

LES RECEPTES
DEL MOTEL
EMPORDÀ

JAUME SUBIRÓS

Calligraf

Les receptes del Motel Empordà

Jaume Subirós

Edicions Cal·lígraf

Figueres, 2025

Primera edició — abril de 2025

Publicació

Edicions Cal·lígraf, SL

Monturiol, 2, 1r 1a

17600 Figueres

Tel. (0034) 615 261 764

www.edicionscalligraf.com

info@edicionscalligraf.com

Disseny i maquetació

Plàcid Busquets

© de la il·lustració de portada

Dani Torrent

© del text

Jaume Subirós Jordà

© del pròleg

Hereus de Modest Prats

© de l'entrevista

Fèlix Fanés

© de l'epíleg

Carles-Jordi Guardiola

ISBN

978-84-129965-4-8

Dipòsit legal

GI 555-2025

© d'aquesta edició

Edicions Cal·lígraf, SL

*Queda rigorosament prohibida,
sense l'autorització per escrit
dels titulars del copyright,
la reproducció parcial o
total d'aquesta obra per
qualsevol mitjà o procediment,
incloent-hi la reprografia
i el tractament informàtic.
Les infraccions d'aquests
drets es troben sotmeses a les
sancions establertes a les lleis.*

Taula

PRÒLEG	
de Modest Prats	13
PRESENTACIÓ	
de Jaume Subirós	21
LES RECEPTES DEL MOTEL	25
ENTRANTS	
Gàrum	29
Anxoves confitades a l'estil de Cadaqués	31
Espines d'anxoves	32
Sopa de peix de roca	34
Sopa de farigola	36
Sopa de rabequet	37
Sopa de vi	38
Amanida de faves fredes	
a la menta «Josep Mercader»	40
Amanida d'espínacs amb oli de nous	41

Amanida de ceps i ous de reig amb oli de tòfona	42
Amanida de mongetes i bacallà a l'empordanesa	44
Amanida de mongetes tendres amb tonyina	45
Amanida d'arengades	46
Pastís fred de crancs de riu i albergínia	48
Pastís calent de rap amb mussolina d'all tendre	50
Pastís de tords	52
Pastís calent de cacera amb salsa de tòfona	53
Terrina de verdures amb vinagreta de remolatxa	55
Terrina de peuada amb col confitada	57
Terrina freda de conill a la menta	59
Mousse freda d'escalivada	60
Cap de vedella amb salsa verda	62
Esquixada de bacallà	64
Albergínies farcides a les anxoves	65
Cassolet de mongetes blanques a l'empordanesa	67
Naps de Capmany al Roquefort	70
Raviolis de crema de samfaina	72
Arròs a banda	74
Arròs amb bolets i peixopalo	76

PEIXOS

Suquet de peix	81
Marinera de peix i verdures al vi Chardonnay	82
Congre amb pèsols	84
Bacallà a la graella amb mussolina d'all	86

Bacallà amb samfaina	88
El niu	90
Platillo de sèpia amb tripa de bacallà	91
Calamarsos farcits en la seva tinta	93
<i>Steak</i> de tonyina fresca al fonoll	94
Tartar de tonyina amb caviar d'albergínia	96
Supremes de llobarro,	
púding de fonoll i anxova	98
Llobarro a les herbes «Almadrava»	100
Orada al forn a la pescadora	101
Rogers al perfum d'anxoves	102
Civet de llagosta al vi de Palau-saverdera	104

CARNS

Perdiu a la col	109
Platillo de pollastre amb bolets	111
Becada flamejada a l'Armagnac	112
Platillo d'oca de l'Empordà amb bolets	114
Llebre a la Royal	115
Civet de llebre	118
Mitjana de cérvol rostida	
amb salsa de codonys	120
Estofat de senglar amb naps	122
Orella de porc confitada	
amb patates saltades	123
Cuixa de xai al romaní	125
Cuixa de xai rostida farcida amb anxoves	127
Filet de vedella amb melmelada	
de ceba al vinagre de Xerès	128
<i>Paillard</i> de vedella a l'Armagnac	130
<i>Pou à la mode</i>	131

POSTRES

Sorbet de flor de farigola	137
Sorbet de menta	138
Gelat de crema cremada de Sant Josep	140
Gelat de nous amb ratafia	141
Mousse de figues de coll de dama	142
Pomes de <i>relleno</i> de l'Empordà	144
Babà al rom	145
Llàgrimes de xocolata amb cirera	147
Toffe de xocolata amb crema de menta	149
Bunyols de tres quarts de dotze	151
Taps dolços de Cadaqués al rom	152
Pastís de formatge fresc amb crema d'aranyons	153

