

el Pou de la gallina

www.elpou.cat

Revista manresana
d'informació
i opinió

Maig 2008 - Núm. 232 - 4 €

21è aniversari



Cuines del món



L'entrevista a Charles André Descombes, enginyer agrònom

A Manresa es poden menjar plats de quatre continents

L'oferta gastronòmica de la ciutat mai no havia estat tan variada. A la restauració de referència de cuina autòctona, ara cal sumar-n'hi un bon nombre d'establiments de cuina estrangera que ens acosten al tast de receptes de gairebé tots els punts del planeta.

REDACCIÓ

Com la majoria de ciutats mitjanes catalanes, el creixement demogràfic i, sobretot, l'arribada de nous immigrants d'altres països han anat transformant, de manera progressiva, els comerços, els serveis i l'hosteleria. La gastronomia a Manresa s'ha anat adaptant als nous temps i, sobretot, als nous gustos i preferències dels clients potencials, tant immigrants com autòctons. Així, cada dia són més els estrangers que munten el seu restaurant amb l'esperança de fer-se un lloc en un aparador gastronòmic cada cop més multicultural.

Alguns establiments de cuina internacional ja porten anys de trajectòria a la

«L'estil de l'*asador* és de l'època en què Argentina era desèrtica. Llavors s'agafava la carn i es cuinava amb una creu de pal»

ciutat i s'han anat adaptant al panorama local que, ni de bon tros, encara no és tan cosmopolita com el de Barcelona. Tot i així, el gust pels plats, les receptes, els ingredients i les formes de cocció d'altres llocs del món cada cop influeixen més en la nostra cuina i, d'alguna manera, també matisen i enriqueixen les percepcions dels nostres paladars.

Amèrica del Sud

**Araucaria, restaurant argentí:
El nou *asador* de la ciutat**

Ara fa tres mesos, una jove parella



A dalt, Cèsar i Sandra, els propietaris del restaurant Araucaria, al barri de la plaça Catalunya. A sota, una imatge del menjador

formada per un argentí, el César, i per una manresana, la Sandra, va emprendre el repte d'obrir un nou restaurant a Manresa, l'Araucaria Restaurant. Tant el César com la Sandra tenien experiència en el món de l'hosteleria, però fins fa uns quants mesos mai no havien tingut un negoci en comú com aquest. Els va semblar que a Manresa mancava un restaurant d'aquestes característiques i van aprofitar el domini de l'asador i el coneixement sobre les carns del César per fer el cop de cap final. Ara també hi treballen familiars del jove cuiner, vinguts expressament des de l'Argentina.

Segons explica el César, el cuiner i l'encarregat de la brasa, «vam obrir després de molts tràmits, treball i moltes reformes al local, però tant i tant d'esforç al final ha valgut la pena». El restaurant s'ubica al carrer de Numància, número 1, i el seu horari és de 12 a 4 al migdia i de 8 a 12 al vespre, excepte els dimarts, que està tancat per descans setmanal, i els dilluns al vespre. Els plats estrella que ofereixen, i que acostumen a ser els que més demana la seva clientela, són la carn argentina –la parella assegura que la gent té curiositat per a provar-la– i els plats fets a la graella d'origen argentí. «L'estil de l'asador és de l'època en què Argentina era desèrtica. Llavors s'agafava la carn i es cuinava amb una creu de pal», explica el cuiner, tot un expert en aquesta matèria.

Un altre plat típic del restaurant és la vedella de 130-140 kg. Anomenada carn de magros, que són les peces que tenen poc greix, la qual cosa distingeix la carn argentina de la resta de carns. A més, cuinen el xai, el cabrit i el garrí a l'asador –un estil poc usat aquí i més típic de la Patagònia i de la pampa argentina– apartat del foc, fent que marxi gran part del greix. No obstant això, la Sandra ens relata que «la cuina argentina és una fusió de diverses classes de cuina, com poden ser l'espanyola, la italiana i la francesa. La cuina del nostre restaurant és molt artesanal, molt casolana. És com el que els argentins cuinen a casa seva. Nosaltres ens mantenim fidels al origen i a les receptes argentines, però no tenim cap problema de gustos amb la gent d'aquí perquè la cuina argentina sol agradar a tothom».

El restaurant té molta cura de la qualitat dels seus productes, i importa el cuadril, l'entrecot i el rellom d'Argentina, mitjançant empreses dedicades exclusivament a això. El que no poden importar són carns amb molt os, ja que el preu del transport, a causa del pes de la peça, seria molt car. La clientela del restaurant Araucaria és



Vanessa Figueroa, porto-riquenya i filla d'un exjugador de beisbol de la lliga nord-americana, és la propietària del restaurant mexicà Lupi's

molt variada, amb gent jove i gent més gran, i amb moltes famílies els diumenges. El restaurant té un aspecte seriós i alhora familiar, i un disseny força modern. Pel que fa als preus, el menú setmanal és de 10,95 euros, i la carta surt per uns 25 euros, depenent del vi, que també és d'importació argentina.

**Lupi's, restaurant mexicà:
El paradís de la cuina texmex**

El restaurant Lupi's, ubicat al capdamunt del carrer de Barcelona, tocant a la plaça Bages, és regentat per Vanessa Figueroa, porto-riquenya, filla d'Eduardo Figueroa, exjugador de beisbol de la lliga nord-americana que va debutar a la Major League de beisbol dels Estats Units el 9 d'abril de 1974 i, després d'una sòlida temporada amb els Angels de Califòrnia, va ser

«Contràriament al tòpic que tota la cuina mexicana és picant, només hi ha tres o quatre plats que piquen»

traspasat als Yankees de Nova York. Durant les tres temporades següents (1976-1978) va ser el llançador que va aconseguir més victòries per temporada. L'any 1978, va esdevenir el primer porto-riqueny (i fins al moment l'únic) que va guanyar 20 jocs a les grans lligues.

