

Pòrtic

Christoph Ribbat

**Al cor del
restaurant**

**Perquè a les cuines
s'hi cou molt més que menjar**



Christoph Ribbat

Al cor del restaurant

Perquè a les cuines
s'hi cou molt més que menjar

Traducció de Pilar Estelrich

Pòrtic

Títol original alemany: *Im Restaurant*

Primera edició: juny del 2016

© Suhrkamp Verlag Berlin, 2016
All rights reserved by and controlled through
Suhrkamp Verlag Berlin.

© de la traducció: Pilar Estelrich, 2016
© del pròleg: Ferran Adrià, 2016

Raval Edicions SLU, Pòrtic
Av. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona
www.portic.cat

ISBN: 978-84-9809-374-2
Dipòsit legal: B. 11.390-2016

Fotocomposició: Àtona Víctor Igual, SL
Impressió: Liberduplex

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de l'editor qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les sancions establertes per la llei. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).
Tots els drets reservats.

ÍNDEX

<i>Pròleg</i> , per Ferran Adrià	7
1. Horaris	9
2. La fam de la postguerra	77
3. Cap a l'actualitat	157
4. Interpretar restaurants	231
<i>Notes</i>	263
<i>Índex de noms i matèries</i>	307

Frances va corrent per Chicago, entremig de la gentada. Busca una feina de cambrera. Les orelles li retrunyen dels grinyols dels tramvies, els xiulets d'un policia, el ressò d'un tren que circula per un viaducte. Té trenta-set anys i en realitat és mestra. Va començar a treballar en una escola de poble d'una sola classe. Era a Michigan, a la vora de Saint Clair, prop de la frontera canadenca. Va anar a viure als afores de Detroit, després als afores de Chicago, després a Great Falls, Montana, famós per les seves cascades. Es va casar amb William i va deixar de fer classe. Llavors l'economia de Great Falls es va ensorrar. Van tornar cap a Chicago, i William va caure malalt, d'una malaltia incurable. Empolainada amb el vestit negre tronat, la Frances lluita per obrir-se pas entre la multitud que omple l'espai estret i fosc de Van Buren Street. Ha vist un anunci de feina al *Chicago Daily News*. Ara està dreta davant del restaurant. A tra-

vés dels vidres observa les taules parades i lluminoses, els senyors i senyores que van menjant pausadament, les noies amb davantals blancs que porten safates a les mans. Frances vacil·la. Convé que hi entri o val més que no? Més endavant escriurà que el cor li batejava tan de pressa que no podia respirar. Però llavors entra i pregunta a l'home que s'encarrega del taulell dels cigars si els fa falta una cambrera. Sí, li contesta. Els en calia una. Però ahir ja la van contractar. D'acord, diu Frances. Fuig corrents cap al carrer, cap al soroll de l'any 1917.¹

*

La capital és famosa pels seus restaurants. Aquí el peix i el marisc són excel·lents, igual que la carn de vedella, l'aviram i els fideus. L'assortiment és molt variat, perquè els locals no es proposen tan sols satisfer els habitants de la ciutat de tota la vida, sinó també els refugiats que s'hi han anat instal·lant fugint de la guerra des de fa algun temps. Les seves tradicions i regulacions alimentàries —per exemple les dels musulmans— enriqueixen la diversitat gastronòmica. És digna de recomanació la sopa dolça de soja del costat del mercat. També són molt bons la sopa de peix i l'arròs amb xai de la senyora Song. Davant del Palau de la Longevitat i de la Compassió hi ha porc cuit dins cendra. La carn bullida que prepara el Wei, el del Ganivet Gran, prop del Pont del Gat, és magnífica, i els creps amb mel del *zhou* número cinc

del Pavelló de les Cinc Arcades són extraordinaris. Tot això ho relata un gurmet l'any 1275. Descriu la impressionant escena gastronòmica de Hangzhou, la capital xinesa durant la dinastia Song.²

*

La història dels restaurants europeus comença quan hi ha gent que no té gana. O bé fa veure que no en té. A París, cap al 1760, amb la seva població malnodrida, no s'adiu amb el tarannà dominant de l'època atipar-se en una taverna o un hostel. Qui vol figurar una mica ha de ser sensible. No pot pas atipar-se, i per tant amb prou feines menja, però hi dedica moltíssim temps. La clientela distingida se sent atreta per establiments d'un tipus nou, luxosament moblats. De les parets pengen grans miralls en els quals es pot admirar a si mateixa i als altres. Dins decoratives tassetes de porcellana fumegen els consomés «restauradors» que donen nom als nous locals. Els brous fets a base d'aviram, caça o vedella estan pensats per retornar la força als que són massa delicats per prendre una altra mena d'aliment.

