

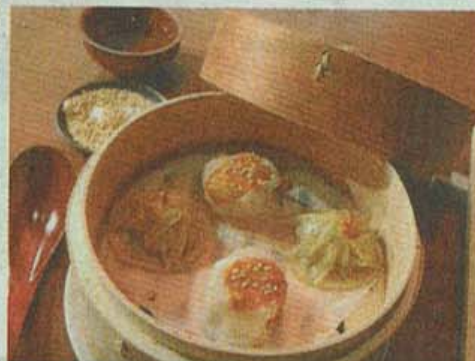
## DIES DE VI I ROSES

Maria Josep Jordan  
@MariJoJordan

# La cerimònia del te xinesa entre fogons

**A** la barra del Dos Palillos, Jing Jing Yuan disposa davant d'un grup de comensals uns petits bols de porcellana tapats amb un altre d'allargat ("que capta l'aroma") molt a poc a poc, saluda i comença el cerimonial de la preparació del te xinès. El moment zen entre l'activitat imparable de la barra del restaurant era la prèvia d'un menú degustació nou i totalment xinès que Albert Raurich i Takeshi Somekawa havien preparat durant mesos i que presentaven com una de les activitats úniques del seu desè aniversari. L'àpat, que es va fer el 20 de juliol, es maridava amb una selecció de tes de l'altra ànima del local d'estrella Michelin, Tamae Imachi, que és clienta i bona amiga de la Jing Jing, propietària de la teteria barcelonina Tetera. La Xina i el Japó units per una tetera.

"La cerimònia del te xinesa és menys coneguda que la japonesa, però el te i els seus rituals van néixer a la Xina", comenta la sommelier del te, que arriba al país xinès



Xangai, es va trobar amb Ambrós Genís, un enginyer nascut a Agullana (Alt Empordà) i enamorat dels tes amb qui s'acabaria casant, tenint un fill (que té associat el te als bons moments familiars) i obrint la seva prestigiosa botiga de tes. "A la Xina, es prenia molt te i se'n segueix prenent. La meua àvia m'explicava que als seus pares els el preparava una noia cada matí. Avui, ja hi ha escoles a les zones productores", explica Yuan després de la cerimònia, de mitja hora de durada.

Però els tes van continuar apareixent per acompanyar la llarga seqüència de platets xinesos exquisits, els dimsums. "Vol dir mos per picar entre hores", apunta la Tamae, que recorda que quan era nena els seus pares la duïen a restaurants de Hong Kong on els veïa desfilant en safates. Els dimsums es menjaven per esmorzar i per berenar fets per cuiners experts; al migdia i a la nit, hi havia altres xefs i el menjar canviava.

lier del te, que agraeix al país nipó haver promocionat la beguda al món, "potser perquè el Japó és un

## Dos Palillos crea un menú especial xinès per maridar amb els tes de la sommelier Jing Jing Yuan

lloc sempre de moda".

El te que va utilitzar la Jing Jing per fer aquest *cha dao* (o camí del te) era d'alt nivell, "com es mereix el Dos Palillos", i nascut també en un lloc alt. El preuat wulong de Fu Shou Shan (vol dir 'vida llarga i fortuna') es conrea en unes muntanyes de Taiwan de 2.500 metres i té l'aparença d'unes boletes que, en contacte amb l'aigua, s'obren. L'experta el va infundir tres cops ("el te xinès ho permet") i cada un d'ells el va servir delicadament en els bols. És suau i delicat, com la tetera, que per dins és de plata però per endolcir l'aigua. "No posen sucre al te, però el fan més dolç amb plata!", diu divertit Raurich. La cosa semblaria sibirita (de fet, els besavis de la sommelier es dedicaven a la medicina i tenien accés a la ciutat prohibida) si no fos perquè tot té un sentit original: "Els palets forquilles de l'emperador eren de plata perquè en contacte amb el verí s'ennegreixen, i en el cas de la tetera fa que el paladar senti l'aigua més pura i neta".

Jing Jing Yuan (el seu cognom vol dir 'jardí de l'emperador') va arribar a Barcelona per decisió pròpia per completar els seus estudis i en el camí, a l'aeroport de



**Jing Jing Yuan** fent la cerimònia del te xinesa al Dos Palillos abans que se servís un menú xinès amb dimsums com ara la panxeta laminada, 'shumais' de cranc, 'xiao long pao' i potes de pollastre infaldes. Albert Raurich, Tamae Imachi i TakeshiSomekawa. A sota, Mariscal amb Tvboy i obra de l'artista a La Roca Village ■ JORDAN / AGÈNCIES

"Avui, amb l'arribada del turisme, això ja s'ha desvirtuat", apunta l'agradable Tamae.

## La Roca Village homenatja Mariscal amb una mostra i la venda dels seus productes

Rotllet fregit de cranc real, wonton de porc ibèric, escabetx de peixets, *royal* de pollastre al vapor amb cloïses, *dumpling* de llagostí i panxeta ibèrica, costella de porc amb vinagre negre d'arròs (que entusiasma la Tamae), poma fregida i unes cruixents potes de pollastre inflades són alguns dels plats que es van maridar amb tes amb nom i cognom de diversa intensitat, aroma i varietat: blanca, wulong, de Pu'er, negre... Del menú xinès n'extrauran noves idees i alguns plats es quedaran a la carta del Dos Palillos un cop hagi passat l'any d'aniversari i en facin balanç. De moment, queden pel davant dinars a quatre mans amb els Roca, Adrià, Massimo Bottura...

El que ja es pot veure són les obres emblemàtiques de Mariscal que La Roca Village exposa fins a finals d'agost coincidint amb el 25è aniversari dels Jocs. En la inauguració, hi era Tvboy, l'artista gràfic que recrea petons entre Puigdemont i Rajoy, que li va fer un retrat en què no podia faltar el Cobi. Hi ha peces de tots dos artistes en la botiga efímera que conté obra de 70 talents emergents, i, segons em comenten, Mariscal continua a l'alça.