

“El restaurant té un cop de vista molt important, com a entorn ja suposa un impacte.” Aquest és el comentari d'en Jordi Jacas, que juntament amb en Josep Garcia forma part del tàndem que tira endavant la cuina de El Molí de L'Escalà. En aquest punt emblemàtic es va fer la llum de la popular vila de la costa catalana que acull l'establiment. L'any passat van celebrar el centenari de l'esdeveniment: **“L'entorn ja el tenim, la resta l'hem d'arrodonir nosaltres amb un bon servei i una bona cuina.”** Del servei se n'ocupa la seva germana.

El local que ens ocupa ara fa tres anys que belluga, però en Jordi i en Josep fa molt més temps que treballen junts. El primer va ser abans deixeble de l'altre, i més tard va estudiar dos anys a l'escola d'hostaleria de Girona. Durant els primers temps de rodatge de El Molí de L'Escalà, va fer diversos *stages* a diferents restaurants de renom: **“Al nostre establiment hem respectat molt la decoració que hi havia. La configuració interior es basa en un seguit de petits salons. Estem parlant d'un edifici amb quatre segles d'història, i la veritat és que va ser una gran obra de restauració.”**

De fet, l'obra està catalogada com a monument singular dins de la història dels molins, i va ser la segona central elèctrica de l'Estat espanyol que va proporcionar enllumenat públic: **“De totes maneres, un entorn magnífic sense un bon servei i una bona cuina no et porta enlloc.”** Qui apunta això és en Josep, que va començar molt aviat a Figueres, com a deixeble per la seva part d'en Duran. Més tard va marxar cap a L'Escalà i allà va treballar fins que va sorgir la possibilitat de tenir el seu propi restaurant, fent societat amb el pare d'en Jordi.

En Josep, des d'un bon començament, ha romàs a El Molí de L'Escalà, posant en pràctica tota la seva saviesa de cuiner experimentat i, al mateix temps, absolutament predisposat a les novetats que en Jordi li ha anat aportant de les seves estades a fora: **“Ell va i ve, mentre que jo sempre hi sóc. Fem coses noves i coses tradicionals, sobretot empordaneses, perquè ens agrada força la cuina de casa nostra. De totes maneres, ens interessa apartar-nos una mica d'aquest tipus de cuina per fer-ne adaptacions i aplicar-hi novetats. En aquest sentit, podem dir que ens estem encaminant cap a una cuina més creativa.”**

En síntesi, afegiríem nosaltres, la seva és una cuina innovadora que tampoc no deixa de banda plats d'aquesta terra tan lloada gastronòmicament, i és que, evidentment, no es pot obviar la demanda. I com a poble costaner que és L'Escalà, el peix i el marisc tenen força sortida. Aquí, en Jordi hi diu també la seva, que considera que la cuina es pot basar en tres coses: **“En primer lloc, hi ha una recerca constant de la matèria primera –d'aquest capítol se n'ocupa son pare, a El Molí–; en segon lloc, hi ha un gran respecte per la cuina empordanesa tradicional; i per últim, ens interessa aprofundir els aspectes creatius de la nostra professió.”**

Ell es confessa adepte a la cuina tradicional, i encara més a la cuina

creativa, però al respecte reconeix que **“la cuina cent per cent creativa no és rendible”**. O en tot cas, perquè ho sigui cal tenir molta fama com a cuiner per disposar d'aquest rar luxe que és poder servir filigranes avantguardistes. Val a dir que no són paraules plenes de recança, les d'en Jordi, no en va hi ha feina a fer, amb la modernització de la cuina tradicional. Adaptar una cosa antiga a les necessitats contemporànies ja és una tasca creativa per ella mateixa.

Quant a la cuina empordanesa, el primer fet que es constata en aquest llibre mateix és que se n'ha parlat molt, al llarg de la història, i també que se n'han escrit moltes coses. En Josep, però, creu que es tracta sobretot d'un fenomen recent: **“Tenim una cuina prou antiga i prou rica com perquè se n'hagués pogut parlar molt abans. Potser també és que els catalans hem mirat més per nosaltres mateixos que no pas cap a fora, i en aquest aspecte els bascos o els francesos ens han superat. Per sort, això ara està canviant.”**

En Jordi té la seva pròpia teoria, pel que fa a aquest tema: **“Com més nivell de vida té un país, més nivell adquireix l'hostaleria, ja que, sens dubte, la restauració és un luxe.”** És ben sabut de tothom, tanmateix, que ja a l'Edat Mitjana la cuina empordanesa tenia un protagonisme i una reputació importantíssims. Fins i tot actualment la gastronomia de la comarca és molt més coneguda que les ofertes culinàries d'altres àrees del país. En Josep ens n'explica les raons: **“Som una zona rica en història, aquí hi van ser els grecs i els romans. Tenim mar i muntanya molt a prop, és una comarca amb molta diversitat.”**

La pròpia naturalesa d'aquesta terra ha anat encadenant els fets. Hi ha hagut intercanvi de cultures, anades i vingudes que han deixat petjada. D'aquesta manera, en Jordi finalitza la seva tesi amb una frase contundent i definitiva: **“La història de la nostra gastronomia ha estat la història de la nostra vida.”** I com a la vida, els hàbits i les rutines canvien: **“Fa una vintena d'anys, els plats eren molt més pesats que els d'avui, però cal tenir en compte que moltes feines també requerien més esforç físic.”**

En la seva recerca culinària, i en aquest sentit, cal apuntar que en Josep ha llegit proves documentals de receptes que avui en dia serien immenjables, per impossibles de pair: **“Els nostres estómacs ja no estan preparats per a segons quins plats antics, l'evolució de la nostra cuina reflecteix l'evolució dels hàbits.”** I val a dir que en el beure els canvis s'han deixat sentir encara més: **“Amb la beguda, la tendència actual és demanar poc, però que sigui més bo.”**

Això no obstant, hi ha costums ancestrals que no canvien. Menjar caça, per exemple, és una pràctica que no defalleix. Al restaurant d'en Jordi i en Josep treballen molt el civet de senglar i el civet de cérvol, pel que fa a plats tradicionals, i quant a cuina creativa de temporada, enguany estan dissenyant un plat que consisteix en un ravioli caramelitzat amb poma, *foie* i vieira, amb una vinagreta del corall de la vieira. És això literatura? És poesia? És cultura. És gastronomia. És el quid de la qüestió, en aquest cas l'esperit de El Molí de L'Escalà.



Josep Garcia i Jordi Jacas – L'Escala (l'Alt Empordà)