En retirar-se, Figueroa va obrir tres restaurants de cuina mexicana (fruit dels seus múltiples viatges a Mèxic durant el seu entrenament com a *pitcher* a les lligues menors) a l'illa caribenya. Ara és la seva filla Vanessa qui, des de fa tres anys i mig, ha obert un quart restaurant Lupi's (apòcope de



«Tret dels que han estat alguna vegada a Rússia, és un món per descobrir, un país que ha estat durant molt temps tancat»

Svetlana Sekurova, nascuda a Perm (Rússia), viu a Manresa des del 2001 i regenta el restaurant Kapriz, juntament amb el seu marit, Carles Martínez

Guadalupe, a l'americana) a Manresa. L'establiment té una decoració d'amplis referents esportius (inclòs un uniforme del seu pare a la seva etapa als New York Yankees) i samarretes signades d'alguns jugadors de FC Barcelona.

El gust per l'esport queda constatat quan juga el Barça i l'establiment s'omple de gom a gom, ja que hi ha un parell de pantalles gegants per seguir el partit en la part del local configurada com a bar. L'altra part de l'establiment l'ocupa una àmplia zones de taules en les quals es pot tastar cuina mediterrània i mexicana. La propietà-

ria ens parla més concretament de l'anomenada cuina *texmex* (Texes/Mèxic), que és la pròpia de la zona fronterera entre ambdós països.

Entre plats de referència de la carta del Lupi's, a banda de les típiques *fajitas*, hi ha la *tinga poblana*, un plat de pollastre amb salsa picant elaborada amb bitxo. Com a postres típiques destaca el *mantecado frito*, un gelat de vainilla arrebossat amb cereals, sucre moreno i canyella, passat per la fregidora. Pel que fa a les begudes, podem trobar-hi una gran varietat de tequiles i, com a beguda estrella, la *Margarita*, un combinat de tequila, suc de llima i triple sec.

Vanessa Figueroa aclareix que el seu restaurant no és un *fast-food* i també que, contràriament al tòpic que tota la cuina mexicana és picant, només hi ha tres o quatre plats que piquin. Tot i que el cuiner és català, coneix perfectament els secrets de la cuina mexicana i

en tot moment rep l'assessorament dels xefs dels Lupi's de Puerto Rico. El restaurant ofereix un menú diari de 9,75 euros i un de caps de setmana de 12 euros. Cada dijous, de juny a agost, el sopar l'amenitzen un grup de Mariachis, vinguts expressament de Barcelona.

Europa

Kapriz, restaurant rus: Una cuina força desconeguda

Svetlana Sekurova va néixer a Perm –tretzena ciutat de la federació russa, situada a la ribera del riu Kama, a prop dels Urals, on va cursar estudis de cuina–, però es va traslladar a Manresa l'any 2001 i després de treballar en alguns restaurants de la ciutat, va decidir fa dos anys afrontar el repte, juntament amb el seu marit, el manresà



Ctra. de Vic, 94
Tel./Fax 93 873 99 18
08241 MANRESA



Carles Martínez, d'obrir el restaurant rus Kapriz, al carrer de Sant Llorenç de Brindisi, un dels pocs d'aquesta cuina que hi ha a Catalunya. Un rètol discret amb el fons de la bandera russa i una vidriera a l'entrada amb iconografia de l'arquitectura típica del país, ens donen entrada a un local sobri, amb paisatges russos a les parets. El Carles i la Svetlana expliquen que a Barcelona només hi ha un restaurant de cuina russa i en tot Catalunya, algun a la Costa Brava. La Svetlana atribueix el desconeixement que hi ha aquí de la cuina del seu país al fet que «*tret dels que han estat alguna vegada a Rússia, és un món per descobrir, d'un país que ha estat durant molt temps tancat*».

La cuina russa es caracteritza per la seva gran varietat d'ingredients, textures i sabors, i combina aspectes de les cuines europees i orientals. El Carles i la Svetlana compren els productes que no es troben al mercat català a un distribuïdor de Múrcia, que és una zona on sí que hi ha restaurants russos, i expliquen que, al contrari de les altres cuines del món que proliferen aquí, ells no han adaptat gens els plats als gustos occidentals. «*Els sabors són nous, però entren molt bé*», comenta el Carles, que afegeix que estan adherits a una pàgina web dels Estats Units (www.restaurant.us), on hi ha restaurants russos de tot el món.

A Rússia no hi àpat sense sopa. I al Kapriz –nom rus que vol dir literalment *capritx*– se n'ofereixen una bona varietat: *borsch* (de remolatxa amb carn), *shi* (de col), *garoj* (una mena de pèsol sec), *solianka* (amb carns diverses), però també tenen com a primers plats raviolis d'elaboració pròpia, amanida d'arengs o altres entrants de pesca salada marinada o fumats, com verat o salmó. El Carles ens destaca els arengs crus amb ceba i salmorra, pel seu sabor sorprenent per als nostres gustos. Quan li demanem per la típica ensalada russa, la Svetlana somriu i ens explica que allà se l'anomena *salade Olivier*, «*en honor al xef francès que la va inventar en un restaurant de Moscou al final del segle XIX*». La base és semblant a la nostra, però porta patata, pèsols, cogombre i embotits russos, en comptes de la tonyina. De caviar en tenen de salmó «autèntic

rus», però no d'esturió, perquè «*és molt car, tot i que en volem oferir més endavant*».

