

La cuina



ATENA, DFC

Un àpat de festa familiar als anys 20.

De les receptes familiars a la gastronomia creativa

SALVADOR GARCIA ARBÓS

La gastronomia de les comarques gironines és la més emblemàtica de Catalunya i una de les més prestigioses a nivell internacional. Per un costat, s'hi concentra un important moviment creatiu, impulsat els anys 60 per Josep Mercader des del Motel i actualment encapçalat per Ferran Adrià des d'El Bulli, de Roses, que marca les noves tendències d'alta cuina a nivell mundial. Per l'altre, els fonaments intel·lectuals de la gastronomia catalana, entesa com la del conjunt dels Països Catalans, han estat establerts per autors de la regió de Girona. A part de Francesc Eiximenis el segle XIV, els primers a preocupar-se de la cuina com a fet cultural, i ja en aquest segle que acaba, van ser Ferran Agulló i Josep Pla. Aquests dos darrers han influït enormement a crear un mite, la cuina empordanesa, que no és res més que la síntesi de tota la cuina gironina i, per extensió, la de la Catalunya Vella.

Abans i després del turisme

El turisme marca un abans i un després en la cuina de les comarques gironines. La cuina tradicional va començar a desaparèixer de l'hostaleria a partir de final dels anys 50, quan les cartes dels restaurants van patir una total pèrdua de personalitat: totes semblaven calcades. Va començar aquella etapa, que a molts llocs encara dura, del gaspatxo, la paella i el pollastre a l'ast. El gaspatxo i la paella eren fruit de l'homogeneïtzació cultural del franquisme, imposada per l'aleshores ministre d'Informació i Turisme, Manuel Fraga Iribarne. El gaspatxo no era aquell que, més tard i gràcies a la integració, va quedar incorporat a la cultura catalana per l'intercanvi i les aportacions dels immigrants andalusos i extremenys, com tants altres plats. Ni la paella ens arribava per la coincidència cultural amb el País Valencià.

A partir de les dècades del 70 i, sobretot, dels 80, els canvis dels hàbits culinaris entraren a les llars gironines, amb la incorporació al món laboral de la dona, autèntica dipositària del saber culinari secular. Va ser el cop definitiu per a la cuina tradicional, que va quedar reservada, pràcticament, als diumenges i festes anyals. Per sort, d'una manera simultània, la literatura es va encarregar de documentar tots aquests coneixements. Ferran Agulló va fer el primer receptari important de cuina catalana d'aquest segle i una de les bases del que avui encara podem anomenar cuina tradicional. Amb més consciència de la cuina com a fet cultural, però, Josep Pla va ser el primer a reivindicar «la nostra vella cuina familiar», la de les mestresses de casa, dels pescadors, dels carboners, boscatans i pagesos i d'aquells bohemis que tenien temps de fer un niu i degustar-lo qualsevol dia de l'any. A *El que hem menjat* feu una anàlisi antropològica (i nostàlgica) d'aquella cuina que ja no tornarà a ser mai més altra. Després aparegué Jaume Fàbrega, amb un treball més



Josep Pla, a la seva taula de Llofriu.

científic i a partir d'una recerca arqueològica, entrevistant directament les fonts. A *La cuina gironina*, Fàbrega fa la primera gran compilació de receptes del país purament tradicionals, sense haver passat pel sedàs de la restauració. Georgina Regàs també ha fet una feina remarcable a *La cuina de Festa Major i altres plats de la Lola de Foixà*, dona que havia estat cuinera professional de la cuina tradicional, i que feia el menjar els dies de festa major a les cases pairals i als grans masos. En un nivell més ampli, s'ha de destacar la reivindicativa obra de Manuel Vázquez Montalbán *L'art del menjar a Catalunya*, amb una primera edició del 1977 i en què les referències a la cuina empordanesa i a Josep Pla són continuades.

Avui la gastronomia, la cuina, es fa cada cop més als restaurants i, amb menys freqüència, a les llars. Segons dades del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, només una tercera part dels aliments que es consumeixen a les llars catalanes són frescos,

és a dir, la carn, el peix, les fruites i les verdures; la resta, són elaborats. A més, la despesa al sector de la restauració, que inclou els *fast-foods*, va ser de 70.000 pessetes el 1998. Aquesta xifra equival a prop d'una tercera part del quart de milió que els gironins gastem de mitjana per alimentar-nos.

D'acord amb l'últim estudi sobre l'alimentació dels catalans, realitzat entre el 1992 i el 1993 pel Departament de Sanitat i Seguretat Social de la Generalitat, i segons les tendències que marquen els índexs de consum que anualment publica el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA), la població catalana manté un patró de consum d'aliments característic dels països mediterranis. Tot i que el pròxim estudi de la Generalitat s'està confeccionant i no es farà públic fins a l'any vinent, molts resultats d'aquella enquesta encara són vigents globalment. No es creu que els hàbits alimentaris variïn gaire, ja que entre l'estudi del 1986 i el que es va publi-

car el 1994 tampoc no hi va haver grans desviacions. L'enquesta del 2000 pot estar molt influïda pels successius escàndols alimentaris de les vaques boges o de les dioxines, per la pesta porcina i pels aliments transgènics.

D'aquesta manera, segons el treball del Departament de Sanitat i Seguretat Social de la Generalitat, la ingesta més elevada de llet i derivats lactis del país es produeix a la regió sanitària de Girona. En canvi, les comarques gironines destaquen entre les que menys peix mengen. La regió de Girona també està situada entre les que consumeixen més embotits. De fet, també és on hi ha implantades algunes de les indústries càrnies més potents del país. La regió de Girona lidera el consum d'aviram, llegums i patates. El consum de verdures també és elevat a la regió de Girona.

L'enquesta de la Generalitat va revelar que a començament dels anys noranta els catalans tenien tendència a fer els àpats principals a casa. Mentrestant, l'últim índex del MAPA destaca que les classes socials alta i mitjana consumeixen més a fora de casa i posa de manifest que hi ha més despesa a les llars de poblacions rurals que als grans nuclis urbans, excepte en productes de pesca, derivats lactis i vins de qualitat, cosa que s'atribueix al fet que la distribució i la comercialització d'aquests productes és més complicada.

No obstant això i malgrat la mundialització dels hàbits (el pensament únic que imposen les multinacionals de l'alimentació i del menjar ràpid), la recerca de la qualitat de vida ha de ser esperançadora perquè la vella cuina natural de les essències d'un sofregit conscient retorni a les llars. Ja no ho farà sola, perquè a partir dels anys noranta els immigrants no només africans ens han ensenyat nous plats ràpids, com l'*hummus*; lents, com el cuscús; rituals, com el te o el mate, i inadvertits, com el *churrasco*, la *tira* i la salsa *chimichurri*.

