

## L'escuma i l'estrella

«Ens feien entrar per la part del darrere, entre les estibes de caixes de cava i aigua, els cubells d'escombraries i taules rodones, apilades dins del cobert. De vegades les havíem de dur d'un costat a l'altre del restaurant, era divertit veure-les rodar, amb cura que no anessin massa de pressa i que no caiguessin a terra, feien dos metres i mig de diàmetre, tot de cercles pel mig del carrer mentre nosaltres miràvem que no es tombessin. Els cubells d'escombraries sempre eren plens, ningú no volia anar a llençar-los perquè les bosses eren tan barates que s'esquinçaven i t'embrutien. Fins que no vam acordar que qui arribava l'últim llençava les escombraries —i espremia els quaranta litres de suc de taronja dels aperitius—, les bosses d'escombraries feien més nosa que servei, sempre plenes.

Quan arribàvem, les dones de la cuina escombraven els menjadors i pentinaven la gespa del jardí per treure'n les burielles i les restes de menjar. Pertot arreu la fortor dels detergents intentava amagar l'olor de tabac i de lavabos, l'ambientador era tan punyent que feia coïssor als ulls. Els lavabos estaven tan bruts que es netejaven amb una mànega, quasi des de la porta. Casaments, banquets de quatre-centes persones, una granja de gent, un cambrer deia que preparàvem el pinso.

N'hi havia que ja paraven taula, les tovalles i els carretons

amb coberts i copes de totes mides, les piles de cendrers. A les piques de la cuina, es començaven a omplir les ampolles d'aigua, la darrera feina del dia abans consistia a recollir les que encara tenien l'etiqueta sencera, un dels encarregats seleccionava les ampolles, se'ls posaven els taps que havíem guardat el dia abans i es tornaven a posar a la cambra frigorífica. Quan es treien, la condensació de l'aigua sobre el vidre dissimulava la possible manca de transparència i tornava a mullar l'etiqueta, cap client no es va queixar del gust. Amb les maltes i els conyacats calia anar amb més cura. Guardàvem les ampolles de Chivas, Cardhu i Glennfidich i fèiem química amb maltes i whiskys de garrafa.

Tot plegat tenia alguna cosa de teatre, de fals, com si el menjar que havíem de fer fos només una part de l'attrezzo, el decorat necessari per a la representació. Feien goig de veure, ara que hi penso, tots aquells canvis, el menjador pudent, amb el terra tacat i enganxós, les taules, res més que rodones d'aglomerat i potes de ferro amb les cadires, tot sense vestir, sense domassos ni cordons, sense les fundes i les tovalles que començaven a donar una mica de dignitat al menjador. Sí, hi havia una mica de teatre.

Les dues primeres hores eren les més tranquil·les, anar fent sense badar, recollir plats, acabar d'eixugar-los, preparar les safates amb els aperitius i les postres i començar a moldre el cafè. Fins que no es veien taules parades, no feia menjador, i a la cuina passava el mateix, fins que no s'havien acabat de recollir les restes del dia anterior, semblava més un magatzem llardós que no pas una cuina.

Si el banquet era de tarda, a nosaltres no ens deixaven sopar fins ben tocases les dotze, quan ja havia començat el ball i amb dos o tres cambrers n'hi havia prou per atendre la barra. Si es feia al migdia, havíem de dinar amb una esgarrapada, abans de canviar-nos, a quarts d'una. La taula de la cuina es folrava amb tovallons de paper i es posaven els plats amb el dinar que ens havien preparat o, quan era de nit, ens podíem servir les restes del sopar que no havien sortit al menjador, fins i tot el cava, Moët

& Chandon, que no es podia guardar per a l'endemà. El vi no, s'anava taula per taula i es repetia l'operació que ja havíem fet amb l'aigua, dels culs i de les mitges ampolles sortien ampolles que es tornaven a tapar per a l'endemà. Altra vegada a triar les que no tinguessin les etiquetes tacades.

Cadascú tenia un lloc assignat. Els més importants, el José i en Ladis, s'estaven a fora, a la barra, mentre els altres sopàvem. Era com un ball, això m'agradava, que tot anés tan sincronitzat, m'ho passava bé, m'agradava anar vestit amb armilla i aquells davantals tan amples que et recollien la cintura, l'hora de la disfressa.

