres herbes que utilitzo a les meves salses i als meus guisats. Per fer un bon suquet de romesco, una de les receptes que més m'agrada cuinar, per exemple, es necessita un bon oli d'oliva, unes bones ametlles, una bona nyora, pa torrat, poca tomata -com diuen els mariners- i després les mans que ja cadascú hi sàpiga posar.”**

Aquest plat, que segons sembla ja es cuinava al segle XIII, s'elabora encara a Casa Gallau tal i com ho feien els antics mariners i és que el seu propietari, tot i ser molt creatiu a l'hora de posar en pràctica les seves receptes i més encara a l'hora de presentar les seves postres, és molt respectuós amb la tradició: **“En tots aquests anys hem anat recuperant plats que s'havien perdut i, poc a poc, els hem anat integrant a la nostra carta. La tripa de bacallà, per exemple, o el**

bull de tonyina, que cuinat amb cargols de terra és un dels més populars. Va ser amb algunes d'aquestes receptes que vaig col·laborar a “La cuina que torna” (Laia, 1979), d'en Josep Lladonosa, un dels llibres més magistrals que mai s'hagin escrit sobre cuina tradicional catalana i que gairebé tots els cuiners de Catalunya tenim a la nostra biblioteca”.

Per tal de dur a terme aquesta mena de cuina, tan admirada pel Manel, i continuar vetllant perquè mai no desaparegui, ell i un grup de bons amics van crear ara fa vint-i-vuit anys la Colla del Pitet: **“Som tretze persones, d'oficis i professions molt diferents, que ens agrada el bon menjar i que ens reunim el divendres per fer el dinar típic de pescadors.”**

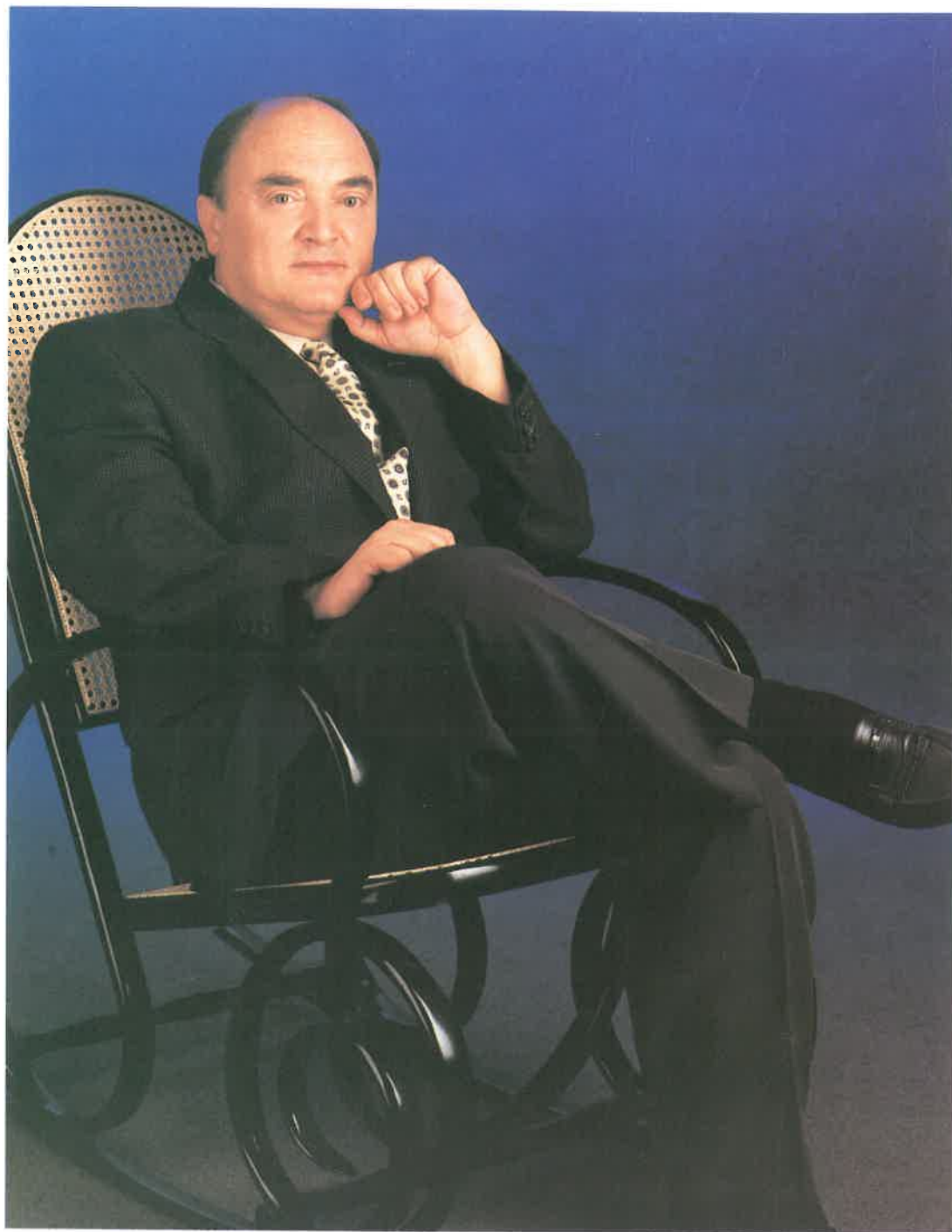
I és que els mariners, com deia Josep Pla, són molt bons cuiners, i en Manel, que ho sap perfectament, en convidava algun, de tant en tant, perquè expliquin algun secret culinari als qui assisteixen a aquests dinars de la Colla del Pitet: **“Les barques dels vells pescadors de Cambrils són una molt bona escola. Recordo que de jove algunes vegades hi havia anat a menjar i encara ara, amb ells, continuo aprenent trucs que van molt bé a l'hora de cuinar. L'allioli, per exemple, -el tapafaltes, que en dic jo- és un excel·lent recurs per salvar suquets que potser ens han quedat un pèl disgustats.”**