Abans de tot, durant tota la primera meitat d'aquest segle, la sang i fetge amb ceba, la pota i tripa, la carn a la brasa, els peus de porc, l'arròs a la cassola (els diumenges), el cap i peu, la sang i perdiu, el xai amb pèsols, les mongetes amb botifarra o les diferents fórmules de cuinar el bacallà eren els plats habituals de les fondes gironines d'interior. És la memòria d'Àngela Pont i Grabuleda, nascuda a Sant Esteve de Llémena el 25 d'agost de 1912 i dedicada tota la vida a l'art de «remenar cassoles i donar menjar a la gent». Primer, als anys 20, a Can Vador, al carrer de Santa Clara de Girona; després, a partir dels anys 30, a Can Reixach, l'hostal dels sogres a Sant Martí de Llémena. Finalment i des del 1962 a Can Roca de Tialà, l'establiment del seu fill Josep Roca, on, sense deixar de ser un restaurant popular en un barri popular, el 1987 va sorgir al seu costat el Celler de Can Roca, un dels santuaris de la cuina catalana de més avantguarda, regentat i dirigit pels seus néts Joan i Josep. A les zones de la costa es menjaven més suquets i plats amb més intervenció

del peix. Angelina Pont assegura que de peix de mar, excepte verats i un xic de lluç, en prou feina n'arribava gaire a la Vall del Llémena i, per extensió, a les zones d'interior. D'aquesta manera, l'inefable arròs del diumenge es feia amb conill, pollastre, costelló i picada. D'altra banda, al riu hi havia crancs, que es feien amb suc de tomata, i molt de peix, que solien menjar fregit, tot i que també es preparava amb salsa, com les carpes i les anguiles. El peix per excel·lència a pagès i a muntanya era el mai prou estudiat bacallà, aleshores un dels productes més assequibles. Dominava des de final d'hivern i fins ben entrada la primavera, per quaresma, quan els preceptes catòlics s'havien de complir per força. Per la quaresma també es menjaven molts ous, més que per complir les regles catòliques, perquè és l'època de màxima posta i van barats. «Llavors tothom feia truites; d'enciam ben fregit, com si la fessis d'espínacs, o bé de patata i ceba.»

Angelina Pont també recorda diferències entre pagès i vila: «A Girona la pota i tripa era de vedella i es feia,

Un dels ranxos populars gironins, els anys 20.



CRONOLOGIA

- 1909 Es patenta la denominació teula de Santa Coloma de Farners.
- 1910 Comença la producció industrial de galetes a Camprodon.
- 1917 Obre el restaurant Can Marquès de Girona.
- 1918 Un genial i bohemí pastisser francès, fugint de la fam que assotava Europa després de la I Guerra Mundial, aterra a Girona a l'avui desapareguda Patisserie Puig i inventa el xuixo.
- 1919 Ariba el iogurt. Es funda Danone, que fins al 1994, en complir els 75 anys, va tenir el domicili social a la Ronda Ferran Puig de Girona.
- 1920 Joan Duran i Burgas i la seva esposa Teresa Camps i Lapedra adquireixen la Fonda Ca la Teta, de Figueres. La dinàmica família Duran el converteixen en un dels restaurants emblemàtics de la cuina empordanesa, sobretot gràcies a Salvador Dalí, un dels clients més assidus. El restaurant Can Bartol, obert el 1892 a Girona, es registra amb el nom Casa Marieta.
- 1923 Cavas del Ampurdà (l'actual Cavas del Castillo de Peralada) inicia la seva activitat a Peralada.
- 1931 Es funda el primer Celler Cooperatiu de l'Empordà a Espolla.
- 1932 Modest Sans i Vinyes, nascut el 1902 a Fallines, veïnat de Medinyà, i que ha après a fer de pastisser a Figueres, Alcoi i Girona, s'instal·la a la Bisbal el 1927, inquiet per inventar un pastís que agradés molta gent, que durés i que es conservés sense nevera, que pogués viatjar i no que no fos pesant. Així inventa el bisbalenc, que patenta. El pastís, un dels més populars de les comarques gironines, agafa fama els anys 50.
- 1934 Es constitueix el Celler Cooperatiu Ricardell a Pont de Molins.
- 1939 Joan Ribas i Pilar Mora obren la Granja Mora a la Cort Reial de Girona.
- 1943 Lluís Vila i Maria Reixach fan el viatge de nuvis a Mallorca i tasten unes patates farcides amb carn de xai. Farcides amb carn de caneló, les incorporen a la carta del seu restaurant d'Olot i neixen les Patates de la Deu, que alguns malanomenen d'Olot, i que la família Reixach també va batejar com a patates d'en (Pere) Bretcha, l'alcalde olotí que els visitava sovint per assaborir-les.
- 1957 Marketta Shilling, nascuda a Schonova, a l'antiga Txecoslovàquia, s'instal·la a la casa Montjoi, que esdevindrà El Bulli.
- 1962 Josep Mercader inaugura el Motel Empordà, primer gran santuari de la cuina catalana.
- 1965 Inauguració de l'Institut d'Hostaleria de Girona, dependent de l'Obra Sindical de Formació Professional.
- 1974 *Michelin* dóna estrelles als restaurants de l'Estat espanyol per primer cop. Amb l'alsacià Jean Louis Neichel als fogons, el Bulli rep una estrella Michelin, la primera de les comarques gironines. I Setmana Gastronòmica Catalana de la Província de Girona, organitzada per Josep Lladonosa a Maçanet de la Selva.
- 1975 Es constitueix la denominació d'origen Empordà-Costa Brava. Antoni Bachiller i Puig obre a Palamós el primer El Racó, l'única cadena de restaurants en franquícia d'abast estatal amb seu a les comarques gironines. La franquícia es crea el 1989. I Certamen Gastronòmic de Catalunya, organitzat per Lladonosa a Els Escuts de Llagostera, que feia poc que havia inaugurat.
- 1979 Obre l'Ivan a Platja d'Aro, que es pot considerar el primer establiment a les comarques gironines de concepte *fast-food*.
- 1981 Juli Lara impulsa la Primera Setmana Gastronòmica de Girona. Primera Fira de Vins de Catalunya a Pals.
- 1982 Obre al carrer de la Rutlla de Girona Pic-Pic, una de les primeres croissanteries de les comarques gironines, emparentada amb el concepte *fast-food*. Organitzen a Santa Coloma de Farners el primer Concurs de la Ratafia, embrió del que el 1984 esdevindrà la Festa de la Ratafia, que se celebra el mes de novembre. Celebren a Figueres la Primera Mostra de Cuina Gironina i Vins de l'Empordà.
- 1983 Es crea la Denominació de Qualitat Poma de Girona. Primera Mostra de Cuina de l'Empordanet, a Peratallada, germen de diverses campanyes gastronòmiques futures molt dinàmiques.
- 1984 La Generalitat reconeix la denominació de qualitat Poma de Girona, que, seguint la normativa de la UE, s'haurà de transformar en IGP (indicació geogràfica protegida), reconeixement que actualment està en procés.
- 1985 Unes 200 persones de tot el món tracten de temes vitivinícoles a Peralada en el 22è Congrés de la Federació Internacional de Confraries Bàquiques. Primera Mostra Gastronòmica de la Garrotxa.
- 1986 Surt el número 0 de *Girona gastronòmica*, la primera revista periòdica sobre cuina i gastronomia que es publica als Països Catalans, editada pel periodista Jaume Font. Primera mostra de Cuina i Patisserie de Sant Feliu de Guíxols.
- 1987 Obre El Celler de Can Roca, al costat del popular Can Roca. El restaurant representa el trencament de l'orfanat gastronòmic de la ciutat de Girona. Esdevindrà un dels grans llocs de peregrinatge dels gurmets. Es dóna per recuperada la gallina empordanesa, procés iniciat cinc anys abans al mas Bové de Reus per Antoni Jordà. Fins prop de deu anys més tard no se'n comença la producció industrial, que tampoc acabarà tenint gaire èxit. La Generalitat reconeix la denominació de qualitat de la tradi-

sobretot, els dissabtes. A pagès també en feien de xai, que solien matar en dies de festa. Precisament, de la sang del xai en recorda un plat avui pràcticament desaparegut: «Mentre matàvem el xai, a la sang que rajava i abans de coagular, hi afegíem cansalada virada

da i picada d'all i julivert. Aquesta sang es fregia a la paella i es barrejava amb la perdiu».

