JAUME SUBIRÓS PROPIETARI DEL MOTEL EMPORDÀ.

Entrevistes | 05-06-2011 | 12:59

El motel fa cinquanta anys. El primer gran santuari de la cuina del país, el restaurant de Josep Mercader, pare de la cuina catalana moderna, i l'establiment preferit, venerat i immortalitzat per Josep Pla. S'allotjava a l'habitació 103 i s'asseia sempre a la mateixa taula, la número 26, al costat d'una vitrina amb records, just a la dreta quan entres al menjador, des d'on ell podia tafanejar les arribades i sortides de gent al motel. El senyor Pla era amic del senyor Mercader. I Pla és omnipresent al motel, especialment amb quadres i fotos. Per saber-ne més hi ha dues obres molt entretingudes: Escrits empordanesos, volum 38 de l'Obra Completa de Josep Pla, i Històries del motel. 50 anys de l'Hotel Empordà, de Miquel Berga.

Jaume Subirós es va fer càrrec dels dos establiments fundats per Josep Mercader, Motel Empordà i Almadrava Park, a final de 1979, forçat per la mort sobtada ?el 2 de novembre? de Josep Mercader, malalt d'asma, molt castigat per les velles cuines de carbó. La mort de Josep Mercader, a banda de la commoció, devia causar un gran tràfec, per inesperada: ell era jove i vós, encara més.

Va ser un trasbals, perquè marca una situació nova i l'embrancament era gros. I enfrontar-te a aquesta situació amb 30 anys... Durant molt de temps vaig viure una situació dura i confosa: esperava poder-li consultar una cosa. Qualsevol entrebanc de la casa. I no el tenia. Aquestes coses són fàcils de dir avui. Ell tenia 53 anys i era molt jove, molt més que jo ara.

Com arribeu al motel?

El senyor Mercader va venir un dia al Mas del Pont del Príncep per posar un cartell ben gros: ?Próxima inauguración Motel Ampurdán Figueras.? Quan parlava amb el meu pare va dir: ?Aquest noi hauria de venir a casa.? I el pare li va dir: ?Aquest noi no pot venir, és l'hereu?, i m'assenyala a mi: ?Aquest altre.? L'Hotel Ampurdán va obrir el 4 de juny de 1991 i jo vaig començar per Sant Joan, just quan vaig acabar l'escola.

Quants anys teníeu?

Onze anys, a punt de fer-ne dotze, i vaig venir a fer de botones, de grum.

Pagaven bé?

Vaig venir a treballar sense sou. Només les propines, però jo cobrava més en una setmana que un paleta tot el mes. Entre els clients hi tenia els americans del Paní, que vivien en unes de les cases de l'altre costat de carretera. Tenien economat, escola... I quan venien els americans de les bases militars d'Alemanya cap a Espanya, sovint camí de Rota, es quedaven a l'hotel.

Hi vau ser tot l'any? Vau continuar els estudis...

Vaig estudiar comerç al Cultural Cervantes, de Figueres. Vaig venir-hi a treballar els estius, les vacances de Nadal i les de Setmana Santa. Així fins que vaig fer setze anys i em van agafar fix.

Sou el més antic!

Ara sóc el treballador més antic; tots els altres s'han jubilat.

Heu pensat mai a jubilar-vos?

No. Mai. No em penso jubilar.

Cap a on va l'hostaleria?

Als hotels hi ha un nou factor que és internet, que ha canviat el sistema de reserves. Avui el client és directe i ara és més exigent: quan surt de casa ja sap on anirà. Se n'aturen pocs pel sol fet de passar per davant de casa teva; ara les reserves es fan a última hora i de pressa. El client és universal.

Estem al dia?

Catalunya té una indústria hotelera molt important, amb dissenys posats al dia. Tenim hotels de referència. França, per exemple, ha quedat barroca i plastificada, ancorada en el passat, amb moquetes antigues, d'on la pols no marxa.

Què penseu del futur de la cuina?

La crisi, econòmica i de valors, que ens afecta ensenyarà a la gent a valorar la cuina en el seu context: la gent tornarà a cuinar a casa i els restaurants buscaran el seu client i seran l'espai per als àpats d'esdeveniments extraordinaris. Els restaurants es guanyaran el client a base d'un sol criteri: les coses ben fetes.

Millor ara o abans?

Ara potser has de buscar més. Hi ha més cuina cartró. Tot t'arriba embolicat amb cartró i porexpan. Si ho demanes tot t'arriba d'algun lloc del món. No te'l pots triar; el compres per catàleg, per internet. Abans el producte bo, bo, el trobaves i te l'anaves a buscar al mercat del costat de casa.

Però era escàs.

Quan s'acabava ja s'havia acabat fins a l'any següent i no hi havia mercats alternatius. I ara, si tens un correu electrònic o un telèfon, no hi ha fronteres, ho tens al dia. No s'acaba mai res: el mercat és

global.

I n'hi ha per a tothom.

Però potser és més difícil trobar-lo avui. Abans es cuidava més el producte, s'exigia i es trobava. Hi havia més pagesos i ramaders, i es pescava diferent, amb barques menys potents. Tampoc no pots pretendre que la gamba nostra, del Port de la Selva, de Roses o de Palamós, arribi a tothom; ni n'hi ha ni ho pots pretendre. En les receptes del llibre Històries del motel. 50 anys de l'Hotel Empordà, hi poso l'època idònia per a un producte. Es pot fer qualsevol recepta tot l'any, però un producte és en el seu punt òptim en un moment concret.

A part de la matèria primera, què més trobeu canviat?

Pel costat bo, hi ha més qualitat de vida. Pel dolent, hi ha menys educació.

Anem per l'educació.