Però el motiu de l'èxit del restaurant no són els consomés, sinó la concentració en l'individu i els seus desigs. A diferència de les tavernes, aquí els clients no estan obligats a seure amb tota mena de desconeguts en una taula llarga. Tenen taula pròpia. Poden triar a quina hora volen que els serveixin. Escullen basant-se en una carta.³

Després de la Revolució, els diputats de totes les províncies van a París. Van a menjar plegats als restaurants. Els parisencs els imiten. I ben aviat es comencen a inaugurar locals que porten el nom nou que està de moda, però van més bé de preu i són menys refistolats que els seus prototips. Al llarg de l'era revolucionària l'organització gremial comença a suavitzar-se. Els gastrònoms tenen més llibertat per oferir als seus hostes el que desitgen. I ja de bon principi el servei té una importància immensa per a l'èxit del restaurant. Almenys, aquest és el cas de l'il·lustrat Diderot; l'any 1767, després d'anar a un local, en lloa el consomé, l'aigua de neu i la meravellosa *restauratrice*.⁴

*

Per un breu moment, Frances fins i tot se sent alleujada pel rebuig mentre s'està dreta a Van Buren Street, davant del restaurant de les cambreres elegants. Però llavors no li queda altre remei que seguir endavant, cap al següent local que ha posat un anunci al *Chicago Daily News*. No és més que una de les innumerables dones de Chicago que lluiten per aconseguir un lloc de treball. Ja ha reflexionat força sobre aquestes masses de dones. Cada matí irrompen al centre de la ciutat des dels barris perifèrics, talment una inundació. Són rosses o morenes, n'hi ha moltes de joves, d'altres ja de mitjana edat i rejoyenides a còpia de maquillatge i faldilles massa cur-

tes, d'altres que senzillament són velles i no fan cap intent de fer-se passar per joves. Un exèrcit de dones: secretàries, perruqueres, treballadores del tèxtil, filles de pagesos i filles d'obrers industrials. Són mà d'obra barata, perquè són dones i perquè no tenen experiència pel que fa a viure i treballar a la gran ciutat. Les dones treballadores més visibles fan de cambres rere les grans vidrieres dels locals, en els més de mil establiments d'hostaleria de Chicago.⁵ Ella vol formar-ne part.

Així doncs, Frances se'n va cap al proper restaurant. Aquí la persona que hi ha darrere del taulell dels cigars és una dona, que l'envia cap a un home jove. Ell li indica un senyor situat en un espai del darrere, l'encarregat del negoci, que està classificant davantals i bates. Frances li pregunta si li cal una altra cambrera. Ell li demana si ja ha treballat de cambrera. Frances menteix i diu que sí. Ell pregunta si sap caminar ràpid. Ella s'hi torna preguntant si li sembla que no en sàpiga. I llavors un altre home jove l'acompanya per una escala estreta cap a un soterrani humit i pudent. Aquí hi ha deu dones que es canvien de roba, es pinten els llavis, es posen coloret a les galtes, s'empolvoquen el nas, fan anar els estris de maquillatge d'un cantó a l'altre i no paren de dir paraulotes amb una grolleria que Frances no havia sentit mai. Ningú no li fa cas. Llavors una de les noies més callades l'ajuda a posar-se l'uniforme. Ara Frances és cambrera. Però té un secret.

*

Aparentment, el restaurant primerenc de París s'assembla als cafès, en els quals es va desenvolupant la vida pública de la burgesia. La gent s'hi reuneix, hi discuteixen, s'hi barallen. En aquests locals tot és diferent del que passa a l'església o a la cort reial, als salons de l'elit, a les acadèmies o les societats erudites. Aquí, hi cap tothom que es pugui pagar les begudes i les menges. Tothom pot intervenir en la conversa. Hi ha diaris exposats, que proporcionen opinions als indecisos. No hi ha cap autoritat que hi intervingui, que posi fi a les controvèrsies, que estableixi regulacions. Hi ha la disputa, i com a mínim es pot suposar que en algun moment guanyarà la raó i la disputa haurà tingut un resultat.⁶