CUINES, CUINERS I TRADICIONS

Conversa amb Josep Mercader	157
-----------------------------	-----

TERMES DE CUINA	171
-----------------	-----

EPÍLEG: HISTÒRIA D'AQUEST LLIBRE

Carles-Jordi Guardiola	187
------------------------	-----

Pròleg

**Tres raons, per si us en falten, per anat al
Motel Empordà de Figueres. Pròleg d'un
ignorant absolut en qüestions de cuina
—i en moltes més.**

La primera vegada ho vaig senti dir a Xavier Domingo en l'acte commemoratiu del vint-i-cinquè aniversari de la fundació del Motel Empordà, i em va sorprendre com una il·luminació sobtada que et fa veure clarament allò que tenies davant del nas i només havies pressentit: la cuina del senyor Mercader és una cuina esplèndida que s'origina en la gana. El secrets dels seus plats arrenca de l'experiència d'aquell noi de Cadaqués que viu les estretors de la postguerra i arriba a la conclusió que, si vol treure el ventre de pena, s'ha de fer cuiner. Tot de cop, vaig comprendre una de les tres raons que expliquen la comoditat amb que m'he assegut —m'assec i espero a asseure'm— al menjador del Motel de Figueres.

En l'abundant literatura moral que el fet de menjar ha generat, hi ha una observació de sant Gregori particularment suggestiva: Quia per esum voluptas necessitati miscetur, quid necessitas petat et quid voluptas suppetat, ignoratur (Com que, en el menjar, el

plaer es barreja amb la necessitat, ignorem què respon a la necessitat i què respon al plaer). I la taula del senyor Mercader et col·loca en aquest terreny tan ambigu i estimulante. En les faves tendres, en els naps de Capmany, en les albergínies, en les anxoves, en les olives negres, en l'escalivada, en el bacallà, en l'all, en les figues, hi fa aparèixer la contundència del record de la gana més elemental de la nostra adolescència. L'Elaboració justa, respectuosa i imaginativa, et fa anar cap a l'altra banda, en un delicat joc moral d'equilibri precari entre la necessitat i el plaer.

En un vers, constituït per cinc adverbis, els vells moralistes medievals ens van ensenyar les circumstàncies que converteixen el noble acte de menjar en formes abominables de golafreria: *Praepropere, laute, nimis, ardentier, studiose*. Francesc Eiximenis, que els comenta amb una gràcia irrepetible, els tradueix i glossa en aquests termes: «menjar ans hora», «voler les viandes massa delicades», «pendre vianda en lassa gran quantitat», «menjar ab ardor i aviditat», «aparellar la vianda massa curiosament i lassa preciosa». Les propostes del senyor Mercader no han trencat mai les dues regles que l'afectaven: el *laute* i l'*studiose*. No es basen en matèries sumptuoses i exòtiques, ni en una preparació enganyosa i falsament sofisticada. No cauen mai en aquell defecte que trobem en tants restaurants que pretenen ser moderns i fan allò mateix que ja blasfemava el menoret gironí: «ço que los altres acostumen a menjar ab una sabor, els n'hi volen quatre, si fer-se pot». Ho repeteixo: sempre t'ajuden a mantenir-te en la corda fluixa que va de la necessitat al plaer.

«Com lo menjar degà ésser rebut ab gran plaer, pau i alegria...». Eiximenis fa aquesta observació a l'hora de parlar de les condicions que ha de tenir i dels defectes que ha d'evitar «aquell qui serveis a la taula». És per això que aprofito la referència per introduir la segona consideració.

Encara avui, quan la constatació repetida ja hauria d'haver eliminat la sorpresa, no em puc estar, cada vegada que m'assec al menjador del Motel Empordà, d'admirar-me d'un fet extraordinari. S'hi reuneix la gent més diversa i diríeu que tothom s'hi sent còmode i satisfet. Pagesos galtavermells i caraalegres que han vingut simplement a fer un bon dinar tenen a la taula del costat personatges tocats i posats, amb un cert aire de hieratisme litúrgic; una parella discreta que no pot dissimular, amb la timidesa dels gestos, la il·lusionada celebració d'un aniversari seu a tocar una colla d'amics que, amb una punta de baladreria, comenten i discuteixen l'oferta de la carta; un sòlid burgès francès, acompanyat de dona i dos fills, que tria els plats després d'informar-se detalladament i d'afinar en l'elecció del vi comparteix un cantó de la sala amb un grup de matrimonis enriolats i xafarders; una teulada de jovenalla desinhibida i informal és a la vora d'on mengen, capficats i silenciosos, uns greus homes de negocis; tres senyores grans que s'han mudat com si anessin a una festa tenen per veïns uns turistes que, sense dissimular el seu exotisme, semblen habituals de la casa.

