

A Cabriels –“no Cambrils, eh? Que no fa gaire em van trucar d'un banquet des del restaurant Les Monges de Tarragona, a cent cinquanta quilòmetres del meu!”–, l'Enric Romero té el seu establiment, L'Hort de les Monges. És una masia del segle XVI que està declarada patrimoni artístic del poble, i pel seu gran atractiu va ser escollida per rodar-hi algunes escenes de la pel·lícula “Un cos al bosc”, d'en Josep Maria Forn. Explica el seu propietari que l'edifici era antigament una casa de caritat: **“La portaven unes monges que hi tenien un gran hort, i d'aquí ve el nom.”**

L'Enric es va fer càrrec del local el 1987. La seva trajectòria en el món de la restauració va començar, però, molt abans: **“Des dels quinze que em vaig posar a treballar de cuiner.”** El responsable de L'Hort de les Monges ha deixat la seva saviesa culinària en molts establiments assenyalats de Barcelona com el Cafè de Cuqui, que va regentar al llarg d'una dècada, des del 1977. Quatre anys abans l'havia anat a buscar en Carles Ferrer Salat per portar la cuina del Banc d'Europa, on va estar-s'hi fins el 1990.

“Allà –explica– vaig tenir com a comensals a tots els membres del Comitè Olímpic Internacional. Ja sabem que per l'estómac es conquereixen molts clients, així que vaig dissenyar un menú olímpic, per a tots igual, on les postres eren un gelat flamejat amb rom que simbolitzava la flama.” No sabem si això va ajudar molt o poc, però Barcelona al final va ser designada com a seu dels Jocs del 1992.

En el seu nou restaurant, L'Hort de les Monges, l'Enric és també el xef. Dues de les seves filles l'ajuden a portar el negoci, la gran, la Mari Luz, que fa de *maître*, i la Mentxu, que és cambrera i li dóna un cop de mà en altres tasques, com en Miquel, el gendre. Al local s'hi arriba per la carretera que va de Vilassar a Cabriels, i després de travessar l'aparcament unes escalinates porten a un bonic pati de tarongers.

L'establiment té tres menjadors, el més gran a la planta de baix, amb cabuda per a cent vint persones, on s'hi fan els banquets, i els altres a dalt, per seixanta i trenta comensals respectivament. També té dues terrasses i un bar a fora, on s'hi pot dinar i sopar: **“És per a la gent que té pressa i no vol entaular-se tanta estona, però hi poden menjar des d'un entrepà a una paella.”**

L'estil rústic de L'Hort de les Monges, amb els alts sostres i les bigues de fusta, es conserva a la perfecció. Hi ha exposades eines i maquinària antiga que s'hi van trobar, com el forn de mitja lluna de l'entrada, el trill fet de pedra foguera que separava la palla del gra o una curiosa trapa per on uns antics propietaris, que elaboraven vi i garnatxa, tiraven el raïm al pis de sota, on hi havia les premses: **“De la masia es poden explicar mil històries. Fins i tot vam descobrir uns túnels que s'endinsen uns vint-i-cinc metres per sota de la casa i que probablement anaven a parar a l'església.”**

Quan l'Enric va obrir va procurar oferir una cuina diferent de la que ja hi havia a Cabriels: **“Feien molt menjar tradicional català, com carns a la brasa, cargols, peus de porc, escudella..., i a mi se'm va acudir fer fideuà. La vaig donar a conèixer durant la Fira Gastronòmica de fa**

sis o set anys, i va tenir un èxit espectacular. Ara estic gastant fins a cinquanta quilos de fideus per setmana.” Altres plats mariners són sempre presents al menú: **“Els dimarts toca arròs negre i els dijous paella de peix, a part de la fideuà dels divendres.”**

A l'extensa carta de L'Hort de les Monges hi ha al voltant de noranta receptes. Al principi hi predominava la cuina internacional, una mica sofisticada i molt francesa, i mai no hi havia menú. **“Tanmateix, ens hem anat adaptant al que demanen els clients”,** explica l'Enric, **“i ara en tenim fins i tot els dissabtes, i fem cuina molt catalana. D'altra banda, molta gent dina cada dia fora i no pot estar carregant l'estómac amb àpats greixosos i cremes de llet, cada vegada vol menjar d'una manera més sana i natural. Jo sempre tinc verdura bullida, a part del menú.”**

