

L'Albert Polo i la Montserrat Aibar van obrir el restaurant La Tenalla ara fa deu anys, a El Vendrell, després de construir l'edifici en un estil casolà, de masia catalana, diferent al que predominava per la zona, a la comarca del Baix Penedès. Ell és fill de Manresa, la capital del Bages, però havia estat molt de temps al Berguedà, per Sant Llorenç de Morunys: **"En certa manera, hem transportat l'entorn d'aquesta comarca al Baix Penedès. Volíem un local a l'estil dels que hi ha a Berga, o a Moià. Aquesta va ser la idea que ens va guiar a l'hora de triar com ho havíem de fer."**

El fet que els propietaris de La Tenalla triessin la vila de El Vendrell no va ser del tot casualitat. L'Albert i la Montserrat havien estat els encarregats de dirigir la part d'hostaleria d'un càmping d'aquesta població tarragonina, un càmping important durant molts anys a la comarca. Aquesta feina els va portar a viure a la localitat esmentada i la resta va venir de retruc.

L'objectiu originari de la parella de restauradors que ens ocupa era el de posar en pràctica una cuina a base de brases elaborades, però el temps i la demanda els va fer desistir d'aquests propòsits, i canviar de plans: **"Així d'entrada ha de fer un tipus de cuina amb el qual et sentis identificat. Ara bé, dins d'això, t'has d'adaptar als gustos dels clients, si no tindria cap sentit tenir el restaurant muntat."** El propi establiment i els clients van dibuixant una determinada evolució, sense que calgui tanmateix aplicar fórmules dràstiques.

En el moment d'obrir La Tenalla, la Montserrat i l'Albert van creure més convenient desvincular-se dels productes mariners. Ja els havien tractat en els temps en què eren responsables de la restauració del càmping, i sabien que era un tema delicat: **"Tractar amb peix té moltes complicacions. Per exemple, de lluços n'hi ha de moltes menes, de Croàcia, de Sud-àfrica, de Xile, els del nord, que també són molt diversos... Hi ha tantes procedències que la tria del producte esdevé força delicada i complexa."**

Aquesta seria una qüestió, però n'hi ha una altra de més difícil, la dels cucs típics de peixos com el lluç o el rap, que acostumen a localitzar-se a la panxa d'aquestes peces tan preuades per tothom. Els cucs fa molts anys que s'arrossegueu, en canvi és una cosa que molta gent desconeix. El restaurador responsable ha d'estar atent a molts fronts: **"D'entrada, el peix l'has de comprar sa, en bon estat, i una vegada l'has portat a la teva cuina no el pots tenir encallat al restaurant."**

L'Albert i la Montserrat eren poc partidaris de tractar amb peix precisament per evitar aquest tipus de situacions, però cal afegir que finalment no ha pogut ser com ells volien. La gent els demana peix, doncs a fer peix toca. I el fan a gust, tot sigui dit. A La Tenalla, en qualsevol cas, no s'han limitat a aquest producte, fan de tot. Això no obstant, el peix és el rei de la casa: **"Fem suquets, romescos, i ara fem molt un estil Santurce, adaptat tanmateix a la nostra manera. Consisteix en tractar primer el peix a la planxa i després fer-ho amb un sofregit d'all, i en l'elaboració utilitzem un vinagre tipus Mòdena, que es fa a El Vendrell."**

Aquest vinagre és un agredolç, d'un to molt fosc, que ha proporcionat la Montserrat i l'Albert un toc especial a moltes receptes i que els clients ara ja els reclamen, quan s'asseuen a les seves taules: **"Una altra cosa que vam començar a fer d'una manera una mica diferent va ser el sofregit. Nosaltres no sofregim els alls, els confitem. Tractats d'aquesta manera no queden negres, no amarguen i es desfan a la boca."**

Les orades a la sal, per la seva part, estan de moda, i una altra cosa que també ha estat una descoberta a la zona de El Vendrell són els cogotes de lluç, que és la part que va des de la tercera vèrtebra del peix fins al cap. No en va, i contràriament al que pugui semblar, és un tros amb molt de tall: **"També toquem carns i les fem de moltes maneres, amb salses de ceps, amb Cabrales de codony i el que ara té molt d'èxit són les salses de fruites, sobretot la de maduixa."**

A La Tenalla tenen uns clients suïssos que tenen autèntica fal·lera, per aquesta salsa, i també altres visitants estrangers que ja hi van expressament, al restaurant de l'Albert i la Montserrat. Són comensals que ja saben on van: **"Els suïssos i els alemanys es deixen aconsellar força, els agrada la nostra cuina. Els francesos, en canvi, potser van més a la seva."** En qualsevol cas, la parella fins i tot manté clients que els coneixen de l'època en què s'encarregaven de portar el restaurant del càmping.

Moltes vegades es té el concepte que aquí hi van els que tenen pocs mitjans, però els propietaris ara de La Tenalla expliquen que no és així: **"Els estrangers que passen les vacances al càmping acostumen a ser gent amb recursos econòmics, són gent que venen amb bons cotxes, bones caravanes, i acostumen a menjar fora. Normalment són professionals amb un poder adquisitiu més aviat alt."** Al seu nou local, l'Albert i la Montserrat també reben la visita de clients aragonesos, de gent del nord, i a l'estiu, de madrilenys.

El Vendrell, però, té pocs restaurants d'una certa categoria, i aquest fet suposa un desavantatge per als restauradors que miren de mantenir alt el nivell: **"Si ets en una zona on hi ha pocs establiments t'acabes cansant d'anar sempre al mateix lloc, el que vol tothom és canviar. És el que ens passa a nosaltres, com que no hi ha gaire activitat en aquest sentit tampoc no hi ha gaire moviment de gent a la zona."** És un peix que es mossega la cua, i a tots dos els dol admetre que la seva és una àrea esmorteïda, en aquest aspecte.

En aquest sentit, l'Albert parla per exemple dels clients barcelonins: **"Abans dels Jocs Olímpics, la gent de Barcelona fugia de la seva ciutat. Ara tenen una ciutat molt maca i potser no tenen la necessitat de sortir tant."** Això a La Tenalla també ho han notat. No només ells, però.

La Montserrat, en canvi, és optimista. Ella ha detectat últimament més animació, al seu restaurant, la mateixa que hi ha a la ceràmica artesana que decora l'establiment. Les rajoles expliquen retalls de la vida dels antics catalans. En resum, que esperar-se per menjar, a La Tenalla, és un plaer.



Albert Polo i Montserrat Aibar – El Vendrell (el Baix Penedès)