

NANDU JUBANY

Cuiner

“Ja pots tenir estrelles. Sense clients, no hi ha restaurant”



ANTONI BASSAS

Nandu Jubany. Monistrol de Calders és un poble una mica amagat. Per la carretera hi passaven els camions que anaven a portar el carbó de Cercs a les indústries de Sabadell i Terrassa. Com que anàvem amb cuina de carbó, també ens en descarregaven. Un dia amb les meves germanes hi vam fotre un Dos Cavalls, dins el carbó. No, si era un tio ben parit, jo...

Anna Orte. Era un tio inquiet....

Ja ho veig, ja. Parla'm d'inquietuds.
N.J. Als 10 anys vaig començar a treballar a la cuina del restaurant de la meva tieta, que havien obert els meus avis l'any 1946. Hi anava el cap de setmana, les festes... [Mentre queixala una llesca de pa amb sobrassada.] Ara tenia gana, eh...? Ahir gairebé no vaig sopar, dels nervis.

Però encara et poses nerviós?

N.J. Això és com si tu a les eleccions els has d'entrevistar a tots junts. Ahir tenia 1.450 persones assegudes a taula, servint sis plats, 120 cambrers i 30 a la cuina.

Tornem a quan tenies 10 anys.

N.J. Vaig començar rentant plats. El primer que em van encarregar va ser l'ensaladilla. En fèiem sis galledes de 15 quilos cada una, cada setmana. El dia abans posàvem a bullir les patates amb pell, i les deixàvem refredar dins la seva aigua, i al matí, ben d'hora, ben d'hora [riu], pelàvem les patates i les passàvem per una màquina de tallar. Els pèsols eren de pot, bons, bullíem la pastanaga, la tonyina bona, i el secret era posar-hi vinagre de vi, sal i maionesa feta nostra, que jo era un especialista: tres ous, pa, batre, pujar a poc a poc, bi, bi, bi i fora, clac, clac, saps? La galleda era més gran que jo. Vinga remenar, i venia el pare i em de-

ia: “Que no ho veus, que no està prou remenat?” Vaig guanyar el campionat d'Espanya de bici, com motocròs però amb bici, i si me n'anava a fer una cursa em llevava a les sis perquè havia de deixar l'ensaladilla feta. Els meus pares no m'havien vist mai córrer en bici, ells tenien feina. Als 13 vaig voler dedicar-me a les motos, però entrenant-me em vaig trinxar un genoll, i el meu pare em va dir: “Tu dedica't a la cuina, que t'hi guanyaràs la vida”.

Però tu per què penques tant?

N.J. Penquem tant perquè sempre hem anat endavant, no? esclar, per què penco? Suposo que perquè he vist que a casa meva només es treballava.

Tu no hi deus patir, a la cuina.

N.J. Mai. Ara, tinc una responsabilitat. Als nanos que tinc a casa els dic: “Si tu paguessis el que pagarà aquest client per aquest plat, t'agradaria aquest plat?” Tinc un equip molt bo. Sense ells, no seria el que sóc. Som 130. Avui mateix he somiat tota la nit, “Corre, corre, corre que no hi arribem”. A sobre, et diuen que ets un artista. A mi em va molt gros això. Som artesans que fem moltes repeticions del mateix.

Tanta feina us ha fet pagar un preu familiar, suposo.

N.J. El nostre fill gran, amb tres anys, es llevava al matí i deia: amb qui em toca avui? Sempre ens posa a lloc. Quan vam fer aquesta casa, ens va dir: “Per què feu aquesta casa tan gran, si no hi sou mai? Podries haver fet una casa molt més petita i poder fer festa”. Sempre té tota la raó del món.

Tu has casat més gent que els capellans i els jutges i els alcaldes.

N.J. Ho hem comptat: van sortir al voltant de 3.000 casaments.

Perfil Demà farà 20

anys que Nandu Jubany

(Monistrol de Calders,

Moianès, 1971) i la seva

dona, Anna Orte, van

obrir el restaurant Can

Jubany, a Calldetenes

(Osona). Quan vam

quedar per a l'entrevista,

la van convertir en un

esmorzar de truita,

embotit i formatge,

dissabte al matí, a casa

seva. El Nandu i l'Anna

encarnen aquell tipus de

persona feinerera que

sempre ha produït el país.