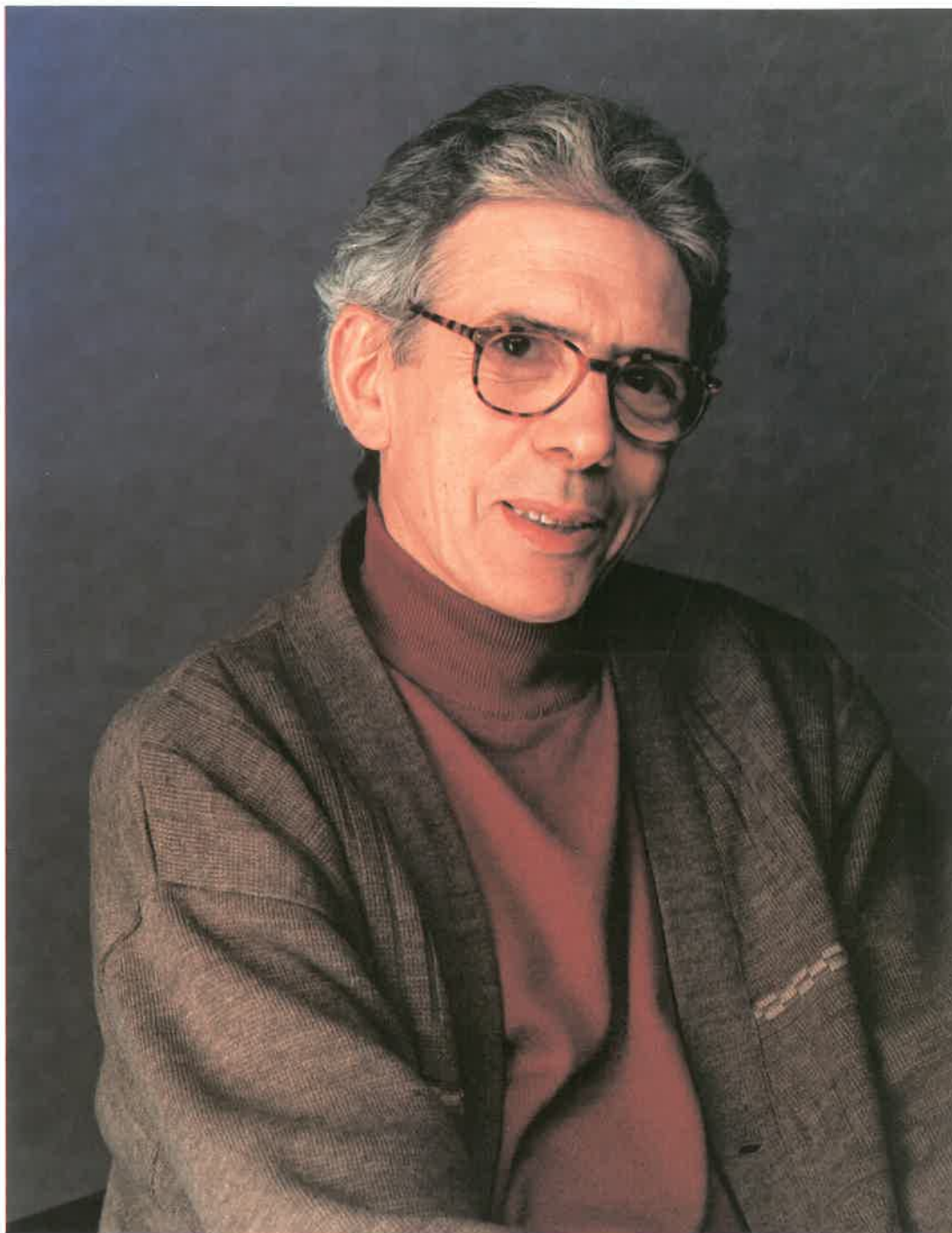
Alguns dels plats amb més èxit de la carta són les orades al forn o a la sal i els bacallans, fets de diferents maneres. El més popular, ens explica el xef, és el cuinat amb cigrons. També tenen força adeptes la sarsuela, els calçots arrebossats, els entrecots i els pastissos de porros i de ceba. El fet de tenir una oferta tan àmplia no porta massa problemes al propietari de l'Hort de les Monges, que diu que **“només els caps de setmana, quan gairebé tothom menja a la carta, pot passar que el cuiner vagi una mica de bòlit”.**

L'Enric creu que **“avui en dia els clients tenen molta més cultura gastronòmica que abans, afortunadament, i saben escollir molt millor a la carta. A la vegada, els propis professionals de la restauració també són més cultes i molts han estudiat l'ofici a escoles d'hostaleria. Per això, ara amb els clients s'hi parla molt més, sobre tot tipus de temes”.**

Els habituals de l'Hort de les Monges solen deixar-se aconsellar per ell. Els que surten poc, en canvi, **“normalment recelen, perquè creuen que els donaràs el que tinguin endarrerit a la cuina. Jo els dic que mirin la de cotxes que hi ha al pàrquing, perquè entenguin que al ritme de coberts que tenim el menjar no pot quedar mai endarrerit. I si algun dia això passa es llença, és clar, sinó a aquell client no el tornaré a veure mai més!”.**

La clientela d'aquest conegut restaurant de Cabriels se sent a gust al local que porta l'Enric, que amb la seva simpatia s'ha anat posant el poble a la butxaca. La fama de L'Hort de les Monges ha arribat, però, més lluny. Hi han anat a sopar, entre d'altres, l'actor Pepe Rubianes i la cantant Martirio, mentre rodaven “Makinavaja”, i com era de preveure van acabar organitzant-hi un bon espectacle: **“En Rubianes, quan ja eren les quatre o les cinc del matí, em va demanar que posés un pas-doble, i en començar a sonar la música em va dir ‘ara has de ballar-lo amb la Martirio’. I sí, sí, així ho vaig fer. Vaig treure-la a ballar.”**

Amb el seu sentit de l'humor, l'Enric acaba d'arrodonir l'oferta de L'Hort de les Monges, però ell té ben clar que **“l'únic secret de veritat és treballar, treballar i treballar”.** Per això no ha parat de fer-ho des que, ja fa molts anys, va trepitjar per primer cop la cuina d'un restaurant.



Enric Romero – Cabrils (el Maresme)