La pregunta que m'he fet moltes vegades és aquesta: Com s'aconsegueix que tothom tingui la ma-

teixa sensació de comoditat confortable, tan bon punt s'asseu al menjador del Motel? La resposta s'ha d'anar a buscar en l'estil d'acolliment que el senyor Mercader va saber imposar i que en Jaume Subirós ha mantingut tan exquisidament. Planer per una banda i d'una correcció extrema per l'altra; cordial i discret alhora; diligent però no apegalós; sempre servicial, en cap cas servil; distingit i urbà, amb una punta de sornegueria pagesa que només perceben els iniciats; eficient, sense deixar entreveure mai ni les tensions ni presses; capaç de marcar les distàncies amb una fermesa amable i de crear una relació familiar i fins casolana amb tota naturalitat. Aquesta barreja, tan ben dosificada, d'elements aparentment contradictoris defineix l'ambient que han sabut crear al Motel. És obra de l'elegància natural de la gent dels nostres pobles afinada per l'estil d'una gran escola.

Ara hauria de traduir aquestes vagues generalitats e uns noms molt més concrets. La justícia més estricta, però, exigiria que escrivís una llarga llista que convertiria aquest pròleg en una plana atapeïda d'agenda. Com que això trencaria les normes més elementals del gènere, permeteu-me d'indicar només quatre persones que són al Motel des del primer dia que l'establiment figuerenc va obrir les portes: l'Àngel Pairó, en Pep Cufí, en Josep Palomeras i, amb un subratllat especial, en Jaume Subirós a qui va correspondre, molt aviat dissortadament, de continuar la feina que els senyor Mercader havia endegat amb tanta il·lusió i amb tant de vigor. Amb aquests quatre noms, vull haver escrit, sense deixar-me'n cap, el de

tots aquells que fan possible, cada matí i cada vespre, que «lo menjar» sigui «rebut ab gran plaer, pau i alegria», per tanta gent i tan diversa.

Ja que tinc l'agulla enfilada amb el fil eiximenià, l'aprofito per embastar la tercera raó. Diu l'inacabable franciscà: «Convit, parlant pròpiament, és ordenat a dar plaer e solaç a l'amic e a ensenyar sa benvolença a l'altre». El Motel Empordà va lligat també a les bones estones que hi he passat amb companys i amics.

És inevitable fer memòria dels senyor Josep Pla. Amb ell hi vaig anar per primera vegada. L'havia conegut gràcies a la insistència i als bons oficis d'en Josep Valls a qui li dec pràcticament totes les ocasions que vaig tenir de relacionar-me amb l'entranyable homenot de Llofriu. Ni és pas que aquest pròleg el lloc adient per al record detallat dels àpats que vam fer plegats al menjador del Motel que era com la seva segona residència. (Deixeu-me ser just: ell, d'àpat no n'hi feia cap: s'empassava unes cullerades de sopa de farigola, menjotejava una mica de peix o de carn i s'arribava a mig il·lusionar amb uns tastets de flam amb nata.) Em sembla oportú, en canvi, d'evocar un sopar molt particular. Jo tornava de la Ligúria, en companyia d'en Mon Marquès i de la Montserrat Terradas —els dos més fidels i constants amics a l'hora de compartir el «solaç» i les mostres de «benvolença»—. Quan ens assèiem a la taula, van entrar en Jaume Subirós i en Josep Valls que arribaven d'enterrar en Josep Pla. La conversa amb ells dos, commoguts

encara, em va revelar un fet sorprenent i impensat: hi havia qui estimava de debò el senyor Pla. L'emoció, fins i tot l'espurneig d'una llàgrima que no és deia controlar manifestaven un efecte sincer i ben viu. Descobria en les seves paraules el sentiment d'uns nets a qui s'ha mort l'avi més que no pas el que pot generar la relació amb un client habitual, encara que fos tan atípic com ho era Josep Pla. És cert que jo havia estat testimoni també de l'elegant gest de solidaritat amb la casa que ell havia sabut fer quan, la mort sobtada s'emportà el senyor Mercader, però no imaginava que fos capaç de desvetllar una afecció tan profunda, tot i que ja n'havia tingut alguna mostra durant la seva última malaltia.

