

El jardí de l'Amadeu: fruits de l'hort



Text i fotos > **BJÖRN GÖTTLICHER**

De petit, em va criar el meu pare. De menú, quasi sempre hi havia patates. Era menjar sobrant; no li agradava cuinar. Un dia, va barrejar el que quedava en una paella. Com a base, va picar cebes i hi va afegir patates bullides, i va acabar el plat amb ou i formatge. Em va agradar tant com la manera en què me'l menjava. Estirava la cúpula de formatge amb la forquilla com si fos una fondue suïssa, des del plat fins a la boca. Aquest és el gust de la meva infància. Les patates fregides van ser el primer plat que vaig poder preparar jo mateix. Ràpidament em vaig adonar que el resultat no era el mateix si les patates eren crues. No es fonien a la boca ni es barrejaven amb el formatge i l'ou. Vaig

haver d'aprendre a coure les patates el temps suficient perquè no fossin ni massa toves —i, per tant, farinoses— ni massa dures —i, per tant, crues. Per a mi, que vaig estudiar fotografia i no cuina, tot un repte. Però avui sé que aquell aprenentatge va valer la pena.

La patata ha donat forma a la meua vida. En vaig ser conscient quan la meua parella em va preguntar, tot xiuxiuejant-me a l'orella: «Saps què és el que em va agradar més de tu?». «No», li vaig respondre, esperant sentir algun elogi per les meves qualitats com a amant. «Les patates que em vas cuinar el vespre que ens vam conèixer.» «De debò?» «Sí, amb això em vas convèncer de les teves qualitats com a home. Als nens els encanta com cuines les patates. N'haurem de com-



prar més!» La filla de cinc anys de la meua companya estava tan decidida a cuinar-ne que en va tallar a daus amb la seva mare. «Ha, ha! Me les menjaré totes. No n'hi haurà per a vosaltres.» Se'n va ben atipar. I normalment no menjava gaire.

En aquell moment ja feia temps que jo havia canviat l'enfocament a l'hora de cuinar; havia après moltes coses com a cuiner. Tot va començar a Madrid, on havia estat moltes vegades però mai no havia tastat el millor plat de la ciutat: els *huevos rotos*. Fins que, gràcies a un amic, els vaig descobrir. Em vaig sentir quasi avergonyit d'haver pensat que coneixia la ciutat. Havia explorat Madrid com a fotògraf de carrer i no com a comensal. El concepte dels ous trencats ho va canviar tot. El sant grial de la cuina de la patata.

Per a mi, les patates són més que una verdura. Sempre hi he vist cares, formes i figures. Per això n'he fotografiat tantes, i per això he fet aquest reportatge a l'hort de l'Amadeu, a Cassà de la Selva.

Quan vaig aprendre a fer ous trencats, ja vaig estar perdut sense remei. Em vaig enfrontar a un renaixement a la cuina. Vaig fer l'experiment. Una paella amb oli abundant. Un bon oli d'oliva, de primera premsada, el millor d'Andalusia o d'Aragó. Vaig posar les patates tallades a trossos petits amb cura dins l'oli calent. Les patates, les vaig girar amb una cullera semblant a un tamís perquè quedessin ben daurades, les vaig retirar i les vaig deixar en un plat perquè alliberessin l'oli. Vaig fregir els guarniments a la paella amb una mica més d'oli. Quan van estar a punt, hi vaig afegir de nou les patates ja salades. Un ou per sobre i formatge.

Als nens els encanten les patates d'aquesta manera, sense res més. Com les patates fregides salades que l'àvia gallega del meu fill sempre ha fet. L'altre dia, el meu fill em va explicar amb orgull que havia preparat per primera vegada patates a la Björn i que li havia agradat molt. Té setze anys. M'agrada que la recepta d'aquestes patates es transmeti de generació en generació.