El cap de taula era l'Antonio, treballava en una impremta i, quan acabava el banquet, encara empalmava amb un bar. Durant la setmana en Pere i en Mia tallaven planxes de ferro i d'acer inoxidable. En Pere tenia cura d'una plegadora que feia cuines i taulells i en Mia tallava làmines. Durant uns quants caps de setmana va venir amb una noia que, d'ençà que s'ho van deixar estar, no vam tornar a veure, amb mi els ha passat el mateix, als que es van quedar. En Miquel i la Marta venien a fer casaments per poder acabar de casar-se. A ella me l'he trobat fent pràctiques, de contracte en contracte, de banc en banc, i en Mia ha pogut obrir, després de molts banquets, una botiga d'informàtica. En Bramon tornava de York, d'aprendre anglès en un restaurant, allà li pagaven prou per poder-se pagar l'habitació i el menjar que li rebaixaven al restaurant. La Sònia, en Vicent i en Toni venien des de Girona, ajudaven a la cuina i, quan podien, agafaven la safata. La Sònia treballava als matins en un club d'hípica, muntava els cavalls una estona perquè no s'encartonessin dins de les quadres —de les gàbies, en deia ella. A la tarda feia de cambrera en un bar de Girona i passava els caps de setmana al restaurant. Hi havia en Mon i en Robert, hi havia la Sílvia i també en David, que s'ocupaven de l'aigua, del vi i del cava.

La Llúcia i en Màrius, germans, eren els únics que tenien contracte, servien a l'altre costat, al menjador del restaurant i, quan ho enllestien, venien a la carpa, amb nosaltres. La Llúcia

havia arribat a treballar tots els dies de la setmana tret del dissabte, quan la vaig conèixer estava cremada i ens explicava que havia demanat, sense èxit, que li reduïssin una mica la jornada, que com a mínim pogués estar un parell de dies amb la seva filla. El seu pare i la seva mare també treballaven al restaurant, a la bugaderia, els propietaris se'n valien d'això per dir-li que no una vegada i una altra. No volien tenir més gent assegurada. Fins que no va plegar i, després de comprovar el que els costava trobar una persona com ella, que no la van tornar a contractar. Tot i això, no feia menys de cinquanta hores a la setmana.

Quin munt de gent que ens trobàvem els caps de setmana per servir banquets... Quina sensació més rara, tant que treballàvem plegats i no ens tornàvem a veure fins el cap de setmana següent... Quants cambrers i quants cuiners vaig conèixer, ¿vuitanta?, ¿cent? No ho sé, no me'n recordo, de tots, fa temps que no passo a veure'ls. Potser no coneixeria ningú.

El personal de cuina era un altre zoo. En Joan, que n'era el cap, va muntar un restaurant que només va durar tres anys. Treballava cada dia menys dilluns. Els dissabtes i els diumenges feia jornades dobles, setze hores seguides de cuina que només trencava per anar a dormir a casa. La Montse, la seva dona, en feia deu. Les sis hores de diferència les dedicava a casa i als nens.

Hi havia l'altre cuiner, però he oblidat com es deia, recordo que no s'hi podia comptar gaire, només treballava quan li venia de gust i quasi no s'entenia amb ningú. Va muntar una granja de xinxilles que a la fi no va prosperar, sempre en parlava. Quant a la resta, poca cosa, anècdotes que no vénen a tomb, brutejava i anava mal afaitat, feia molt mala fila. I encara hi havia més cambrers, gent de pas com jo i com tots els altres. L'únic que ens diferenciava era la lentitud a abandonar el restaurant, res més, jo per als altres era el mateix que els altres per a mi, no gaire cosa. A la fi, ens organitzava la rutina, a fora hi havia l'extraordinari d'un casament, però a nosaltres tant ens feia servir Moët com recollir els plats de l'aperitiu, miràvem d'atipar-los bé i de carregar-los les copes perquè marxessin aviat i no empenyessin

gaire, mentre duraven els àpats no hi havia temps per a res. Els aperitius eren un no parar de traure safates i més safates, es tractava de mantenir enfeinats els convidats: que mengin, que mengin, mentre mengen no s'avorreixen i no es queixen de res —ens deien—, foie gras per a les oques!

