

Parlem de cuina

Una estona amb Kiko Martorell de Can Boqueta

Si fa unes setmanes passàvem una estona amb en Víctor i n' Aleix; avui seguim amb aquesta sèrie de tertúlies amb un altre gran cuiner i amic: en Kiko Martorell (1979). Entregat amb tot, amant de la cuina i de la feina ben feta, en Kiko cuida les seves arrels sense deixar d'estar a l'avantguarda pel que fa a tècniques i productes. De fet en Kiko és capaç de tenir al foc una gran olla amb un substanciós brou d'ossos per a un plat de carn del seu menú, i alhora cuinar amb una *Rocook* a baixa temperatura.

(<http://www.rocook.com/es/>). Estam avesats a veure i conèixer el cuiner amb la seva roba de cuina, tallant, guisant, fregint o atenent als clients; en definitiva fent el seu ofici la seva vida. Però la idea d'aquesta entrevista és conèixer aquell Kiko persona, amic, pare, parella, amb les seves neures i cabòries... aquell personatge desconegut que avui anam a descobrir.

- Començam directament; sempre et podem trobar a Can Boqueta; però quan no cuines, que fas?

- Doncs al pis de dalt amb sa meua família, sa meua dona i es meus nins sempre davant de tot. Tot el temps que puc el dedico a la família.

- Cuines a casa teua?

- Quan tenc lliure cuino a casa, però tenint el restaurant abaix, cuinar, el que se diu cuinar, ho faig a Can Boqueta.

- I sa feina te lleva sa son?

- Dorm com un nin petit, mai me l'ha llevada. Dorm ben tranquil, suposo que perquè soc molt feiner i ja faig tot el que toca de dia per anar a descansar amb ses feines fetes. És fonamental per a poder descansar no deixar massa coses pendents.

- I abans de Can Boqueta, per on eres?

- Vaig estudiar cuina a l'institut d'Alcúdia, crec que eren els anys 98 i 99. Allà vaig conèixer el meu mestre i amic Joan Abrines,

un gran motivador i que em va marcar molt professionalment. Després vaig recalcar a la cadena VIVA Hotels, i allà durant 5 anys i sota les ordres del xef Toni Palmer, vaig acabar de polir-me professionalment. Entretant, compaginava feina i estudis de pastisseria al Juníper Serra amb un altre gran mestre, Agustín de Haro. Després de VIVA vaig passar a Santi Taura, fou un any molt bo. El mateix Santi Taura em va animar a passar a Binibona, un agroturisme a Caimari on cercaven un cuiner, i allà tot sol hi vaig fer feina durant dos anys. Lo que me faltava professionalment ho vaig assolir a Binibona, teníem 11 habitacions i una vintena de clients (això va ésser el 2004 i 2005). Allà era el *pinxe*, el xef, l'ajudant... tot. I fèiem cada vespre un menú degustació, i al final hi havia hotels del voltants que ens enviaven els clients a sopar amb nosaltres.

Després de Binibona vaig estar un any amb en Joan Abrines a Can Carrossa (Lloseta) i mentrestant me va sortir col·laborar amb IB3 amb na Paquita Tomás, substituint al gran amic Oscar Martínez; aquests programes es varen emetre entre 2008 i 2009. Després vaig passar a un restaurant a Inca, Es Cafetó (2010). Mentre hi era el restaurant es va posar en traspàs i jo vaig començar a fer-li voltes al tema de si agafava o no un restaurant a Inca. Aleshores me varen telefonar de Sóller, un amic que sabia que tenia sa idea d'agafar alguna cosa, i vaig venir a veure el Don Cipriani, me va agradar sa casa i es lloc, i m'hi vaig tirar de cap. I d'això ja fa sis anys.

- Com a cuiner que és el que t'ha estat més complicat? O tot ha estat un camí de roses?

- Cada 4 anys tenc una crisi forta, te plantejes si continuar o plantar-te aquí. Família, amistsats, tot això es molt mal de compaginar amb la feina de cuiner. Qui digui que de tant en tant no té una crisi

d'aquestes no diu tota sa veritat. Però sempre surts endavant, fonamental el suport familiar.

- Hi ha un tòpic que diu que els cuiners són bons menjadors, és cert en el teu cas?

- M'agrada sempre provar coses noves i anar a menjar a fora, ho faig sempre que puc. M'encanta que m'ho donin fet. Com a cuiner sé valorar la feina que duu cuinar.

- Si avui vespre tinguessis un compromís molt important i haguessis de demostrar el que és Kiko Martorell, amb que ens sorprendries?

- D'aperitiu un llom adobat de porc negre, amb espècies mallorquines amb bolets i "migas" de sobrassada amb emulsió d'all negre. Una combinació que sorprèn i amb un producte molt nostre. A continuació un arròs melós de marisc amb gamba de Sóller i pop torrat, espàrrecs de camp saltejats. I per finalitzar mussola a la mallorquina, amb uns tocs fumats.

- Abans, que érem a sa teua cuina, contrasta el valor que li dones a l'ingredient de la terra o tradicional, amb sa tecnologia que tens a la cuina: Ronner, Paco Jet, Rocook. Com combines aquest dos aspectes?

- La base són els ingredients i la qualitat, però també hem d'intentar no avorrir al comensal. Crear nous punts de cocció, textures, presentació. Feim una llengua amb tàperes cuita a baixa temperatura i aconseguim una textura que la cuina tradicional no ens la pot oferir. No és fàcil mantenir l'essència de la cuina tradicional i no desviar-te cap a un altre tipus de cuina. Però es pot fer si no oblides els teus propis orígens.