De Can Reixach recorda que entre setmana els plats que dominaven eren les mongetes amb botifarra, cansalada o arengades i l'escudella i

carn d'olla, que n'hi havia cada dia. Aquesta rutina confirmaria que al dinar de Nadal a pagès no hi intervenia l'escudella, que pels de ciutat ha esdevingut el gran plat tradicional. D'anc se'n consumia eventualment, tret de comarques com la

- cional Anxova de l'Escala, que d'acord amb les normes de la UE haurà de convertir-se en IGP, cosa que actualment està en tràmit.
- 1988 Mor Juli Lara.
El fabricant de tot Catalunya presenten a Riudellots de la Selva la ratafia *light*, que no té bona acollida.
- 1989 200 pastisseries de tot el món es reuneixen al Congrés Mundial de Pastisseria que té lloc a Lloret de Mar.
- 1990 Els repartidors de pizzes a domicili comencen a ser elements habituals del paisatge de les principals ciutats. Feia poc que havien obert *Pizza World* i *Giropizza*.
Una sucursal d'Eldorado Petit, de Sant Feliu de Guíxols, és inaugurada a l'Uptown de Manhattan, molt a prop del Michael's Pub, on els diïlluns Woody Allen toca el clarinet. El restaurant tanca un parell d'anys més tard. La sucursal oberta a Barcelona també acaba tancant. Amb aquests restaurants Lluís Cruañas va aconseguir ser un dels grans difusors de la cuina empordanesa, més enllà de les terres gironines.
Primera Mostra Gastronòmica del Ripollès.
- 1991 L'Hostalet del Call, de Girona, institueix els guardons gastronòmics Plaques Ciutat de Girona.
Primera Mostra de Cuina de Naps de la Cerdanya, a Ger.
- 1992 Primera Garoinada a Palafrugell, que en poc temps esdevé la campanya gastronòmica més dinàmica del país.
Primera Fira de l'Allioli de Creixell i Primer Concurs Internacional d'Allioli.
Ca la Marieta de Girona celebra el seu centenari.
Jordi Pujol inaugura a la zona del Güell de Girona la nova i moderna seu de l'Escola d'Hostaleria de Girona. El curs 1991-92 va ser l'últim a l'emblemàtic complex d'FP de Sant Narcís.
Coca-Cola atura definitivament la producció de la planta de Sarrià de Ter.
La Generalitat crea la denominació de qualitat Vedella de Girona, de reconegut prestigi a Catalunya. El reconeixement comunitari de la IGP està en procés i es veu difícil, atès que no afecta una raça autòctona, sinó cinc de diversa procedència, tot i que els mèrits dels criadors gironins es remunta a segles enrere.
- 1993 Creació de la denominació de qualitat Xai de Ramat del Ripollès.
Obre Til·la a Girona, el primer restaurant vegetarià de les comarques gironines.
Obre les portes el Centre de Formació Empresarial i Ocupacional-Escola d'Hostaleria de Vilamallà, dependent de la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Girona. Els cursos comencen el mes d'octubre.
- El Patronat de Turisme de Sant Feliu de Guíxols enceta la campanya del Peix Blau Ganxó.
Francesc López, xef del Casino de Lloret, recupera l'arròs de l'Art, típic de la vila selvatana.
Besalú celebra la seva primera Fira de la Ratafia.
- 1994 L'Escola de Tastavins del Gironès, fundada el 1991, impulsa la figura del passavins, una nova categoria professional d'especialització del cambrer i d'un nivell inferior al *somelier*.
S'instauen les campanyes de l'Arròs de País i de la Gamba de Palamós.
Moltes ciutats i viles gironines són escenari de diverses activitats del I Congrés Català de Cuina.
Se celebra a Blanes la Mostra Sabors de Catalunya.
Els principals cuiners d'Europa es reuneixen a Caldes de Malavella en el congrés d'euro-toques.
Coincidint amb el congrés de cuina, neix a la Garrotxa el concepte de Cuina Volcànica, com a marca de qualitat.
Reconeixement institucional de la denominació Vedella dels Pirineus Catalans, per al bestiar de la raça bruna dels Pirineus de les comarques pirinenques i prepirinenques, que a la regió de Girona afecta l'Alt Empordà, la Cerdanya, la Garrotxa i el Ripollès. Aquesta IGP està en procés de reconeixement comunitari.
- 1995 Primer Fòrum Culinari Pirineu-Mediterrània a Figueres.
El Palau de Fires de Girona, marc del primer Fira Tast, que s'estendrà a d'altres poblacions gironines i de la resta del país.
Primer gran reconeixement internacional per al Bulli, amb el 19 sobre 20 de la guia *Gault-Millau France*.
- 1996 Arriba *Mc Donald's* a les comarques gironines: el 12 juliol a Platja d'Aro, a l'antic bar Ramir, i el dia 19 a Lloret de Mar, amb el primer *Mc Auto*. A la ciutat de Girona hi arribarà un any més tard.
- 1997 El Bulli rep la tercera estrella Michelin i reneix el prestigi general de la restauració de les comarques gironines.
- 1998 Celebració dels 150 anys de l'establiment de les caves Montferrant a Blanes, on es va elaborar, abans que al Penedès, el primer xampany (cava) de l'Estat.
Els vins empordanesos comencen a ser presos en consideració.
- 1999 Pau Arenós, al seu llibre *Els Genis del Foc*, en què parla dels 10 xefs d'avantguarda, selecciona tres cuiners catalans: Ferran Adrià, Joan Roca i Joan Piqué.
- 2000 Primer Simposi Internacional del Sofregit, al Palau de Fires de Girona, emmarcat en el Fira Tast.

Cerdanya o l'Empordà; els plats amb aquest aviram, sobretot l'elaborat amb peres o naps, eren essencialment de festa major.

Per postres, si se n'arribaven a fer, que no era gaire habitual, grana de capellà, galetes, fruita i, de tant en

tant, crema. Pel que fa al vi, maniqueisme estricte: negre i blanc. De cervesa no n'hi havia i l'energia matutina la donava la barreja de moscatell i anís o de rom i anís.

L'àvia de Can Roca recorda que les fondes feien el gran negoci els dis-

sabtes, quan els pagesos hi anaven a esmorzar de forquilla aquells enyorats estofats. A ciutat, els hostals també s'omplien els dies de mercat: els d'Olot, els dilluns; els de Girona, dimarts i dissabtes; els de Banyoles, els dimecres; els de Figueres, els dijous, i

PERSONATGES

Ferran Agulló

Ferran Agulló i Vidal no només ha de ser recordat per haver batejat el tram litoral que s'entén des de Blanes fins a Portbou amb el nom de Costa Brava. Els anys 30 estableix les pautes de la cuina catalana (avui) tradicional, quan la Llibreria Puig i Alfonso, de Barcelona, va editar el *Llibre de la Cuina Catalana*, que Agulló va dirigir a les mestresses de casa, «pensant en restituir a la cuina nostrada honors i senzillesa». Aquest periodista gironí, fill d'un confiter de sota les voltes de la plaça del Vi, on va néixer l'11 de setembre del 1863, era contrari a les complicacions que alguns cuiners havien introduït a la cuina catalana. Tot i ser un receptari, el llibre té una profunda càrrega ideològica, cultural. Al pròleg d'una edició facsimil reeditada el 1978, Llorenç Torrado diu: «Molt probablement és el primer receptari escrit amb el desig de preservar la nostra cuina».



