

Al bell mig del casc antic de Sant Sadurní d'Anoia hi trobem el restaurant Cal Blai, propietat de la família Carda. Per trobar-ne els orígens, ens hauríem de remuntar a la dècada dels setanta, quan l'ateneu tancava les portes a les dotze de la nit. Llavors s'hi jugaven inacabables partides de cartes, que demanaven ser acompanyades amb un bon menjar casolà. Qui se n'encarregava era la Maria Torné, mare de la família i actual cuinera de Cal Blai.

L'èxit d'aquella primera experiència la va animar a aventurar-s'hi més professionalment, i juntament amb el seu marit, en Pere Carda, es van decidir a comprar una casa a l'acera del davant per a establir-hi un restaurant. Més tard van ampliar el negoci i encara van tenir empremta per obrir-ne un altre, aquesta vegada just al costat mateix de l'ateneu. Cal Blai ara el formen aquestes dues cases i té fins a catorze treballadors. Tant la part vella com la nova són caves amb arcades de pedra a l'entrada, però mentre l'antiga és autèntica, la segona es va haver de fer tota nova partint dels quatre murs d'un magatzem. La decoració interior és rústica però moderna, i a les parets hi ha penjats quadres de cava, òbviament, i d'altres diferents motius gastronòmics. En Pere és qui ha portat sempre les rendes del negoci, però els tres fills del matrimoni també hi han treballat de valent. En Jordi, el petit dels germans Carda, serà finalment qui prengui el relleu al capdavant del restaurant quan el pare es retiri. No en va, ell ha crescut, en aquestes circumstàncies, envoltat d'olles i foc.

Des d'una perspectiva privilegiada, fa aquesta valoració sobre com ha anat evolucionant la cuina de Cal Blai: **"En els inicis era gairebé exclusivament tradicional de la comarca, tenint com a base les carns a la brasa, però quedaven una mica deixats de banda altres aliments com el peix. Actualment, en canvi, ens hem modernitzat en molts aspectes i hem ampliat el ventall de productes a escollir. Ara ens arriba cada dia sens falta peix fresc de Vilanova."**

L'ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons és una de les poesies posades al plat per la Maria, segurament la que millor fa volar els sentits dels paladars més refinats que visiten Cal Blai. **"Per a mi no hi ha dubte que és la nostra millor recepta. Si a més a més, enlloc d'ànecs, són aneguetes, encara surt més bo, perquè les femelles tenen una carn més tendra"**, confirma en Jordi amb més passió de *gourmet* que amb ànim masclista.

Altres especialitats de la casa són el rap al marc de cava, el filet amb crema de cebes i els bolets amb alls tendres i gambes o amb espàrrecs verds. En general, els plats de més renom són els segons. En qualsevol cas, i més que per l'ànec mut del Penedès, tots sabem que si per alguna cosa Sant Sadurní és conegut arreu és sobretot pels seus vins i caves.

Curiosament, però, en Jordi ens explica que **"malgrat tot el cava no és ni de bon tros el producte amb el que ens guanyem millor la vida. Potser precisament perquè som de Sant Sadurní considerem que no l'hem de cobrar tan car com es fa en altres llocs. Ens agrada promocionar el cava local perquè n'estem orgullosos."**

Preferim que els clients se'n beguin dues ampolles i surtin satisfets que no pas cobrar-lo a un preu excessiu".

És cert que el cava de la casa té un preu força assequible, en relació a la qualitat, i pel que fa als vins el que han constatat clarament a Cal Blai és que els clients cada dia s'hi fixen més, i saben millor quin és el que els ve més de gust per acompanyar cada tipus de plat. Per aquest motiu, tracten amb molta cura aspectes com l'anyada, l'adequació de la temperatura i el tipus de copa en què se serveix.

