

Si tasteu la mongeta del ganxet de Can Duran entre les parets de pedra de la seva masia, el temps se us endurà a fer un tomb per la història rural del Vallès. Hi ha constància de l'existència d'aquesta casa de pagès a Palau de Plegamans des del 1470, i així resta escrit en els fogatges que daten d'aquell any. L'excel·lent reconstrucció exterior i interior de l'edifici i la fidelitat gastronòmica amb la tradició són els seus veritables reclams.

El mas va ser adquirit l'any 1980 per la família Estrada, que ara n'és la propietària. Quan això succeïa la casa es trobava ferma d'estructura, però del tot descuidada i en un estat ruïnós. Els germans Jaume i Joan van ser els que la van comprar ja de bon principi amb la idea d'establir-hi, a la llarga, un restaurant de cuina catalana típica. Un fill d'en Jaume, l'Isidre, juntament amb la seva senyora, la Paqui Avilés, és al capdavant del negoci des que vuit anys després el projecte es va fer realitat.

La prolongada tasca de rehabilitació ha obtingut finalment uns resultats envejables. La casa, de pis i planta baixa, seria motiu suficient per ella mateixa per fer una visita al restaurant, i un cop dins es descobreix un local respectuós amb la distribució original de la masia. Els diferents menjadors conserven elements autèntics, com la llar de foc o el forn de pa, que fan endevinar quina funció acomplia antigament cada peça a la vida familiar. Alhora, cada sala adquireix una personalitat pròpia.

Can Duran és un mas força conegut a la zona. En altres temps, per exemple, s'encarregava de fer pa per altres masies properes més petites, que no podien produir el seu. Avui en dia ha passat a tenir nom com a restaurant. Majoritàriament, els clients són habituals i tenen preferència per menjar a les habitacions petites, sempre més acollidores.

La decoració és rústica, amb parets de pedra originals que van sobreviure a l'incendi que va patir la masia fa prop de cent anys i prestatgeries plenes d'elements ornamentals diversos com ara teteres, plats, estris de cuina, molt d'aram, eines del camp... Hi ha alguns objectes curiosos que atreuen l'atenció dels clients de manera particular, com una peça molt bonica que abans es feia servir per a omplir ampolles de sífó.

Tot plegat ve de l'avi, en Jaume Estrada, que és un amant de les antiguitats i en reuneix de fa temps. No fa massa, l'augment de la seva col·lecció va acabar per saturar l'espai que hi tenia reservat i recentment, amb la idea d'aconseguir-ne un millor ús, enlloc de tancar-la amb pany i clau va prendre la decisió que la seva recopilació prengués la forma de museu. Així, en un dels annexos de la masia, s'ha posat a punt l'exposició El Racó de l'Avi, oberta al públic.

L'Isidre explica que **"l'avi també vol que el visitin les escoles dels municipis propers, perquè els nens puguin veure les romanques, les premses de pedra d'oli i de vi, les eines de conreu, perquè sàpiguen com es feien abans els treballs que ara fan les màquines. Pel fet de no haver rebut cap subvenció, probablement es cobrarà una entrada mínima. És clar que, al mateix**

temps, també és un atractiu per a acostar-se fins al restaurant."

És obvi, tanmateix, que l'èxit de Can Duran no passa únicament per la bellesa i autenticitat de la masia on està ubicat, sinó també per l'harmonia existent entre la cuina que s'hi serveix i aquest entorn privilegiat. De les terres de la masia en surten, de collita pròpia, les mongetes del ganxet, l'ingredient més típic de la cuina de la casa. Gairebé tots els plats en porten un grapat com a guarnició. Molts restaurants de les rodalies van a Can Duran a comprar-ne. A les terres de la masia també hi ha camps de blat i, quan la feina del restaurant els deixa prou temps, també planten calçots.

La cuina de Can Duran és sobretot a la brasa: espatlla de xai, espatlla de cabrit... Les carns són la base dels menjars que s'hi serveixen. Les carxofes i els calçots també tenen molt d'èxit i omplen els brasers de la cuina quan n'és temporada. La Paqui, la dona de l'Isidre, va aprendre l'ofici a casa i guarda amb la cura que mereixen receptes familiars de generacions passades. L'escudella i els canelons que es fan a Can Duran arriben al plat cuinats de manera idèntica a com els feia la besàvia de l'actual cuinera.

La Paqui ens detalla el menú que ella mateixa escolliria per a deixar ben satisfet a qualsevol dels seus clients: **"De primer plat prepararia diferents entrants per picar, una torrada d'escalivada i anxoves, una mica d'esqueixada i una taula d'embotits. Com a plat fort, espatlla de cabrit al forn guarnida amb mongetes del ganxet. I per acabar, crema catalana."** Aquesta és una de les postres de la casa per excel·lència, però no hem d'oblidar el flam d'ou, que també és casolà, el pastís de formatge i el mató de llet de cabra.

A l'Isidre i la Paqui els han passat volant els deu anys que porten al capdavant de Can Duran. El primer que van aprendre, recorden, és que quan algú s'asseu a taula, de sobte, comença a fer respecte. L'Isidre, abans d'obrir el restaurant, havia treballat sempre al camp, i la Paqui en una farmàcia. Tot i que quan van començar la vida del restaurador els va semblar molt sacrificada i absorbent, amb ganes, il·lusió i experiència han tirat el negoci endavant.

L'ajuda de la família també ha estat molt important. Ara com ara, a Can Duran també hi treballen els avis, un oncle i dos nebots. Fins i tot la filla del matrimoni, que encara és molt menuda, hi posa el seu granet de sorra. En funció de la feina que hi hagi, quan cal agafen personal de fora. En aquests deu anys, en qualsevol cas, Can Duran s'ha anat guanyant la confiança d'una clientela fixa.

Tractant-se d'un restaurant que no està situat a pas de carretera, la fidelitat és un aspecte que cal cuidar molt. L'Isidre, que és el cap del menjador, té molt bona relació amb els clients de sempre: **"Els diumenges i els festius hi ha una família que ve sempre. Quan no els va bé de venir, fins i tot ens avisen amb anticipació, perquè puguem disposar del lloc que tenen reservat durant tot l'any. És curiós, no? Ens avisen que no vénen."**

Déu n'hi do. Una fidelitat com aquesta la voldrien tots els restauradors. Alguns dels encants de Can Duran, o una barreja de tots, ha de ser irresistible.



Paqui Avilés i Isidre Estrada – Palau de Plegamans (Vallès Occ.)