Josep Pla

Amb només dos llibres, *Llagosta i pollastre* (sobre cuina catalana) i *El que hem menjat*, que resumeix la primera, i articles dispersos a tota la seva obra, Josep Pla es converteix en un dels grans difusors de la cuina catalana, i concretament de l'empordanesa i gironina. És l'autor més citat del país quan s'escriu i parla de cuina i gastronomia. Un comentari seu sobre un plat o un producte pot fer decantar una discussió; és dogma. Tot i això, a la plana 20 de *Llagosta i pollastre*, reconeix: «La realitat és exactament aquesta: jo no he estat, no sóc, probablement no seré mai res més que una mitjana gastronòmica, un gourmet de coneixements curts, petits i limitats».



Josep Mercader

El creador del primer gran santuari gastronòmic del país va néixer a Cadaqués el 14 d'abril del 1926. La seva amistat amb Pla, que el tenia de client a l'Hotel Empordà, àlies Motel, i la seva genialitat i capacitat de transformar els plats tradicionals en alta cuina el catapulten als més alts cims de la gastronomia moderna. És un dels pares

de la cuina catalana contemporània. Gran creador de plats estàndards, és a dir, incorporats amb molta naturalitat a les cartes de la majoria de restaurants del país: el garum, el bacallà a la muselina d'all, les faves a la menta o les genials espines d'anxoves, lloades pel crític del *New York Times* Colman Andrews al seu llibre *Cuina catalana*. Mercader va morir sobtadament el 2 de novembre del 1979, en plena expansió creadora i laboral, tal com recorda el seu hereu i gendre, Jaume Subirós.

Jaume Fàbrega

Nascut a Vilavenut (Pla de l'Estany) el 1948, és l'escriptor més prolífic sobre temes de cuina i gastronomia dels Països Catalans. Guanyador de diversos premis, aquest historiador i periodista és professor de gastronomia a l'Escola Universitària de Turisme de la Universitat Autònoma de Barcelona, i d'enologia i tast al Centre Cultural del Vi. Col·labora a *El Temps*, *El Punt*, *Presència*, *Restauradores* i *Catalunya Cultural*. Ha publicat més de 25 llibres, entre els quals destaca la primera enciclopèdia sobre cuina dels Països Catalans, publicada en 7 volums: *La cuina catalana*. Aquesta magna obra ha tingut continuació amb tres volums més sobre *La cuina mediterrània*.



Ferran Adrià

Neix a l'Hospitalet de Llobregat el 14 de maig d'una de les millors anyades de la història, el 1962. El 1990 aterra a El Bulli amb Juli Soler i el 1997 reben l'entronització amb la tercera estrella Michelin. A final del segle XX és considerat el millor cuiner del món. És, si més no, el més imitat i el creador més avantguardista. La història de la gastronomia li agrairà el fet d'haver introduït noves tècniques culinàries, com són les escumes, que eliminen l'embaïfament que donen a molts plats les cremes de llet i els ous. Popularitza aquestes escumes i les combinacions amb gelatines.



a Palafrugell i Sant Feliu de Guíxols, els diumenges.

Josep Roca Pont, el seu fill, assegura que avui els clients han perdut la devoció pels bons productes: «Ara hi ha clients que no aprecien els ous bons; diuen que els de pagès són massa colorats». També lamenta les presses

amb què es cuina, sobretot a les cases de gent més jove: «Per què la gent recorda que els rostits d'abans eren més gustosos? perquè la carn feia la xup-xup estona amb el greix». No obstant això, tant Josep Roca com Montserrat Fortané pensen que la cuina d'hostal no ha canviat pas molt, el just

per posar-se al dia, perquè és el que hi busca la clientela.

«En esclatar la guerra del trenta-sis van desaparèixer ben aviat del mercat els productes d'importació, i a mesura que el conflicte s'anava allargant es feia notar, cada vegada amb més intensitat, l'escassetat d'aliments. [...]

Escassetat i mala qualitat. La gana afectava la major part de la població i podíem constatar com les persones perdien pes d'una manera notable. Els preus es dispararen. Aparegué el mercat negre; però arribà un moment en què *ni amb diners no es podia comprar res*. Aquest fragment és de l'article titulat «Gastronomia», que Enric Mirambell i Belloc, cronista oficial de la ciutat de Girona, va publicar el 1988, al número 130 de la *Revista de Girona*. Es van viure temps de penúries. S'establí que un dia a la setmana només es menjaria un plat a cada àpat, el *plato único*, o que no es menjarien postres, *día sin postre*. Els nostres pares recorden la sort de tenir un hort per poder-se proveir de determinats aliments. Ningú no oblidava la distribució injusta dels aliments, de l'estraperlo, del contraban... L'any 1952 es va suprimir la cartilla de racionament. «Des d'aquella data la presència de tota mena de productes alimentaris ha estat cada vegada més abundant en el nostre mercat», afirmava Mirambell, que reconeixia que els diversos factors socioeconòmics, de qualitat de vida, mèdics i nutricionals, i afegim-hi de mundialització del comerç, han motivat un gran canvi en els costums gastronòmics.

Com s'ha dit, la cuina canvià a partir de final dels anys 50, cosa que els escriptors constataren a començament dels anys 60, com recollien diverses cròniques. Arnau de Rocacorba a *La Gastronomía en la Costa Brava*, publicat el 1960, ja criticava que a l'arròs de peix se l'anomenés «paella» i reivindicava el suquet. Aleshores ja trobava irreverent la recepta de llagosta i pollastre, perquè els dos productes ja havien invertit els papers i s'havien situat en la mateixa proporció actual pel que fa a la seva cotització. Recordem que inicialment el pollastre acompanyava gasivament la llagosta, que tenia una presència molt generosa en el cuinat. Al final, esdevé un «plat pour épater les bourge-



Joan Roca, del Celler de Can Roca, de Girona, amb la seva àvia.

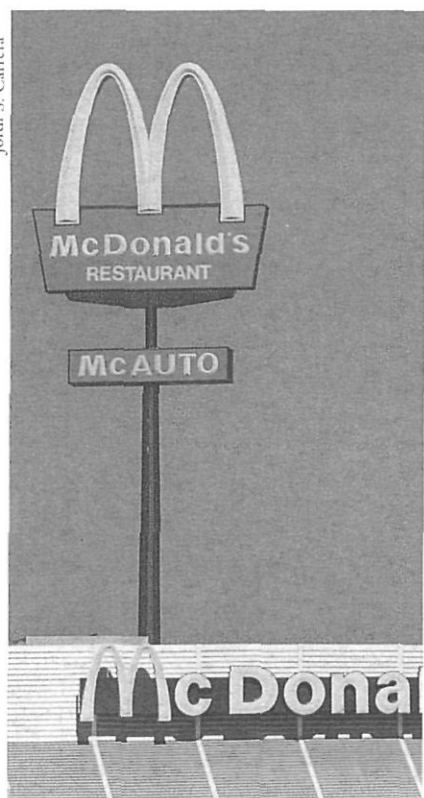
ois», com el considerava Pla.

