

5 A TAULA



5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella

# Carxofes de traca i mocador

Can Maret, tot fet al moment i com a casa

Ens les volen fregides, tallades fines i ben daurades, els altres les prefereixen al forn amb un raig de bon oli d'oliva... Fan molt bo l'arròs a la cassola, però cuites lentament damunt la brasa, amb tot el mirament i la tendresa que hi esmerça Lluís Jordà, són un plat de traca i mocador! Les carxofes a la brasa, no ho dubtin, són un requisit obligat si van a Can Maret.

Can Maret es troba al terme de Vilademuls, al Pla de l'Estany, just al llindar amb l'Alt Empordà. A finals dels anys cinquanta, el pas de la carretera nacional just a tocar de la casa dels Jordà va canviar la vida d'aquesta família, perquè l'avi Pitu i l'àvia Lola, aprofitant aquesta circumstància, van decidir obrir un restaurant.

L'àvia Lola -mestressa de la casa- cuinava d'allò més bé. Excel·lents eren els seus arrossos a la cassola, la tripa i pota, la vedella amb bolets i els tradicionals

## La família Jordà segueix la tasca iniciada pels avis amb molta eficiència i cordialitat

platillos tan propis de l'Empordà. La Lola va estar davant els fogons de Can Maret fins fa deu anys i llavors la va substituir la seva néta Ingrid, que havia estudiat Dret, però que tenia com a passió la cuina.

Avui, doncs, la família Jordà continua la tasca iniciada pels avis: Lluís Jordà exerceix davant les brases emplaçades al menjador, i la seva germana -i mare de la Ingrid, Roser Jordà- atén el menjador juntament amb en Jesús -marit de la Ingrid-, tots dos amb molta eficiència i cordialitat.

En Lluís domina les coccions a la brasa. Sobretot, com ja hem dit, les carxofes, unes carxofes que necessiten una cocció d'uns 25 minuts com a mínim damunt les brases i que, quan estan al punt, en Lluís porta a la cuina.

### CAN MARET

#### VILADEMULS

Ctra. Nacional II, km 734  
17468 VILADEMULS Tel.: 972 560 405  
Tanquen: dilluns i dimarts  
Preu aprox. sense vi: 30-35 euros

#### Valoració

Confort ★☆☆

Celler ★☆☆

Servei ★☆☆

Valoració sobre 20

12

#### RECOMANEM

▶ Les carxofes a la brasa, fins el mes d'abril. Absolutament recomanables. És el plat més representatiu de Can Maret.

▶ Les excel·lents carns a la brasa: la vedella procedent de finques veïnes, l'anyell de llet de ramats de la zona, les botifarres i el pollastre de pagès, criats amb gra i en espai obert. Demaneu el punt de cocció que més us agradi. En Lluís us ho courà al punt desitjat.

▶ La botifarra de perol esparracada,

amb fesolets de Santa Pau i ceba confitada.

▶ El tradicional recuit de drap elaborat artesanalment amb llet de cabra.

▶ L'excel·lent oli d'oliva de Pau i la coca de pa del forn de Camallera.



INMA SAINZ DE BARANDA

Roser Jordà, la seva filla Ingrid i el seu germà Lluís, les ànimes del restaurant

Moments després, des de la cuina, surten ben netes i pulcres cap a les taules del menjador, perfectament amanides amb un excel·lent oli d'oliva extra verge de Pau.

En Lluís, a les brases del menjador, també hi escaliva els pebrots

i hi cou l'entrecot i el filet de vedella, les costelles de xai, les botifarres o el pollastre de pagès. És aquí, al davant de les brases, on en Lluís ha estat gairebé tota la vida, des dels 14 anys. "I amb alguna plantofada de tant en tant si em distraïa...", afegeix.

