

sobreTaula

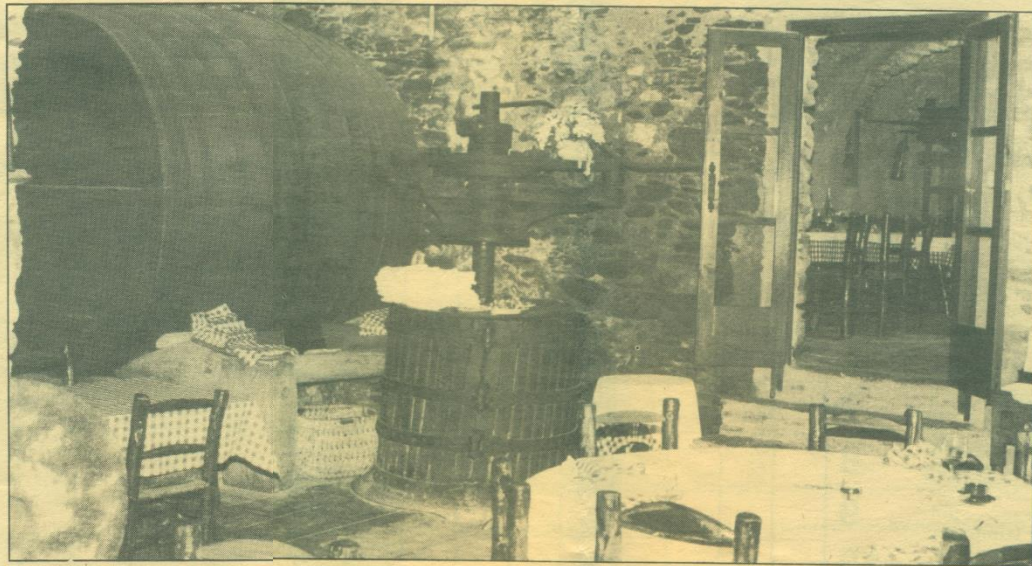
JOSEP M. BLASI

Als peus de
Sant Pere
de Roda

Fent camí de Llançà a Port de la Selva, i abans d'arribar-hi, hi ha un trencall a mà dreta. És un camí de terra, en molt bon estat, que porta a un poblet anomenat la Vall de la Santa Creu. La Vall de la Santa Creu és del municipi de Port de la Selva, a l'Alt Empordà, situat al peu dels vesants meridionals de la serra de la Verdura, a la capçalera de la riera de la Vall o de Santa Creu. La Vall va ser fundada per habitants de Santa Creu, un poble que era vassall del monestir de Sant Pere de Roda i estava situat en el que ara és Santa Elena. Una epidèmia en el segle XVII els va fer baixar i en un poblament que existia al voltant de l'ermita de sant Fructuós, es van instal·lar.

L'activitat d'aquest poble va ser la tradicional: l'oli i el vi; moltes terrasses on la vinya i l'olivera es conreaven són allà des del temps dels romans. El moment daurat i més important econòmicament del poble de la Vall de la Santa Creu va ser en el segle XIX, en què exportaven el vi a Suïssa, concretament a Zuric. Allà anava el vi de la terra, un potent vi de 16º, primer en carros cap a Llançà i des d'allí, carregat en un tren particular, empenia el llarg viatge.

En una casa del poble que pertany a la mateixa família des de sempre, el seu arbre genealògic es remunta fins el 1436, hi ha un restaurant. Fins aquí havíem d'arribar. La Catedral del Vi n'és el nom. L'he visitat



Interior del restaurant 'La Catedral del Vi', amb una de les bótes de grans dimensions

J.M. BLASI

un parell de cops. L'any passat per aquestes dates va ser la primera i aquest any hi he tornat. Si el primer cop va ser una sorpresa agradable i la dolça sensació dels bons descobriments —aquell estat de l'esperit de quan el cos està satisfet, em va acompanyar bastants dies— aquesta segona vegada, que hi he anat amb altres ulls, més crítics perquè us ho volia explicar, n'he sortit amb l'esperit plaçid, amb la tranquil·litat del qui comprova la seva botella preferida intacta després d'una tarda de visites inintermitents, o del qui després de les vacances veu que no s'ha deixat el llum obert de la tauleta de nit.