Abans no es deia ?hola? i prou. La gent aixecava el cap, et mirava a la cara i et deia ?bon dia?, ?bona tarda? i ?bona nit?. Ara tot s'arregla amb l'?hola? dels desconeguts. El respecte que cadascú es mereix i reivindica per a si mateix s'hauria de practicar sempre. S'ha perdut el tracte. Fins i tot, molts clients ja arriben a la recepció amb males maneres... et deixen ampolles de plàstic escampades per tot arreu.

S'han perdut les formes...

S'ha perdut la cortesia, la consciència que no tot s'hi val. Sí, s'han de guardar les formes. Però això ja forma part de la cultura del país, del dia a dia a l'escola... I quan es fumava!? Ferdinand Point (1897-1955) ?un dels primers 23 cuiners a tenir tres estrelles Michelin de la història, i considerat un dels pares de la cuina francesa moderna?, quan algú encenia una cigarreta li feia portar el cafè i donava l'àpat per acabat. No li servia res més.

Com anem de personal. Serveix qui vol servir?

Actualment el personal te l'has de fer tu. Si cuides el personal podràs cuidar el client. Mai no pot ser al revés.

I per bé, què ha canviat?

Ara hi ha més qualitat de vida. Les condicions de treball són millors, sobretot a la cuina.

Per què eren de carbó?

No pas això i prou. Fixa't la cuina del Glacier, on vaig treballar era en un segon soterrani, i només hi havia aire fresc quan un cambrer venia a buscar un plat. Estàvem a més de 40ºC, i si bevies massa suaves molt. Tampoc no hi havia prou cassoles i cada cuiner se l'havia de rentar a mesura que avançava el servei. La feina era pesada i les condicions, precàries. Havies de fer un gelat amb sorbetera sense motor; trigaves dues hores i només tenies gel i sal, i havies d'aguantar la temperatura sota zero. Quasi totes les feines eren manuals i les neveres refredaven com podien.

Sense moure-us de l'hostaleria heu fet de tot...

Sense avorrir-me. De grum vaig passar a la sala i a la cuina. Als 18 anys, a través del senyor Mercader me'n vaig anar a fer ofici a Barcelona. Vaig treballar de cuiner al Glacier, a la marisqueria Crab i al Finisterre. Els dies de festa anava a fer d'extra de cambrer en banquets. Als 23 anys vaig tornar, a l'Almadrava. I és quan començo a sortir amb l'Anna Maria.

No en dèieu festejar?

Posa-hi festejar... I va acabar en casament el 1974. El 14 d'octubre, un dilluns, perquè és el dia de festa de l'hostaleria.

Vau viatjar?

Vam tancar l'Almadrava i vam estar molts dies viatjant: una setmana a Tenerife, una altra a Andorra i una a Anglaterra.

Vau anar per feina?

Vam mirar molts hotels.

Què ha canviat del motel?

Ens hem posat al dia. El senyor Mercader ja va ser un gran innovador, especialment en l'àmbit gastronòmic. Hem fet evolucionar el plat, perquè la idea cultural ha canviat.

Per exemple?

Fa trenta anys la mousse d'escalivada era una modernitat, i avui molts en fan a casa. En canvi, el milfulles d'albergínia amb anxoves de Cadaqués i garum és la posada al dia de tot el concepte culinari del senyor Mercader.

Què se servia mig segle enrere?

La cuina de Mercader era molt valorada, llàstima que a Catalunya era sol, a diferència del País Basc, que eren un grup. Quaranta anys enrere, però, el francès del sud et podia demanar entremesos, paella i entrecot, o paella, graellada i pijama.

Sou restaurador com va dir Joan Pedrell, de Casa Gatell de Cambrils, el 23 de febrer el dia que a tots dos us van guardonar amb el premi Josep Mercader en el marc del Fòrum Gastronòmic Girona 2011. Ell no es vol definir ni com a cuiner, ni com a cap de sala ni com a sommelier. El senyor Pedrell es situa al costat del senyor Mercader: restaurador, el director d'orquestra d'un restaurant, que coneix tots els instruments i detecta quan un desafina.

M'és igual com em classifiquin. Sóc el botones que als 11 anys va començar a treballar aquí i anava amb un tornavís a la butxaca i ho arreglava tot. Sóc d'un equip que ha de fer una mica de tot. Sóc d'una cultura a qui li agrada rebre el client i poder-lo saludar quan marxa. Per mi la restauració és això. Quan va morir el senyor Mercader, el senyor Pla em va dir: ?Vesteixi's d'amo.? Anava vestit de cuiner i treballava tot el dia a la cuina.

El senyor Gatell parla l'idioma del senyor Pla.

Em vaig vestir d'amo, amb vestit i corbata. Llavors em va dir: ?Veus, tota aquesta gent d'aquí vénen a veure si això caurà avui o demà.? Això em feia patir.

I ara torneu a anar de cuiner.

Cony, ara no hi ha el senyor Pla!

GENDRE
I RELLEU DE JOSEP MERCADER
Jaume Subirós i Jordà va néixer a Santa Llogaia d'Àlguema (Alt Empordà) el 18 de setembre de 1949. Diada del patró de vinyaters, vinyataires, enòlegs, bótes i bevedors. ?Per aquesta passió divina, que ens agafem una gran paperina... Com seguien els goigs boigs de Sant Ferriol ja no es pot dir...? Està casat amb Anna Maria Mercader, amb qui regenta el motel. Són pares de quatre fills: l'Albert, que treballa al motel; en Jordi, que és a l'Almadrava; la Sílvia, que ha estudiat econòmiques, literatura comparada, fa documentals i ?ajuda quan convé?, i en Lluís, que estudia turisme i hi treballa a l'estiu.

Fuente: Avui
Autor: Avui