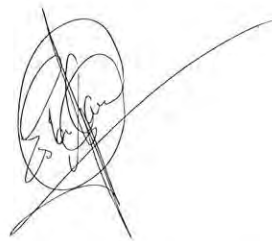


UNA ESTONA AMB ESTER MARCOS

“HE ANAT ESSENT EL QUE M’HA PORTAT LA VIDA”



L' Ester Marcos (Figueres, 1976) és, com ella mateixa diu, “llibretera de professió i per vocació i cuinera per passió”. Juntament amb el seu company, Abel Granda, regenta Llibres Low Cost, a Figueres, un petit espai on hi passen coses molt grans, a banda de vendre-hi llibres descatalogats, entre d'altres.

Sense gaires plans previs i amb una flexibilitat vital admirable, aquesta auxiliar de farmàcia de formació, que també ha treballat en un taller mecànic, en una cooperativa o en un bar, per exemple, deixa que allò que fa a cada moment agafi vida pròpia i la sorprengui. Ara, unint professió i passió, acaba de publicar el seu primer llibre, que és de cuina i es diu *La cuina de la néta* (Edicions Cal·lígraf, 2016).

Tu ets “llibretera de professió i per vocació i cuinera per passió”, com dius al llibre de cuina que acabes de publicar. Què t’ha portat a escriure’l? A mi m’encanta la cuina i, especialment, els llibres de cuina. De fet, a la llibreria, cadascú s’ocupa de triar els llibres sobre els quals hi entén, i els de cuina són els “meus”; en aquest tema, mano jo. M’encanten! M’agraden tant que sempre que conec algú que té habilitats per a la cuina li proposo que en faci un llibre. M’encantaria tenir un llibre de cuina de cadascun d’ells, perquè, a més, el que cuines diu molt de tu. Això és el que em va passar amb en Jaume Torrent, l’editor del llibre. Sé que a ell li agrada cuinar per a multituds,

i cada vegada que el veia li deia que en fes un llibre, fins que un dia em va dir que el fes jo...

...I vas acceptar! En aquell moment, no li vaig fer cas, però, en el fons, em va agradar la idea. Al principi, em feia una mica de mandra, i em vaig proposar escriure dos receptes cada dia, com a mínim, perquè, si no, no acabo mai els projectes. Però aquest exercici em va anar agradant tant que cada dia n’escrivia cinc o sis. Fins i tot m’havia d’obligar a plegar per anar-me’n a dormir! Tant és així que, quan vaig acabar el llibre, vaig tenir la sensació d’haver-me quedat mig orfe, sense saber què fer; ho trobava a faltar! Sort que, com que la primera versió mai és la definitiva, vaig tenir entreteniment per estona fins que vaig enllestir el llibre del tot.

D’alguna manera, vas començar la casa per la teulada, perquè el primer que vas escriure va ser el títol, oi? Exacte! Nosaltres, que som llibreters, hem tingut infinitat de llibres de cuina amb títols que fan referència a les àvies, i, fotent-nos una mica de tanta cuina de l’àvia, l’Abel va tenir la idea d’anomenar-lo *La cuina de la néta*. La idea em va encantar i, automàticament, vaig escriure el pròleg, abans de pensar en les receptes.

Quin paper han jugat les teves àvies en tot plegat? Les meves àvies van ser molt importants per a mi, sobretot l’àvia Rosa (l’àvia materna), que és la que recordo més. L’“abuella”

“ Hem tingut infinitat de llibres de cuina amb títols que fan referència a les àvies, i, fotent-nos una mica de tanta cuina de l’àvia, l’Abel va tenir la idea d’anomenar-lo *La cuina de la néta*.

(l’àvia paterna) va morir quan jo tenia 7 anys, i, tot i que recordo fins i tot el tacte que tenia quan li feia un petó, hi ha moltes coses que se m’escapen. Amb la meva àvia materna teníem molta afinitat. De fet, pel que fa a la cuina, estic entre ella i la meva mare. La meva àvia passava de les feines de casa, i la cuina no era la seva prioritat, ni molt menys; s’estimava més quedar amb les amigues o anar-se’n a l’hort. En canvi, la meva mare és molt meticulosa i metòdica, als fogons. Jo m’he quedat en un terme mig.