Aquí parlen el Nandu i

l'Anna com a cuiner i cap

de sala, com a fills i pares,

com a empresaris, com a

amics dels seus clients.

Poques vegades he suat

tant per capturar en dues

pàgines la intensitat

d'una vida entregada a la

feina. Per sort, hi ha el

vídeo a Ara.cat.



Perdona, tornem, als teus 18 anys: eres el cap de cuina del restaurant dels teus pares.

N.J. Sí, no m'interessava estudiar, i als 18 anys començo a treballar a casa i allà sí que esclar que ja ho sabia [es mira la seva dona]... Quan vam començar a sortir, no? Què et vaig dir? “Vine a treballar a casa de cambra perquè si no...”

A.O. “Ni ens veurem”.

N.J. No: “Si no, no anirem pas junts”. Ho va pescar de seguida, eh? No sé si m'estimava molt o és que era molt llesta.

I ara portes els números?

A.O. Tot plegat.

N.J. Als 18 anys vaig anar a treballar a l'Arzak. El meu sogre treballava en una empresa tèxtil molt important i tenia un client que sempre li deia: “Tu yerno tiene que ir a trabajar a Madrid, que va a aprender”. Es referia al restaurant Cabo Mayor: 300 places. Entraven els lluços amb *contàiner*. Hi vaig treballar mig any, de les 6 del matí a les 12 de la nit. Erem 100 treballant allà a la cuina, però jo amb mig any ja en vaig tenir prou per fer quatre dríblings. Jo no havia xerrat mai castellà.

Mireu el vídeo a AraTV





Trajectòria "Vam obrir Can Jubany el 2 de novembre del 1995. L'Anna en tenia 23 i jo 24" **Experiència familiar** "Als 13 anys m'encarregava de fer sis galledes de 15 quilos d'ensaladilla"



CRISTINA CALDERER

Devia ser un festival: "Llévame la pastanaga".

N.J. Bé, acollonant, primer se'n fotion, però de seguida em van tenir respecte.

Et van veure feiner.

N.J. Molt feiner. Curiosament amb aquesta paraula, *feiner*, quan vaig anar a treballar amb el Martín Berasategui, jo li deia: "Mándame más faena", i em va quedar "el faenas". Al Martín m'hi va portar l'Arzak. Quan vaig tornar d'aquests viatges per Madrid i el País Basc vaig voler fer el meu restaurant, amb la mala sort que el meu pare es va morir quan jo tenia 22 anys. Teníem un restaurant que es deia El Lleó, arribant a Sallent a mà esquerra, que fèiem 2.000 entrepans el diumenge a la tarda quan la gent venia d'esquiar. Vaig fer de pare (les meves germanes estudiaven) amb la meva mare, que era la líder. El pare i la mare... tots dos molt feiners. El país ha produït un tipus de persones de "vinga, va!" El primer dia que l'Anna i jo vam fer dos dies de festa, al cap de cinc anys d'obrir Can Jubany, ens pensàvem que ens vindrien els Mossos i ens detindrien, com si estiguéssim fent alguna cosa malament. Quan

va morir el meu pare no podia dormir. Vaig anar a veure un psiquiatre i tot. Somiava que venia gent, m'aixecava, treia el cap per la finestra i, esclar, no hi havia ningú, i me'n tornava al llit, tancava els ulls i tornava a veure gent, gent... I un dia m'ho vaig solucionar jo sol. Em vaig aixecar, vaig obrir la finestra i vaig cridar: "Que són les tres, collons, que no veieu que a aquesta hora haig de dormir?! Que està tancat!" I no van venir mai més. Fins que un dia vam fer un tros d'eix, quan acabava davant de Can Jubany. Fem la volta a la rotonda i veiem una casa de pagès. Era un restaurant però estava tancat i barrat. Vam travessar la cadena, vam mirar per la finestra i encara hi havia copes a les taules. Al cap de deu minuts ja sabia de qui era, i al cap d'una setmana ja vam fer els tractes. Jo tenia 24 anys i ella 23. Vam obrir el 2 de novembre del 1995. El primer any vam vendre 30 casaments sobre plànol.

A.O. El dia de Sant Eudald, el 13 de març, te'n recordes? Va ser el primer casament que vam fer. El pare del Nandu es deia Eudald.

