

La Rosa Fuster i la Rosa Maria Navarro, mare i filla, són les cuineres de Casa Jacinto, un projecte que va arrencar al restaurant Can Fuster, del pare de la primera, a la Travessera de Les Corts, amb tanta empena que al cap de dotze anys va portar-la, a ella i al seu marit, en Jacinto Navarro -navarrès de naixement-, a obrir l'establiment que des de llavors, i d'això ja en fa trenta-un, han regentat.

Casa Jacinto construeix doncs la seva història, dia rere dia, a la Gran Via de Carles III, de Barcelona: **"Ens vam quedar al barri –comenta la Rosa- perquè jo hi tenia els meus pares, sempre hi havia viscut, i també hi vaig conèixer el meu marit."** En Jacinto es dedicava a la venda de peix al Mercat Central de Barcelona. La seva ascendència navarresa delata una gran afició per la cuina.

**"Vam començar amb cassoles, amb un quilo de gambes, amb un lluç –recorda la seva dona-, que portava ell mateix de les parades del mercat."** En aquella època el transport del gènere el feien en taxi; ara els Navarro tenen furgoneta pròpia. En qualsevol cas, segueixen treballant força el peix, de la mateixa manera que ho feien abans.

Actualment, ell gestiona les compres i segueix de molt a prop el negoci, encara que la seva presència no sigui constant, mentre que la Rosa i la seva filla porten la cuina i també s'ocupen de rebre els clients. A Casa Jacinto treballen cada dia catorze persones, que s'afanyen, en un formigueig constant, per satisfer les demandes de la clientela, que són les de cent quaranta persones.

La Rosa Maria té memòries entranyables, de la seva infantesa al restaurant: **"Recordo els meus pares treballant moltíssim, i també que hi havia un ambient molt agradable i que sempre estava ple. Els clients eren amics, sempre tenien paraules amables per a mi i els meus germans. Ens ho passàvem bé, era molt distret. Ara hi segueix havent aquella cordialitat d'abans, l'ambient és molt semblant."**

Ella és l'única dels quatre germans que es dedica al món de la restauració, des que va començar ajudant els seus pares els caps de setmana, quan encara estudiava, fins que als disset anys en Jacinto li va proposar la dedicació exclusiva, proposta que va acceptar. Porta vint anys amb la feina, i seguirà quan la seva mare es retiri.

La Rosa Maria creu que ho podrà fer amb el suport de l'equip que té al costat: **"Totes les persones que estem treballant a Casa Jacinto hem fet el trajecte plegats, sempre hem menjat a la mateixa taula, hem patit plegats els problemes. Tenim personal que va començar amb nosaltres la seva carrera professional, i que encara segueixen amb nosaltres, després de trenta anys. Es pot dir que som una família."**

I és que les tradicions es mantenen fermes, a aquest restaurant del barri de Les Corts de Barcelona. L'escenari ha canviat poc, els personatges, potser una mica més, però el fil argumental continua sent el mateix: **"Tenim clients que venien amb els seus fills i ara aquests vénen amb els seus. És a dir, que hem estat testimonis de tres generacions de clients."**

Les parets de Casa Jacinto respiren aires navarresos. És un local rústic, ple de detalls del nord. També gran part de la matèria primera amb la qual

s'elaboren els plats té aquesta procedència: **"El nostre establiment té un caliu molt d'allà, i la nostra cuina també. Els embotits, per exemple, són de Navarra, i tenim molts familiars que hi tenen conreus i que ens envien molts productes. Això, per a nosaltres, és una garantia de qualitat, i per als nostres clients també."**

En definitiva, una cuina per llepar-se els dits. És clar que ells, en aquest sentit, ens fan una altra recomanació: **"Tenim tota una sèrie de plats que inevitablement demanen pa, com les cassoles de lluç i rap amb salsa verda, o els magres, que és el pernil cuit amb ou escaldat i allet. Si ho considerem en percentatges, podríem dir que el peix i el marisc ocupen un setanta per cent de la carta i que la resta són carns."**

Els pares de la Rosa Maria han estat els seus mestres: **"D'ella he après tot allò referent a la cuina, la rapidesa, la neteja, el fet de formar un plat, i d'ell les relacions públiques, perquè és un home a qui sempre li ha agradat el tracte amb el públic."** Casa Jacinto no és un restaurant a seques, en abstracte. Allà hi ha noms i cognoms, cares i maneres, un bocí d'afecte i experiència a cada plat.

I de la cuina a la taula: **"Tenim un picapica molt típic, amb pernil de Salamanca i pa de pagès amb tomàquet, anxoves del Nord, pebrots del piquillo, tota la gamma de bacallans, també fem unes pochas de la casa, i de la cuina d'aquí fem la crema catalana i alguns plats més."** Mare i filla coincideixen que tant el bacallà com el cabrit són agraïts de cuinar, per la varietat de maneres amb què es poden tractar.

Entre tots decideixen els plats que sortiran a la sala, que s'obre al públic a dos quarts de dues. La jornada laboral, però, s'inicia a les nou, amb la distribució i el repòs del gènere, la neteja i la preparació d'aquells plats més elaborats, a fi de tenir-los llestos a l'hora punta: **"Com que la matèria primera és excel·lent, li has d'estar molt a sobre. Si fas gambes fresques a la planxa i no vigiles de prop la seva cocció, acaben perdent gran part de les seves qualitats. Tenint en compte que fem moltes coses a la planxa, a la brasa i, per descomptat, cassoles del nord, tenim molta cura del gènere, el mimem molt."**

Tant a la Rosa com a la seva filla els agrada anar al mercat, al de Les Corts, és clar. El que passa és que no sempre hi ha temps per fer-ho: **"Ens agrada veure les novetats del dia i provar coses noves."** Els clients habituals ni tan sols no demanen la carta, no la necessiten. Un breu diàleg amb la Rosa Maria o amb la seva mare facilita una decisió que, de vegades, per riquesa d'opcions, resulta complicada.

L'oferta consisteix en una quinzena de primers, una dotzena de plats de peix i marisc, i entre gelats i postres una vintena de seleccions més. En el capítol dels entrants mereixen especial menció les amanides de la casa: **"Es confeccionen amb productes del nord de primera qualitat, són molt complertes i tenen un aspecte fresc i colorista."**

La Rosa i la seva filla són explícites i entusiastes: **"La nostra carta és senzilla, però contundent."** Un retall de Navarra cosit, puntada a puntada, a casa nostra.



**Rosa Maria Navarro i Rosa Fuster** – Barcelona (el Barcelonès)