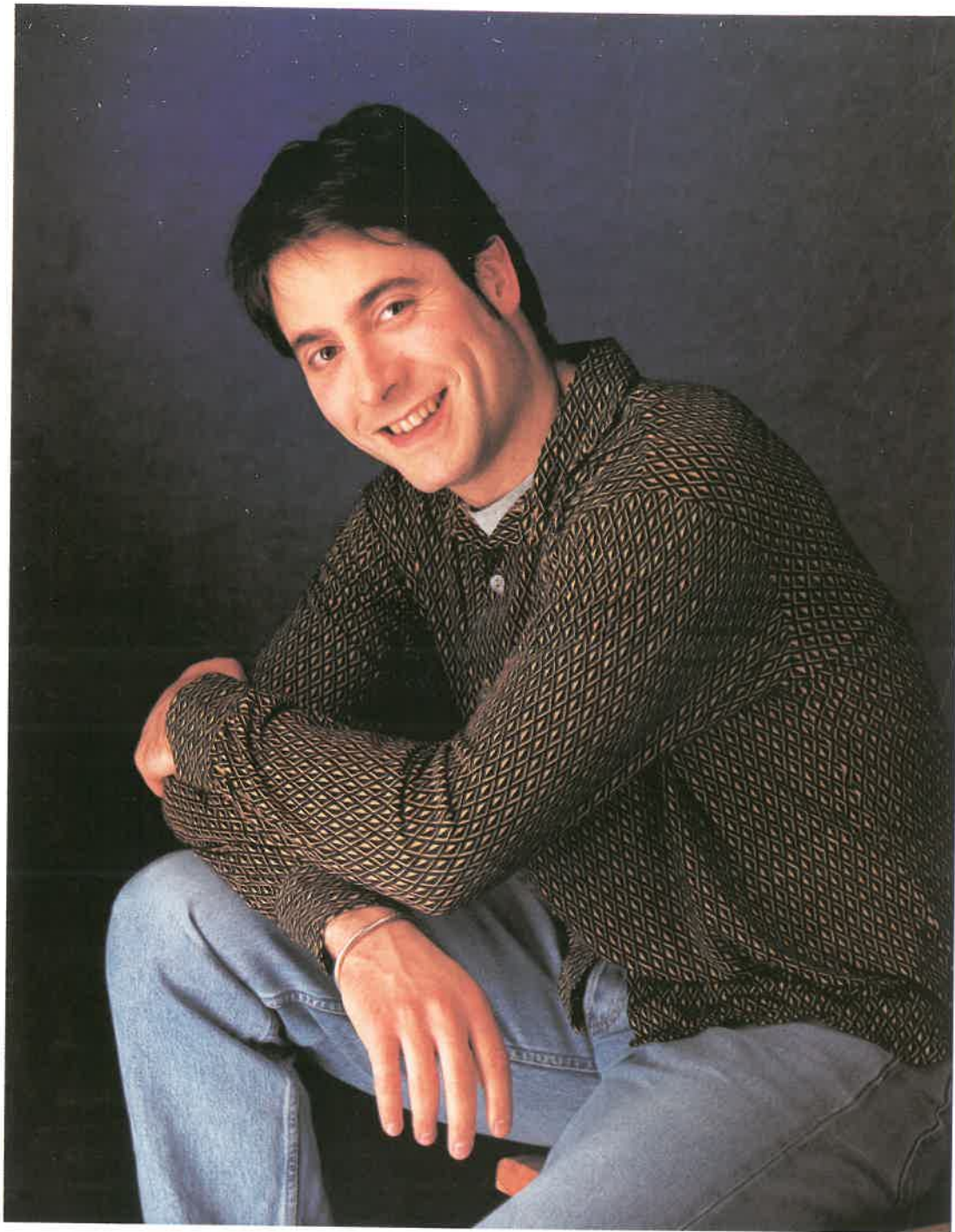
La pastisseria de Sant Sadurní, d'altra banda, també té força anomenada. A Cal Blai la carta de postres és variada i de qualitat, i canvia cada setmana. El codony amb mató i nous, les castanyes marrons amb *brandy* i les catànies són algunes de les millors possibilitats d'arrodonir un bon àpat al restaurant de la família Carda. Pensant en el futur, en Jordi, tot i que reconeix que li deixen el negoci arrencat i consolidat, té un grapat d'idees per afinar-ne l'orientació: **"A casa ens plantegem com era la cuina d'abans i com és la d'ara. A mi m'agrada la cuina catalana i moderna. La meua mare i jo no tenim estudis d'hostaleria, de manera que cal sospesar la possibilitat de buscar un cuiner que m'ajudi a fer un salt endavant. Els meus pares es retiraran aviat i estancar-se és perillós."**

Malgrat que el continuador serà en Jordi, com ha quedat dit, cal no oblidar la tasca feta anteriorment pels seus dos germans, en Santi i en Blai. Va ser aquest últim, el gran, qui en el seu moment va donar l'empremta definitiva al negoci, però tant ell com el mitjà van haver de deixar el restaurant per poder abocar-se a l'altra gran passió de la família, l'hoquei sobre patins.

Tots tres fills han arribat a ser-ne professionals. En Blai exerceix en l'actualitat d'entrenador del Flix. En Santi, quan només tenia divuit anys ja era a Itàlia guanyant-se la vida, i després va tornar a Catalunya per jugar a l'Igualada, a més de ser internacional. I en Jordi, tot i que és molt discret quan parla de la seva carrera, també juga a Divisió d'Honor, amb el Noia: **"Encara entreno cada dia, li dedico hores i viatjo cada setmana amb l'equip, però d'aquí a tres anys plegaré i em concentraré en el negoci familiar."**

Això no obstant, aquest esport ha permès en Jordi anar viatjant i veient món, i així ha tingut la sort de poder tastar amb freqüència altres maneres de cuinar, plats diferents i altres ingredients estranys a la cuina catalana. De tota aquesta experiència -ell diu que és l'espia de Cal Blai- n'ha pogut extreure diverses conclusions, entre les que destaca que **"a tot l'Estat es menja molt bé"**.

Finalment, val a dir que en tots els anys que la família porta treballant a Cal Blai només hi ha una cosa de la qual se'n penedeixen. Tractant-se, com és el cas, d'un restaurant de renom a Sant Sadurní, sovint personatges coneguts s'hi aturen a menjar, i en Jordi es lamenta: **"Ens ha sabut molt de greu no haver-ho recopilat tot en un llibre. Ara podríem tenir un recull de fotografies i dedicatòries realment entranyable."** És clar que d'altres no podran fer-ho mai, ni tenint sempre el llibre a punt.



Jordi Carda – Sant Sadurní d'Anoia (l'Alt Penedès)