Però no em vull deixar portar per records que no fan més que empènyer l'ànim pels camins de la nostàlgia i de la malenconia. Prefereixo —i potser és obligat en el llinar d'un llibre com aquest— recordar els bons moments que he passat amb els amics, a la taula del Motel. I m'arriben tots els pensaments sense gaire ordre ni concert: des de la sorpresa admirada dels que hi venien per primer cop fins a la tranquil·la seguretat dels que ja tenen l'hàbit de fer-hi cap cada dos per tres; des de la impressió indefinida d'un plat que s'estrena fins a la fermesa d'uns sabors coneguts i gairebé familiars; des del moment que ha fet propícia la confiança amical i confiada dins a la llarga sobretaula platxerosa, favorable a la plagositat i a la ironia fina. I veig cares concretes i rostres ben definits. Sento veus amigues i redibuixo somriures amables. I, amb una contundència que hauria de ser negada a la me-

mòria, em ve el record d'uns simples bolets que em fan sentir tota la flaire del sotabosc tardoral, o d'una becada —«aristocràtica» li deia el senyor Puget— que em retorna l'esgarrifança de l'hivern més cru, o d'un niu que barreja en la insensatesa del barroc popular més enfollits, la rotunditat dels sabors més directes i primaris amb la finor més rebuscada i sorprenent.

Tot això, com deveu haver endevinat, no és res més que literatura, simples exercicis maldestres d'un poble aprenent que no sap fer gaire res més que jugar amb les paraules. Perquè —i ja deu ser l'hora de dir-ho— en qüestió de cuina, no hi entenc ben bé res. No sé si en trobaríeu un altre de més negat davant d'uns fogons. Soc incapaç de fer, ja no una truita, que, segons que m'han dit, exigeix una destresa de mestre, sinó un ou ferrat mínimament presentable. Encara no entenc, doncs, per què m'han encomanat d'escriure aquestes planes que, segons, la meva opinió, haurien exigit la firma d'un nom il·lustre en el camp de la gastronomia. Potser hi ha una raó: les receptes que podreu llegir ja tenen un prestigi prou sòlid i comprovat. No necessiten, per tant que les avaluï ningú. Potser per això, per fer-ne el pròleg, m'han triat a mi que només podia escriure quatre coses insignificants: així queda més clar que l'autèntica significació d'aquest llibre s'ha d'anar a cercar en les propostes que tan justament presenta i que han demostrat amplament la seva eficàcia. Ja estaré content si aquestes quatre ratlles que he escrit són un destorb per arribar-hi. Senzillament he volgut

manifestar el meu agraïment a tots aquells que m'han proporcionat tantes ocasions de «solaç» i m'han mostrat tan sovint la seva «benvolença», en el menjador del Motel Empordà de Figueres.

MODEST PRATS
Medinyà, 6 d'octubre de 1992

Presentació

Quan, el 1961, Josep Mercader començà a dirigir el Motel Empordà a Figueres, la seva carrera professional ja era llarga. Acabava de complir 35 anys, però ja en feia més de vint que treballava a l'hoteleria.

Certament, la necessitat i les circumstàncies l'havien empès cap al que quasi se'n podria dir precocitat laboral: just en acabar la guerra civil, als dotze anys, ja entrà com a aprenent de cuina en un restaurant. El primer pas professional seria definitiu, perquè en tota la seva vida no s'apartà ami dels fogons.

Josep Mercader havia nascut a Cadaqués el 14 d'abril de 1926, en una família de vells mariners, professió tradicional que precisament s'estroncà en el seu pare, que aprengué l'ofici d'electricista —un ofici d'avantguarda, en aquell temps— i es casà mb una noia de Palau-saverdera, d'una família de pagesos. L'any 1929, quan Josep Mercader tenia tres anys, la família decidí anar-se'n a viure a Portbou, un poble que creixia ràpidament, on hi havia feina i el tràfic que comporta-

va la gran estació de tren en plena expansió atreia molta gent.