Qui manava era en José. Amb la seva dona i la seva filla dinaven i sopaven a part dels altres. Abans, ell repartia butà i ella feia cases. La seva filla va quedar prenyada als disset anys, la recordo a les piques, remonent les gàbies dels gots de dins de les rentadores. ¿Què se'n deu haver fet, d'aquesta noia? Un dia va venir molt contenta perquè s'havia fet un tatuatge, ens va dir que era el millor que li havia passat mai, una nimfa tatuada a l'espatlla.

Per sobre d'en José només hi havia el màitre i els propietaris... Els propietaris... Quan millor anaven les coses era quan no hi eren. Era l'època en què estaven obsessionats amb l'estrella Michelin, però tenien la cuina i les cambres frigorífiques com un femer. Parlàvem molt poc amb ells, nosaltres només tractàvem amb el màitre i amb en José. L'únic moment en què els vàiem era quan s'acabava el banquet, després de recollir les taules i eixugar les copes, anàvem fins a l'oficina del restaurant i ens pagaven. Cobraven una part del casament en negre i era d'aquí que ens pagaven a nosaltres, de vegades més de vint cambrers.

El comportament i les instruccions que ens donaven els propietaris canviaven segons el tipus de convidats. Quan hi havia les patums locals o algun famós de pa sucats amb oli —venia poca cosa més, la veritat—, hi havia una mena d'histèria que fins i tot feia que els propietaris es preguntessin sobre la poca qualitat de les persones que tenien contractades, com si se'n donessin vergonya. En realitat, no ens tenien contractats, però tot quadrava, s'averkonyien de nosaltres perquè no es podien avergonyir d'ells mateixos. En canvi, quan venien matrimonis i grups dels barris més allunyats del centre, quan eren gent de fàbrica, era als mateixos clients a qui menystenien, no tenien el perfil que volien donar al restaurant. La veritat és que era difícil

no sentir vergonya quan, enmig del banquet, se li donava a la núvia un biberó de llet condensada amb la tetina en forma de penis o quan, per tal de poder aconseguir els diners dels regals es muntava una mena de xou i quasi s'obligava els nuvis a fer veure que cardaven davant de tothom. En els banquets de la gent que venia dels barris, la quantitat de menjar que es treia era enorme, n'hi havia que bevien fins que vomitaven, turques fenomenals, ja t'he dit que els lavabos s'havien de netejar amb mànegues.

Hi havia situacions estranyes, gent que no sabia quins coberts havia de fer servir amb cada plat i que, a la vegada, demanava si li podíem portar vés a saber quin vi de quina anyada: l'endemà ningú no els tornaria a servir ni el vi ni l'aigua... El que més incomodava els operaris de les fàbriques era trobar-se treballadors de la seva mateixa secció servint-los plats, semblava que amb la mirada diguessin que no se l'esperaven veure allà dins, com si el record de la fàbrica els disgustés, com si trenqués el moment que diu que, ni que fos per un dia, per una tarda, anaven mudats i els cambrers els servien i els tractaven de vostè. N'hi havia que miraven de no fer-se veure gaire, de no demanar res que no sabessin segur que se'ls podia servir, però d'altres ens en feien de tots colors, no cal que t'expliqui coses que em fa vergonya recordar, ells també eren un mirall, quan escridassaven algun cambrer, fins i tot a mi mateix, sentia vergonya, ni tan sols indignació.

Però això ens passava amb tothom, també amb gent de diners. De tant en tant, ens tocava anar a servir càtering a convencions, a fàbriques que celebraven aniversaris o, fins i tot, a alguna festa particular. Feia anys que empresaris i forces vives de la comarca van començar a imitar les celebracions a les quals assistien a Barcelona. Una vegada vam haver d'anar a la casa del propietari d'una de les empreses més grans de la comarca, celebraven un bateig i s'havien de servir els àpats i el beure, res d'especial, normalment, la voluntat d'enlluernar els convidats anava acompanyada d'una gasiveria que, si bé no acabava d'afectar els

plats, feia que els encarregats dels pàrquings, els que havien de netejar els plats o els animadors de l'esbart que s'havien de fer càrrec de néts i nebots veiessin com els regatejaven fins l'última pesseta. Fins i tot les propines.

Així que vam muntar les taules al jardí i, tan bon punt la noia que m'acompanyava va acabar d'arreglar les darreres copes de vi, vam sentir el soroll de la trencadissa, un dels fills dels amos llençava confits d'ametlla contra la vaixella, des de dalt de tot de la terrassa. Els vidres saltaven cap als perols i les safates plenes de menjar i, és clar, cap a dins d'altres que encara estaven intactes.

