

Parlem de cuina

Cuina i cinema

Si seguim aquesta secció de forma habitual sabreu que a part de la cuina, el cinema és una de les meves altres aficions, i quan es mesclen ambdues, doncs el clímax és màxim. En anteriors ocasions ja hem parlat en aquesta secció de cinema gastronòmic, però ara ja feia temps que no ens endinsàvem dins el setè art.

La darrera revolució culinària, que podem dir va començar no fa massa, tal vegada uns 15-20 anys; quan els cuiners varem començar a ésser més visibles dins les empreses i els mitjans de comunicació, també va venir acompanyada a posteriori per moltes pel·lícules que van apostar per recrear històries al voltant de cuines i restaurants.

Són innombrables les escenes de pel·lícules de tots els gèneres en què els aliments són protagonistes, començant (i ja fa més de cents anys) pels germans Lumière i continuant per Chaplin, Hitchcock, Buñuel o Ang Lee. A continuació farem un repàs a les pel·lícules més inoblidables que van tenir l'audàcia de ficar les càmeres dins dels restaurants.

De totes elles en podeu veure els tràilers <http://www.cuinanant.com/cine.htm>

El festí de Babette (Dinamarca, 1987)

Basada en la novel·la danesa d'Isak Dinesen -cèlebre autora de Memòries d'Àfrica- publicada el 1934, la cinta va guanyar l'Oscar com la millor pel·lícula de parla no anglesa el 1988. La protagonista de la

història és una serventa francesa refugiada en un poble d'estrictes valors conservadors al país escandinau, que decideix gastar un premi de loteria a preparar un gran sopar per a tot el poble, a través del qual els personatges connecten amb la pròpia vida i els seus plaers.

Mystic Pizza (EUA, 1988)

Aquesta pel·lícula de comèdia és un film dirigit per Donald Petrie on es va descobrir a una de les més grans estrelles del cinema de Hollywood, Julia Roberts, que durant les dues dècades següents va ser considerada 'la núvia d'Amèrica'. En la pel·lícula, la història d'una família composta per tres germanes adolescents es compta des de la cuina d'una humil pizzeria que lluita per sobreviure.

Com aigua per a xocolata (Mèxic, 1992)

Alfonso Arau va posar en imatges la novel·la de l'escriptora mexicana Laura Esquivel en la difícil tasca de reflectir el realisme màgic que va utilitzar la novel·lista recolzant-se en el menjar i la seva preparació com a vehicle d'expressió de sentiments. La protagonista de la història és privada d'un amor des d'adolescent, i obligada a quedar-se soltera per cuidar la seva mare. La tradició mexicana gastronòmica es desplega al llarg del metratge per donar peu a l' enamorada a expressar les seves frustracions d'amor.

Chocolat (Regne Unit - EUA, 2000)

Aquest film dirigit pel suec Lasse Hallström i protagonitzat per Juliette Binoche i Johnny Depp va compondre un singular conte de fades ambientat en un petit i conservador poble francès. Una misteriosa rebostera obre una confiteria al cor del poble i revoluciona amb els plaers de la xocolata la vida dels seus habitants. La xocolata té un paper secundari davant de la màgia que irradia la pastisseria en la preparació de cadascun dels celestials i irreverents dolços.

Deliciosa Marta (Alemanya - Itàlia, 2001)

Coproducció europea rodada en alemany, i primera pel·lícula que introdueix la càmera en els fogons d'un restaurant d'alta cuina. La protagonista, xef del prestigiós local, veu descol·locada la seva calculada vida en haver d'acollir a la seva neboda després de quedar orfe. La lluita als fogons amb l'arribada d'un cuiner italià mostra un interessant manera de contemplar l'art culinari des de dues cultures gastronòmiques oposades.

Ratatouille (EUA, 2007)

La primera pel·lícula d'animació amb la cuina com a artista principal: alta gastronomia francesa, misèries i plaers dels cuiners, temuts crítics culinaris i ... una rata amb un somni quallat d'estrelles Michelin. La meravellosa Pixar va acabar de beneir la gastronomia i les històries de cuina amb el seu Ratatouille, brillant pel·lícula dirigit per Brad Bird que va oferir un perfil animat i encantador de París amb olor i sabor propi.

En aquesta història, una rata amb un do per cuinar i comprendre els sabors dels aliments tracta de fer realitat el seu somni treballant en un restaurant de luxe amagada en la gorra d'un aprenent de cuina un poc beneit. Permeteu-me dir que és imprescindible.

Bon Appétit (Espanya, 2010)

El director i guionista David Pinillos va aconseguir superar el graó de les comèdies oblidables per crear una història de cuiners amb amors no correspostos, joves europeus tractant de complir els seus somnis lluny de casa, alta gastronomia europea i Zurich com a decorat de conte. L'actor basc Unax Ugalde i l'estrella alemanya Nora Tschirner encapçalen el repartiment internacional.

La cuinera del president (França, 2012)

Acabam l'article d'avui amb aquesta pel·lícula francesa dirigida per Christian Vincent. La història està basada en un personatge verídic, el de la xef Hortense Laborie, que va haver d'abandonar el seu restaurant i ambient de cuina rural per organitzar els àpats privats del president François Mitterrand. La curiosa relació entre tots dos és la cirereta de la història.