L'espatlla de xai la Ingrid la fa rostida al forn. Ella, cuinera absolutament autodidacta, també és la responsable de les amanides, una de figues amb formatge de cabra i cruixent de pernil i l'altra, una tradicional amanida verda amb el contrast dels colors i sa-

bors dels diferents elements que la Ingrid utilitza en funció de la temporada, dels cors de carxofa confitats amb oli d'oliva, del foie micuit que cou aprofitant les brases i serveix amb figa confitada, del fetge fresc de xai amb ceba, dels ous de pagès estrellats, de la botifarra de perol esparracada i acompanyada d'uns fins i melosos fesolets de Santa Pau i del peix del dia, un plat de peix que va variant en funció del millor peix fresc que l'establiment compra a diari.

La Roser i l'Ingrid ens comenten que tot ho intenten fer "al moment i com a casa", en viu i en directe, i afegeixen: "No cuinem per a més d'una trentena de persones, ja que, cuinant per a més quantitat de gent, les coses no sortirien igual".

I tenen tota la raó. Cuinar al moment, cuinar a la brasa, fa que el producte conservi un sabor més proper i natural. Però això que sembla tan senzill requereix molt respecte i aplicació. No és

## Cuinar a la brasa fa que el producte conservi un sabor més proper i més natural

tan senzill com aparentment pot semblar. A la cuina, el que aparenta ser més simple i senzill requereix molta pràctica i coneixement.

"I continuem menjant... No podem viure sense menjar. Però massa gent mengem inconscientment, de pressa, com robots... Si no apreciem el gust, simplement ens estem afartant. Cal menjar lentament, conscientment. No limitar-se a engolir. Assaborir, convertir-se en sabor...".

Més o menys, aquest breu text encapçala la carta de plats de Can Maret, un text tret d'*El llibre dels secrets*, d'Osho, i que no ens sorprèn gens llegir en una casa que culinàriament ha apostat pel camí d'una afabilitat i una cuina que fan evident que el que és bo comou gairebé sempre per ser també senzill.●

## GASTRONÒMADES

### Allada

■ S'atribueixen a l'all múltiples propietats curatives. Poderós desinfectant i tonificador de la glàndula pituïtària, també es recepta contra l'anèmia perquè facilita la formació de glòbuls vermells a la sang. La cuina espanyola ha situat l'all com a protagonista de molts plats. Cru, picat, fregit, escaldat, cuit, enforat, en puré o perfumant un oli, el seu sabor picant i incisiu, fins i tot dolç, impregna d'un sabor característic la

majoria de plats i productes tradicionals de la nostra terra.

La denominació *amb allada* es refereix a preparacions on l'all resulta no només un ingredient més, sinó un rellevant argumental del producte principal. Recordem, sobre això, alguns plats memorables.

Antonio Vergara, estudiós dels arrossos valencians, destaca que a Casa Salvador de Cullera es menja la millor paella de rajada i alls tendres que es pugui trobar. La seva càndida senzillesa i harmonia resulten excepcionals. A la Cerdanya,

### La recepta

#### Pollastre fregit amb allada

Barregeu oli d'oliva, sal, una mica de pebre negre mòlt, una punta de caiena, una cullerada de llimona i un gra d'all pelat. Tot seguït, trosseu a vuitens un pollastre i poseu-lo a macejar amb aquesta barreja i durant una hora, aproximadament. Poseu-lo a la nevera i afegiu-hi ginebre i julivert picat. Una vegada escorreguts de l'adob els trossos de pollastre, arrosseu-los i fregiu-los a foc viu. Després, escorreu-los en un paper assecant i presenteu-los ben calents en una plata. Es poden menjar amb els dits.



Josep M. Boix, a l'elegant Torre del Remei, prepara els freds dies d'hivern la sopa d'all, un potatge enriquidor i terapèutic fet amb amor i finor única. A les tavernes del casc antic donostiarra, els mestres bascos utilitzen l'all amb tal destresa que converteixen les angules amb allada en una experiència irreplicable. I Benjamín Urdiain, als llunyans vuitanta, enlluernava la clientela habitual de Zalacain amb una truita amb allada i bitxos frescos amb patates i *perrechicos*. Com es troben a faltar aquells temps!