Com descriuries la teva cuina? Jo cuino bo i bé, però tinc clar que no sóc Ferran Adrià,



“ Em llegeixo els llibres de cuina com si fossin novel·les, però, quan cuino, mai tinc cap llibre al davant. Faig una barreja entre el que he llegit i el que em sembla a mi.

i no m'hi vull capficar. Per a mi, la cuina és un divertiment, quelcom que cal fer a poc a poc, gairebé com si fessis manualitats. Faig una cuina atractiva, que sorprèn, però que no requereix deixar-t'hi el sou en els aliments ni la vida per fer-la. Sóc molt pràctica, i cuino els plats a la meua manera. Com que no m'agrada anar al supermercat a fer la compra, moltes vegades cuino a partir del que tinc a casa i m'invento totes les receptes. De fet, posar quantitats al llibre és una de les coses que em va costar més, perquè jo cuino a ull. És més: vaig haver de cuinar moltes receptes per adonar-me exactament de com les feia. I amb els llibres de cuina em passa el mateix: me'ls llegeixo com

si fossin novel·les, però, quan cuino, mai tinc cap llibre al davant. Faig una barreja entre el que he llegit i el que em sembla a mi.

Com ets, com a comensal? Depèn del dia. A mi m'agrada tot, des de la cuina casolana fins a la cuina d'un restaurant amb estrella o un menú del McDonald's. M'agrada molt tastar.

Les il·lustracions del teu llibre són d'en Dani Torrent. Per què el vas triar a ell? Perquè som molt fans seus. El vam conèixer per casualitat, perquè, quan no feia ni un any que havíem obert la llibreria, vaig substituir una altra persona que, a última hora, no li va poder presentar un llibre seu. Des de llavors, li he presentat més d'un llibre. És el primer llibre de cuina que il·lustra, i ens hem entès a la perfecció. Trobo que ha fet una feina fantàstica!

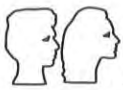
Amb l'Abel, vau regentar un bar restaurant, també? Si, va ser una experiència molt rocambolesca. No ens ho vam pensar gaire. Un dia, vaig veure un anunci al diari d'un concurs públic per portar el bar del Centre Cívic de Vilabertran. Com que la meua mare era cuinera, en vam estar parlant, somniant despert, però sense cap intenció de fer res. Després, quan vaig arribar a casa, li vaig comentar a l'Abel i ell va dir, ben convençut: "Fem-ho!". I ho vam fer! Va ser molt bonic, però molt dur, perquè a mi m'agrada cuinar per relaxar-me, no com una obligació diària. Després d'onze mesos portant el bar, vaig

aprendre dues coses molt importants: una, que no em volia dedicar mai més a l'hostaleria, perquè no vius per a altra cosa; i dues, que no volia tornar a tenir un cap mai més.

Què volies ser de petita? Durant una temporada, volia ser veterinària, fins que el meu pare em va fer pensar que, quan hagués de sacrificar un animal, ho passaria fatal. Després, mai més vaig tenir realment clar el que volia. He anat essent el que m'ha portat la vida.

I, així, has sigut moltes coses! Jo sóc auxiliar de farmàcia, i hi he treballat, però, al cap d'un temps, quan vaig veure que no m'omplia, vaig voler canviar. Vaig agafar el diari i vaig acceptar la primera feina que vaig trobar, en un magatzem de recanvis de cotxe. Després, vaig passar a una ferreteria; després, a un taller mecànic; després, a un altre taller, fins que em vaig quedar sense feina i vaig entrar a formar part d'una cooperativa fent reinserció laboral per a persones amb risc d'exclusió social. Finalment, va venir el bar restaurant i, ara, la llibreria.

No pots estar fent sempre la mateixa feina... No! Per a mi, les feines tenen una data de caducitat: al voltant dels quatre anys, més o menys. No entenc les feines de per vida. Ser funcionari, per exemple, seria més una putada que un benefici, per a mi; en canvi, hi ha molta gent que pensa el contrari, perquè, sota el meu punt de vista, prioritza paràmetres



equivocats, com els econòmics. Has de pensar que la teva feina t'omple una tercera part de la teva vida. Si no et motiva, arribar fins al divendres és molt dur.