A l'enquesta de Pere Piferrer publicada al número 19 de *Revista de Girona*, el 1962, els hostalers de la Costa Brava delaten l'inici de la criticada decadència, de la renúncia a fer pedagogia gastronòmica: «El extranjero que visita por primera vez España viene con una serie de prejuicios, sobre todas aquellas peculiaridades de nuestro país que llegaron hasta él impulsándolo a conocerlos personalmente. Las corridas de toros, nuestro variado folklore aunque para él no cuenta más que el flamenco, el sol, la simpatía y cordialidad de nuestras gentes y la cocina española, representada en unos platos típicos, cuya forma atravesó las fronteras, són ideas fijas que trae en su "equipaje"». Aquesta explicació va fer l'aleshores director de l'Hotel La Gavina de S'Agaró, Salvador Palmada, que assegurava que la paella i el gaspatxo lideraven les preferències dels turistes estrangers. Tots els enquestats reconeixien l'èxit de la paella: Lluís Duran i Camps, de l'Hotel Duran de Figueres, asseverava que també els encantava la sarsuela (que a l'estranger ja tenia fama) i el suquet i que, fins i tot, a alguns els feia tastar la botifarra

dolça. És molt interessant una de les observacions de Josep Colomer i Trias, director de l'Hotel Trias Palamós, ja que fa tres grups de clients: llatins, nòrdics i gurmets, dels quals en fa una de les millors definicions en defensa de la diversitat: «Forman parte de este grupo una minoría perteneciente a todos los países y razas, gente que saben comer y beber y gozan buscando en cada región lo que es más típico. Hacen suyo el lema de que "Cuando vayas a Roma haz como los romanos"». El director del desaparegut Hotel Centre, de Girona, Francesc Camps i Pigem, també esmentava el grup dels gurmets, de bons viatgers, de buscadors de les peculiaritats de la terra que visiten. D'aquesta manera, recordava molts clients interessats en el niu, l'escudella i carn d'olla, la perdiu amb col o la samfaina.

Aquesta situació es va consolidar a la majoria dels restaurants de les comarques gironines, tot i la riquesa gastronòmica pròpia. Els més pretensiosos cedien davant la cuina internacional —tot i que ja estava en decadència, davant la puixança de la *nouvelle cuisine*—, i els especuladors no tenien escrúpols a oferir la cuina del turista

Jordi S. Carreras



Establiment de menjar ràpid, a Girona.

d'espardenya, que ni el *fast-food* ha aconseguit desterrar.

Afortunadament, hi van haver focus de resistència creativa, bàsicament a Figueres, anomenada durant molts anys la Lió catalana, per haver estat el puntal de la cuina del país, de la mateixa manera que la ciutat francesa ho era del seu. Josep Mercader i Lluís Duran en van ser els culpables. La gent viatjava expressament a Figueres, aleshores la ciutat cosmopolita i comercial que feia ombra a la grisa Girona, gràcies a la tradicional clientela francesa. Uns escollien el Duran, que tenia Salvador Dalí com a principal client i, per què no?, reclam. D'altres, el Motel, amb Josep Pla, amic íntim de Mercader. Gràcies al nucli figuerenc, i empordanès —perquè no s'han d'oblidar els restaurants de l'Escala ni El Bulli, on es començava a coure alguna cosa important—, a partir de la segona meitat dels anys setanta les coses van començar a canviar.

Primer va ser a nivell intel·lectual i destil·lant un cert pessimisme. Vázquez Montalbán mateix va reconèixer anys més tard que l'any 1974 no pensava que aquella cuina catalana que reivindicava es pogués recuperar. Després, van començar les primeres mostres gastronòmiques. Josep Lladonosa i Giró —l'actual xef del restaurant Set Portes de Barcelona i aleshores cuiner dels Escuts de Llagostera— va ser-ne un dels pioners el 1974, en organitzar la I Setmana Gastronòmica Catalana de la Província de Girona a Maçanet de la Selva.

El president de la Federació d'Hostaleria de les Comarques Gironines, Josep Carreras, destaca la importància d'aquesta activitat com a impulsora i regeneradora de la gastronomia a la ciutat de Girona, en els primers anys de la mostra, i en tots els altres municipis en què hi ha participació. Carreras recorda quan va començar la mostra, al 1981, i quan ell i el desaparegut empresari, gastrònom i col·leccionista de llibres de cuina Juli Lara la van engegar. El 1981 es va projectar una mostra de vins de gran abast, en la qual van implicar-hi els restauradors. La mostra vitivinícola va fracassar, però els hostalers, que ja ho tenien tot a punt, van tirar-ho endavant. L'any següent, amb el primer Congrés de Cuina Catalana, la Setmana Gastronòmica va agafar molt de cos i va tenir molt d'èxit. No obstant això, Carreras no s'ha estat de reconèixer les vicissituds de la Setmana Gastronòmica, sobretot a final dels anys vuitanta. La mostra es va recuperar i s'ha convertit en un dels fets gastronòmics més arrelats de les comarques gironines. Inicialment es feia a l'octubre, però més endavant es va vincular a la primavera: la segona setmana després de la Setmana Santa.

I a partir dels anys 80, tothom va començar a fer mostres gastronòmiques. La Unió d'Associacions d'Hostaleria Costa-Brava Centre era la més dinàmica, gràcies al seu gerent i tèc-

nic turístic Martí Sabrià i Deulofeu, ideòleg de la majoria de campanyes gastronòmiques, com la Mostra de Cuina de l'Empordanet, la Garoinada, la recuperació del Niu i la Fira de Vins de Pals.

També va jugar un paper important Jaume Font i Estival, que s'ha de considerar el primer difusor de tota l'activitat gastronòmica que es generava a les comarques gironines. La seva gran aportació és *Girona Gastronòmica*, la primera revista de cuina en català. Aquesta publicació, que va debutar el maig del 1986, ha destacat per haver iniciat la crítica gastronòmica a les comarques gironines. Font, nascut el 25 d'abril del 1943, també va ser el primer gironí a fer un programa gastronòmic televisiu, «Menjar bé», a TVE-2.

Simultàniament, el 1965 al barri de Sant Narcís de la ciutat de Girona va néixer l'Escola d'Hostaleria, bressol de la fornada actual d'hostalers. Així, a partir del 1997, però sobretot el 1999, les principals guies gastronòmiques que es publiquen a l'Estat espanyol —*Michelin*, *Gourmetour* i *Lo mejor de la gastronomía española*, de Rafael García Santos— fan un reconeixement unànime de la cuina de les comarques gironines. I el novembre del 1999, el congrés Lo Mejor de la Gastronomía Española, celebrat a Sant Sebastià, ho acabà ratificant, perquè Joan Roca, nét d'Angelina Pont, s'erigí en un dels grans triomfadors del certamen en presentar les seves novetats davant de més de set-cents congressistes provinents d'arreu de l'Estat. Els crítics i els responsables de les guies ho atribueixen a les escoles d'hostaleria, que, amb un gran professorat, formen joves cuiners amb molta tècnica i coneixements. Per això, entenen que es pot parlar d'una escola catalana. Rafael García Santos, guru de la gastronomia, insisteix a destacar que el «gran prestigi» assolit per Catalunya ha estat propiciat per la força creativa de Ferran Adrià: «És el miracle i l'home que