N.J. No sóc gaire de missa però sempre he cregut que tinc un àngel de la guarda que és el meu pare.



Exemple
"Suposo que penquem tant perquè hem vist treballar els pares"

A.O. Els començaments van ser durs. Molta gent que tornava a Can Jubany em deia: "Pensàvem que no t'hi trobaríem". És que el Nandu se'n ha calmat una mica, però quan era jove... No sé pas el que vam aguantar, per això la cosa s'ha fet tan forta. Sortíem plegats des dels 18 anys, comencem un negoci plegats i comencem a viure junts...
N.J. Amb un menjador que no vam acabar...

N.J....amb 23 anys, que t'estimes més un piset, amb la seva cuineta, i nosaltres teníem una sala amb matalassos i dormíem amb tots els cuiners.

Quina intimitat...

N.J. Això va ser tres mesos.

A.O. Com una comuna de *hippies*, que jo me n'anava a dormir cada dia plorant, entre la feina, que no l'atràpavem, aquest nerviós, jo me n'anava al llit i em deia: "Però què et passa?" "M'has cridat", i ell ja no se'n recordava. Ara ja n'he après: tinc l'esquena així d'ampla. Però amb 23 anys suposo que això se'm notava.

N.J. Al cap d'un any ens vam casar. I el tercer any després d'obrir, ens donen l'estrella.

A.O. Pensa que al senyor que ens va llogar Can Jubany li va dir: "Jo tin-

dré un restaurant amb una estrella Michelin".

N.J. Sí, perquè no m'ho volia llogar. I quan l'hi vaig dir, el tio volia que ho poséssim al contracte! Era molt bona gent. Hi havia un altre restaurant a Vic, d'un xicot que ho feia molt bé, el Jordi Parramon. En aquella època, la cuina que avui estem fent no estava gaire de moda: començaven els esfèrics i les coses rares, i jo en sabia més de la cuina de tota la vida. El Jordi era més creatiu que nosaltres. I un dia em truca i em diu: "Ens han donat una estrella, a tu i a mi!" Primer em vaig pensar: "Aquest se n'està cardant". I a partir d'aquí, volen que siguem el primer restaurant que tinguem la tercera estrella sense passar per la segona.

T'importa molt o poc? Sigues sincer.

N.J. Totalment sincer, durant molts anys no m'ha importat gens, però quan vam celebrar 15 anys vam fer tot el restaurant nou. Durant aquest camí ens ha acompanyat molta gent que ens ha donat la vida. Penso que estàvem preparats per a la segona estrella. Pensa que el 2010 els bancs no donaven un duro, vaig començar les obres sense tenir els diners. El gestor, el Gerard, em deia que no. Bé, ja tenia els paletes a casa: tot ho he fet igual a la meua vida. Tinc amics: el Josep Novelles, que és el meu forner, que em va avalar amb el seu forn quan només feia tres anys que ens coneixíem. Total, que vam fer l'estadi per jugar a primera divisió. A partir d'aquí, esperarem.

I què creus que passa?

N.J. No ho sé. És estrany. Ara penso que hem de lluitar cada dia perquè els clients marxin contents. Que ens la donen? Bé. Que no ens la donen? També, ara tant se me'n dona.

En què us canviaria la vida?

N.J. Home, tenim El Celler de Can Roca, la Carme Ruscalleda, i hi ha gent que ve de Sydney, que ve del Japó, que passa un cap de setmana aquí, agafa la guia i diu: he de fer tres àpats, faré un tres estrelles, un dos estrelles i un una estrella, i se'n va a la Fina de Les Cols i a Can Jubany... Donaria més joc. Ara, qui és el que posa la gent al seu lloc? Els clients! Ja pots tenir estrelles. Sense clients, no hi ha restaurant!

Tu, perdona, quan penses?

A.O. Tot el dia, no para.

N.J. Penso al cotxe, que faig molts quilòmetres i sempre hi tinc notetes, ple de notetes, vaig amb la llibreta tot el dia a la butxaca, vaig fent llistes.

Puc? "Fuet llarg... viatge a Dinamarca..."

N.J. També hi poso il·lusions. Vull anar amb un cuiner que m'agrada molt, a Dinamarca. També hi deus sortir... Mira: "Bassas entrevista".

Home, quin honor! M'has posat al costat de les caixes de refredar ampolles... —