Però el restaurant és diferent del cafè. No s'hi acudeix per tal de debatre amb els altres. Ni tampoc per tal de llegir el diari. S'hi va a descansar o a manifestar en públic la pròpia sensibilitat. A taula es fa una tria individual, comparada amb la qual tota la gran política resulta irrellevant: la tria entre consomé d'aviram, de caça o de vedella. La barreja entre l'espai públic i el privat que es busca aquí tendeix a oscil·lar cap a la privacitat. El cafè parisenc ofereix grans espais abastables a primer cop d'ull. En canvi el restaurant disposa de nínxols, d'alcoves. Els hostes s'hi refugien, en grups o en parelles. S'ofereixen *cabinets particuliers*, cambres especials a les quals es recorre per dur a terme converses secretes o bé per raons que poden variar de romàntiques a eròtiques.⁷

Aquest no és l'indret adequat per al discurs virulent del públic burgès. I una qüestió important: aquí els homes i les dones es presenten junts.⁸ Una visió molt inhabitual, com a mínim per als no-francesos dels volts del 1800, que s'ho comenten els uns als altres, bocabadats.⁹

*

Vet aquí el que Frances Donovan amaga a les companyes: vol fer de cambrera per tal de fer recerca, no pas perquè li calguin diners. La qüestió també té a veure amb la malaltia de William, que es troba a les portes de la mort. Un cop ha tingut ben clar que en el futur haurà de viure sola, ha pres la decisió d'obtenir una nova titulació superior. L'especialitat principal que estudia a la Universitat de Chicago és Anglística. I es matricula de cursos de l'especialitat de Sociologia.

Precisament és en aquesta època, mentre Frances hi estudia, que es forma la Chicago School of Sociology, que arribarà a ser famosa arreu del món.¹⁰ Els professors conviden els seus estudiants a fer servir la gran ciutat com a laboratori. Els encarreguen que estudiïn totes les facetes de la vida urbana, des de la migració fins a la vida familiar i la delinqüència juvenil.¹¹ Han d'esbrinar de quina manera els nous nadius s'adapten a la ciutat o bé hi fracassen. Per als sociòlegs de l'Escola de Chicago d'aquesta època les reflexions metodològiques no tenen gaire importància. El que desitgen és alliberar-se del ca-

ràcter cerimonial de la ciència. L'objectiu és acumular experiències, observar, prendre nota de manera directa, sense gaire reflexió.¹²

Frances Donovan se sent tan impressionada per aquests conceptes que esdevé sociòloga ella mateixa. Per lliure, com si diguéssim. Es posa en marxa sense encàrrec, sense lloc de treball, sense beca. En el nou Chicago salvatge no troba cap figura que li sembli més interessant que la de cambrera. Frances n'esdevé el 1917. Un any després, el 1918, William mor víctima de la seva malaltia incurable. Al cap de dos anys més, el 1920, es publicarà un llibre en una editorial de Boston: *The Woman Who Waits*, el primer estudi científic dedicat a la cambrera moderna, escrit per Frances Donovan.

*

Als restaurants parisencs de finals del segle XVIII comencen a sentir-se ben aviat més aromes a banda de les de consommé. Hi ha pollastre i macarrons, compotes i cremes, ous i fruites confitades.¹³ Els locals dels germans Véry estan especialitzats en ostres. El Café Hardy destaca per la cuina a la brasa. El Trois Frères Provençaux aposta per la cuina del sud de França, porta la bullabessa a París, cuina a base d'oli d'oliva i no pas amb crema de llet. A principis del segle XIX ha quedat establert el nou tipus de locals, encara que només sigui a París i gairebé enlloc més de França.¹⁴

Ara també comença l'era de la crítica de restaurants: Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière publica l'*Almanach des Gourmands*, que apareix amb regularitat durant la primera dècada del segle XIX. Grimod té un èxit immens. Anteriorment ja altres autors havien tractat del menjar, però és innovador que algú es concentri només en l'aspecte culinari i descrigui un món que sembla estar format únicament per gent que menja i gent que cuina.

Grimod inventa el *gourmand* com a figura artificial. És algú que volta pels carrers de París, observa els dolços de les vidrieres, inhala la flaire de la carn rostida. A tall de delicadesa recomana els pit-roigs. Compara el pastisser Rouget amb el dramaturg Racine. Lloa la mantega de Theurlot i els macarrons de la casa Corazza o els del Magasin d'Italie. Com a parisenc típic, afirma que si bé la millor carn ve del Poitou o d'Alvèrnia, no adquireix el sabor autènticament característic fins que no ha estat lliurada a la capital. Res no li resulta massa banal. El seu almanac també s'ocupa de la manera de treure taques de les estovalles. Visita i avalua restaurants i es vanta de poder arruïnar, amb tan sols una frase, la fama d'un local. I Grimod genera un nou tipus de client per al restaurant postconsomé. El *gourmand* ja no és excessivament sensible ni fràgil. Ara el comensal, per més elegants que siguin els seus gustos, és un tipus ben sa i robust.¹⁵

