

A l'estiu, la vila de Torredembarra, a la comarca del Tarragonès, multiplica per deu la seva població fixa. En qualsevol cas, el propi poble ja té unes zones ben diferenciades, que acullen per tant diferents menes de turisme. Hi ha la part dels apartaments, per una banda, i per l'altra el barri dels pescadors, que és també on hi ha la gent que hi viu tot l'any, al voltant del centenar de persones. Allà només hi ha dos hotels, la qual cosa fa que l'accés a aquesta part més vella no acostumi a ser excessivament massificat.

"Moltes de les persones que tenen un apartament al poble formen part de la nostra clientela, però també treballem molt amb gent de les empreses dels voltants i amb gent que és a Torredembarra només de pas. Els caps de setmana els nostres clients són sobretot famílies amb canalla." El restaurant Morros és a tocar de la platja, de manera que la quitxalla pot jugar a la sorra mentre els seus pares acaben de dinar o fan la sobretaula. Tot plegat ens ho explica en Joan Morros, que és qui s'ocupa actualment que tot marxi sobre rodes, mentre que la Clàudia Bernal, la seva promesa, atén els clients al menjador.

Fa quaranta-cinc anys que l'avi d'ell va iniciar la trajectòria gastronòmica de la família, amb una casa de menjars on es feien les tapes típiques de Torredembarra. També oferien vi que guardaven a les bótes, perquè l'avi era boter. D'allà en sortien els xatos i dels xatos en van sortir les tapes: **"L'actual Morros el va fundar el meu pare ara fa vint-i-un anys. De la casa de menjars originària es va passar al restaurant, amb una cuina molt tradicional, amb els romescos, els alls cremats, els suquets, els arrossos, en definitiva, era una cuina elaborada al gust d'abans, amb plats molt plens."**

Amb el pas del temps aquesta orientació culinària es va anar modificant, i es van buscar cuiners d'un altre nivell, en resposta a la demanda que per aquells anys s'havia creat a la comarca: **"La nostra evolució ha derivat cap a una cuina més refinada, i és en aquest punt que jo intento mantenir-la encara ara."** La cuina tradicional marinera, però, no ha quedat en l'oblit, al Morros. De fet, té la seva pervivència assegurada, i més en aquests moments, que és quan aquesta oferta gastronòmica està més de moda.

"La cuina de pescadors de tota la vida segueix funcionant molt bé, és clar que sí, el que passa és que nosaltres també tenim influències de la gastronomia francesa. Crec que, encara ara, la cuina dels nostres veïns europeus, quant a la manera de treballar, és la millor que hi ha. Quant a productes, evidentment que no és així. Nosaltres disposem d'una matèria primera de qualitat immillorable", assegura en Joan.

L'actual propietari del Morros insisteix que pel que fa a la manera de treballar encara tenim molt camí a fer, en la restauració catalana: **"En aquest sentit, els francesos ens porten avantatge, tant en el funcionament dels restaurants en general com en l'elaboració culinària dels productes, tot i que últimament, aquí a Catalunya, hi ha hagut una reestructuració i una reforma de la cuina prou importants."**