Actualment Casa Gallau té una capacitat per a unes tres-centes persones, quan en els seus inicis només n'hi cabien vint-i-cinc. Eren uns altres temps. Llavors només hi havia una barra de bar i s'hi venien tres sardines, una llesqueta de pa i uns quants gots de vi negre, tot plegat per cinc pessetes.

Avui, al restaurant, a més de la barra, hi ha tres menjadors, dues terrasses i se serveixen tota classe de peixos i de marisc. De pa cada vegada se'n menja menys, i el vi blanc ha anat desplaçant el vi negre de les taules: **“La gent cada dia sabem menjar millor i jo, als meus clients, els recordo sovint que els suquets, més que per sucari-hi pa, estan fets perquè se'ls beguin amb cullera o perquè hi aixafin les patates.”**

Fa uns quants anys, en Manel havia tingut temptacions d'anar-se'n a Madrid o a Barcelona a obrir algun altre restaurant, però aviat se'n va adonar que la cosa més important, realment, era estar a prop dels seus actuals clients, a Casa Gallau: **“Parlar-hi, que t'expliquin les seves coses, fer-los contents -si més no, a l'hora de dinar, o de sopar- i fins i tot a la sobretaula seure amb ells en una cadira i compartir una copeta o un cigarret. Això és el que a mi m'agrada, cuinar i comunicar-me amb les persones que entren al meu restaurant”.**

Ara, més que per obrir un nou establiment -una idea amb la qual ja no hi pensa-, en Manel el que està és engrescat per diferents projectes: organitzar unes jornades gastronòmiques, per a les quals ja té nom - La Setmana de les Estrelles- i començar a escriure algun dia un llibre que reculli tots aquells trucs que ell ha après dels vells pescadors de Cambrils, entre els quals el seu pare, i que amb tant de respecte ha introduït a la seva cuina, a Casa Gallau.



Manel Morell – Cambrils (el Solsonès)