Pel que fa a les carns, la Svetlana en remarca els *blini* (creps amb carn o caviar) i els pinxos adobats de carn de porc, amb patates i salsa picant, però també ofereixen hamburgueses *zrazi* (de patates amb xampinyons), *sirniki* (de formatge fresc) o un bon filet de bou *Stroganoff*. Mentre que per al Carles els vins russos, «*no són gaire bons*», al Kapriz sí que ofereixen un bon assortit de cerveses, vodka i els xampanyans semidolços, la marca més popular dels quals és Sovietskoe, ideal per acompanyar les postres casolanes de la Svetlana: pastissos de poma o de prunes amb crema dolça farcida de nous, i la popular Medovik (amb mel).

El restaurant té cabuda per a una seixantena de persones i el servei és familiar, amb uns preus que oscil·len entre els 15 i els 20 euros, i malgrat que s'han trobat inicialment amb algunes reticències al barri, per les connotacions que comporta les actuacions d'alguns grups violents procedents de l'Est d'Europa –ells mateixos confessen que han hagut de rebutjar alguns clients problemàtics–, ara s'hi veuen força integrats i reben visites de gent d'arreu del país, especialment interessada en la cuina russa, i també parelles mixtes, en què l'home o la dona és d'allà, tot i que «*el que menys vénen són russos, però això també passa als restaurants xinesos*», ens diu el Carles.

L'àmplia oferta de cuina italiana

La cuina italiana a Manresa tenia un representat històric. La pizzeria Da Pino del carrer de Circumval·lació va portar per primer cop a la ciutat les autèntiques pizzes italianes. L'establiment, regentat per un italià, ja ha tancat portes. En els darrers anys, la competència de les telepizzeries d'origen americà va anar minant el negoci. L'emblemàtica pizzeria ha tingut un hereu natural: el Ristorante Nando a l'avinguda de les Bases de Manresa que ara també té entrada pel carrer de Pere Vilella, 1-3, després d'ampliar-se, guanyar un espai de terrassa i convertir-se en *Ristorante*. Tot plegat per diferenciar la seva oferta d'altres franquícies de menjar italià més *massiu*,

com la Tagliatella, ubicat a la muralla de Sant Domènec. L'establiment també està regentat per un italià i aposta per una cuina italiana de qualitat.

Una altre local d'àmplia trajectòria és el ja clàssic restaurant Raviolo del barri de la plaça de Catalunya que té el seu germà bessó: Stacca a la plaça Bages i que compta amb una factoria pròpia de producció de pasta, masses de pizzes i gelats adherit al restaurant del barri del Poble Nou. Altres restaurants basats en la cuina italiana són la pizzeria Dolce Vita del carrer Camps i Fabrès o el segon establiment dels propietaris d'un negoci emergent a Sant Joan de Vilatorrada: La pizzeria San Giovanni, que ocupa el local de l'edifici del gimnàs Via Sport.

Àfrica

Al Atlas, restaurant àrab: L'abanderat de la cuina nord-africana

Ja fa temps que a la baixada dels Drets del Barri Antic hi ha aquest restaurant àrab, però ara el seu nou propietari, Abdellah Berraham, i Rachida Chetouan Gailan, la seva sòcia, hi ofereixen a més cuina vegetariana i del país, i tenen una clientela que també es caracteritza per la barreja de cultures: «*Els clients àrabs normalment no vénen a menjar, sinó a la cafeteria. La clientela del restaurant és del país i ve a experimentar amb les diferents gastronomies*», explica Rachida Chetouan, que ja va dur a terme el seu projecte d'oferir cuines de tot el món en negocis anteriors que va tenir, els bars El Castillo, de la plaça del Remei, i Pirineu, de la barriada Mion.

La Rachida, doncs, és una dona experimentada en el sector de la restauració, amb coneixements de maridatge de vins i interessada en la salut i l'alimentació. Remena als fogons des de petita, amb la mare com a mestra, i ara és la cuinera i l'ànima de l'Atlas; tothom la coneix com a Sheila. Té 33 anys i s'ha criat aquí, en el si d'una de les primeres famílies àrabs vingudes a Manresa: «*La meva mare és del Djebel, de la regió de l'Atlas, i el pare és de la zona costanera de Larache. La de la meva mare és una família de*

Tintoreria

Gros

Tintoreria RÀPID SEC

NOVA
GERÈNCIA

Sant Cristòfol, 48 - Tel. 93 873 73 67 - C/ de la Pau, 44 - Tel. 93 873 16 17

teixits - decoració

L'Orquídia

Sala Solé, S.A.

St. Joan Bta. de la Salle, 12
08241 MANRESA

Tel. 93 872 52 22
Fax 93 872 18 74



vine al **Pius**
Font i Quer

el teu institut
la preinscripció de batxillerat
és del 13 al 23 de maig

Jornada de portes obertes
el dia 7 de maig a les 6 de la tarda

visita'ns o truca'ns*
*si el dia 7 no us va bé
podeu concertar una visita

t'hi esperem!

IES PIUS FONT I QUER
c/ Amadeu Vives s/n, 08243 Manresa tel. 938742311
www.iespq.cat

dones cuineres, que mantenen les arrels a la cuina».