- I quan fas feina, escoltes música? Què podem trobar al teu mòbil?

- A Can Boqueta sempre escoltam música, durant la preparació. Posam música dels anys 90, pop i rock. Un poc abans de començar el servei necessitam accelerar i tenim una selecció de música amb grups com Metallica, Guns & Roses, AC/DC, o fins i tot les Spice Girls.

- I abans d'anar a dormir que fas? Llegeixes algun llibre o repasses sa comanda de mercat del dia següent?



- Miro un poc sa tele, alguna sèrie de HBO com *Joc de Trons* o *Taboo*. M'ajuden a desconnectar i pensar en altres coses.

- I ja per acabar, si d'aquí un parell d'anys repetim aquesta entrevista, que creus que ens dirà el Kiko Martorell del futur?

- Sempre tenc molts de reptes i ocells al cap. Quan vaig obrir Can Boqueta jo anava cap a un camí però els clients m'han fet agafar un altre, no se els futurs clients cap a on me duran. Una de les idees que sempre he tingut és poder fer classes de cuina, mostrar allò que sé fer. No hi ha massa lloc, però és una cosa de tant en tant me retorna al cap.

L'entrevista es va perllongar per una llarga estona, així que si voleu sentir de viva veu en Kiko, com pensa, com xerra, us convido a escoltar l'àudio entrevista al youtube:

<https://www.youtube.com/user/juanansoller>

Un parell de dies després de l'entrevista, vaig anar a sopar a Can Boqueta i us puc assegurar que la millor forma que trobareu de conèixer un Kiko Martorell autèntic, és la d'asseure's a la seva taula i deixar que us faci somiar per una estona... i en Kiko sempre ho aconsegueix.

Moltes gràcies company i ens veiem prest.

Tots nosaltres ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

Demà celebrem Pasqua florida

Passat un hivern fred, vivim ja en plena primavera. El sol ens ha tornat joves i més dematiners que mai. Ara el cel s'ha fet més ample i més blau i la mar més color de cel. Dins el verd del pinar el romaní aromatitza la garriga i les pomeres i pereres se vesteixen de primera comunió. L'argelaga, més aspre enguany que l'any passat, pentina la llana blanca dels anyells pasquals fent-la més suau i tendra.

Avui vespre, la nit del Dissabte Sant, la Catedral immensa que abarca tot el món aixecarà el Ciri signat amb les lletra Alfa i Omega -principi i final- indicant tancar una porta per obrir-ne una altra, amb el crit: "la Llum de la Veritat".

Tot floreix.

Si durant uns mesos una mort aparent congelava els nostres camps i refredava les nostres cases, demà celebrarem que la Vida ressuscita, sabent que res no reviu, si abans no ha tombat el coll. Ens és un deure pagar tribut a l'estada de la nostra vida en aquest món.

El camí nostre és l'esforç. És vida l'ideal, el deure, la inseguretad, la recerca de l'harmonia entre l'amor i l'odi.

Les flors tenen espines i perfums. L'infant - que és principi de la vida, que és promesa que atreu, que és símbol de l'esperança, que immortalitza l'amor-, plora a tota hora i a deshora, sense saber el Calvari que li queda. La flor per arribar al seu profit ha hagut de vèncer gelades, pluges, calors, sequedats, vents, tempestats, però, entretant, ha tingut costat seu unes mans amoroses, uns ulls vigilants, un amor que l'ha vigilada. La pudor de les coses podrides és irresistible; el bon exemple és poc vistós.



Avui, dins nostre món hi ha massa gangrena. La veritat desacreditada. La mentida atreu la defensa de la llei democratitzada, no democràtica. En tot i això, demà celebrem la Resurrecció, creient que la vida no mor, sols se transforma, com l'aigua que es recrea caient abundosa, immaculada, del cel i hi torna pujar cansada, malmenada, quasi sempre bruta. I la tornarem veure en noves pluges, transparent, pura.

Ressuscitem: si estam cansats, refresquem les nostres il·lusions amb pluges de primavera, (aigua d'abril val per mil). Necessitam d'un alè nou que ens reviscoli la confiança entre tots, i mútua amb els que convivim. Anem a les fonts, tornem a les arrels, siguem qui som.

A casa nostra tenim abundor abastament de tot i molt, tenim bons costums, una llengua sàvia, una llibertat volguda i estimada pel poble, una tradició que ens fa nobles, una fe que ens diu: "estimau-vos uns amb els altres". La nostra cultura és inesgotable, la nostra terra generosa, les nostres fonts sobreabundants, la nostra Vall, Sóller, triada com un dels llocs millors que en el món hi ha.

Que la "Pasqua Florida", que solemnitzam,

ens faci progressar veient que tants desitgen morir perquè no poden viure.

Pregó Pasqual en sonet

Després del mal el Sol desperta,
Després del dol de bat a bat
Reneix el goix de la creu erta,
Des de Jesús Ressuscitat.

Nostra és la sort, la nit camina
Cap a un nou dia etern, divi.
El qui té fe prou endevina
Que ix la Vida d'aquest matí.

Matí que marca riure i somriure
I adins manté dolçors per viure:
"Qui és la Paraula s'ha fet guerrer.

El Sol de Pasqua és nostra festa,
Matar la Mort és nostra gesta.
-I qui l'ha morta? -Tan sols
el Bé.

Molts d'anys.

Agustí Serra Soler