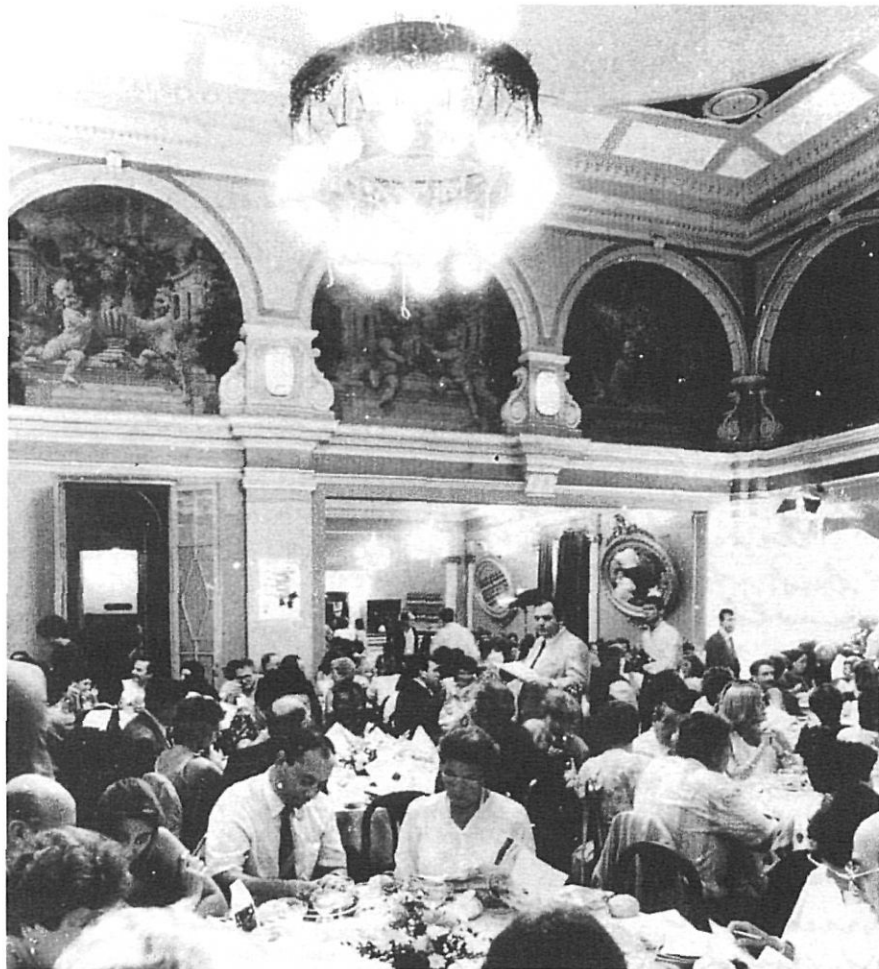
marca una mica els corrents de l'alta cuina, el que estira el carro». Maite Díez, de *Gourmetour*, coincideix amb García Santos que Ferran Adrià i Joan Roca –considerat el més organitzat dels cuiners, reflexiu, intel·ligent i amb un clar estil personal–, són dels pocs cuiners que encara no han tocat sostre.

A partir dels anys setanta van canviar moltes més coses: van néixer i morir els *frankfurts*, per facilitar que als anys vuitanta s'implantessin les hamburgueseries a l'estil americà i que els carrers s'omplissin de joves ciclomotoristes que repartien pizzes a domicili per guanyar la primera pela. I el 12 de juliol de 1996 va obrir a Platja d'Aro el McDonald's, el principal símbol del menjar ràpid que aterrava a les comarques gironines.

La irrupció de les franquícies, la majoria de les quals són propietat de multinacionals americanes, va ser imparable: McDonald's, Pizza-Hut, Telepizza, Pizza-World, Pans & Company, Bocatta, Kim's, Oh la la, de Bellsolà, El Racó o la desapareguda Giropizza. Després han vingut les cadenes de cafeteries, que han aconseguit educar el consumidor a degustar cafès com cal i a apreciar les diferents varietats de café i te que hi ha al món. Ha estat una aposta per la qualitat i, en definitiva, per la gastronomia. Pel futur.

El vi de l'Empordà-Costa Brava i el primer cava

L'Empordà ha deixat de ser una terra de mala fama vitivinícola, de la qual els enòlegs, *someliers* i aficionats parlaven amb menyspreu, afectuosos, si es vol. Han estat molts anys, bàsicament tota la meitat de segle, de sentir que el vi empordanès era pobret i alegret. Avui tenen fama de complexos, elegants i estructurats, com tots els que han assolit prestigi, i per això molts cellers tenen els seus vins a la llista dels més prestigiosos a nivell internacional. La majoria de guies i revistes estatals



Sopar al Casino de Girona, l'any 1986.

del ram posen l'Empordà al costat de les millors denominacions d'origen catalanes i, fins i tot, castelleses.

A partir de final del 1998 alguns vins de la DO Empordà-Costa Brava que sortien per primer cop al mercat van començar a rebre elogis i bones puntuacions, cosa que mai no havia passat. Per fi, les cartes dels grans restaurants de fora de les comarques gironines van començar a tenir en compte els grans vins empordanesos. I el que és més important: els restaurants de les comarques gironines podien combinar els seus plats amb els vins de la terra sense complexos, cosa que els gourmets i gastrònoms viatgers reclamen sempre i que agraeixen. Per tant, aquells vins van ser difosos amb el boca a boca.

El primers a expressar aquest canvi de mentalitat que ha encomanat tota la DO han estat quatre cellers: Masia Serra (Cantallops), Mas Estela (Selva de Mar), Oliver Conti (Capmany) i Peralada Gran Claustre.

Afortunadament, gairebé com una acció paral·lela, s'hi va afegir Oliveda, l'altra gran família del vi de l'Empordà. I per rematar-ho, el que confirma la confiança en els futurs vins empordanesos va ser la creació, el 1999, de la societat Pla d'en Satlla, un nou gran celler a Vilajuïga. No obstant això, seria injust oblidar Cellers Santamaria i el seu Gran Recosind, que durant anys ha demostrat les possibilitats de l'Empordà per fer un gran vi de cria. Amb tot, les cartes dels restaurants gironins, en particular, i