Per a la Rachida és un honor haver tingut mestres de la cuina tradicional i procura seguir-la fidelment, en les tres gastronomies. Ella explica com compagina aquesta cuina feta sense preses amb el ritme de menús i cartes: «Miro de respectar molt les gastronomies i que l'elaboració sigui pròpia, això vol dir moltes hores de cuina prèvia. Per exemple, entre dimecres i dijous la meva germana Rabya i jo cuinem per a tot el cap de setmana els ingredients per separat i els plats que es mantenen durant uns quants dies, com la harira». Per la fidelitat a la cuina àrab tradicional, ofereix al restaurant seguir costums típics, com prendre aquesta sopa a la manera del temps del Ramadà: «La harira és molt nutritiva, té vint ingredients i es pren sola, seguint un ritual que alterna tres cullerades de sopa amb figues seques, dàtils i pastes dolces. Aquest contrast de gustos és molt característic de la cuina àrab».

Hi ha el qui ve a l'establiment perquè coneix bé aquesta gastronomia arran dels viatges, i també el qui no «i li ho has d'explicar tot. Quan treballava a Cal Gravat trigava cinc minuts a prendre nota i aquí a vegades trigo un quart d'hora. Però m'agrada donar explicacions de cada plat perquè marxin sense dubtes i ho venguin bé». Pel que fa als clients magribins, la Sheila comenta que no troben diferències entre el menjar del restaurant i el dels seus llocs d'origen. En qualsevol cas, les crítiques són ben rebudes: «Sóc molt exigent amb la cuina que faig i m'agrada que em diguin què els ha semblat».

El plat que té més èxit és el cuscús, però també agrada molt la cuina vegetariana, «perquè la fem gustosa i cuidant els detalls, com els plats sense lactis. A més, podem fer plats àrabs vegetarians, el cuscús sense carn, per exemple. Ara molta gent es fixa bé en què menja per ideologia i per salut». La cuina de l'Atlas també ofereix plats de temporada. Per exemple, a l'hivern ha ofert la vaissara, «una sopa de faves molt consistent i energètica, per sortir al camp a treballar. L'he estat servint bé, però ara l'he tret de la carta per posar-hi amanides». La Rachida ha hagut de fer altres canvis més permanents, com treure condimentació, «sobretot el picant, que he reduït a la meitat i les espècies, a una quarta part. En tot cas ho deixo a gust del client, tant si és àrab com no. És lògic, perquè no tots tenim el mateix estómac, i si estàs habituat a una gastronomia, una altra et sobta». Pel que



gimbe

EL TEU
ENTRENADOR
PERSONAL

C/ Sant Antoni M. Claret 16
08240 Manresa
Tel. 93 874 48 07
Fax. 93 877 30 02

info@gimbe.com
www.gimbe.com

fa a l'abastament, aconseguix aplegar tots els ingredients, *«ja que aquí tenim moltes botigues àrabs, on compro el celiandre, la menta i el pa, i també tinc carn halal, si me la demanen»*.

Els fruits secs i les espècies els troben en majoristes de Barcelona i els pastissos són els que fa el tiet de la Sheila en una pastisseria àrab de Manresa. A diferència del propietari anterior, ara el nou Atlas ofereix begudes alcohòliques i també diferents menjadors, des del que mostra certa barreja de decoració àrab i ambientació *chill-out* al més convencional. L'ambient de cap de setmana alterna amb un altre que Rachida qualifica de casal, i ambdós encaixen contra pronòstic: *«Estic molt contenta. Al principi pensava que la barreja de gent arreglada i l'ambient d'homes propi de les cafeteries àrabs comportaria un rebuig. Però la gent ve expressament a menjar i n'ha vingut de nova. Per a mi això és molt important, tant com que deixin els plats buits»*.

Pita Shawarma: L'herència de la ribera sud del Mediterrani


El Mohamed i el Xavier van obrir l'establiment Pita Shawarma, a la plaça d'Europa, fa quatre anys. El local, petit, manté la porta esbatanada, de 6 del vespre a les 11 de la nit, cada dia. Al costat d'aquesta porta oberta, hi ha tres recipients indicats per reciclar els plàstics, les llaunes i el vidre. El Mohamed s'ocupa de les rostidores i d'escalfar el pa de pita, mentre que la Fàtima, al seu costat, atén els clients que demanen com volen completar la pita o el *durum*.

«El 80 per cent dels clients són gent d'aquí, els paisans vénen menys», explica el Mohamed; en canvi, en els altres establiments, la tendència acostuma a ser invertida o, almenys, el percentatge és més repartit. El Mohamed concreta que la pita és originària de la ribera Sud Mediterrània, la zona que enquadra el Líban, Palestina i Israel.


«Al principi pensava que la barreja de gent arreglada i l'ambient d'homes propi de les cafeteries àrabs comportaria un rebuig. Però la gent ve expressament a menjar»



Rachida Chetouan, a la cuina del restaurant Atlas, a la baixada dels Drets



DOS DE PIQUES
CÒMICS, DOL, TITALLADRES
r./Sant Miquel, 9 - 08240 MANRESA
Telèfon 93 872 63 69




· Còpies de claus
· Panys
· Comandaments
· Clauers
· Complementes

Punt Clau

C/ DIVINA PASTORA 1-3
08241 MANRESA
TEL./FAX 93 877 46 81

GLÒRIA CASTELLA
M O D A

PASSEIG PERE III, 66, 3r 2a - TEL. 93 873 75 18 - 08240 MANRESA
HORARI: Matí, d'11 a 1 / Tarda, de 5 a 2/4 de 9



*Arranjaments,
roba a mida, brodats*

Carrer Numància, 9 - Tel. 93 872 51 78 - 08242 MANRESA

Per a anuncis en aquesta revista...