Us recordo que a la web d'aquesta secció podreu veure aquests i altres tràilers de grans i petites cintes de tall gastronòmic. 3...2...1 càmera i acció, ens veiem d'aquí a 7 dies. Bon profit.

Juan A. Fernández



Divulgació

Conversant amb en Toni Crespí (i II)

Aquesta setmana continuarem a l'entrevista a l'amo en Toni Crespí. La setmana passada ens va contar com forjaven els martells i els cànecs i com ferraven a les bísties, i ara ens seguirà contant les seves interessants vivències.

- I a part de forja i ferrar hi havia alguna altra feina que féssiu habitualment?

- Abans en arribar l'estiu la fusta de les rodes minvava i per tant s'havien d'estreñyer les llantes de ferro. Jo vaig aconseguir fins i tot fer les rodes del quarter del Carme de Palma, ja que quan feia el servici, que a aquell temps eren 7 anys, el capità me va dir si jo no ho podria fer. Acte seguit jo vaig parlar amb els fusters de Sóller per veure si ells em podrien ajudar, vaig omplir un vagó del tren de rodes de carro, les vaig repartir entre tres fusterries i jo vaig arreglar les llantes.

Quan les teníem arreglades jo m'aixecava prest i baixava les rodes fins a ca Es Carreter, el que avui és el restaurant. Era l'únic que sabia dur dues rodes, una en cada mà. I no me'n va caure cap mai!

- I com ho fèieu per fer arreglar les llantes?

- A nosaltres el fuster ens deia els mil·límetres que havíem de fer minvar la llanta i teníem una màquina que ho feia. Els

altres encara ho feien a l'antiga, fent un foc al mig del carrer per encaletir el ferro, després a martellades es passava el ferro a la roda i feien refredar la llanta amb aigua perquè minvés i tornava a quedar la llanta ben ajustada.

- Veient la ferreria que avui porten els vostres néts, quina creieu que és la principal diferència?

- Avui fa molt més bon fer feina perquè tot va tallat i soldat, i abans la feina de ferrer era quasi tot forjat. L'amo en Miquel Clement sempre que venia pegava un cop



damunt la encruia i deia que era la que cantava millor de tot Sóller! (comenta molt orgullós).

- Tenc entès que també heu fet molta feina durant molts anys per les festes dels estiradors.

- Així és, i fèiem més bona festa que per Sant Bartomeu. De fet les juntes per preparar les festes les teníem dintre de la ferreria. Jo era l'encarregat del bou. Teníem una sèrie de socis que cada setmana pagaven 6 reals per després poder tenir una ració de bou i una ensaimada. Sa veritat que el més difícil era aconseguir 300 ensaimades pel mateix dia ja que no hi havia cap forn que en pogués fer tantes amb un pic.

- I com ho fèieu per repartir un bou entre 300 persones?

- Fèiem tantes racions com gent hi havia i posàvem un número a cada ració. Després quan venia la gent a cercar la seva ració agafava un número i s'enduia la part que li tocava. Era la millor forma de fer-ho, però tot i així sempre hi havia algú que no estava d'acord i que no entenia que repartir un bou en 300 parts completament iguals és impossible.

- Recordau algun any en especial?

- Hi va haver un any que vàrem comprar un bou que va costar 300 duros a l'amo en Toni de Bini. Era un bou molt gros de tres anys i mig. Com que era un bou que no l'havien fermat mai vaig haver d'anar a un lloc que li diuen "Es Marès" per aprendre a fermar bous. Després, el dia senyalat, vaig poder fermar-lo per damunt de l'esquena d'un bou

més petit. Mira si era fort aquest bou, que així mateix n'hi va haver un que es va rompre un braç, ja que va botar una paret i el bou li botà darrere. Va tenir sort que no li pegués damunt!

Però bé, al final com tot sempre hi ha gent que no hi està d'acord i deixàrem d'organitzar les festes. Jo a més era el dipositari dels doblers que quedaven d'un any per l'altre, així que decidírem donar les 3000 pessetes que quedaven a l'hospital.

- Hi ha alguna cosa més que li agradaria contar-me?

- La setmana passada xerràrem de les bísties que anaven a Inca. Jo això ho se bé perquè a l'horabaixa partíem cap a Inca a fer marcat i arribàvem d'alba. Per anar tardàvem nou hores i per tornar bastaven set i mitja, ja que encara que tornéssim carregats de coses com civada o cadufos per sa sinya, no tornàvem amb tant de pes com el que dúiem per anar. I noltros no ho férem mai perquè cuidàvem molt la bístia, però n'hi havia que encara en tornar posaven a l'animalet a fer voltes a la sinya per treure aigua. Noltros la teníem molt gelosa i el primer que fèiem en arribar a Inca era posar-li es morrió que pogués menjar un poc!

Moltes gràcies l'amo en Toni per compartir amb tots nosaltres totes aquestes vivències. Com sempre ha estat un plaer poder xerrar amb vos.

Andreu Oliver