Autors com Grimod, Carême i Brillat-Savarin con-

tribueixen a fer que l'acte físic d'alimentar-se esdevingui una praxi estètica, intel·lectual.¹⁶ Els seus lectors estan encuriosits per experimentar cada cop més plaers. Dos àmbits socials contraposats del segle XIX es fecunden mútuament: la gastronomia i el món mediàtic parisenc, que s'està expandint. Si la cuina francesa esdevé el fenomen que coneixem és gràcies al fet que se'n parla tant.¹⁷

Però per més gran que sigui la curiositat dels clients dels restaurants apassionats i amants de la lectura, la cuina es manté fora del seu abast. Tan sols cambreres i cambrers van i vénen entre l'espai del consum i l'espai de l'elaboració. Per a tots els altres, l'àmbit lluminós del refinament culinari queda clarament separat de l'espai fumejant de la producció. En aquest fet es basa l'èxit del restaurant. Genera il·lusions. Tal com fan els germans Véry, els propietaris del local famós per les seves ostres. El seu restaurant es diu Chez Véry, per tal de fer creure que els clients es troben a casa seva. Però, justament, el cas no és aquest.

No tots els clients hi estan d'acord. L'any 1839, al restaurant Véfour, l'antic oficial d'infanteria Alphonse Robert llança una ampolla de vi contra un mirall perquè el cambrer no li permet deixar a deure el compte. És una escena molt cara i molt simbòlica, que té com a conseqüència un procés espectacular. En llançar l'ampolla, l'oficial destrueix la il·lusió d'elegància i lleugeresa bastida pel Véfour. Ara bé, el fet que en acabar-se l'àpat el cambrer porti el compte també destrueix fantasies. Per

més excel·lent que pugui ser el menjar, la línia entre personal i clientela no pot travessar-se.¹⁸

*

Ara Frances Donovan porta uniforme. Forma part d'aquell món. Una companya rossa li dóna les instruccions inicials. Cinc tamborets alts, en un taulell del davant de tot: aquest és el seu domini. Li toca el torn de migdia, des de les 11.30 fins a les 14.30. Primer de tot, se li dóna al client un got d'aigua, coberts, un tovalló. Llavors ell fa la comanda; un cop ha rebut el que havia demanat, es fan forats en una targeta. Si fa més comandes, es fan més forats a la targeta. Ja hi ha el primer client. Vol «Ham on Rye» i cafè. Aquí hi ha el cafè. Però on pot aconseguir pa de sègol i pernil? Frances ho pregunta en veu baixa a un company que porta una bata blanca. Allà darrere, li diu, ho has de demanar cridant. Ho crida en comptes d'ella. I el sandvitx apareix. Ara tot queda clar. Crida per demanar sandvitxos. Sap on hi ha el cafè, on és la llet, els dònuts, els pastissos. Llavors hi ha un client que vol el «Roast Beef Special». D'això, no n'hi ha on es troba el pernil amb pa de sègol, sinó a la *foundry*, diu un altre cambrer. On és la *foundry*? Al darrere. Se n'hi va corrents. La *foundry* és plena de cuiners que suen i al davant hi ha tot de cambres que criden, el «Roast Beef Special» va amb puré de patates i una muntanyeta d'espaguetis, i el cuiner gras i guenyo talla el rosbif i li diu

que n'ha de cobrar trenta centaus. Torna cap al taulell. N'hi ha un que vol «Hot Milk Toast». Frances crida «Hot Milk Toast» cap a la *foundry*, però el cuiner gras diu que de «Hot Milk Toast» no n'hi ha allà, sinó a la *laundry*. No és aquí darrere, sinó allà davant. Per tant, Frances s'afanya a córrer cap endavant i crida «Hot Milk Toast» cap a la *laundry*. Exacte. I així continua el dia, de la *laundry* cap al taulell, del taulell cap a la *foundry* i enrere altre cop, posant tovallons, coberts, gots d'aigua, cafè. Entremig hi ha un client de corbata vermella que se la mira amb massa interès i vol parlar amb ella. Ella no vol parlar-hi, ho té ben clar. Les companyes l'ajuden. Li aconsellen que es guardi les restes de mantega i de pa, que faci servir un got brut si no en troba cap de net, però que vagi amb molt de compte que no l'enxampin.