PUBLICITAT
Clarena s.c.p.

C/ Urgell, 38
Tel. i Fax 93 872 43 86
MANRESA



ORTOPÈDIA MAZA

Treballem per donar solucions

-  - BOTIGA D'ORTOPÈDIA
-  - ORTOPÈDIA TÈCNICA
-  - ORTOPÈDIA ESPORTIVA
-  - SERVEI DE PODOLOGIA

Sant Josep/Tortonyes, 1-3 - MANRESA - TEL. 93 873 68 00

De fet, en un fris de fotografies de pites que penja sobre les quatre taules de l'establiment, hi ha integrat un mapa del Líban. A més, el copropietari del local delimita els termes i n'estira l'origen; *xauarma*, que significa rostit, i *kebab*, broqueta, són dos mots àrabs, en canvi, *pita*, que denomina aquest tipus de pa que s'obre com una butxaca, és una paraula hebrea. A partir d'una relació metonímica, la pita designa, també, l'entrepà que se'n fa amb tires de carn de xai, pollastre o vedella. A més, el Mohamed puntualitza que no són els turcs, els *inventors* de la pita, com molta gent es pensa, però sí que en van ser els exportadors a altres països durant l'Imperi Otomà.

La pita és el menjar central que ofereix el local de la plaça d'Europa, si bé també preparen els *dürüms*, enrotllats, i *falàfels*, croquetes de pasta de cigrons. Si bé prossegueix fidel a la *pita autèntica*, el Mohamed talla les tires de carn amb una màquina elèctrica, en comptes del ganivet llarg que es fa servir tradicionalment. «*Per descomptat que no té el mateix gust*», assegura, amb una mitja rialla, el Mohamed, i afegeix: «*però no m'agrada que més de dos client s'estiguin esperant*»; per això, va preferir l'agilitat de la màquina per sobre del balanceig esmolat. El Mohamed, quan veu un client que entra, accelera el ritme de la frase i, de seguida, torna a ser davant les rostidores.

L'establiment de la plaça d'Europa compra la carn a Belin Döner, l'empresa alemanya que s'ha consolidat com un dels principals productors de carn marinada d'Europa. Un intermediari de Barcelona li porta les broquetes des d'Alemanya. «*Malgrat que m'han ofert, alguna vegada, carn a un preu més baix, sempre l'he rebutjada; m'agrada comprar-la a Berlin Döner perquè certifica la màxima qualitat*», explica el copropietari de Pita Shawarma mentre es tiba el davantal, on apareixen estampades les lletres de l'empresa alemanya.

Granja Canigó De Larache al centre de Manresa

Fa cosa de tres anys que Mustapha Soltan Laamairi regenta aquest bar, al qual no ha canviat el nom «*perquè la gent ja el coneixia així*», afirma. Però el bar ja no és la granja d'abans, sinó un establiment de *pita kebab*, pizza i tapes, la idea original que va donar lloc a l'establiment. Provenent de Larache, Mustapha viu a Manresa des de 1987 i té 34 anys, durant els quals ha exercit de cuiner i va obtenir el segon premi de

«Al Pita Shawarma, el 80% dels clients són gent d'aquí, els nostres paisans vénen menys»

pizzeria al concurs de la fira Alimentaria1992.

D'entrada, Mustapha s'afanya a dir que el *kebab* està de moda: «És un plat ràpid i sa, que no té greixos. A més és complet, és un entrepà que pots menjar a qualsevol hora del dia. Nosaltres comencem a fer-lo a les 12 del migdia, però als llocs d'origen ja el fan de bon matí. Ens plantejem de començar a fer-lo més d'hora, però costa de fer el pas». El plat és força internacional, els paquistanesos en diuen *shawarma* i altres nacionalitats n'hi diuen *pita*, segons la zona.

Mustapha explica com se'ls va acudir obrir aquest tipus d'establiment a Manresa: «Vaig sovint a Barcelona i allà vaig veure que el negoci funcionava. Junt amb el Moha, propietari del pita house de la plaça Europa, vam veure que a Manresa no n'hi havia cap i com que les pizzes ja sortien molt ja em pensava que els kebabs tindrien el mateix èxit. Al principi volíem dur el negoci a mitges, però al final cadascú té el seu, el meu va començar uns tres mesos després que el de la plaça Europa. De seguida vam tenir molta



El Mohamed, juntament amb el Xavier, va obrir l'establiment Pita Shawarma, a la plaça d'Europa, fa quatre anys

feina, venien recomanats; la gent catalana és atrevida i volen provar el menjar xinès, japonès o àrab».

Els establiments de Mustapha i Moha són molt a prop l'un de l'altre, però sembla que hi ha clients per a tothom: «No ens fem la competència, al contrari. Ell té la seva clientela i jo la meua, som amics i ens aconsellem». El propietari del Canigó creu que la gent ja sap diferenciar entre un establiment i un altre. La diferència es basa en petites coses, com ara que al Canigó al principi es feien el pa i

«El 'kebab' està de moda: és un plat ràpid i sa, que no té greixos. A més és complet, és un entrepà que pots menjar a qualsevol hora»



Mustapha Soltan Laamairi, que viu a Manresa des de 1987, regenta la Granja Canigó, situada al carrer de Sobrerroca i que ara és un *pita kebab*, des de fa tres anys. Al costat, Mohamed Dhahak, treballador del local, omplint una pita





«A la gent li fa respecte el peix cru, però sovint, quan s'hi acostumen, descobreixen com és de sa i es converteixen en clients fidels»

tot, però al final ho van deixar estar perquè era massa feina. A més a més, Mustapha procura alternar els entrepans de *kebab* amb els del país: «Encara que la gent vol provar gustos nous, aquí és un lloc molt cèntric i vénen clients de tota mena. Has d'ofereir de tot», aclareix. El *kebab* el serveixen en un plat, amb la carn tallada a miques que sobresurt del pa, a la manera tradicional, però també hi ha qui se l'emporta. És per això que Mustapha es planteja ampliar aviat el negoci per fer servei a domicili: «És una llàstima que encara no el fem, perquè alguns clients ja l'estan esperant. De moment estem esperant el forn per fer les pizzes».