A Portbou la família Mercader-Brugués, quan el seu fill Josep tenia deu anys, es trobaren amb la guerra civil i quan van poder emigraren cap a Llers una temporada fins que, acabada la guerra, tornaren a instal·lar-se a Portbou. El mateix 1939, Mercader entrà a treballar com a aprenent de cuina al restaurant de l'Hotel de França, regentat per Joan Suñer, un professional de la veïna Colera. Però Suñer, un home inquiet i amb necessitat de moure's professionalment, se n'anà a Veneçuela on continuà una carrera que més tard l'havia de dur a França, Madagascar, Colòmbia, etc. Mercader entrà llavors a la cuina de l'Hotel Miramar, propietat de la família Roger de Maçanet de Cabrenys amb la qual el lligà una gran amistat tota la vida.

En aquells inicis dels anys quaranta, la primera figura culinària a Portbou era Pere Granollers que, procedent de l'Hotel París de Montecarlo, dirigia ara el Bufet de l'Estació. Quan Mercader entrà a treballar-hi, després de l'Hotel Miramar, es feu estimar de seguida —segons hem sentit explicar a la mateixa filla de Pere Granollers— i el famós director li ensenyà la millor cuina i també a portar un hotel. L'establiment, a part de servir menjars ràpids i senzills en funció de l'horari dels trens i tot el que això comportava, tenia uns salons a part, on es practicava la més indiscutible gastronomia de l'època.

En passar els anys, però, Portbou minvava en concurrència, la situació general anava canviant i,

aconsellat pels seus millors amics, Mercader marxà de Portbou —tal com havien fet i feien els seus mestres. La seva primera etapa va ser Figueres, fins que li arribà l'època del servei militar, que feu a Barcelona on «la família del Cap d'Estat Major de Capitania em donà totes les facilitats per fer la cuina que em semblés adient»— segons pròpia confessió.

Acabat el servei militar, tornà a Figueres però alternant ara les temporades d'hivern a la capital de l'Alt Empordà, amb temporades d'estiu a Palamós, a Sant Feliu de Guíxols, i més tard a Suïssa i Anglaterra.

A Sant Feliu de Guíxols, concretament a l'Hotel Alàbriga de la platja de Sant Pol, conegué als germans Tognola, suïssos de Ticino i propietaris de l'establiment, que un bon dia li proposaren la seva intenció de crear un Hotel-Restaurant a Figueres, per la direcció del qual havien pensat en ell.

Així és com, el juny de 1961, Josep Mercader començava la seva definitiva etapa en el cap de l'hoteleteria i la restauració. En el Motel Empordà de Figueres hi projectà tot el que havia après, i la direcció de l'Hotel i del Restaurant li permeté investigar, experimentar, crear.

En ple funcionament de l'establiment de Figueres, Mercader inaugurà un altre Hotel Restaurant a Roses, l'Almadraba Park Hotel, el juny de 1969. L'establiment —portat en l'actualitat per la seva filla Lídia— funciona durant les temporades d'estiu, està situat en un paratge excepcional, en ple golf de Roses, i podria ser considerat la culminació dels somnis professionals de Josep Mercader.

A l'edat de 53 anys, però en plena expansió creadora i laboral, morí sobtadament. Era el 2 de novembre de 1979, data que assenyala el final d'una etapa marcada per la presència física d'un home que, tot i això, continuaria influint absolutament els seus fills i els qui havien estat aprenents, seus, que ara es disposaven a portar a la pràctica les directius marcades.

El mestratge tant humà com professional de Josep Mercader ens ha marcat profundament a tots, i hem de dir que la majoria dels que avui continuem en l'ofici que ell ens va ensenyar a estimar som els mateixos que hi havia en temps de la seva presència física. Això sol ja ens sembla que hauria de ser una garantia de continuïtat o, en tot cas, la nostra il·lusió és que sigui així, malgrat els anys que han passat des de la seva desaparició.

Aquest recull de receptes en forma de llibre que avui presentem i que ha preparat Josep Valls ens serà encara un record més, un lligam d'escola alhora que una mena d'homenatge: la majoria de receptes aquí plegades són escrites personalment per ell. Ens hem limitat a polir-ne les formes i ben poca cosa més, perquè hem volgut que els seu estil i mestratge fos present al màxim en el que feu la seva gran passió: La cuina

JAUME SUBIRÓS

ENTRANTS

Gàrum

El gàrum original és famosa pasta de peix que feien els romans, un producte que si avui l'elaboréssim tal com es feia en l'antiguitat, sembla que ens provocaria força més repugnància que plaer gustatiu. Era molt a principis dels anys setanta quan Josep Mercader creava el que després al Motel Empordà s'anomenaria gàrum per extensió, però de fet era un *pâté* o pasta d'inspiració genuïnament mediterrània: anxoves i olives negres, hi ha res més *nostrum*? Quan el gran amic de Josep Mercader, Mr. Francis G. Guth —nord-americà de Virginia, viatger empedreït i gastrònom de primer ordre—, en una de les seves innumbrables estades a casa nostre, veié i tastà aquella pasta —que encara no tenia nom—, exclamà: «Podríem anomenar-la gàrum, en honor i record de la cuina arcaica mediterrània!»