El segon dia arriba i passa. Arriba el tercer. Abans de començar la feina, les cambres s'expliquen històries d'homes al vestidor. Una noia s'alça les faldilles i mostra a les altres les mitges blanques de seda i el lligacames de seda groga pispats a la patrona, que segons ella no esbrinarà mai qui ha estat. Llavors ve altre cop l'estrès del migdia. Homes que van i vénen, la majoria volen un bocí de carn, cafè i un tros de pastís. De vegades en ve un de ben plantat i més ben vestit que demana un braç de gitano de nata o un *éclair* de xocolata. La porta giratòria no s'atura mai, els clients no paren d'entrar i sortir, les cambres serveixen, netegen, corren cap la *laun-*

dry i la *foundry*, porten tovallons, gots d'aigua, coberts, un cop i altre cop. L'encarregat les tusta amb un drap, les esperona, les cambres criden «Deixin passar, si us plau!», per poder-se obrir pas en tan poc espai. Fins que el quart dia es presenta un senyor al taulell de Frances i demana pa, mantega, préssecs tallats i cafè. Frances el serveix. L'encarregat crida que ha de portar crema de llet per al cafè del senyor. Frances respon que el senyor no en vol pas, de crema de llet; l'encarregat insisteix que tot i així cal que li porti crema de llet per al cafè; ella torna a dir que el senyor no en vol pas, de crema de llet; el senyor mateix diu a l'encarregat que no en vol pas, de crema de llet per al cafè. El senyor menja i desapareix; l'encarregat adverteix a Frances que no el contradigui. Frances el torna a contradir. I l'encarregat l'acomia. Li diu que li torni el davantal. Ella se'l treu i l'hi posa a la mà. Llavors baixa al soterrani i es canvia de roba; les companyes li donen ànims. Li acaronen el braç i li fan compliments per la bonica cintura que té —diuen que s'hi han estat fixant cada dia—, i també pels ulls castanys tan bonics. I a Frances gairebé li vénen ganes d'arrencar a plorar.¹⁹

*

A principis dels anys cinquanta del segle XIX, un tal Spencer porta un restaurant al Mississipí. El local es troba en un vaixell ancorat davant de Cairo, a l'estat fede-

ral d'Illinois, a l'indret on conflueixen l'Ohio i el Mississipí. Aquí se situa la frontera entre el sud i el nord, entre els estats esclavistes i la llibertat. Fins passada més d'una dècada la guerra civil no canviarà aquest món.

Spencer és afroamericà. És un home lliure, no pas un esclau. Un home de negocis. I la seva cuina és excel·lent. Un observador contemporani descriu el seu talent «com un dels instints de la seva raça». Anomena el local de Spencer un «restaurant», cosa que pot ser un error d'impressió o bé un indicatiu de com queda de lluny París respecte de Cairo, Illinois, l'any 1854.²⁰

Per als que viatgen pel Mississipí, la principal via de comunicació d'aquesta part d'Amèrica, el vaixell restaurant de Spencer és una informació valuosa. Els blancs que tenen establiments gastronòmics a la regió no estan tan entusiasmats. Per ells, Spencer és un competidor indesitjat. Planegen una intriga, una trampa, i l'emboliquen en un procés. Ell s'hi presenta, però armat amb un barril d'explosius i una pistola. Deixa ben clar que clavarà un tret al barril si les coses no surten com ell voldria. El jutge de pau té por d'un atemptat suïcida i el deixa lliure. Però els blancs de Cairo van cap a la riba on hi ha el vaixell de Spencer, disposats a destruir-lo i fer-lo fora.

Spencer treu la pistola i dispara. Fereix onze persones i en mata tres. La multitud aconsegueix pujar al vaixell, hi cala foc, deslliga les amarres. Quan l'embarcació comença a derivar riu avall, Spencer apareix dalt de tot

de la coberta amb un tros de fogó a la mà, el cor del seu local. Porta el fragment de metall lligat amb una corda i l'altra punta la duu fermada al coll. Proclama a crits un cop més el seu menyspreu per la gent que hi ha dreta a la riba. Llavors es llança a l'aigua d'un salt. El bocí de fogó se l'emporta cap al fons del riu.

*

El nom del local per si sol ja és tot un relat. Un dels primers restaurants de París s'anomena La Grande Taverne de Londres, per tal de treure profit de l'entusiasme que alguns francesos senten per Anglaterra.²¹ A l'altre costat del planeta, els primers locals de Sydney que ofereixen menjar s'anomenen Trois Frères Provençaux i Café-Restaurant de Paris, perquè així els hostes, almenys al llarg d'un àpat, se sentin transportats cap a la metròpoli dels gastrònoms.²²