Un altre projecte que Mustapha té previst és oferir una carta de plats típics mediterranis i àrabs. Per tant, la barreja de cuines també està servida: «La idea no és fer només la cuina del



A dalt, Shenghai Ye, membre de l'equip de cuina del Sakura, davant d'una placa de menjar japonès. A sota, Ouling Zhang i Hao Xing, propietaris del restaurant Sakura

Marroc, fem plats combinats d'aquí i introduïm també cuscús, pinxos i estofat de vedella a l'estil àrab. Al començament la gent venia molt pel cuscús dels divendres. Una temporada no el vam fer i el demanaven». Segons els seu propietari, la clientela del bar Canigó és més catalana que marroqui-

na, sobretot el cap de setmana, i subratlla l'acceptació del *kebab* i el cuscús entre la gent jove. Potser hi tenen alguna cosa a veure els preus: «Som l'establiment més econòmic. A Barcelona un diürim val 4,90 euros i nosaltres el venem a 3,50 euros, amb més qualitat i més carn».

EL RACÓ DEL MOBLE USAT
30 ANYS D'EXPERIÈNCIA EN LA COMPRA I VENDA DE MOBLES

Pge. Ferrer, 22-24-26 08240 MANRESA Tel./Fax 93 873 94 72 www.laiguia.com/elracodelmobleusat

Àsia

Sakura, restaurant japonès: El restaurant sense forquilles

Sakura (flor del cirerer) és la flor nacional japonesa i també el nom de l'únic restaurant especialitzat en aquest tipus de cuina que hi ha a Manresa, a la zona de les Bases. El regenten el matrimoni format per Ouling Zhang i Hao Zing, que encapçalen un equip de cinc treballadors que, com els mateixos propietaris, no provenen del Japó, sinó de la Xina. La família de l'Ouling va arribar a Manresa fa més de 15 anys per dedicar-se al món de l'hosteleria. L'any 2003 ella va adonar-se que «feia falta» un local d'aquest tipus de cuina, ja que «té molt mercat». Per això van obrir el restaurant Sakura. Ells mateixos també han estrenat, fa pocs mesos, la marisqueria El Tauró, al carrer de la Trieta, en aquest cas especialitzada bàsicament en peix i marisc del Mediterrani.

L'Ouling explica que «la base de la cuina japonesa és la mateixa que la xinesa, tot i que la japonesa que ha arribat aquí és més sofisticada». Els restaurants japonesos són més cars que els xinesos perquè «s'ha introduït un tipus de cuina més treballada, i perquè la matèria primera és diferent. El producte d'origen és més car, perquè el Japó és un país car». El plat estrella de la cuina japonesa i lògicament també del Sakura és el *sushi* (arròs marinat amb vinagre, que es recobreix de peix cru –en la seva versió més internacionalment reconeguda– però que també pot fer-se amb verdures o marisc). El peix cru s'anomena *sashimi* i també es pot demanar sol, mentre que també té molta demanda la *témpora* (una tècnica d'arrebossat cruixent, fregit sense gaire oli, que es pot aplicar a la verdura, peix o marisc) i el *maki* (peix i arròs embolicat amb una fulla d'alga). Es tracta de plats molt similars als tradicionals japonesos. És a dir, no s'adapten als gustos d'aquí. El que sí que solen fer els aficionats a la cuina japonesa és evitar algunes salses picants que al Japó sí que són habituals.

La matèria primera bàsica del Sakura (peix, carn, verdures) es compra majoritàriament a Manresa mateix, mentre

que productes específics com condiments (salses, etc., així com una tonyina de qualitat excepcional) els subministra un proveïdor japonès implantat a Barcelona. Pel que fa als preus, el Sakura fa tres menús per escollir els migdies dels dies feiners, que valen 10.50, 14 i 18.50 euros, segons com siguin de complerts. Dissabte i diumenge també hi ha els dos de gamma més alta, amb un suplement d'1,5 euros. Els vespres, un sopar complet de cuina japonesa pot voltar els 25 euros.

Al Sakura no hi ha coberts. Es menja amb els *hashi*, els tradicionals bastonets de fusta. Per a qui no hi tingui pràctica, n'hi ha alguns preparats amb una petita *trampa*: lligats entre si amb una goma per facilitar el moviment d'obrir i tancar. L'Ouling explica que «és impossible imaginar-se algú que mengi un sushi amb forquilla!». De fet, és una de les gràcies del local i «no costa gens acostumar-s'hi», diu l'Ouling. Sí que s'ha transigit, en canvi, en la manera de menjar: al Japó ho fan asseguts a terra, en un *tatami*. Al Sakura n'hi ha un, que funciona com a reservat per a grups. La taula és a l'alçada de terra, però també hi ha

una petita *trampa*: a sota la taula hi ha un petit fossar per posar-hi els peus, de manera que el client hi queda assegut a la manera occidental, no amb els peus creuats o de genolls a terra com els japonesos. «Una persona d'aquí potser no aguantaria tot un sopar de genolls! No s'hi està acostumat», afirma l'Ouling.

