Ester Marcos: 'A la cuina faig les coses a la meva manera'

Presenta a Figueres el seu primer llibre, 'La cuina de la néta', un homenatge a les dones de la seva família



Per a Marcos escriure aquest llibre ha estat una experiència

La llibretera Ester Marcos es confessa una bona cuinera, un art après de les dones de la seva família. El cert és que, 'La cuina de la néta' (Ed. Cal·lígraf) que presenta aquest divendres (20.00 hores) a la galeria Ventós de Figueres, és un homenatge sincer a elles, a tot el que li han ensenyat no tan sols rere els fogons.

Aquest és el primer llibre d´Ester Marcos, però també és el primer de cuina de l´editorial i de l´il·lustrador Dani Torrent. Una prova de foc a punt ja de ser servida.

De llibretera a autora. Com va sorgir la idea de fer aquest salt?
M´agraden molt els llibres de cuina i a tothom que sap cuinar i escriure li dic que en facin un. En Jaume Torrent, editor de Cal·lígraf, és especialista en cuinar per molta gent i jo sempre l´animava. Al final, potser perquè callés, em va dir que ho fes jo. Aprofitant que estava de baixa, m´hi vaig posar. Al principi em feia mandra i m´ho marcava com una obligació diària, escriure les receptes, però després m´ho passava tan bé que, en acabar-lo, no sabia què fer.

A la introducció, ret homenatge a les dones de la seva família.
Aquest llibre no el vaig iniciar recopilant receptes, sinó que, per mi, era més necessari parlar de l´àvia Rosa, de la meva mare Angi i de l´abuela Julia, que no de les receptes. Aquestes, gairebé, m´eren indiferents. Així que vaig començar posant-li el títol i després vaig escriure el pròleg, que hem titulat ´Aperitiu´. Llavors vaig pensar les receptes. Aquest ordre no sol ser el més habitual, però és que tenia coses a dir i vaig aprofitar aquest llibre. També és una manera per parlar de les meves àvies que no em sigui dolorós.

Vostè en recorda el seu llegat.
Sí, a més, jo hi tenia una relació brutal.La meva àvia era una persona molt especial. També penso que homenatjar les meves àvies, és el millor homenatge que puc fer als meus pares.

La seva àvia Rosa vivia el fet de cuinar de forma força peculiar.

Quan anava a Besalú, on ella vivia, em deixava cuinar. Em va fer viure la cuina d´una manera divertida. Ella cuinava de pressa perquè anéssim a l´hort. I això és el que he intentat amb el recull. M´encanta cuinar, però tampoc t´hi has de capficar.

La seva mare ja té un altre estil.
Ella es pren l´estona que li fa falta, però ho té tant per la mà... Hi ha treballat tota la vida. Va començar com a cuinera de menjador escolar i en un temps limitat cuinava per a 300 nanos. Té un bagatge, és un espectacle veure-la.

Com va triar les receptes?
Vaig començar amb els aperitius, pensant què faria si tingués un compromís. Evidentment, sense estar-me mil hores a la cuina, però que fes patxoca i que no haguessis menjat abans. En destaco la vedella en bolets, les mandonguilles de l´Angi i les patates amb arròs i bacallà de l´abuela Julia, un plat extremeny.

Parla d´una cuina per a gent jove.
Sí, però també incloc plats de tota la vida, perquè encara que siguis jove també et ve de gust menjar de cullera.

Molts joves no els hauran fet mai.
M´he adonat que molts no cuinen mai, no els agrada gens, i no ho fan ni per supervivència. Però cuinar és divertit, més del que sembla. Els animo que provin de fer-les, perquè les receptes són senzilles i no cal molt de temps. En el llibre també he inclòs còctels, per allargar la sobretaula.

Vostè sent molta curiositat.
Sí, també perquèsoc molt maniàtica menjant i m´agrada fer les coses a la meva manera.

El llibre l´il·lustra Dani Torrent.
No podia ser ningú més. Treballar amb ell ha estat molt fàcil. Les sevesil·lustracions són fantàstiques. D´ell em fascina que ha estudiat imatge audiovisual i ho aplica al seu dibuix, només cal veure la portada.

Font del document:
http://www.emporda.info/cultura/2017/03/07/ester-marcos-cuina-coses-meva/347718.html?utm_source=rss