La carta, un altre text, té una importància central. L'any 1898, el director d'hotel Julius Behlendorff deixa ben clar com cal tractar-la. Aconsella mantenir-la present al damunt de les taules, i qualifica de «molt inadequat» que el cambrer «se l'hagi de treure de la butxaca». En un exercici d'equilibri imprecís, Behlendorff aconsella que les cartes no siguin «ni massa extenses ni tampoc massa curtes». Però no deixa cap dubte pel que fa al consell de tenir cura de l'estreta relació entre el text i la realitat. Afirmar que fa «mala impressió» si la carta

no és «neta i nova cada dia». Segons ell, qualsevol client deduiria «que també els plats són rancis».²³ Però els textos arriben més enllà de l'establiment d'hostaleria. Al Delmonico, el restaurant més prestigiós de Nova York, els xefs de cuina esdevenen autors importants. L'any 1890, el suís Alessandro Filippini, cuiner i posteriorment gerent del local, publica, després de jubilar-se, un manual basat en les seves receptes amb el subtítol marcadament pedagògic de *How to Buy Food, How to Cook it, and How to Serve it*.²⁴ El francès Charles Ranhofer fins i tot supera el seu col·lega. Amb *The Epicurean* presenta un manual de cuina monumental l'any 1894. És tan detallat que, segons l'opinió del seu poc entusiasmada successor Leopold Rimmer, posa al descobert «tots els secrets» de la cuina del Delmonico.²⁵

A la pàtria del restaurant, l'empresa de pneumàtics Michelin publica per primer cop la seva guia gastronòmica l'any 1900. Encara no s'hi concedeixen estrelles: cal llegir-la abans de poder prendre decisions gastronòmiques. També els literats descobreixen la gastronomia parisenca com a ubicació.²⁶ La novel·la d'Émile Zola *Le ventre de Paris*, publicada el 1873, és una obra estàndard per als menjadors obsessius, que defineix les grans naus del mercat bé com un centre de la ciutat ple d'aromes, bé com un cau pudent. Ara, als voltants del canvi de segle, hi ha novel·les i peces teatrals que tenen lloc en locals, hi ha relats de viatge que esbossen els plats, la decoració, l'espectacle. Únicament la minoria més se-

lecta es pot permetre els restaurants refinats. Però, tal com afirma Rebecca Spang, es troben «a la vista i en la imaginació de tothom».²⁷

*

Frances Donovan no es rendeix. Busca una nova feina, va d'un local a l'altre, col·lecciona negatives. Per fi troba una ocupació. El segon dia entra a la cuina per la porta equivocada i xoca amb una altra cambrera. Cau a terra una safata. L'acomiaten, i continua buscant. Troba una feina a l'espectacular Café des Reflections. Aquí hi ha miralls pertot arreu, al sostre, a les parets, a les columnes del mig de la sala. Les taules són de vidre, les cadires blanques, la llum molt intensa. Frances esquitxa de sopa el barret d'un client. Al cap de cinc dies l'acomiaten.

Al llarg de nou mesos, Frances Donovan haurà treballat en quinze locals diferents. Un cop i altre cop l'engueguen. Perquè replica o perquè no és una cambrera especialment competent, tal com ella mateixa admet.²⁸ D'aquesta manera arriba a conèixer tots els tipus possibles de restaurants de Chicago. Hi ha la *hash house*, oberta dia i nit, on els homes s'omplen la panxa a tota velocitat. Hi ha el *tea room*, net, atractiu, que ofereix amanides i sandvitxos per a dones i homes de negocis una mica refinats. A Chicago, el restaurant de caràcter més distingit s'anomena Café. Però a Donovan les dife-

rències li semblen irrelevantes. Perquè cap client, ni tan sols el més distingit, té una idea de qui prepara el menjar. Segons ella, és «el tipus més ínfim de persona» que es pot trobar en una gran ciutat. Considera els cuiners «escòria».²⁹ I afirma que sap que per exemple la cuina de l'elegant Hayden Square Tea Room fa un efecte superficial força net, i en canvi a les nits rep la visita de rates que arriben a tenir la mida d'un gat. Les femelles amb els petits es passegen pels plats bruts, a la recerca d'exquisideses.³⁰

*

Rostit fred i pa, acompanyats de cervesa en una gerra d'estany: això és el que et donen si vas a menjar al Londres de finals del segle XIX. Aquesta mena de coses es demanen a la *chop house*, una vella institució britànica. O bé et compres un panet i un got de llet durant la pausa del migdia, sense perdre temps. Però cap al 1900 aquests hàbits són desplaçats per una nova institució importada de París. La quantitat de turistes que no para de créixer, els empleats de les oficines i de les botigues, els actors teatrals i el seu públic, tots ells volen alguna cosa més que no pas rostit fred. El restaurant és més distingit que no els hostals tradicionals. O més exòtic. O totes dues coses alhora.