La capacitat del Sakura és d'una cinquantena de persones. Hi ve gent de tota mena: grans, joves, «molts treballadors amb corbata...», diu l'Ouling. A alguna gent «li fa respecte el tema del peix cru, però sovint, quan s'hi acostumen, descobreixen com és de sa, i es converteixen en clients fidels. A més, no tot el que hi ha aquí és peix cru! Hi ha de tot». També és cert que «el sushi, quan agrada... Agrada molt». Aquesta és una de les armes que els ha permès consolidar-se. I també que «la matèria primera és bona. La gent això ho nota de seguida». Segons ella, «aquest sector és difícil, però ens n'anem sortint». I hi ajuda també un local acollidor, amb decoració típica del país i «que intentem que relaxi, que serveixi per eliminar una mica l'estrès que tots duem al damunt».



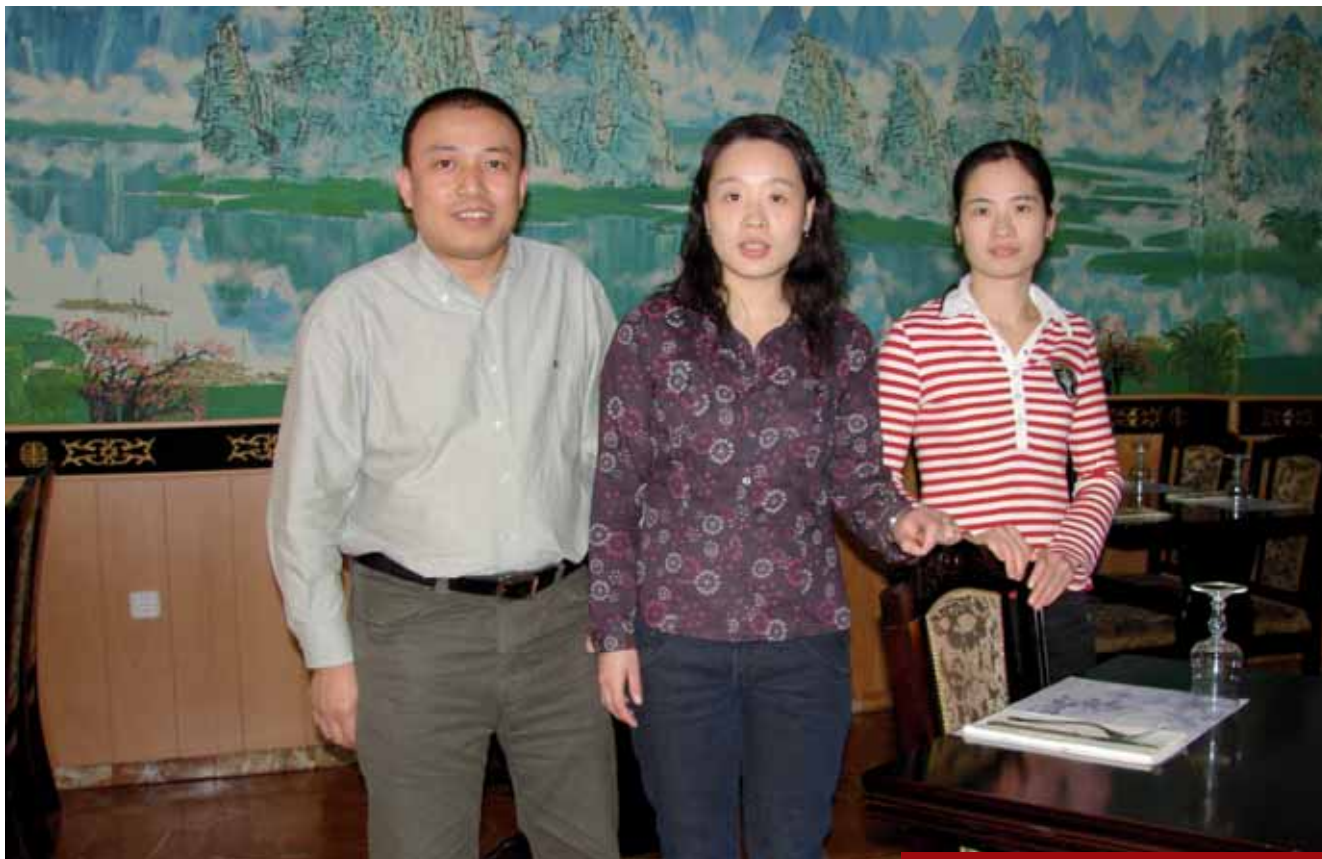
Una imatge del restaurant Paraiso Shang Hai, situat al carrer de Numància



Pinzell D'Art

- MANUALITATS
- TALLERS DE MANUALITATS

Plaça Excursionisme, 1 - Tel. 93 874 68 11 - MANRESA



El matrimoni que regenta el Paraiso Shang Hai: Ouming Zhan i Xueying Zhan. Al seu costat, Xinling Zhou, treballadora del local

Paraiso Shang hai, restaurant xinès: Alguna cosa més que preus barats

En Wenhao Zhang va ser el primer nen xinès que va néixer a Manresa, l'any 92. És fill de l'Ouming Zhang, el propietari del restaurant Paraiso Shang Hai, situat al carrer Numància. La província de Xangai és d'on prové la família Zhang, que va ser una de les primeres a establir-se a la ciutat i que fou precursora del boom de restaurants xinesos que va viure Manresa a inicis dels noranta. L'Ouming, juntament amb la seva esposa Xueying, és doncs un autèntic veterà del sector hostaler xinès, juntament amb les seves germanes Ouling (propietària del japonès Sakura) i Ouying (propietària del xinès Hong Kong, al primer tram del Passeig, a tocar el Casino).