De llavors ençà, tots i sempre n'hem dit gàrum, pronunciat fins i tot a la catalana: *guerúm*. Aquest elaborat, pròxim a la tapenada provençal, avui encara enceta i presideix les taules del nostre restaurant, com a record de la cuina arcaica tal com volia el senyor Guth, però sobretot en memòria del nostre inoblidable Josep Mercader.

Alguns autors asseguren que, de fet, l'origen del gàrum és grec, traslladat a Roma a partir de l'època en què Gràcia queda com a província de l'imperi romà. En tot cas no hem pogut saber ni com en deien els grecs, no com el feien, no com i quan el prenien, En canvi sí que hi ha testimonis escrits de l'època ro-

mana que ens diuen que el millor gàrum era el fet a les costes de la península ibèrica, concretament a Cartagena, i que n'existien algunes variats: amb vi, amb vinagre, amb aigua, amb pebre, amb oli. D'una olor i un sabor molts forts, el gàrum era com una salsa que prenia part en la preparació de moltes receptes, i que era un condiment físicament present a taula, com ara hi tenim per exemple l'oli, la sal, el vinagre o la mostassa.

ELABORACIÓ

Dos quilos i mig d'olives negres de bona qualitat, ben dessalades, sense els pinyols. Es posen a dessalar unes trenta o quaranta anxoves, eliminades les espines. Les olives i les anxoves s'han de picar conjuntament i fer una bona pasta.

S'hi afegeix un quart de quilo de tàperes xafades, una cullerada grossa de mostassa forta amb el vinagre, dos grans d'all ben aixafats, uns rovells d'ou dur i una copa de rom; es mira si està bé de sal i tot plegat s'assaona bé amb pebre.

El total de la barreja s'ha d'anar treballant fins que quedi una pasta consistent i muntant amb oli d'oliva del millor. La quantitat d'oli dependrà del que vulgui encabir la pasta. Amb els Ingredients que hem citat, mig litre d'oli serà indispensable.

Quan tot està muntat, es posa en pots i es guarda. Sense problemes, es pot tenir de vuit a deu dies a la nevera. Es menja sobre pa torrat.

Anxoves confitades a l'estil de Cadaqués

Josep Mercader, cadaquesenc, sabia perfectament com confiten les anxoves a Cadaqués. Per haver-ho vist fer a casa seva i per la curiositat que l'envoltava en tot allò referit a la cuina. Aquesta manera de confitar les anxoves, pròpia del seu poble, l'escrigué ell mateix perquè es tingués en compte a la cuina dels seus restaurants, amb tot detall i meticulositat.

Han passat els anys, des que ell recopilà per escrit la recepta, i a casa es continua fent exactament tal com ens l'ensenyà.

ELABORACIÓ

L'època més propícia per preparar-les és de mig abril a primers de juny. Cal triar-les en sortir del mar. Extirpem els caps i la tripada, però que no quedi el ventre obert, i posem atenció de no treure el filet vermell que va del cap fins al ventre de l'anxova. Aquest filet l'hi hem de deixar perquè és molt necessari per al bon confitat de l'anxova. Les estenem sobre una superfície planera i les cobrim amb sal granada per treure'ls l'aigua que sobra, que és força abundant.

En el fons d'un barrilet de fusta de castanyer o de roure, hi estenem un llit de salmorra d'un centímetre de gruixària i, a continuació, una capa d'anxoves, ben posades les unes contra les altres. A sobre, un altre llit de sal, però amanit amb una mica de pebre negre picat, uns petits brots de farigola, i unes fulles de llorer. Posem altra vegada, ben posat, un sostre d'anxoves, i

així anem repetint l'operació fins que tinguem ple el barrilet i acabem amb un sostre de sal, pebre, farigola i llorer.

