

LA VANGUARDIA

GIRONA



EXPOSICIÓ

El rastre de la mort a l'Arxiu Històric de Girona

PÀGINES 6 I 7

ULL DE MOSCA

Antoni Puigverd



Fantasia reial

Mentre les rebaixes posen l'última cortina a la crisi, m'agradaria evocar Çla darrera imatge que m'emporto del Nadal. El pas dels Reis d'Orient per Girona. Ja a mitja tarda, una riuada de nens, avis i pares desemboca als jardins de la muralla per fruir de les atraccions del campament. Els menuts fan cara d'estupefacció. Són els pares i els avis, de fet, els que estan contents. Procuren contagiar l'entusiasme als nens comentant les rareses: les cabrioles dels acróbates, les llengües de foc. Iniciada la cavalcada pels carrers més cèntrics, és interessant distanciar-se'n una mica per observar, no

I tot darrere, una brigada de neteja formada per gironins negres, negres de veritat

solament la posada en escena, sinó les cares de la gent. Fins els adults celebren aquesta festa tan deliciosament ingènua: tofa la ciutat paralitzada, totes les energies del municipi al servei de la teatralització d'una fantasia infantil. Els adults i adolescents que no estan al càrrec de cap infant, potser no canten, però s'agenollen davant dels reis: per recollir els caramels. Arribada la tropa del rei negre, es fa evident que els acompanyants són negres de fantasia, tot i que, des de fa dues dècades hi ha tants gironins de pell fosca. Es diu que en alguna població de l'entorn es va convidar els membres de la comunitat negra a participar a la cavalcada i que van contestar: "quan paguen?". Es diu. Tancava la comitiva reial una ambulància. I tot darrere, una brigada de neteja. Manejaven l'escombra uns gironins de cara negra, negra de veritat.



Des de primera hora del matí aquest petit exèrcit vestit de blanc tragina per la cuina del Josep Trueta perquè tot rutlli com cal

Cuina massiva

A l'hospital Trueta se serveixen més d'un miler d'àpats diaris

BARBÀRA JULBE
Girona

Uniforme, gorra, guants i mascareta. Indispensable a la cuina de l'hospital Josep Trueta de Girona. A les sis del matí, els primers a arribar preparen el que cal que estigui enllestit per les vuit i també fan els entrepans de

l'esmorzar, després arriben els cuiners i ja es comença a pensar amb el dinar: encendre planxes, obrir fogons i com cada dia preparar el caldo a la marmita, una olla gegant on hi caben fins a 270 litres. El gruix de la plantilla del torn del matí, on hi ha una desena d'auxiliars de cuina -més conegudes com marmitones- i també un encarregat de magatzem, una dietista i una administrativa,

entra a les vuit. En total, una vintena de persones que fan que l'àpat del malalt arribi a l'hora exacta, a una temperatura precisa i a unes condicions de seguretat alimentària òptimes. Darrere d'un bròquil i d'una truita a la francesa hi ha una metodologia de treball molt estricta. Unes normes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) que permeten controlar els problemes

d'innocuitat en la producció i l'elaboració dels aliments. "El Trueta va ser pioner en implantar-les", assegura la cap de la unitat d'Hoteleria, Rosa Maria Montes. Això explica el perquè "cada zona té els seus coberts, els de la carn, per exemple, només es fan servir per tallar carn i els del peix només peix" o bé que "l'enciam

SEGUÏX A LA PÀGINA SEGUÏENT >>>

350



Quilos de cebes al mes. S'utilitza un tipus de ceba gran i seca per facilitar la seva manipulació i conservació.

650

Quilos de pomes al mes. La varietat escollida és la Golden, igual que les peres. Acostumen a ser de calibre 24 perquè puguin encabir-se bé a la safata. La fruita del Trueta procedeix de les comarques gironines.

14.000

Sobres de cafè soluble. El cafè és sempre descafeïnat per tal d'evitar els efectes de la cafeïna



260

Quilos d'arròs al mes. Per als diferents menús, l'arròs que s'utilitza està vaporitzat. L'arròs blanc, en canvi, es fa servir per les sopes d'arròs, l'arròs bullit o l'aigua d'arròs.

800

Quilos de peix al mes. Per seguretat, el peix que se subministra als pacients del centre hospitalari és congelat. Tant se serveix peix blau com blanc, en funció del mercat.

Les dietes i la manera de fer i de servir els menjars ha anat canviant amb el pas dels anys

Les més veteranes

B.J. Girona

Fina Rubio i Joaquina Calero fa 35 i 36 anys, respectivament, que treballen a la cuina de l'hospital Josep Trueta. Les dues són apassionades de la seva feina i recorden amb nostàlgia el passat. "La llet arribava amb uns recipients i l'havíem de bullir", explica Rubio, que també és la governanta de la cuina. A més,

"Abans es donava vi als malalts i de menús n'hi havia molt pocs i eren molt senzills. Ara en canvi, hi ha fins a 37 variacions", recorda Rubio.

