

paladars elèctrics

Les receptes de cuina empordanesa de Joan Duran i Simon (1989)

Gairebé tot el que sé de la cuina empordanesa tradicional i popular, amb unes gotes de saviesa francesa, ho dec a les ensenyances i els coneixements d'Eduard Puig i Vayreda i de Joan Duran i Simon. Aquest darrer és l'autor d'un llibre superb, publicat a Olot (1989). Avui, per la seva raresa, gairebé és un incunable. Quan una persona divulga el que ha cuinat i ha menjat, el testimoni personal passa a ser patrimoni de la vida col·lectiva.

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

L'any 1989, i després d'una llarga gestació que va durar quatre anys, va sortir publicat el llibre de gran format *Receptes de cuina empordanesa*, amb text de Joan Duran i Simon, fotografies de color sèpia de Meli, i disseny d'Eduard Bartolí (Olot, Aubert). Fa uns quants anys vaig aconseguir comprar-ne un exemplar i sempre el tinc a mà, perquè és de consulta i lectura obligada. Dins del llibre hi va un fascicle, a part, amb la versió castellana del receptari.

Joan Duran, industrial i cuiner d'ofici, de la nissaga dels Duran, va pilotar durant molts anys l'Hotel President de Figueres i el restaurant El Pa Volador, a més d'involucrar-se en altres feines creatives. L'hotel, que és a l'antiga carretera de França, el va obrir Antoni Costa i Vilanova, cap de protocol de la Generalitat Republicana. Va ser batejat en homenatge a Josep Tarradellas. Quan Costa es va haver d'exiliar a Mèxic, en va encomanar la gestió a Lluís Duran i Camps, i més tard al seu fill, Joan Duran i Simon. S'hi servia una mica de tot: musclos de Roses sobre fons d'espinaacs amb salsa holandesa; ànec amb salsa de vi ranci i groselles; *llangant* o llagosta del cap

de Creus; cloïsses; una sarsuela, entre una bullabessa i un suquet perfeccionat; el turbot farcit, embolcallat amb davantal de les pageses. Aquest davantal no era res més que un tros de tel del fetge. Se servia del sagí perquè els brous quedessin blancs, per perfumar les salses. El platillo d'ales i pedres de pollastre amb ceps era el preàmbul dels rostits de festa major; llavors encara venia el *relleno*. Duran cuinava

l'ànec de l'Armentera a l'agredolç, que avui s'ha avui perdut, amb una barreja de mel i de vinagre. Més enllà dels plats populars (sopa escaldada de pa, farigola, menta, farina i all) n'hi havia de burgesos, molt treballats. L'única vegada que hi he estat recordo que vaig menjar un filet de llenguado amb taronja i pasta de full perfumat amb Cointreau. Teoria i pràctica hi anaven plegades.



>> *Joan Duran i Simon.*
(Foto: NELL. Carles Vallès.)

El que es cuinava i es tastava convertit en llibre

Hi hagué un moment, durant els anys setanta i vuitanta del segle passat, que la cultura gastronòmica de Figueres, anomenada «la Lió catalana», també a l'Alt Empordà, superava amb escreix la que es practicava a altres llocs de Catalunya. Els cuiners (Lluís Duran, Josep Mercader, Jaume Subirós, Pere Granollers, Alfons Roger, Joan Suñer, entre molts d'altres) i els hotels i restaurants de Figueres, Roses, Colera, Mas Pau d'Avinyonet, la Jonquera, els Límits, Llançà, Maçanet de Cabrenys, Portbou, etc. evidenciaven que la ciutat i la comarca vivien els seus millors dies de glòria. La voluntat comercial i turística de la capital de l'Alt Empordà va esborrar moltes fronteres i límits mentals. Els vents de la *nouvelle cuisine* també hi va ajudar, encara que tot no estava tan desarrelat com ara, que moltes altres invencions dubtoses ens colonitzen. Hi ha molts de canvis socials i culturals que han afectat la vella cuina tradicional.

La mata de jonc: hort, mar i muntanya

La taula de les receptes del llibre és aquesta: sopes, ensalades, llegums i olles; entrants, arrossos i ous, olles; peixos, suquets i crustacis, olles; aus, platillos, caça i bolets, olles; carns, estofats i fricandós, olles; pastes, dolços, coques i fruits, olles. La influència que hi tingué la cuina francesa és demostrable arreu. Joan Duran, que va ser un cuiner amb una gran experiència, no ens dona mai la recepta despulada, les comenta i les glossa amb encert, amb un estil mig literari farcit de saviesa. Hi barreja coneixements diversos: enquadra gastronòmicament el pas de les estacions, que fa que els plats variïn; comenta les especialitats que hom podia trobar a cada lloc i mercat de la comarca (ceba i cols de Vilabertran, verdura de Vila-sacra, enciam del sucre, escaroler, créixens de riu, escarola arrissada de l'Aigueta o Vilabertran; verdures de Cabanes i Vilatenim; tòfones d'Albanyà o d'Agullana; ostres d'una casa de Roses; ànec de l'Armentera; figues de la carabasseta, d'ull de perdiu; flaones de Sant Pau de la Calçada, etc.), l'aigua de les fonts de les Creus amb la qual feia l'escudella i la carn d'olla, i les carns de Maçanet. Els vins provenien de Mollet, Rabós, Espolla, etc. També lloa la famosa



>> Coberta del llibre Receptes de cuina empordanesa. (Foto: ARXIU PEP VILA)

aigua de Vilajuïga. Duran es queixava que a l'Alt Empordà la producció de formatge no havia reeixit mai. A més dels d'alguns pobles francesos, se'n proveïa dels pobles veïns de la Garrotxa. Les terres agraïdes no lluny del mar, les hortes de la plana, batudes per la tramuntana, donaven unes primeres matèries excel·lents, que Duran barreja com en un procés alquímic.

Avui dia, la majoria d'aquestes especialitats s'han perdut o són difícils d'aconseguir. De les oques blanques de l'Empordà, algunes amb plomall sobre el cap, se'n confitava la carn. De postres, tot sia dit, em decanto per uns bunyols d'albercoc i unes pomes al forn a la crema. Siau servits!, que deien les mosses dels hostals quan portaven la manduca.