A sobre de tot això s'hi posa una tapadora de fusta que entri bé dins el barrilet, que hi sigui baldera, i a sobre aquesta fusta un pes d'un quilo o més perquè faci pressió sobre el conjunt. Al cap de cinc o sis dies, l'anxova haurà tret suficient aigua per quedar ben submergida, i sobre aquesta aigua hi surarà un suc més o menys espès o oliós. Hem de treure aquest tel de suc amb cura, amb una cullereta, perquè amb el temps donaria un gust ranci a l'anxova que la faria desagradable. No traurem pas, però, gens de salmorra, que és el principal factor conservador.

Si, per la causa que fos, veiem que hi ha manca de salmorra, és necessari posar-n'hi més. Hem de posar a fondre sal granada amb aigua i remenar-ho. Per saber quan és a punt, hi posem una patata, i quan la patata sura per sobre de l'aigua és senyal que ja tenim la salmorra a punt. Si la patata se'n va al fons, és que hi falta sal.

Per a una millor conservació, guardarem el barrilet en un lloc més aviat fresc.

Espines d'anxoves

El nostre amic nord-americà Colman Andrews, autor d'un dels millors llibres sobre cuina catalana que circulen pel país, dedica un comentaria a aquesta re-

cepta de Josep Mercader que, com que ens ha semblat genial, ens permetem transcriure a continuació:

Quan vaig menjar per primera vegada aquest plat al Motel Empordà, vaig comprendre, tot d'una, com una revelació, la diferència que hi havia entre al cuina francesa de fantasia contemporània i la senzillesa de la catalana. Un cuiner francès a qui s'hagués esperonat per crear una cosa diferent a base d'anxoves, ben segur que hauria preparat un farcit per a raviolis amb una mousse d'anxoves lligada amb mantega de canviar, o hauria farcit unes mongetes tendres amb filets d'anxova i les hauria presentant en una amanida amb bolets i canapès d'ostra, o hauria fet unes goujonnettes d'anxova per a donar un foie-gras passat per la paella... o qualsevol fantasia d'aquestes. Un català, en canvi, sempre tan pràctic, es fixa en la part de l'anxova que tothom llença: l'espina, com hi ha mon! I amb prou feines amb quatre Ingredients, com un xic de farina, llet i oli calent, converteix unes deixalles en un entrant fantàstic, d'un gust que quasi crea addicció. I això és el que va fer Josep Mercader.

INGREDIENTS

- De 40 a 50 espines d'anxova, ben netes i seques.
- Oli d'oliva
- 100 g de farina

ELABORACIÓ

Deixem les espines en remull en llet durant mitja hora. Posem un centímetre d'oli al fons d'una cassola, o bé una fregidora, i l'escalfem a 190 graus. Tirem un pols de farina a les espines i les fregim fins que quedin rosses. Les escorrem i les servim de seguida.

Sopa de peix de roca

Hi ha alguns plats emblemàtics d'un cap a l'altre del Mediterrani, i la sopa de peix, tan corrent i popular en l'àmbit costaner —però terra endins també— no resulta ser altra cosa que una variant íntimament relacionada amb el peix amb suc, o amb l'olla de peix. La base diferencial radica en la separació del suc i l'espès, en aquests plats. El peix gras si bé no fa cap nosa en la confecció del peix amb suc o suquet, resulta ideal si és que tractem de fer una sopa.

L'arqueologia submarina de la nostra costa, en aquests darrers anys, ha descobert —entre altres troballes valuoses i sorprenents— sis vaixells naufragats a Cala Culip, a la península de Cap de Creus. Culip és una cala oberta al nord, on innocentment devien tractar de protegir-s'hi patrons desconixedors del parany irreversible que representava, un cop aixecada, la tramuntana. Segurament per això el fons de la cara, amb els segles, es convertí en aquest cementiri de vaixells naufragats. A la proa del Culip IV, embarcació romana de transport, s'hi van trobar unes peces de cerà-

mica que, conjuntades convenientment, han resultat ser el focó del vaixell. Vet ací que no deu ser cap temeritat històrico-gastronòmica suposar que ens trobem davant la primera possibilitat concreta que ens indica l'Elaboració d'una o altra forma de sopa de peix a bord.