BIBLIOGRAFIA

- AGULLÓ, Ferran: *Llibre de la cuina catalana, 7a edició*. Editorial Altafulla. Barcelona, 1990.
- ADRIÀ, Ferran. *El Bulli, el sabor del Mediterrani*. Editorial Empúries. Barcelona, 1993.
- Los secretos de El Bulli*. Altaia, Madrid, 1998.
- ADRIÀ, Albert. *Les postres d'El Bulli*. Editorial Empúries. Barcelona, 1998.
- ADRIÀ, Ferran, i ARZAK, Juan Mari. *Celebrar el milenio con Arzak y Adrià*. Península. Barcelona, 1999.
- ANORO, Francesc; COSTA, Lluís; FIGUERAS, Narcís; i LIJNÀS, Joan. *La cuina a Sils*. Ajuntament de Sils. 1994.
- ANORO, Francesc i La Cuina a Sils. *Les nostres receptes de cuina. Quaderns de cuina. Recull de les receptes de les cassoles presentades en el 5è Sopar Gastronòmic del col·lectiu La cuina a Sils*. Ajuntament de Sils. 1998 i 1999.
- ANORO, Francesc i La Cuina a Sils. Ajuntament de Sils. 1999.
- ARENÓS, Pau. *Els genis del foc*. Editorial Empúries. Barcelona, 1999.
- Associació de Cunicultors de l'Alt Empordà, amb la coordinació de Josep Valls. *La cuina del conill*. Brau Edicions. Figueres, 1999.
- Associació Cultural Esportiva i Social Rocabrúna. *Cuina de casa per a totes les ocasions*. Club Rocabrúna. Girona, 1998.
- Associació de Dones de La Vall de Camprodon (ADVAC). *Així cuinen les dones de la Vall. 114 receptes de cuina de les dones de la Vall de Camprodon*. ADVAC. Camprodon, 1998.
- BAHÍ, Pere. *El que menjava Josep Pla*. Columna Edicions. Barcelona, 1998.
- BUDÓ i RICART, Joan. *Plat a taula. 51 receptes de cuina empordanesa elaborades per dones de la Jonquera*. Edicions de l'Esquerda de la Bastida, la Jonquera, 1996.
- Ca l'Enric. *Primer receptari de cuina. Bolets de primavera*. Edicions el Bassegoda. Vall de Bianya, 1994.
- CASAS, Carme. *Els Tinars*. Edicions 62. Barcelona, 1994.
- La Torre del Remei*. Edicions 62. Barcelona, 1994.
- Casino de Girona. *Recull de receptes de cuina*. Club de Cuina Casino de Girona. Girona, 1990.
- COLLADOS, Tana. *La cuina d'ara: els millors plats dels grans cuiners de Catalunya*. Columna Edicions. Barcelona, 1997.
- COMADIRA, Narcís. *Fórmules magistrals*. Editorial Empúries. Barcelona, 1997.
- COSTA i BAYONA, Agustí. *Quin àpat*. Editora de Batet. Olot, 1988.
- COSTA-PAU, Consol. *Noranta-nou amanides per al bon temps*. Llibres del segle. Gaüses, 1995.
- Les mil postres dels Països Catalans*. Llibres del segle. Gaüses, 1995.
- Carta d'agredolços*. Llibres del segle. Gaüses, 1996.
- DARÓ, Josep Maria. *Vademècum del salser*. Edicions Força. Platja d'Aro, 1995.
- DURAN, Joan. *Receptes de cuina empordanesa. Apunts gastronòmics per a millor conèixer l'Alt Empordà*. Edicions Carles Vallès. Figueres, 1988.
- DURAN i CAMPS, Lluís; PUIG i VAYREDA, Eduard; MORALES i REGALADO, Joan, i BURGAS i GASCONS, Vicenç. *Cuina popular catalana. Cuina casolana empordanesa*. Batllia Girona-Costa Brava de la Chaîne des Rotisseurs, 3a edició. Figueres, 1982.
- EDICIONS BAIX EMPORDÀ. *La cuina de l'Empordanet. Mar i muntanya. La picada. El peix. El sofregit*. Edicions Baix Empordà. Palafrugell, 1990-98.
- FÀBREGA, Jaume, i PUIGVERT, Carme. *La cuina de Menorca*. Edicions de la Magrana. Barcelona, 1995.
- FÀBREGA, Jaume. *La cuina gironina*. Graffiti Edicions i Editorial Laia. Barcelona, 1985.
- La cuina de l'Empordà i la Costa Brava (Revisió de La cuina gironina)* Edicions de la Magrana. Barcelona, 1990.

catalans, en general, continuen avorrides i monòtones, amb els mateixos vins, invariables de la Jonquera a Cadis, com recorda des de fa anys Eduard Puig Vayreda.

El 1960 els vins empordanesos gaudien de prestigi entre els gastrònoms. Almenys això és el que es desprèn d'un comentari d'Arnau de Rocacorba en un seu article titulat «La Gastronomia en la Costa Brava», al número 11 de *Revista de Girona*: «Algunos vinos de nuestro Ampurdán pueden parangonarse con una gran dignidad con muchos Burdeos y muchos caldos de la Rioja. Lástima que

su elaboración a veces primitiva y otras veces un tanto descuidada, no mantenga siempre la misma calidad y el mismo aroma y tengan que fiarse estos atributos a los agentes atmosféricos y a los imponderables. Afortunadamente ahora va entrando por vías más metódicas y científicas la vinificación en nuestras comarcas manteniendo constante este delicioso 'bouquet' digno y necesario complemento, perfume indispensable para acompañar estos delicados platos que nos brinda nuestra Costa Brava como una gracia más de las innumerables que posee».

La denominació d'origen Em-

pordà-Costa Brava va començar a funcionar provisionalment el 1972, però no ho va fer definitivament fins al 1975. El que no s'entén d'aquesta DO, tant des d'un punt de vista empíric com racional, és que el seu àmbit no abasti també les zones vitivinícoles del Baix Empordà, que, a més, també són Costa Brava. Aquest segell de garantia no va servir encara perquè es posés l'ordre. No fou fins al 1980, a partir de la creació de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, Incavi —que durant una etapa va ser dirigit per l'enòleg figuerenc Eduard Puig Vayreda— i amb la col·laboració de l'aleshores eficient

- La cuina de Cadaqués*. Editorial Empúries. Barcelona, 1992.
- Nació i deglució*. Pagès Editors. Lleida, 1997.
- La cuina catalana a l'abast*. Edicions de la Magrana. Barcelona, 1997.
- La cuina catalana, 7 volums*. Editorial 92 i Edicions de la Magrana. Barcelona, 1995-1996.
- El llibre del peix. El llibre del porc. El llibre de les herbes i les espècies*. Edicions de la Magrana. Barcelona, 1996-98
- La cuina de Josep Pla*. A taula amb l'autor de El que hem menjat, Edicions de la Magrana. Barcelona, 1997.
- Els quatre elements i les arrels del menjar. Els oficis de la terra, el mar, el bosc i la muntanya a la regió de Girona*, Diputació de Girona. Girona, 1999.
- FEBRÉS, Xavier. *Menuts i altres delícies porques*. Edicions El Mèdol. Tarragona. 1998.
- FERRERÓS, Joan, i VALLS, Josep. *Barques i fogons. Del Ter a Portbou*. Edicions el Mèdol. Tarragona, 1991.
- GAY FRIAS, Josep Víctor, i PUIGDEVALL, Narcís: *La Girona dolça*. Quaderns de la Revista de Girona. 1997.
- MOLI, Domènec: *A la recerca d'una cuina garrotxina*. Imprempta Aubert. Olot, 1982.
- La cuina volcànica*. Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. Olot, 1995.
- MORATÓ i VIGORÓS, Ernest. *Coses de Calella*, Edicions Baix Empordà. Palafrugell, 1989.
- MURLÀ i GIRALT, Josep, i FELIS i BERGA, Josep. *La Deu a través del temps. Gastronomia i paisatge*. Restaurant La Deu. Olot, 1993.
- Oficina Municipal de Turisme. *Recull de receptes de 10 anys (1989-1998) de la Mostra gastronòmica de Lloret de Mar*. Patronat Municipal de Turisme de Lloret de Mar. 1999.
- PADROSA i GORGOT, Inés. *La gastronomia empordanesa a Peralada. Recull de receptes de la 1a, 2a, 3a, 4a, 5a i 6a Mostra Gastronòmica*. Ajuntament de Peralada. 1994-98
- PLA i CASADEVALL, Josep. *Llagosta i pollastre*. Editorial Selecta. Barcelona, 1952.
- El que hem menjat*. Edicions Destino. Barcelona, 1981.
- Alguns grans cuiners de l'Empordà*. Edicions Destino i Edicions 62. Barcelona, 1984.
- POL i GIRBAL, Jaume. *Camil·la, cuinera de Tossa*. Lluís Duran i Huix. Tossa de Mar, 1988.
- PUIG i VAYREDA, Eduard. *Vins i cellers*. 19 diàlegs apassionats amb els pàmpons de l'Empordà. Carles Vallès Editor. Figueres, 1990.
- PUJOL i PUIGVEHÍ, Anna. *Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici a Josep Pla*. Icària Editorial. Barcelona, 1997.
- PUJOL i SERRA, Joan. *La cuina de casa nostra. El que cal saber de la cuina empordanesa*. Ajuntament de Roses. 1999.
- REGÀS, Georgina. *La cuina de festa major i altres plats de la Lola de Foixà*, 2a edició. Edicions Bausan. Barcelona, 1986.
- SEMPRONIANA. *La cuina tradicional de Cerdanya*. Garsineu Edicions. Tremps, 1995.
- SUBIRÓS, Jaume. *Les receptes del motel Empordà*. Edicions de la Magrana. Barcelona, 1992.
- THIBAUT-COMELADE, Eliane. *Cuina rossellonesa i de la Costa Brava*. Barcino. Barcelona, 1968.
- Unió d'Associacions d'Hostaleria Costa Brava Centre. *La cuina de l'Empordanet. Recull de receptes de la 1a Mostra Gastronòmica de Costa Brava Centre*. La Gaya Ciència. Barcelona, 1984.
- Unió d'associacions d'Hostaleria Costa Brava Centre. *La cuina de l'Empordanet. Recull de receptes de la 2a Mostra Gastronòmica de Costa Brava Centre*. Antalbe. Barcelona, 1985.
- VILA, Pep. *Mossèn Tapiola i la cuina de Palafrugell*. Revista de Palafrugell, 1999.
- Les litúrgies del menjar a les terres gironines*. Diputació de Girona. Girona, 2000.

