

«No em quadrava que aquí barregeixin carn i peix... però que bo era!»



«No em quadrava que aquí barregeixin carn i peix... però que bo era!»

Després d'uns mesos tancat, l'Hotel Llevant (Llafranc) va reobrir el dia de Sant Jordi. Per celebrar data tan assenyalada, el seu restaurant, La Blanca, va oferir tot el cap de setmana un menú degustació amb plats que apareixen en l'obra de Josep Pla. La idea i l'elaboració del menú va ser cosa del xef del local, Eneko Agote

Va arribar a Catalunya des del País Basc fa pocs anys. Ja coneixia en Pla?

Si li haig de ser sincer, no. Ara que el conec una mica, trobo que devia ser algú interessant. Quan domini bé el català, m'agradarà llegir-lo en la seva llengua.

Aquests dies ha servit llagosta amb faves, peus de porc amb escamarlans, etc. Ja veu que era un sibarita, l'home.

La veritat és que sí, quan vaig veure els plats que la Fundació Pla havia triat pel menú, em va sorprendre el morro fi que tenia. Però és que la gastronomia, aquí a l'Empordà, és brutal.

Deia en Pla que els nostres entremesos eren esquifits. Suposo que per un basc, encara deuen ser-ho més.

He, he, són diferents, ja sap que els bascos tenim fama de menjar molt i en gran quantitat. Però la veritat és que aquí no es queden enrere, eh? He vist entremesos molt potents.

I de la cuina empordanesa deia que, modesta i tot, ha alimentat tot un país.

Jo trobo que és molt rica pel que fa a productes, a l'Empordà hi ha productes top. Gambes de Palamós, carxofes de Palau-Sator, el peix de la llotja... Hi ha moltíssima qualitat.

Per Pla, un àpat sense sobretaula era menys àpat.

És fonamental. El plaer de menjar tranquil·lament i compartir-ho amb altra gent és una experiència vital. Un bon àpat sense sobretaula, no és un bon àpat. De tota manera, ara la sobretaula només pot durar fins a les cinc de la tarda, almenys en els restaurants.

És una collonada que a Catalunya no es permeti als restaurants fer sopars?

És una putada. I molt grossa. Hi ha coses que no s'arriben a entendre, com si el virus sortís a partir de les cinc de la tarda. Els que posen les normes sabran per què, allà ells amb la seva consciència.

Fa ja un segle en Pla deia que estava desapareixent la cuina familiar. Ja és totalment història?

Crec que ara es torna a recuperar, la cuina familiar. Amb el confinament i la crisi, tornarà a arrancar. La gent s'ha aficionat a la cuina.

Se'n feia creus que quedés bé una barreja en teoria impossible com el marisc i el pollastre. A vostè el sorprèn?

Quan vaig arribar aquí i vaig conèixer el «mar i muntanya» em va impactar: com es pot barrejar carn i peix? Però encara em va impactar més comprovar que la combinació és molt bona. Em van servir un pollastre amb escamarlans i em deia «hòstia, això no quadra». Però en tastar-ho, vaig quedar sorprès de com n'era de bo.

En Pla deia que era un plat impossible de fer entendre a un foraster.

És molt curiós. Quan venen amics a visitar-me, els solc cuinar llagosta amb pollastre. Primer queden estranyats,

però quan ho tasten, diuen: «fua, això és brutal!».

Li agradaria haver conegut Josep Pla?

Hauria sigut molt maco compartir amb ell una sobretaula, amb una mica de vi dolç.

Això li agradaria, a ell. L'únic que li interessava de la cuina era el resultat, que no és mala forma d'anar per la vida.

He, he, no estaria malament viure així, sense haver de cuinar mai i menjant bé. Estaria molt bé.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/ultima-dia/2021/04/28/no-em-quadrava-que-barregessin/1102362.html?utm_source=rss