INGREDIENTS

Per a 8-10 persones

- 2,5 kg de peixos de roca: someres, rufins, congres, aranyes, llurnes, claus, peluts, guiules.
- 2 all
- 2 tomates
- Brou (1 porro i 1 pastanaga)
- Safrà
- Julivert

ELABORACIÓ

Tot plegat, ja netejat, ho fem saltar en una paella amb oli d'oliva i després ho col·loquem en una cassola. Hi posem també un all picat, mirant, però que quedi ros i que no es cremi, i dues tomates pelades i picades. Quan tot és cuit, hi posem brou que sempre és millor que sigui fet amb un porro i una pastanaga i els caps dels peixos. El sofregit i el brou els tirem en una olla i procurem que bulli fort i de pressa.

Una vegada colat el peix, ho deixem reduir per concentrar-ho. A part, fem una picada amb un pols de

safrà, un gra d'all i julivert. Hi posem una mica de sopa, i quan tot és desmarxat, ho tirem en el brou de peix.

Sopa de farigola

Segons Josep Pla, «aquesta sopa és una de les més bones i saludables d'aquest rodal. El pa ha de ser bo. El millor que hi havia, el pa «moreno», ja no es fa. El pa de les fleques actuals —salvant rares excepcions— és molt dolent, immenjable».

ELABORACIÓ

Per a 2 persones

Posem quatre cullerades d'oli d'oliva en un tupí, i hi fem coure un all pelat fins que quedi lleugerament rossejat. Després hi posarem 200 grams de pa tallat fi i una mica torrat. Li donarem un parell de voltes i hi afegim un litre de brou lleuger, un brot de farigola i la sal corresponent. Ho deixem coure a poc a poc.

Com que la cocció és lenta, el brou es va espes-sint. Quan ja és cuit, hi tirem dos ous batuts per lli-gar la totalitat, que hem de moure de pressa perquè no quallin; això fa la sopa més lleugera, més gustosa. Després tot junt ho passem per un colador ben fi, per-què quedi com una crema. S'ha de servir calenta.

Sopa de rabequet

La polpa de la carbassa anomenada «de rabequet», alliberada de granes i filaments, es consumeix a l'Empordà —i en d'altres indrets del país— des de temps immemorials. Es pren cuïta, sobretot en sopa o puré. Cap al nord d'Europa —i als Estats Units d'Amèrica molt més encara— serveix sovint per a fer el famós pastís de carbassa amb ceba, tot endolcit i com a postres. Per aquí, el que més s'hi assemblaria seria la confitura de cabell d'àngel, feta a base de carbassa i sucre.

La carbassa de rabequet, normalment, es recol·lecta d'octubre a desembre, i es conserva tot l'hivern; és poc energètica, rica en aigua i conté molt de potassi. Pels mercats, es ven a talls o sencera i en aquest últim cas, naturalment, es conserva durant molt més temps. Som partidaris d'anomenar-la sempre «rabequet» i no pas «carbassa» com hem sentit a dir i hem vist alguna vegada. La carbassa és un aliment per al bestiar, el rabequet és una altra cosa, en tot cas si esmentem carbassa, cal afegir immediatament, invariablement: «de rabequet».

INGREDIENTS

Per a 4 persones

- 1 rabequet de mig kg
- 1 decilitre d'oli
- 0,5 l d'aigua
- 1 ceba

- 1 litre de llet
- Sal

ELABORACIÓ

En una cassola fonda, posem a sofregir la ceba trinxada, amb l'oli fins que comenci a quedar rossa. En aquest moment hi afegim la polpa de rabequet que tindrem tallada a daus i la deixem ofegar una mica.

Hi afegim després l'aigua i deixem que bulli a poc a poc, per tal que els daus de rabequet es desfacin i tot plegat s'espesseixi bo i reduït. A mitja cocció hi tirem la llet, ho tastem de sal i ja serà a punt.

Sopa de vi

La tradició de les sopes «negres» és viva encara en alguns punts del centre d'Europa, més aviat cap a Hongría, Romania i Bulgària. El costum de barrejar sang i vi amb la sopa és antiquíssim en alguns pobles eslaus, i diuen que avui encara es practica en algunes cases.

El més acostat a la «sopa fosca», la vella —i no gaire practicada ara, la veritat— sopa de vi. Sobretot a les regions de muntanya, no fa pas massa anys, quan encara es «picaven» els boscos, al cor de l'hivern els jornalers començaven el dia amb el que anomenaven «vi fregit». Era un aliment considerat reforçant i que consistia a posar vi en una paella, fer-lo bullir i afegir-hi una nou de sagí ranci, enfarinat. Diem que no fa gaires anys, perquè hem escoltat explicar-ho a gent