Una cosa però han mantingut les dues al llarg de tots aquests anys. Viuen la feina com el primer dia i intenten complaure al malalt, sempre que poden i que la dietista els ho permet. Tot i això, la governanta assegura que "la persona que està ingressada



Fina Rubio i Joaquina Calero, a la cuina del Josep Trueta

tot estigui correcte", afegeix.

Un cop s'ha acabat aquest procés, una persona encarregada puja els carros amb les safates cap a les plantes -es comença per les de dalt i s'acaba amb les de baix-. Les auxiliars de cada unitat són les que ho distribueixen a les habitacions. "Abans de la 13h el

ROTACIÓ

Des de fa 4 anys els treballs dels empleats són rotatius perquè no se'ls faci monòton

MÉS DE MIL MENJARS DIARIS

Uns 280 àpats de mitjana són servits per dinar, sopar, esmorzar i berenar

menjar ha d'estar tot repartit". En total 13 carros carregats de safates pugen per l'ascensor que hi ha a la cuina i que va directament a cada planta. "És un avançatge del Trueta respecte als altres centres sanitaris. En cinc minuts va de la cuina a la planta", especifica.

EL PLAT DEL DIA

El menjar i la informàtica

■ Fa uns 20 anys, el menjar que es cuinava al Trueta i sobrava es donava al Centre d'Acolliment i Serveis Socials La Sopa de Girona. "Una monja venia a recollir-lo aquí a la porta amb uns recipients", recorda Joaquina Calero, la més veterana de les treballadores. "Acostumava a ser caldo, fideus, peix o cigrons, en definitiva, el plat del dia que quedava a la cinta i que no s'havia tocat", explica la cap de la unitat d'Hoteleria, Rosa Maria Montes. "Ara de menjar no en sobra o molt poc perquè tot va per ordinador", indica Montes. "La informàtica ens permet calcular les quantitats exactes que necessitem per elaborar un número determinat de menús. El marge d'error és molt petit", conclou.

Fins a 280 àpats de mitjana són servits per dinar, els mateixos que per sopar, per esmorzar i per berenar. És a dir, entorn els 1.120 menjars diaris, i a vegades fins i tot més. I tot plegat durant els 365 dies l'any. La cap de la unitat d'Hoteleria de l'hospital assegura que "en un restaurant normal un dia poden haver-hi 300 persones i l'endemà només quatre. En canvi, aquí la continuïtat és diària, de dilluns a divendres i durant tot l'any". Per això, assegura: "No notem la crisi". Des de fa quatre anys, l'empresa Coemco té la concessió de la restauració de l'hospital així com la del restaurant destinat als familiars i visitants.

El menjar dels malalts es recull amb el mateix ordre que s'ha servit i es baixa altra vegada per l'ascensor. El material es posa dins del túnel de rentat a 85 graus de temperatura. També els carros s'esbandeixen sota una dutxa. I mentre finalitza aquest procés i encara se sent remor de coberts i plats, la feina en aquesta cuina no s'atura i ja es comencen a veure algunes de les treballadores del segon torn entrant per la porta disposades a donar el berenar i el sopar a tots els clients ingressats al Trueta.

"treballàvem a les plantes i servíem nosaltres mateixes el menjar als malalts. Ara, en canvi, els plats que surten de la cuina van cap a la unitat i allà les auxiliars ja ho reparaixen", recorda Calero que afegeix que "la relació que tenien abans amb el malalt era més directa".

Rubio explica que "abans el tracte era més familiar perquè només hi havia una desena de treballadores a la cuina i un centenar de malalts". I recorda que "la llet i el cafè se servia amb gerres. Ara, en canvi, el cafè és soluble i va tot envasat". "Per sort però -assegura- s'ha millorat molt amb la maquinària". "Ara almenys no hem de rentar els plats a mà dins de l'office de cada planta", exclama Calero. El menjar també era molt diferent.

es conforma amb poc". I com a exemple diu que alguna vegada li han demanat una amanida diferent o un entrepà de pernil salat. "I ho tenim a

"Abans es donava vi als malalts, el cafè se servia en gerres i els plats es rentaven a mà"

punt per si ho reclamen", assegura.

Tant per l'una com per l'altra, no hi ha res que les ompli més que veure que les safates han tornat buides. "Això voldrà dir que el menjar que els hem servit els ha agradat molt", conclouen.