Com a tots els xinesos, els treballadors del restaurant tenen aquesta nacionalitat. Per què? Doncs perquè «la gent d'aquí no sap cuinar a la nostra manera tradicional». Avui, a

Manresa, hi ha una dotzena de restaurants xinesos. El Paraiso Shang Hai va obrir l'any 92. Els seus plats més coneguts són els rotlles de primavera, l'arròs Tres Delícies, les gambes, l'ànec i també les «ancas de rana», que «té autèntics fans, però altra gent que no vol ni tastar-les, perquè els fa fàstic». No hi ha peix cru, com a la cuina japonesa, tot i que «a la Xina sí que hi ha aquest tipus de plats». I és que els restaurants xinesos són «una mica adaptats als gustos d'aquí. Allà en general els gustos són més forts i aquí se suavitzen». I també, explica Ouling, aquí «la gent vol plats abundosos. És a dir, a la Xina la gent potser menja un plat on hi ha més verdura que carn. Aquí no acostuma a ser així. Hi ha la carn o el peix, i la verdura o altres condiments són el complement». També hi ha diferències en el tipus de cuinat: «a nosaltres ens agrada la cuina al vapor; aquí agrada més fregit o arrebossat».

La tipologia de clients del xinès és

«S'ha creat el tòpic que la xinesa és només una cuina senzilla, ràpida i barata. Però en realitat té una gamma de gran sofisticació i elaboració»

variada. Entre setmana hi ha força gent que vol dinar o sopar de pressa, i els caps de setmana hi ha més famílies. Els menús que s'ofereixen són assequibles. Però no a tot arreu la cuina xinesa és la més barata. L'Ouming explica que «a França, Holanda o Bèlgica hi ha restaurants xinesos que són entre els més cars, de la gamma més alta». El problema dels xinesos d'aquí, segons ell, és que «des del principi es va introduir potser d'una manera incorrecta. Hi ha hagut gent no professional i per això s'ha creat el tòpic que la xinesa és



**Arranjaments
de roba**



**Reparació de calçat
Còpies de claus**

Botiga 21 i 25 - Galeries Manresa Centre - Passeig Pere III, 49-51

només una cuina senzilla, ràpida i barata. Però la cuina xinesa té una gamma de gran sofisticació i elaboració. Tant de bo es puguin obrir restaurants d'aquest tipus de cuina aquí també. De fet ja ha començat a passar en ciutats grans, com Barcelona o Madrid. Però la veritat és que costarà lluitar contra el costum. La gent dirà: ostres, m'ha costat molts diners, i era un xinès! Això és el que cal canviar, hem d'anar treballant per prestigiar la cuina xinesa». També diferenciar-se dels altres: «la gent veu els restaurants xinesos tots igual, els posa tots al mateix sac, i no és just», diu l'Ouming, qui assegura que la competència entre els restaurants «existeix, no es pot negar».

La darrera tendència dels xinesos és oferir bufets a preu tancat. Hi ha restaurants que són self-service. El Paraíso Shang Hai es fa un bufet però no self-service. Es pot escollir qualsevol plat de la carta, i es cuina al moment, un cop demanat, perquè «el menjar xinès es menja calent». Aquest bufet val 9,20 euros el cap de setmana, i 7,20 entre setmana. També hi ha menús que valen al voltant de 9 euros, o 10 amb cafè.

La matèria primera del Paraíso Shang Hai es compra a Manresa, tot i que alguns condiments es van a buscar a Barcelona. Pel que fa a la decoració, és la típica xinesa: hi ha dibuixos tradicionals del país, inscripcions i símbols que en general són bons desitjos, i també grans murals a les parets amb paisatges, o bé, damunt la barra, trossos de teulada que reproduïen les típiques cases o temples xinesos. La família que regenta el restaurant afirma que, al moment en què van obrir, «la intenció era mostrar la cultura, els paisatges i la iconografia del nostre país. Xina és un país molt allunyat i la gent no el coneixia. Una manera d'explicar-lo és amb la pròpia decoració. Tot i així, «ara es va introduint decoració més moderna als restaurants». L'establiment té capacitat per a 120 persones, s'hi pot menjar amb bastonets o amb coberts occidentals i hi treballa un equip de gent que fan bona fama: «en general, als xinesos no ens fa por la feina. Som molt treballadors». ■

LES TAPES DEL POU

El Pou, però d'etiqueta

Comandes al 93 872 50 18 o a
elpou@elpou.cat



Club Natació Manresa

Descobreix la nova **Zona Wellness**
i relaxa't com mai...
si contractes wellness, (amb el preu de 10€ / mes + IVA durant 3 mesos)
MATRICULA DE REGAL

PISCINES MUNICIPALS

- Sauna
- Font de gel
- Bany de vapor
- Dutxes de sensacions
- Banquetes calefactades

www.cnmanresa.com

Ajuntament de Manresa

m' manresa



REMSA

COPISTERIA
MATERIAL D'OFICINA
ENQUADERNACIONS
TARGETES PERSONALS

NOVETAT

CARTELLS DE GRAN
I PETIT FORMAT

FES EL TEU POSTER PERSONALITZAT

remsa@remsa.cat • Tel. 93 874 37 05 • Fax 93 873 68 39