Gràcies a aquest fet, les coses esdevenen interessants i complicades. Els nous restaurants londinencs estan en

mans de francesos, d'italians, de suïssos. Molts cambrers són italians, polonesos o alemanys. Aquests darrers són tan nombrosos que l'Associació de Cambrers Alemanys gestiona una seu sindical ben arranjada a la capital britànica. En els locals més elegants les cartes estan en llengua francesa, com és natural. Els àpats dels clients britànics es compliquen força si un cambrer estranger se sent desorientat entre el francès, l'anglès, la seva llengua materna i les complexes especialitats culinàries. A més, molts anglesos tenen la impressió que el menjar italià que se'ls ofereix no és tan bo i, sobretot, surt molt més car que el que se serveix als italians. I els cambrers anglesos fugen de la competència estrangera. Molts fan les maletes i marxen cap a Nova York.

Però el restaurant cosmopolita acaba imposant-se. La capital de l'imperi treu profit de les colònies. Cada vegada hi ha més locals de cuina índia. Els indis cuinen i manifesten una capacitat extraordinària. Els observadors en prenen nota, impressionats. Cap al 1900 hi ha un establiment indi que ofereix un moderníssim servei de lliurament a tots els domicilis on es pugui arribar en metro. El fabricant del Nizam Madras Curry Powder disposa d'un cuiner ambulant especialitzat que ofereix lliçons de cuina índia a qualsevol «hotel, club o restaurant». Fins i tot, un local italià ofereix de sobte mitjanes de vedella en salsa amb curri (un crític en lloa la «distinctive excellence»). Ara a Londres es pot gaudir de menús xinesos i malais, pastes gregues i sopa nigeriana.

A l'inici del segle xx, l'antiga capital del rostit fred experimenta una globalització al plat i a l'estómac.³¹

*

Cap al 1900, els gurmets troben cuina de primeríssim nivell als restaurants dels grans hotels en forma de palau.³² Dos cops al dia s'hi serveixen centenars de clients, amb plats luxosos procedents de la tradició francesa. El 1889 s'inaugura el Savoy a Londres, el 1895 el Palace Hotel a Saint Moritz, el 1897 el Vier Jahreszeiten a Hamburg. Aquí es reuneix l'elit financera europea i americana per tal de fer grans àpats i deixar-se contemplar. I les deu mil persones més riques mengen sempre el mateix, tant si són a Londres com a Saint-Moritz. Arreu hi ha salses potents que ruixen els plats. Caps de sala distingits flamegen creps Suzette. Les flames blaves tremolen, els fums plens de flaire de licor s'enlairen. En paraules de la dona de l'hoteler Ritz, tot això està destinat a suscitar en els clients «una sensació de respecte adequada».³³

Els cuiners mal pagats d'aquests palaus són invisibles i no mereixen gens de respecte. Treballen catorze, quinze, setze hores al dia. La majoria moren abans de fer quaranta anys. Els culpables són l'excés d'esforç corporal i les cuines, que generalment no tenen finestres i gairebé no disposen de ventilació. Els cuiners tenen més malalties professionals que els minaires. Pateixen de

manca crònica d'oxigen, tuberculosi, varius i, encara que sembli mentida, malnutrició.³⁴

Georges Auguste Escoffier prové d'aquest món i el reforma: tant les sales dels restaurants com les cuines. La seva *Guide Culinaire* del 1903 és l'obra d'un renovador.³⁵ Escoffier diu que el menjar ha de tornar a tenir l'aspecte de menjar.³⁶ En aquesta època carregada d'ornamentació resulta innovador el seu credo, que afirma que tot el que es troba al plat s'ha de poder menjar. Escoffier no és cap revolucionari de la cuina. No és capaç de prescindir de les salses feixugues. Però es deixa inspirar reiteradament per la senzilla cuina rural francesa. Creu que ha de ser possible deduir la composició de les menges. El client n'ha de poder reconèixer els ingredients. Escoffier és l'inventor d'una quantitat considerable de plats nous, batejats amb noms creatius. Desenvolupa les postres de préssec Melba i les dedica a l'actriu Nellie Melba. Bateja el consomé amb tòfona blanca com a «Consommé Zola» en honor del literat. Les «Suprêmes de Volaille Jeannette», un plat d'aviram fred, reben el nom d'un vaixell que va naufragar durant una expedició polar. Lamenta que no hi hagi cap protecció dels drets d'autor per a les noves creacions culinàries.³⁷

Però abans de res, Escoffier és un teòric de la divisió del treball, que cal que imperi en la forma de cuinar. A la seva cuina les responsabilitats estan distribuïdes amb total exactitud: el *rôtisseur*, el *saucier*, el *pâtissier*, el *gardemanger*, l'*entremetier*. Abans, un únic cuiner necessari-

tava un quart d'hora per preparar els ous Meyerbeer. A la cuina d'Escoffier passen només uns minuts fins que l'*entremetier* té preparats els ous, el *rôtisseur* les llenques de ronyó de xai i el *saucier* la salsa de tòfona.³⁸ La cuina reorganitzada és més neta, més ben ventilada i més segura per als homes que hi treballen. Sobretot és més ràpida i més eficient.