És un restaurant d'estiu que obre a l'última setmana de juny i tanca a la primera de setembre. No necessita aire condicionat, la penom-

bra i les gruixudes parets no deixen que el sol i la calor entrin i pertorbin un dinar o un sopar a la fresca. En les parets centenàries de la casa es poden veure pintures o escultures d'art contemporani, perquè també actua de sala d'exposicions, al costat d'estrils antiquíssims que s'utilitzaven per fer el vi i l'oli. Les taules són amples i les cadires sòlides, en alguns racons les taules tenen escons, d'aquells de passar veïlades a prop de la llar de foc les nits d'hivern escoltant les rondalles dels avis. El restaurant avui és guiat per les germanes Pol; l'Olga des dels fogons cuida i prepara els plats que treu al menjador la Marta, i aquesta atén els clients.

La cuina és molt pensada però senzilla. Sobre una base de cuina tradicional de

sabors coneguts actuen plantejant variacions sobre temes coneguts, executats amb mà dreta. Cuinen a partir dels "productes bàsics de la comarca: oli, vi i peix, tot això farcit de verdura". Segons les seves mateixes paraules.

Els plats triats per la colla van ser: Ventall d'albergínies, anxoves, bullon, rap amb salsa de tomàquet i vi, i una freginada de peix.

Les albergínies, un plat creatiu de la casa, té tota la gràcia de la subtilsà. L'albergínia combinada amb tomàquet, xampinyons, ceba i olives desapareix del plat massa aviat, quan encara el paladar en necessita un parell o tres de mossades més.

Les anxoves, unes anxoves fetes a casa, amb pebre, com es fa en el cap de Creus, vénen obertes per la meitat, en filets, tombades

amb displicència sobre un jaç de salsa tomàquet cru i flanquejades per uns trossos de ceba de tall un pèl barroer que contrasta amb la dolçor i delicadesa del seu gust. ¡Quina paradoxa! Unes olives també de la casa, saboresoses com les arbequines, però més plenes de carn i de pinyol petit, tanquen la composició del plat. Un cambrer, d'aire conventual, seriós i silenciós, porta el plat amb reverència. Davant del comensal l'amaneix amb oli i vinagre, ofícia respectuós, com els escolanets feien anar les setrilles en una missa solemne d'abans del Concili.

El rap i el bullon són dos suquets, amb personalitats tan acusades que es fa difícil creure que siguin parents tan pròxims. Al rap, el tomàquet, el vi i el llorer, que és de l'hort i d'una fragàn-

cia excepcional, li donen una aroma personal; si hi quedava alguna ombra gris o li faltava empena, uns bocins de potes de cabra de mar en el suquet li acaben de donar el toc definitiu. El bullon és un suquet de lluç i escamarlans d'un sabor molt suau, amb tota la malficia concentrada en l'aroma d'all. La freginada, demanada amb certa por, a vegades són massa olioses, és perfecta. Gens carregada d'oli, molt variada però de mida humana. No és aquelles enormes platarades que més són un atemptat que el plat d'un dinar.

El vi triat va ser el de la casa, un vi de l'any, de la comarca, sense denominació d'origen, curat en les bótes, que s'adiu força bé amb la personalitat dels plats. A les postres o a l'aperitiu, que tant al principi com al final hi va la mar de bé, una copeta de garnatxa o de vi ranci. Dels que no es troben fàcilment perquè normalment tenen massa pressa a sortir embotellats. Però aquests han dormit una bona llarga estona en les bótes de la catedral i això es nota. No són aquells vins primers que no tenen res de generosos.

Amb sorpresa veig en una de les parets un diploma que diu: *American Recognition of Efficiency Certificate, LA CATEDRAL DEL VI. For immensurable contribution to the business world, for high standing and professionalism demonstrated... The international Golden Crown for Gastronomy. Ho firma Business Initiative Directions, San Antonio, Texas.* Com a la lluna, ja hi havien arribat.

La Catedral del Vi. 17489 La Vall de Santa Creu. El Port de la Selva. Girona. Tel. (972) 38 73 93