

# CATALUÑA

Zona Franca  
Sector B, calle D  
08040 Barcelona  
(93) 401 05 00  
Fax: (93) 335 39 25  
Télex: 97940

## LA CRÓNICA

Carmen Casas ha escrito un libro sobre el restaurante Hispania, de Arenys de Mar, que incluye algunas de sus legendarias recetas. En el Hispania se resumen muchos años de cocina catalana. Y mucho trabajo: la señora Rosario, madre de Paquita y Dolors Reixach, no siempre sabía, después de muchas horas al fogón, qué era piel y qué era delantal sobre su cuerpo.

## Corriendo un grave riesgo en el Hispania

ARCADI ESPADA

Una de las dos, cualquiera, se vuelve de pronto al paso por las cocinas nuevas —una de esas cocinas sensacionales, como quirófanos, donde los animales y plantas adquieren tras largo proceso su definitiva identidad, su lugar en el mundo—, digo que en medio de ese paseo orgulloso, feliz, admirado —aquí cuecen los guisantes que han crecido en una sombra única de la ladera, allí se desprecizan todavía los langostinos vivos—, una de las dos se pone muy seria, se encara a su pasado, a su leyenda y advierte:

—Muchas noches, yo veía cómo mi madre se despegaba la ropa de la piel. No hablo en broma: después de tantas horas en la cocina, en aquella cocinas de entonces, era difícil saber qué era ropa y qué era piel.

Esto es el Hispania. Este es el fondo de todas sus salsas. El plato de respeto. Aquí hubo una mujer así. Le echaba vino a los platos —"el vino da fuerzas a la máquina", decía e iba mojándolos— y murió el día que sus hijas habían vuelto a prepararle sepia con guisantes: no quiere dilucidar la conciencia de las dos hermanas si es que acabó muriéndose porque le habían repetido plato aquella semana. Paquita y Dolors Reixach han dado de comer a una docena larga de amigos con la excusa de que Carmen Casas

ha escrito para Edicions 62 un libro —un libro estupendo, seco, sin el lirismo mantecoso de tanta escritura de cocina— que resume de un golpe muchos años de trabajo y de comida. En la prosa periódica de la cocina catalana mandan hoy dos mujeres: Carmen Casas y Guillermina Botaya. Las dos saben, con Chanel, que la elegancia es el esqueleto; y por eso, y a pesar de su oficio, llevan el esqueleto prácticamente al aire, mientras las gentes se preguntan dónde meten lo que comen y ellas, con mucho mimo, sonríen.

Con este libro conviene no engañarse. Lleva todas las recetas legendarias del Hispania, pero como dijo con su lucidez fuera de órbita Joaquin Sabriá —el director comercial de 62— que a nadie se le ocurra hacerlas en casa. Cataluña es un país muy poblado de genios silenciosos, que se llevan a casa un tratado de pintura, lo abren, lo leen y a las pocas horas alzan la voz ante los niños para decirles: "Nens, mireu Velásques!". No: es un libro para venirse de inmediato al Hispania, segregando. Lo mejor es que respeta el lugar —y los modos— donde ha sido cocinado: prosa fresca de mercado. Es decir, respeta el pensamiento y el habla de las dos hermanas. La otra tarde, mientras comíamos, apunté algunos de sus aforismos cosidos al vuelo de cada plato. Hay cocineiros que cuando dejan el plato en la mesa declaman: "Raspado de setas de otoño con su coulis de mora, mousse de gazpacho y un barniz de hígado de ganso". Está bien. El arte del siglo XX no sería posible sin comentaristas. Qué pasará cuando los comentaristas hayan desaparecido y quede el arte a solas, no es asunto de esta crónica. El asunto es escuchar lo que dicen las dos hermanas mientras van sirviendo. Ante el pato: "Esto es pato. Salen de las escuelas, y ya saben hacer todas las mousses y todas las hostias sagradas. Joven: me he pasado una hora y media delante de la cebolla para hacerle el pato con colmenillas". Ante las patatas: "Esto son patatas. De Ibiza. Ni Bretaña, ni puñetas. Això és una patata que pateix. Ante las lentejas: "Lentejas. Se las he hecho con las mollejas del pato. Yo soy de un país donde se aprovecha todo".

Tom Wolfe dice que el realismo no es un estilo ni una etapa estética. Wolfe dice que el realismo es como la electricidad y oyendo a las hermanas, comiendo su comida, esa sentencia se entiende muy bien. Pero sufro en los atardeceres del Hispania. Su cocina incita a modelar una papada recalcitrante, un diente de reaccionario agudo y sin complejos. Es demasiada larga su tradición, demasiado circular el orden que instala en el mundo. Se trata de una cocina demasiado feliz. Del riesgo me libra, sin embargo, la piel arrugada de la señora Rosario. Pensar en esa piel, en el trabajo.



Paquita y Dolors Reixach, con las cartas del menú en las manos.

ARDUINO VANNUCCI

# OAK HOUSE SUMMER SCHOOL

## SUMMERTIME AT OAK HOUSE

25 Junio al 12 Julio

Practicar piragüismo y windsurf en el Canal Olímpico, nadar, tirar con arco, patinar sobre hielo, informática... Y darle un buen empujón al inglés durante tres semanas de aprender divirtiéndote.

**¡ JOIN US ! ¡ TE ESPERAMOS !**

Curso de 3 a 5 años: **41.000 pts.** - Curso de 6 a 8 años: **50.500 pts.**  
Curso de 9 a 13 años: **55.750 pts.**

**Plazas limitadas**

Información en: Secretaría Oak House  
c/ San Pedro Claver 12 - 08017 Barcelona Tels: 203.86.24 - 203.87.19