Doncs, ja fa cinc anys que teniu la llibreria! Tot i que també és veritat que ha anat mutant permanentment, perquè vau començar essent una llibreria de llibres descatalogats, i ara, la llibreria és gairebé una excusa: us heu convertit en dinamitzadors culturals! Si, i ha estat gairebé sense voler. De fet, quan ens vam instal·lar a Figueres, gairebé no coneixíem ningú de la ciutat, i encara menys persones del món cultural. Al principi, els llibres que podies trobar a la llibreria eren els que ens agradaven a nosaltres (d'Egipte, de cuina...), perquè pensàvem que el que ens agrada a nosaltres agradaria a la resta dels lectors, però no és veritat. Així que, dia a dia, ens vam anar obrint altres camins, com l'autoajuda, la filosofia o la novel·la rosa, que no pensàvem ni que funcionessin, però et trobes amb grates sorpreses. Després, vam anar organitzant xerrades i presentacions; primer, d'autors locals i, després, d'altres més nacionals. L'any passat vam celebrar 56 actes, sense comptar els mesos d'estiu. A poc a poc, hem anat fent xarxa, i ara les coses ja vénen a nosaltres, més que no pas a la inversa. Nosaltres no som els protagonistes de la llibreria, només som els amfitrions.

Els punts suspensius engloben sarau com la campanya *Aliments per llibres*, que fa quatre anys que munteu. Com va sorgir la idea? Molta gent desconeixia el concepte de "llibre descatalogat"; es pensaven que teníem una llibreria de llibres de segona mà, perquè els preus són molt baixos. Aleshores, ens en portaven, i ens deien que, si no els acceptàvem, els llençarien. A poc a poc, vam acumular tants llibres que no hi cabíem, a la botiga, i vam organitzar una mena de *bookcrossing* (*Els llibres*

“ Tendim a infravalorar els altres, però, si ens unim sota un mateix propòsit, podem arribar a fer coses molt grans.

nòmades), però la iniciativa va tenir tant èxit que encara ens en van portar més! Aleshores, vam pensar a muntar els *Aliments per llibres* per recaptar gènere pel banc d'aliments. Si t'ho mires fredament, va ser una bogeria, perquè vam muntar un sarau molt gros amb quatre amics i unes quantes botigues del voltant. Tendim a infravalorar els altres, però, si ens unim sota un mateix propòsit, podem arribar a fer coses molt grans.

Ara, els autors locals són com la nineta dels vostres ulls, oi? Hi ha gent que escriu molt bé, que és molt bona, i, si no ho són, només pel fet de tenir els pebrots de llançar-se a l'aventura i tirar endavant un llibre, es mereixen que els ajudem i que els hi donem suport. No volem ser un altre obstacle en el camí, que ja n'hi ha molts, a l'hora de publicar. Els llibreters no podem matar la il·lusió dels autors locals.

Dius que cap llibre t'ha canviat la vida, però, pots triar-ne algun? Sens dubte, *El retrat de Dorian Gray*, d'Oscar Wilde.

Quin tipus de lectora ets? Jo sóc dislèxica. No puc llegir dos llibres alhora; els lleixo un a un i, si n'hi ha algun que no m'agrada, no l'acabo. El que sí et puc dir és que, des que tinc la llibreria, hi ha hagut un abans i un després. Encara que sembli mentida, ara lleixo menys que mai. Sempre dic: "Si vols llegir poc, sigues llibreter". Abans llegia molt més i aprofitava cada moment; en canvi, ara, com que tinc tantes coses per llegir, només tasto.



Tu, que has emprès tant i tan diferent, quines qualitats diries que calen per emprendre? No tenir por, tenir il·lusió i ser una mica inconscient, perquè, si t'ho penses massa, no ho faries. Avui en dia, ho tens tot en contra, per ser emprenedor. Les quotes d'autònom ja fan venir mal de panxa. Si ets realista al 100%, no emprendries mai. Has de ser una mica idealista i pensar que anirà bé.

Em pots triar un plat de cada secció de *La cuina de la neta*?

Per començar... Crestes d'espínacs i cabrales, que estan inspirades en unes croquetes d'espínacs i cabrales, però són més fàcils de fer.

En plat pla... Pollastre al forn (sencer).

En plat fondo... Carxofes amb cloïsses.

Guarnicions... Arròs de colors.

Salses... de vi de Porto.

Postres... Trufes de xocolata.

Per fer-ho baixar... Caipiroska



+INFO A LA WEB
destil.cat