Font: Vilaweb.cat *Plana:* -- *Data:* 31-05-2019

Montserrat Fontané: "No he arribat a entendre la cuina que fan els meus fills"

Entrevistem la mare dels germans Roca, del Celler de can Roca, amb qui van aprendre a cuinar



La cuinera Montserrat Fontané, mare de Joan, Josep i Jordi Roca, del Celler de Can Roca.

Montserrat Fontané és la mare de **Joan**, **Josep** i **Jordi Roca**, del **Celler de can Roca**, establiment amb tres estrelles Michelin i dues vegades destacat com a millor restaurant del món. Montserrat Fontané és coneguda per ser la mare d'un equip de tres germans que són avui la punta de llança de l'alta cuina a Catalunya. Ella va ensenyar a cuinar al seu fill gran, en Joan. Ella va aixecar el negoci familiar, un bar modestíssim en un barri dels afores de Girona. I és d'aquest ambient i de la cuina tradicional, una cuina en part de pagès i en part de fonda, que es van posar els fonaments de les vides dels tres germans Roca. Per això hem parlat amb ella, per conèixer-la millor i, de retruc, conèixer-los millor a ells. La història de la Montserrat és una història de treball i d'emprenedoria.

—**Heu portat molt de tragí molts anys, oi?**
—Molt, molt. Abans ho portava tot jo, però ara ja no puc. Estic a punt de fer vuitanta-tres anys. Però encara em poso a la cuina cada dia una estona. Donem molts menjars, al cap del dia. Però a la nit ara ja no obrim.

—**Vau néixer a prop de Girona, a Sant Martí de Llémena. Expliqueu-nos un primer record que us vingui vinculat amb la vostra infantesa. Si tanqueu els ulls, què veieu?**
—Veig que la casa on vaig néixer avui se'n va a terra. I em fa un mal! La casa se'n va a terra i em sap molt de greu.

—**Era un mas i vau néixer a pagès.**
—A casa érem quatre germanes. Dues érem bessones, la Núria i jo. I ens vam criar amb la llet d'una vaca que es deia Maduixa. Vam néixer el 8 de juny del 1936, poc abans d'esclatar la guerra. Quan tenia catorze o quinze anys ja anava a matar el porc a altres cases i sabia netejar els budells i ho sabia fer tot. Fèiem de tot, perquè després de la guerra a casa no n'hi havia, de cèntims. A vegades la meva germana cuinava i jo servia en algunes cases que feien celebracions. I penseu que el pare es va morir jove, a quaranta-sis anys, i fèiem moltes feines per subsistir. Quan el pare es va morir no hi havia cap home a casa i la meva germana gran, la Maria, es va casar. El seu home era un bon negociant. Però a mi i a la meva germana bessona ens enviava a buscar la llet a Granollers de Rocacorba i ens havíem de llevar a les quatre de la matinada. Hi anàvem amb un carro i un burro i carregàvem dos bidons de llet. A les set passava el camió a recollir els bidons. La meva germana era molt tranquil·leta, però jo no, jo era un nervi.

—**El vincle amb la terra i la relació amb el bestiar el vau tenir des de la naixença. Però, com vau aprendre a cuinar?**
—El meu cunyat va comprar l'hostal ca l'Espart, que després en diria can Lloret, a la plaça de la Independència de Girona, i tots ens hi vam traslladar a viure. La meva germana gran cuinava i jo servia les taules. Però, de fet, fèiem el que calgués. I quan tenia disset o divuit anys, vaig marxar a treballar a Caldes de Malavella, al Termes Victòria. Treballàvem tot el dia, de vuit a onze, i encara fregàvem el terra de genolls. Però jo m'hi trobava bé. Els caps de setmana venien els jugadors del Barça, venia en Kubala. I com a anècdota us diré que en Kubala sempre dormia amb la finestra oberta i quan li portava l'esmorzar era quan la hi tancava.

—**I quan vau tornar a Girona?**
—Jo hi estava molt bé, al Termes Victòria, encara que treballava molt, però quan feia un any que hi era, si fa no fa, un dia em van telefonar. Era una cosa ben estranya en aquell temps i vaig pensar el pitjor. Però resulta que em trucava qui acabaria essent

el meu home, que després de tants mesos em deia que em trobava a faltar i que ens poséssim a festejar. Érem del mateix poble i ell sempre explica que em va conèixer quan vaig néixer, perquè la seva mare el va portar a veure les bessones. Aleshores no era gens corrent tenir bessonada. I jo no sabia pas què fer, perquè al Termes Victòria també hi tenia molts pretendents. En vaig parlar amb la meva germana gran i em va dir 'torna' i vaig tornar.

—**I us vau posar a festejar i us vau casar.**
—Ell conduïa un autobús, que havia estat del seu oncle i que després es va vendre a la Hispano-Ilariense. El meu home era feliç anant amb autobús. I un dia fent el trajecte va veure que es venia un bar al nucli Germans Sàbat. Era una barraca, no tenia ni teulat. De fet, era una nau partida pel mig: una part era una barberia i una altra era el bar. I vam comprar la barraca. En aquell moment no hi havia res al voltant i la família ens deia: 'Què hi aneu a fer, allà dalt?' Era un barri d'immigrants andalusos i jo de seguida vaig començar a servir-los tapes. Ens vam quedar aquest bar perquè la meva obsessió era muntar un negoci per donar feina als fills quan fossin grans. Jo aleshores ja tenia en Joan, amb tres anys, i en Josep, amb un i mig.