Extensió Agrària, que es van començar a fer proves amb *cabernet sauvignon*, *merlot*, *pinot noir* i ull de llebre.

A l'Alt Empordà, però, encara es va apostar força temps més pel productivisme. Aquest desig de fer litres es remunta a començament dels anys seixanta, en què es van arrancar les velles vinyes de varietats tradicionals i es van substituir per carinyena, que dona molta producció, però poca qualitat. Durant la primera meitat de segle, hi havia elaboradors i marxants de vi. Les vinyes eren velles i les plantacions no eren monovarietals com es fa ara. Les velles feixes tenien una mescla de va-

rietats, però el productor controlava totalment com s'havia de fer la barreja per donar les característiques desitjades al vi. Moltes d'aquestes varietats velles s'han anat perdent, cosa que ha implicat la pràctica extinció d'un important patrimoni genètic; no obstant això, cases com Peralada treballen en la recuperació de la garnatxa roja.

La situació va evolucionar fins que el 95 per cent de la producció va concentrar-se a les cooperatives. I al començament del cooperativisme es pagava el raïm a tant per quilo, cosa que va provocar, com s'ha comentat, que s'arranquessin les vinyes i es plantessin

ceps productius com la carinyena. Però, en una recerca de la qualitat i amb una competència ferotge a tot l'Estat, perquè manaven els preus de la gran producció espanyola de la Manxa, es va començar a pagar el vi per quillo-graus. La tecnologia d'aleshores i la feblesa estructural del carinyena no podien fer a l'Empordà els grans negres d'altres zones. Per això, hi han dominat els vins de l'any, els rosats i els granel. El productivisme es va començar a acabar a principi dels anys noranta, en què molts productors empordanesos es van acollir als programes d'abandonament de la vinya que ofería la Unió

Miquel Torris



Etiqueta d'una fàbrica d'anxoves.

Europa, cosa que ha propiciat el descens de la producció de vi de menys qualitat. Les noves tecnologies de fred, que han permès controlar les fermentacions, i per tant els continguts de sucres dels vins, han afavorit l'elaboració dels grans vins arreu del món i, molt concretament a l'Empordà i a tota la ribera mediterrània, on hi ha condicions extraordinàries de terreny i sol.

També convé esmentar els altres vins que s'elaboren a les comarques gironines: els vins de Calonge, històrics hereus dels vins prefil·loxèrics, els de la Garrotxa, fruit del desig d'un inversor aficionat al vi, els de Sant Feliu de Buixalleu, que ja entronquen amb la tradició vitivinícola de la comarca de la Selva. A Calonge es pot parlar de dos estadis. Per un costat, l'aposta d'un celler pels grans vins tècnics, els quals durant la primera part dels noranta van ser els únics vins gironins ben considerats pels experts. Per l'altre, la d'uns pagesos, que amb els seus veïns de Vall-llobrega han recuperat el jaqué —una varietat de vinya que va resistir la plaga de l'insecte de la fil·loxera— que es relaciona amb el vi de les bruixes i amb l'antic vi grec. Convé remarcar que l'empresa de Blanes Mont-Ferrant

va ser el primer elaborador de cava de l'Estat i que avui continua fent-ho amb prestigi; actualment, la DO Cava també abasta les zones productores de vi de l'Alt Empordà. Tot i pertànyer a la Denominació d'Origen Cava, pràcticament tots els escumosos que s'elaboren a les comarques gironines es fan amb raïm provinent del Penedès.

La garnatxa de l'Empordà

El que els aficionats no entendran mai és per què a l'Empordà donen tan poca importància als vins dolços, que havien estat tan prestigiosos i, sobretot, amb l'exemple de Banyuls, que tenen a pocs centenars de metres més amunt, a l'altre costat de frontera. Malgrat això, al sector mateix es té molt clar que la garnatxa és un vi que s'ha de mimar, estudiar i definir, per aclarir quines varietats pot portar. Igualment, s'hauria d'apostar per definir i acceptar dins la denominació d'origen els moscatells i les misteles; precisament, el moscatell de Martí Fabra, de Sant Climent Sescebes, és tingut en molta estima pels aficionats i entesos. De moment, no s'ha fet gaire res, tot i que el mercat

és cada cop més receptiu de vins dolços amb personalitat, sobretot perquè al darrere porten una potent càrrega històrica. Només s'han de recordar algunes cròniques del segle XVIII de Jean François Bourgoing i d'Étienne François Lantier. A *Voyage en Espagne aux années 1777-1779 faisant suite au voyage en Espagne du citoyen Bourgoing*, el baró de Bourgoing elogia tant els vins dolços de l'Empordà (en concret de Selva Alta i Selva Baixa, que es corresponen a Selva de Mar i al Port de la Selva) que els situa entre els de Xerès i els de Frontignan. Lantier, quan explica el seu viatge a Espanya entre el 1766 i el 1767, parla d'un vi balsàmic. I un «tal» Hans Christian Andersen, el 1862, va contar a *I Spanien*: «A Figueres ens esperava la taula del dinar parada [...] La taula era plena de viandes, plates de carn de tota mena, peix bullit i peix fregit. Excel·lent taula per dinar en una Espanya de la qual es deia que no hi havia menjar que no es pogués ni tastar! Fruïta incomparable, vi resplendent...»

Aquestes lloances es van escriure just abans que la fil·loxera arrasés 14.000 hectàrees de vinya. La crisi va durar encara fins al primer terç de segle XX, tal com recorda Eduard Puig i Vayreda a *Vins i Cellers. 19 diàlegs apassionats amb els pàmpols de l'Empordà*. La situació portà a activar el moviment cooperatiu, que s'inicià el 1931 amb la construcció del celler d'Espolla. No obstant això, res no tornà a ser com abans de la plaga d'aquell insecte. El 1990 hi havia 4.100 hectàrees de vinya, de les quals 3.062 estaven inscrites a la DO. El 1992 es percebia un altre retrocés en la superfície de vinya, amb 2.162,45 hectàrees acollides a la DO, i al 1999 el descens arribava fins a les 1.507,3 hectàrees, tot i que a tenor del negoci no s'ha de descartar una remuntada.