El banquet es va haver de retardar, i ens ho vam prendre amb calma. Calia tornar al restaurant amb la furgoneta, servir plats nous, recollir les copes, canviar-les i llençar el menjar, que devia ser ple de bocinets de vidre... La incomoditat dels convidats era evident, però tothom va fer bona cara. Els primers, nosaltres, ni jo ni la Berta no vam dir res, vam començar a recollir. La senyora, l'àvia de la criatura, va empenyar-se com una abella, però, com si haguéssim d'estar preparats per triar els vidres de dins dels plats de menjar, d'entre les olives o la fideuà.

—Al meu poble, per matar gossos i senglars, els barregem vidres trencats dins de carnussos —no em vaig poder estar de dir-li.

La frase va tenir el mateix efecte que si un gran confit hagués trencat tot el vidre tallat en què semblava que vivia aquella gent, una rialla esquerdada, una festa esquerdada. Tots els diners de la fàbrica que no acabaven de posar ordre dins de la casa i que no podien impedir que el fill destrossés les copes amb què se suposava que havien de brindar. La senyora era massa orgullosa per fer veure que aquella frase l'havia pogut deixar en evidència, la criaturada l'havia atabalat prou per no atendre a res més que a la possibilitat que tot continués sense fer gaire soroll.

Fa temps que no hi vaig, fa temps que no els veig tots junts. Després de l'estrella Michelin deuen haver canviat moltes coses. Em penso que seria injust dir que deuen haver canviat ara, per

força van haver de mirar de fer les coses d'una altra manera per tal d'aconseguir-la. A les fotografies que han fet a la gent de la cuina i del servei se'ls veu tots molt ben posats, molt contents.

Hi ha coses que no canvien, però. Fa poc, així m'ho van explicar, van anar a celebrar que els havien donat l'estrella, van fer un sopar que va preparar en Joan, ell mateix ho va cuinar tot, tot especial, s'hi va estar dos dies sencers... Però la van cagar. Un parell de cambrers van fer un vídeo, es reien una mica de tothom, feien broma dels cuiners, de les dones de la neteja, dels clients i dels proveïdors i, sobretot, d'ells mateixos. També dels propietaris, no res, quatre collonades, la gent que m'ho va explicar seria incapaç de dir-me una mentida.

Es veu que l'amo va perdre els estreps. Va començar a insultar en Joan fins a escarnir-lo davant de tothom, que què s'havia pensat i que si li havia pujat al cap l'estrella Michelin. A en Joan... Dir que en Joan es pot atribuir mai cap mena de mèrit per res és no conèixer-lo en absolut. Si algú tocava de peus a terra en aquell restaurant, era ell. A més, el vídeo l'havien fet aquells dos cambrers... Li va dir de tot, li va dir que, si no hagués estat per ells, seria un mort de gana, que havia fracassat en tot i que sort que a la fi havia trobat un lloc on fer els menjars, no en aquella merda de restaurant que va muntar, sinó en el seu... En Joan treballava tantes hores perquè no feia pas tant de temps que havia hagut de tancar el seu restaurant i devia diners... Quina merda...

L'endemà, l'amo es va anar a disculpar, la seva dona l'hi va obligar, però a tots ens queda el dubte de saber si ho va fer perquè no pot deixar que se'n vagi o perquè va veure que havia fet una bestiesa. Si algú no es mereixia que l'escridassessin ni que l'insultessin, era en Joan. Quina merda...

Jo ja no hi vaig. No me n'he acabat de sortir, així que potser em convindria tornar-hi, tornar a fer banquetes. No ho sé, potser me n'aniré a l'estranger, tant per tant sabates grosses, si he de servir plats millor que aprengui algun altre idioma. Durant un temps vaig estar pensant a anar-me'n a Suïssa, a les estacions



d'esquí i anar d'un cantó a l'altre, passar de l'italià al francès o a l'alemany, ara només sé anglès i no n'hi ha prou... De fet, no n'hi ha prou amb res, mira en Joan, tota la vida a la cuina, re-menant olles, munta un restaurant i li surt malament. I després s'ha de sentir tot això i continua treballant allà.

No ho sé, el que cal. Jo me l'estimo molt, en Joan. Fa més d'un any que no el veig. Però és que no sé si tinc ganes de veure'l».