—**Li vau posar can Roca. Com van anar els primers anys?**
—Pocs mesos després d'obrir el bar, van obrir la fàbrica Nestlé més amunt i també la Frigo una mica més avall. I com que només hi havia el nostre bar, tothom venia cap aquí. I els diumenges fèiem casaments. El 1969 ja vam fer obres i vam aixecar dos pisos, un menjador a dalt del bar i a sobre dormitoris. Quan van començar a fer l'autopista ens van començar a demanar habitacions i també vam començar a omplir.

—**Sou tota una emprenedora.**
—Oh, i tant! I sense por ni mandra. Era jo qui deia al meu home: 'Va, vinga, fem les obres.' Ell no les hauria fetes. I el dia més feliç per a mi va ser el dia que vaig tenir els fills dormint a dalt i vaig poder acompanyar-los al llit. És que abans teníem la casa més avall i la feina no em permetia de dir-los bona nit. Ha estat una vida molt sacrificada.

—**I quina mena de plats fèieu al començament de can Roca?**
—Els que havia après de la meva germana a can Lloret. Al primer banquet vaig cuinar arròs i vedella amb bolets. Al bar fèiem moltes tapes, que és el que demanava la gent.

—**I els famosos calamars?**
—També els vaig portar de can Lloret, i avui, més de cinquanta anys després, els continuem fent igual, com els ronyons, els xampinyons… I la gent del barri es va adaptar a aquesta cuina.

—**Com definiríeu la cuina que feu?**
—És cuina tradicional, de tota la vida.

—**Sovint es parla de la cuina tradicional com una cuina senzilla i modesta. Sembla que es desmereixi. I, en canvi, també es diu que es va perdent aquesta cuina, que la transmissió s'ha trencat i que la gent ja no sap fer la vedella amb bolets, per posar un exemple.**
—Aquesta cuina no es perdrà pas. Mireu, el meu nét gran no vol fer la cuina del Celler, vol fer la meva cuina. I, per altra banda, no es pot dinar cada dia el menú del Celler, quedes massa tip. És cert que ara la gent no sap fer ni un sofregit, però això és posar-hi voluntat. Jo crec que la cuina tradicional hi serà sempre. És la que s'ha fet tota la vida. I no anirem pas enrere. Aquesta cuina no costa, és voler-la fer. S'ha de començar per aprendre a fer un sofregit ben fet. I no s'ha de desmerèixer aquesta cuina. No costa de fer, però no és senzilla, començant pel sofregit. Nosaltres tardem tres hores a fer el sofregit, primer coent la ceba dues hores, perquè quedi ben cuita, i anar remenant-la que si no es cremaria, i després la tomata.

—**Heu arribat a entendre la cuina que fan els vostres fills?**
—No. Sincerament, no. I encara penso: 'Tan tranquils que estaríem a casa!' És el que veu el meu nét gran, en Marc, el fill d'en Joan, que estudia l'últim any a l'Escola d'Hostaleria de Girona. I en Martí, el gran d'en Josep, també sembla que serà cuiner. Estic contenta.

—**Potser no enteneu la cuina del vostre fill Joan, però ell sí que reconeix que és deutor de la vostra. Us ha dedicat diversos llibres: *La cuina de la meva mare* i *Cuina mare*.**
—Sí, però és un camí que no sé com l'ha fet. La volta al món els ha marcat, és clar. Al principi, en Joan em donava a tastar els plats nous. Perquè fins que van tenir dues estrelles Michelin els vaig tenir al costat. El primer Celler de can Roca era l'edifici del costat del bar. Vaig comprar aquesta casa pensant que podrien venir-hi a viure ells i quan em van dir que volien obrir un restaurant, els vaig dir: 'Ja en tenim un, de restaurant!'. I mira. Amb la segona estrella van fer el restaurant nou una mica més avall.

—**La pràctica de la cuina tradicional va associada a uns coneixements, uns gustos, un ritme vital marcat per les quatre estacions, que vol dir una relació amb el producte de temporada, amb el bestiar i amb les festivitats. Una cuina que no ens permet córrer. Però la vida ens fa córrer. Algun consell per a les famílies que no volen perdre aquest patrimoni culinari però que els toca córrer?**

—És qüestió d'organització. Pots cuinar el dia que tinguis temps i congelar per porcions.

—**Heu dit alguna vegada que el vostre plat preferit és la sopa de menta, però que us la preneu quan no us trobeu fina. De debò que aquest és el vostre plat preferit?**

—Oh, i tant! M'agrada molt. En menjàvem molta, de sopa de menta, quan era petita al mas. I avui, quan la prenc, el gust em torna cap allà.

Hem fet l'entrevista a l'entrada del menjador gran de can Roca, el que durant uns anys va acollir el primer Celler de can Roca. Són les dotze del migdia i tot l'equip del celler dina al restaurant de la mare. Per fer les fotografies, Montserrat Fontané es posa el davantal i cap a la cuina. I no en sortirà encara. Ella acabarà de controlar les coccions, entre cassoles i fogons, remenant salses, controlant l'arròs, que és dijous.