Escoffier indica encertadament per què tot això és tan necessari. Els clients del segle xx no disposen de temps. El restaurador no pot basar-se en la «sensació de respecte adequada» envers el seu local, per més que els seus cambrers es facin un tip de flamejar. A principis del segle xx ja no està garantida l'atenció als àpats llargs i als plats molt elaborats. Els clients moderns, diu Escoffier, ja només tenen «ulls els uns pels altres» i no pas pels plats.³⁹ Ja s'ha tornat a assolir el punt en el qual la gran majoria de clients dels restaurants són persones que amb prou feines s'interessen pel menjar.

*

Frances Donovan parla de rates i brutor i de la presumpta «escòria humana» que treballa a la cuina. Però en realitat només li interessen les cambres: les noies del vestidor, les lluitadores cordials d'hàbits grollers i roba interior pispada. Retrata dones joves que es treuen del dit l'anell de casament per aconseguir més propines. Sap que a la cafeteria dels grans magatzems hi treballen

les cambreres més lentes i en els anomenats «cafès» les més boniques. Aquí és on paguen millor; aquestes dones van vestides a l'última moda. Porten mitges de seda i roba interior elegant de color rosa.⁴⁰

Frances sent estimació per les seves companyes, exceptuant aquelles que li roben les propines o el llapis. Tot i així, conserva la mirada d'una científica. O més aviat la mirada de la dona que és ella mateixa: ja una mica gran, culta, de classe mitjana-alta, una dona que se sent superior a les cambreres. Es considera més virtuosa. Observa amb actitud crítica que el personal de servei gairebé no llegeix res tret del diari, i en especial la informació sobre assassinats. Titlla les col·legues d'«ignorants» i «bastes». Escriu que en realitat s'avergonyeixen de la seva feina, que tenen el desig de semblar distingides, però que la seva manera de parlar anglès sempre les delata. «Pel que fa a la cambrera, hi ha poques coses complexes», conclou en el resum final dels seus estudis. «El seu comportament es pot reduir a dues pulsions fonamentals: fam de menjar i fam de sexe».⁴¹

Com que parteix d'aquestes hipòtesis, observa atentament els cossos de les seves companyes. Als vestidors contempla torsos nus, pell fresca, i es pregunta quantes d'aquestes dones joves tan actives sexualment deuen patir de sífilis. Cita una estadística de l'any 1915 segons la qual les cambreres de Chicago encapçalen amb gran avantatge la llista de grups professionals afectats per malalties de transmissió sexual.⁴²

Però al cap de nou mesos en diversos restaurants, Frances Donovan no pot ocultar la seva admiració. «Sovint no va gaire neta», escriu sobre la tipologia de les cambres, «i li manquen algunes dents, però sap què és la vida i no té cap por d'aquesta vida que per a ella és gran i dramàtica, brutal, però viva i plena de color». ⁴³ La cambrera se li apareix com una «ànima lliure». ⁴⁴ El fet que surti al món, que hi lluiti, li inspira un gran respecte. Donovan afirma que la cambrera és completament diferent d'aquelles dones que «van corrents amb un somriure als llavis a rebre el marit quan truca a la porta al capvespre». I en aquest sentit lloa les «impressionants personalitats d'aquest grup vulgar de la *bohème*» i veu la cambrera com a part d'un moviment feminista que exigeix llibertat per a totes les dones. ⁴⁵

*

Guido Ara, nascut a Colònia, vol ajudar els cambres. Els calen coneixements de llengües estrangeres, tant als restaurants com als cafès i als hotels. També a Alemanya s'està incrementant el turisme, els contactes internacionals van en augment. Però els cambres no tenen temps d'assistir a cursos d'idiomes. És possible que sàpiguen anglès, admet Ara, però no pas les altres llengües d'abast mundial. Per tant, promet al lector del seu llibre que «amb algun esforç» podrà adquirir en vuit dies l'italià i el francès que li fan falta.