

la contra | ENRIC RAMIONET

## Els anys heroics

El cronista fa una glossa del cuiner Jordi Budó amb motiu de la participació al Fòrum Gastronòmic

**E**l de fa set dies va ser un bon cap de setmana per a en Jordi Budó. A més de viure un dels més grans plaers que pot experimentar un periquito, va participar en els actes del Fòrum Gastronòmic en una sessió destinada a evocar els 100 anys de cuina a la Costa Brava. Una oportunitat fantàstica per recordar allò que aquest guilenc agradable i sorneguer defineix com els anys heroics.

El currículum d'en Jordi és llarguíssim, ha estat corresponçal gràfic de la agència Efe, membre actiu de la societat civil en nombroses associacions, regidor pel terç familiar a finals del franquisme, però sobretot i fonamentalment, ha regentat durant més de quaranta anys el restaurant Can Toni de Sant Feliu de Guíxols. Amb El Dorado Petit, Sa Punta, Big Rock i Els Tinars, un dels cinc grans que van modernitzar la restauració d'aquestes terres. En una època en què la cuina començava a esdevenir gastronomia i adquiria prestigi cultural, van saber elevar-se damunt de les fàbriques de divises que es dedicaven a peixar turistes rosadets a còpia de paelles i del menú turístic de Fraga Iribarne; i a la vegada, seguint el ritme intern del país, van fer el trànsit evolutiu que anava dels entremesos i els canelons per a menestrals endiumenats, als refinaments que exigien els paladars de la nova burgesia. Als vuitanta, tots cinc van tenir i després van perdre una estrella de la Guia Michelin.

Ell explica l'experiència rememorant l'alegria de la concessió, però recordant amb molta més intensitat la dolorosa decepció que va comportar la pèrdua. És curiós, afirma ara que se sap alliberat d'aquelles esclavituts, que tothom accepti amb tanta resignació que una fàbrica de pneumàtics jutgi professionals de la restauració amb anys d'experiència. I si el



Els participants en l'acte que es va fer al Fòrum Gastronòmic de Girona per commemorar els 100 anys de la marca Costa Brava./ LLUÍS SERRAT

dia que et visita, l'inspector té coragre? La millor estrella, conclou, són els menjadors plens.

En Jordi pronostica el retorn a la cuina més arrelada en la tradició, a la lentitud i al xup-xup, diu. Reconeix l'enorme mèrit de Ferran Adrià, el millor cuiner del món, una peça única que amb la seva revolució ha prestigiat la cuina catalana, però li sembla albirar una reacció. Ell es declara més partidari de l'autenticitat i de la cuina fonamentada en el producte que es practica a l'Hispania, al Motel Empordà, a Els Tinars o al mateix Mas Roure, on treballa en l'actualitat.

Però allà on en Jordi Budó desplega totes les seves gràcies, és evocant l'època daurada de la Costa Brava; els temps en què un franc eren 24 pessetes i un dòlar una fortuna i els cambres guanyaven molt més amb les propines que amb el salari i a final de temporada pràcticament podien comprar-se una casa. Una impres-

sionant riuada de diners que permetia viure tot l'any treballant-ne mig, una febre d'or que no únicament va tenir efectes positius. El seu sector, comenta, al costat de professionals excel·lents sorgits a l'emparrada de l'hostal La Gavina, es va inundar de gent àvida de diner fàcil que va degradar aquell memorable esplendor a la costa. En Jordi guarda molts secrets d'episodis que els personatges públics del moment van viure a les taules del seu restaurant; alguns els explica, com la bufetada que Ava Gardner va clavar al marquès de Villaverde en resposta a les seves insolències, o com la desfilada de músics que amb l'acordió o el violí s'acostaven a la taula d'en Xavier Cugat amb l'esperança que els contractés, però d'altres mai els farà públics.

I a ningú pot estranyar que en una activitat tan sacralitzada, cenyida a tanta litúrgia com la seva, també hi regeixi el secret de confessió.

la columna | JOSEP M. FONALLERAS

## Camí de coneixement

**A**hores d'ara, tothom sap que el Fòrum Gastronòmic Girona'09 ha estat un èxit esclatant, amb un gran ressò internacional. Sense dubte, una fira i un congrés d'un nivell altíssim, amb propostes noves, amb interès mediàtic, amb moviment econòmic, amb reflexions extraordinàriament interessants. Com diuen els organitzadors, més que no pas les xifres, el que cal és referir-se als continguts. Començant per la sobrietat i l'exuberància (junides, sí!) dels germans Roca, una magistral barreja de control i d'eufòria, de tècnica i de poesia. I continuant per l'al·legat de Ferran Adrià a favor de l'optimisme. O per la presència de la natura al plat, amb rigor i respecte per l'entorn. O acabant amb les idees expressades per Andoni Luis Aduriz, el jove maître del Mugaritz d'Errenteria, que en el decurs de l'homenatge que va retre al mestre Michel Bras, va resumir, com pocs, la filosofia de la culinària contemporània. «No entenc la cuina, la restauració», va dir, «en termes contractuals, sinó com un compromís, una mena de convicció per procurar felicitat». És a dir: alguna cosa que s'acosta a l'oferiment, al servei, més enllà del fet de donar menjar i de cobrar per fer-ho. Una mena d'íntima, sòlida, profunda voluntat de conferir un sentit al que fas i de convertir l'existència dels altres en un lloc una mica més agradable. Davant d'això, Aduriz es plantejava també un dubte moral. Venint d'una cultura que diu «amb el menjar no s'hi juga», ¿és lícit de jugar-hi? Bras, veient el seu patiment, va argüir que al coneixement, a la saviesa, també s'hi podia accedir a través de l'esperit lúdic. Aleshores, Aduriz potser va oferir el millor corol·lari de la feina del cuiner creatiu, un tipus d'estratègia que s'assembla molt a la que utilitza l'escriptor i que va definir Joan Ferraté en parlar de l'operació de llegir: el joc consisteix que el comensal és l'encarregat de posar el punt final a la història. La conclusió del relat. El tancament del cercle. L'assumpció de la literatura, de la cuina, com un camí de coneixement.

PUBLICITAT

rebaixes **Stein**

articles de pell

PIQUAUBO ITALY

markiario

N:VA

MONT BLANC

descomptes fins al 50%

Pompeu Fabra, 11 - 972 203 944 / Migdia, 11 - 972 213 565  
Av. Lluís Pericot, 36 - 972 210 932 / GIRONA

PUBLICITAT

de TAULA DE CENTRE baixa (70 x 110)  
a TAULA DE MENJADOR per a 6 o 8  
persones (140 x 110)

cal rei

coses de casa

telèfon 972 200178  
www.calrei.com

Veniu-la a veure al Carrer Nou de GIRONA

Deixeu el cotxe a qualsevol pàrking del centre...i demaneu-nos un tiquet

PUBLICITAT

TANCAMENTS  
D'ALUMINI I PVC

ORMETAL

972 47 61 27  
www.ormetal.es

C/ Llevant, 7 Pol. Ind. Mas Lladó  
FORNELLS DE LA SELVA

PUBLICITAT

LA CABINA

LACATS I ENVERNISSATS  
ANTIC I NOU

VERGES

972 78 00 39

info@feliumoy.com

SERVEI GLOBAL