



Maria Salvans. Foto: Farrús

Maria Salvans,

La Maria del Niu

Als set o vuit anys ja ficava el nas a la cuina de casa seva, i imitava el que feia sa mare entre plats i olles. I amb aquest únic bagatge, el de la cuina de casa, recent casada es va posar a treballar de portes endins en el petit restaurant que havien muntat ella i el seu marit. Ara és l'ànima dels fogons del Niu, i més d'un la coneix si més no perquè l'ha vista a la tele

Laia de Bobes

"Un personatge, jo? No, jo no sóc un personatge!". Ho diu ben convençuda, i es reafirma: "sóc una persona que està al front del seu negoci i que intenta fer-ho bé. Jo no sóc famosa, ni popular..." i aleshores entra un client a encarregar-li un sopar, i es veu com li canvia la cara; com agafa aquell aire de mestressa de casa seva que sap com fer el seu ofici: "Així, què t'agradaria, a tu?, tinc una gambeta d'aquella petita així, per fer saltada... de segon un peix al forn aniria bé? No, que a la canalla no li agrada; doncs un cabritet, unes espatlletes petites... mira, una amanida d'aquesta que fem nosaltres..." i s'enduu el client cap a la cuina, d'on en surt al cap de cinc minuts amb un meló a la mà. Ella diu que no és un personatge, però en tot cas de personalitat no n'hi falta.

Va venir a Alella als 12 o 13 anys, quan la seva família es va instal·lar a la finca de Can Serra, on es dedicaven al conreu. "Es pot dir que vaig néixer sota una col; i la comarca marca —afirma—, els productes... tenim grans productes, aquí!" i ens explica que la meitat de les coses (es refereix a les verdures) que fa servir són collides "a casa". Va aprendre a cuina de la mà de la seva mare, i vuit dies després de casada, l'endemà de tornar del viatge de noces, a principis d'estiu del 67, ella i el seu marit obrien el Niu, un restaurant petit, de cuina casolana: "amb menjars del que jo feia a casa; després, a base de molts anys i molta feina vàrem acabar guanyant l'estrella..", la de la guia Michelin. Aquí van començar les entrevistes, les intervencions en pro-

grames de ràdio i fins i tot a la televisió, fins avui. Passar-se una setmana donant receptes de pèsols a TV3 “va ser una bogeria”, ens comenta, i parla d’encàrrecs especials per venir a menjar els pèsols, de trucades per encarregar-ne per comprar-los...

I pel mig, una evolució personal lògica: “comences amb una cuina molt senzilla, després et tornes més egoista, ve l’orgull professional de voler fer més...” que juntament amb l’experiència que dóna la pràctica de l’ofici, i la inspiració, porten a elaborar nous plats. I en què s’inspira? En els clients:

“Se m’encenen les llumetes pensant en la gent que ve sovint, de sobte se m’acudeix que al senyor tal li agradaria això o allò d’aquesta manera o d’aquella altra, i ho provo”.

Més endavant va venir la crisi (l’evolució lògica corria paral·lela a la història i és inseparable del context, tanta pompositat a tot el país

no podia durar tants anys), i per sortir-se’n van recuperar la idea de la terrassa, que va resultar ser “un boom genial”. I és clar, això dóna una altra mena de relació amb la gent. “Me bellugo —ens diu— i m’agrada fer varietat per a totes les butxaques, així puc oferir totes les opcions”. És curiós, però es parli del que es parli amb ella surt la relació amb la gent. Si això no és un personatge, ni que sigui en el seu petit món! fins i tot entre un sofregit i una flambejada, entre un remena’m la cassola i un poso això al forn... “la cuina és la personalitat de cadascú —ens confir-

ma— i és una cosa que has d’estar molt en contacte amb la persona; a mi em costa trobar gent —que l’ajudi en la cuina— perquè m’he fet la clientela a la meua manera, i si un dia una cosa no la faig jo, ho noten; saben el meu paladar”. I ella se sap del d’ells, és clar.

I no hi ha cap més secret? Doncs sí, un parell: temps i amor. “Es necessita molt d’amor perquè els horaris són molt esclaus, però es tracta de que ho facis, i que ho facis a gust”. Amor també per la recompensa. “l’apreci i el contacte amb la gent —altre cop la gent!—

, el client que entra a la cuina, com els



amics, per decidir què menjarà, els que t’ho reconeixen”. I temps, perquè cuinar “no és complicat, només es tracta de no mirar el rellotge, i quan fas les coses amb el temps que necessiten, surten bé: un sofregit s’hi ha d’estar les seves hores... cada cosa té el seu temps”. Pel demés, ella no ha tingut altra escola que la pròpia experiència, “és clar, l’experiència és un grau, jo ho faig tot a ull”. Bé, tornem al temps i a l’amor per parlar d’horaris. Entra a quarts de 9 del matí i hi ha dies que se li fan les 11 o les 12 de la nit (els laborables; divendres i dissabtes no cal ni dir-ho!). I

entremig unes quantes hores mortes, les llumetes que s’encenen... “a la tarda, quan et quedes sol, és quan fas més cosetes”, i te la imagines fent tastets i prenent notes.

La família li segueix les passes de prop; de tres filles que té, la gran treballa amb ells, la segona ha estudia hostaleria, però de moment treballa en un hotel de Barcelona, i la petita també és amb ells, mentre segueix els estudis de restauració. La casa té, doncs, el futur assegurat.

Hem arribat a les vuit del vespre i la casa era tranquil·la. L’entrevista

l’hem començada a la recepció de restaurant, i després hem passat a la cuina, on ens han rebut quatre caixes de peix acabat d’arribar de Blanes; en la horeta que hem estat allà dins ha començat l’activitat: “vosaltres, traieu això d’aquí i porteu les barques aquí sobre —les barques vol dir el peix de les barques—, i si de cas comen-

ceu a netejar-me això, els de l’escata”. Arriba el noi de la carn, “de la Boqueria”, ens precisa, i deixa allà sobre dues bosses que imaginem plenes de filets o costelletes. En un racó ha aparegut un noi que pela patates. Ara passa una dona amb plats buits d’una banda a l’altra. Més gent, altre cop, i nosaltres amb el quadern de les notes i la màquina de fotografiar, i el temps que va passant i l’hora de sopar que ja s’acosta. El menú recomanat d’avui hagués estat un “menú Blanes”. Nosaltres marxem i deixem fer, la mestressa pren possessió del seu àmbit. ■