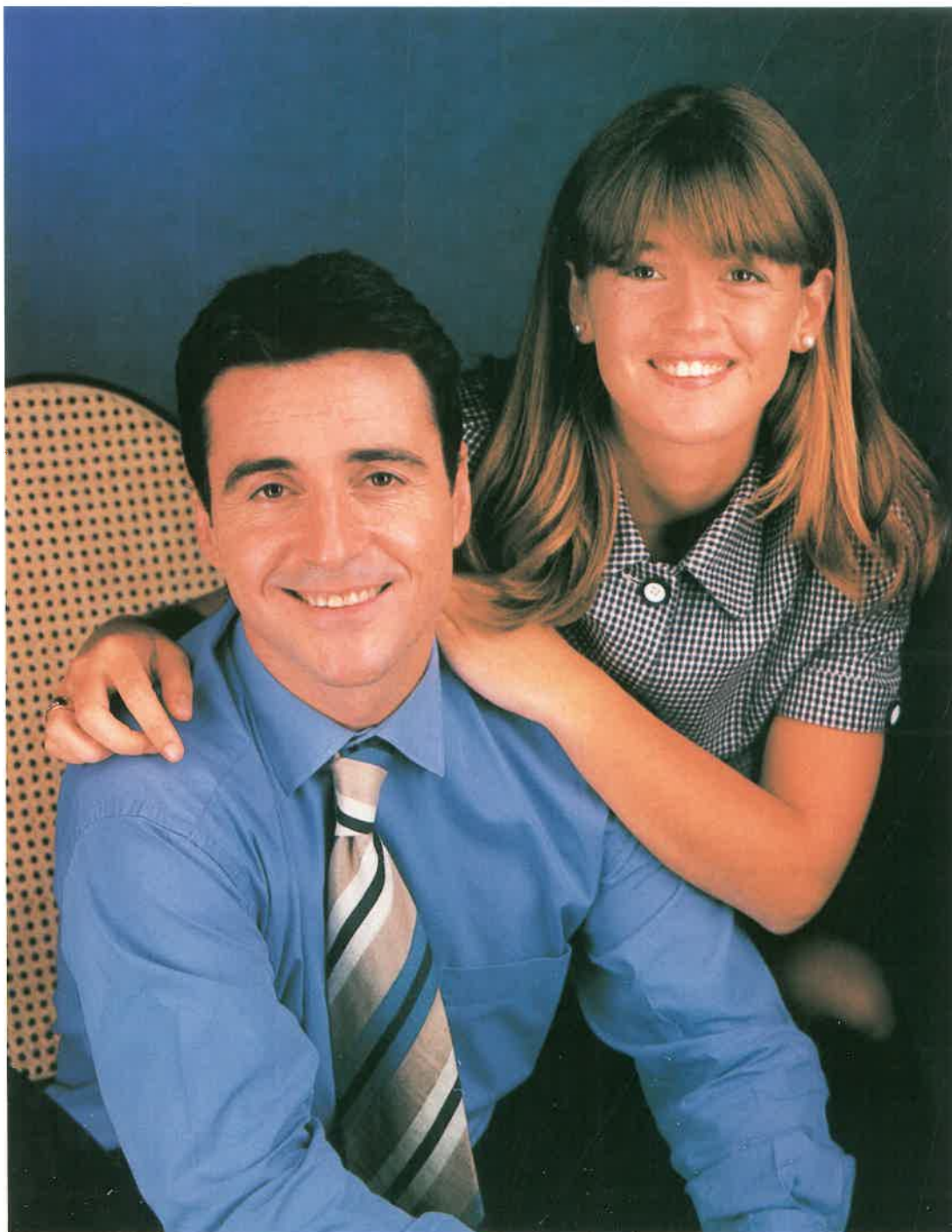
Hi ha fórmules, però, que resisteixen el pas del temps perquè són el coixí on descansa la tradició. Són sistemes que bressolen una manera de ser i una manera de fer, i són l'origen inalterable de molts dels nostres plats. Un bon exemple segurament sigui el sofregit. No hi ha cap cuiner, i no cuiner, que no en canti les seves excel·lències.

Continua en Joan per aquesta via: **"Si la matèria primera és bona ja es té més de mig camí fet. Llavors no s'ha d'abusar ni de les salses ni tampoc dels condiments. El producte, quan és bo, s'ha de poder tastar sense interferències de cap mena, que el puguin disgustar. La cuina ha de tenir una bona base, i aquesta bona base, quan hi és, no s'ha de disfressar mai."** Es refereix tant a la manera de cuinar com a la manera d'escriure els noms dels plats a la carta. Ell creu que, seguint la mateixa estratègia que davant dels fogons, els noms dels plats han de ser aclaridors, fugint de l'excessiva literatura.

En aquest sentit, val a dir que el responsable del Morros està molt en contacte amb el cap de cuina, i que acostumen a fer la carta plegats, comentant les novetats que s'hi poden incloure o les coses que convé treure-hi. Al seu establiment hi ha personal jove, entre els quals n'hi ha que provenen de l'escola d'hostaleria: **"Treballem amb personal jove perquè és més fàcil que s'adaptin a la nostra manera de fer. Jo he estat cinc anys en escoles i crec que s'hi surt amb una bona base. Ara bé, això només és un començament, no es pot pretendre que d'entrada et facin cap de partida. Hi ha d'haver un aprenentatge pràctic. La base acadèmica fa que puguis pujar els graons més de pressa, però els graons els has de pujar igualment."** Les cuines s'han de viure i s'han de veure, i com més se'n trepitgin, millor, afegeix en Joan.

El negoci de la restauració té certes peculiaritats. La presència del client dura molt poques hores, en canvi la preparació prèvia del servei que se li acaba oferint s'ha fet amb molta premeditació, i amaga al darrere moltes hores de feina. És com la maduració lenta del fruit que precedeix una caiguda precipitada: **"La restauració requereix tenir molta paciència i també tenir un caràcter força obert. Has d'estar constantment en contacte amb la part de la cuina i amb la de la sala, així com també fer que el personal de dins s'entengui bé amb el de fora. I sobretot, estar en contacte amb el client, saber què vol per atendre'l adequadament."** És un ofici que vol saber escoltar, observar com s'ho fan els altres i saber esperar. I també saber invertir. És una evolució continuada, sense treva.

Els comensals, per la seva part, cada cop arriben més preparats als restaurants. La gent avui en dia vol saber més de tot: **"Hem observat que el client cada vegada es deixa aconsellar més, que pregunta molt, tot i que, d'alguna manera, ja ve amb la lliçó apresada."** En Joan també la té, la lliçó, d'apresada. Sap que s'ha de moure, que s'ha de reciclar, que ha de mirar i veure, que no ha de deixar res per a més endavant, perquè en el món de la cuina un dia de retard pot suposar la caducitat de moltes hores d'esforç previ, com les que es fan al Morros, allà a Torredembarra.



Joan Morros i Clàudia Bernal – Torredembarra (el Tarragonès)