

DIARI AVUI. A L'ATENCIÓ DE DAVID CASTILLO

.....
CUINA I LITERATURA
Isidor Cònsul

Jaume Fàbrega, *La cuina de Josep Pla*. Edicions de la Magrana. Barcelona, 1997 * Narcís Comadira, *Fórmules magistrals*. Empúries-El País/Aguilar. Barcelona, 1997.

La gastronomia, entesa com l'art de la cuina i sentit hedonista del menjar, ha protagonitzat pàgines de molt mèrit en la història de la literatura. Un repàs d'urgència per la memòria lectora em dóna una nòmina que podria començar en els banquetes de noble parament de la crònica de Ramon Muntaner i continuar per alguna quaderna via de l'Arcipreste de Hita, pàgines escollides de *Tirant lo Blanc*, els magnífics excessos dels personatges de Rabelais i les notes narratives d'un parell d'observadors tan aguts com Balzac i Zolà. Tots dos devien llegir atentament la *Physiologie du goût* (1826), del mestre Anthelme Brillat-Savarin, i coneixien bé allò de *digui'm el que menja i li diré qui és*. Si aterrem en autors més acostats en el temps, el paquet pot arrodonir-se amb els aires de rusticitat dels caragols a la brutesca que Víctor Català posa a *Solitud* i les mongetes enllaunades que Hemingway fregeix amb cansalada en els seus contes de pesca. En estadis més delicats em quedaria, entre altres referències, amb la saviesa de Joan Perucho a *Discurs d'Aquitània i altres refinades perversitats* (1982), els papers de Josep Pla, Nèstor Lujan i Joan Rendé, i les excursions gastronòmiques de Pepe Carvalho, que Manuel Vázquez Montalbán ha escampat per la geografia de restaurants que floreix a les novel·les del detectiu.

Si pot, aquest exordi no té altra finalitat que enllaminir el lector per a dos llibres que voldria presentar a la seva curiositat, i que reflecteixen, des de talaies diferents, aquest casori abonat entre la literatura i la gastronomia. El primer és un volum de Jaume Fàbregas (*La cuina de Josep Pla*), que ja té uns mesos de vida, dues edicions a l'esquena i s'ha de comptar com l'únic esforç amb una mica de decòrum que, tot al llarg de l'Any Pla, ha estat capaç de tractar el tema de l'homenot i la gastronomia sense caure en els tòpics i banalitats que han fet envermellar de vergonya tantes sensibilitats, sobretot la dels mateixos lectors de Pla. L'altre llibre, *Fórmules magistrals*, de Narcís Comadira, recull els articles publicats al diari "El País" i es capturen, al costat d'una finor i saviesa gastronòmica evident, com un excel·lent exercici de prosa literària.

EL QUE HEM MENJAT. TEORIA I PRÀCTICA

Historiador i divulgador de la cuina tradicional, Jaume Fàbregas és autor, a hores d'ara, d'una obra que, a més de fer goig, comença a ser voluminosa. Entre altres títols es pot recordar *La cuina de l'Empordà i la Costa Brava* (1990) *La cuina de Menorca* (1996) *El llibre*

del porc (1996), *El llibre del peix* (1996), a més dels set volums que conformen *La cuina catalana*, il·lustrats amb fotografies de Francesc Guillamet.

A *La cuina de Josep Pla*, Jaume Fàbregas ha volgut homenatjar l'escriptor de Palafrugell de la manera més senzilla i eficaç possible: rellegint els papers culinaris, resseguint de cap a peus *El que hem menjat* i convertint en un receptari les experiències concretes i la filosofia sobre el menjar dels textos planians. De la cuina estant, Fàbregas dialoga amb els papers de Pla, obre cadascun dels capítols amb cites gastronòmiques de l'escriptor i arrodoneix un llibre que combina l'especulació teòrica i la realitat pràctica, l'amenitat i la didàctica. Només hi retrauria, i no ben bé com una pega, haver reduït la literatura de cuina de Pla al gruix importantíssim del volum 22 de l'Obra Completa. Ho dic, senzillament, perquè hi ha referències delicioses escampades per la majoria dels volums, i em permeto recordar, només a títol d'exemple, un parell d'àpats a bord d'una embarcació a motor i vela: el suquet de verats de la narració *Contraban (el verat no és un peix per menjar-ne cada dia. Embafa una mica. Però per a menjar-lo de tant en tant i en suquet al corredor d'un vaixell, amb la gana natural, ofereix perspectives de la més respectable importància)*, i un altre de més suculent per la noblesa dels materials primers -escòrpores i rascasses- a la narració *Un de Begur*. Tots dos tenen el punt de comentari just i la precisa filosofia d'anar per casa de la millor literatura de Pla.

COMADIRA I L'ESTIL

Tal com a ell mateix li agrada definir-se, Narcís Comadira és un català poeta -no un poeta català- i alhora un pintor i un autor de teatre que sempre s'ha trobat a gust remenant a la cuina, barallant-se amb la noblesa dels fogons i conreant, per a gaudi propi i dels amics, l'epicureisme de la bona taula. No és estrany que en un paper d'anys enrere on hi havia una formulació poètica, Comadira emprés una metàfora gastronòmica per argumentar la bondat de l'exercici poètic. Com un suquet de peix, deia, un poema s'ha de salvar per ell mateix. Ja pots tenir un peix boníssim i acabat de pescar, que si no es cuina com cal, el plat se'n va en orris. També el poema s'ha de saber cuinar, i no n'hi ha prou amb les vivències, la inspiració i l'experiència poc o molt extraordinària que es pugui tenir. En darrer terme, serà la cuina del poema qui el salvarà, o no.

De fa un parell d'anys, i en un article de periodicitat setmanal que mirava de no perdre'm, Comadira ha anat convertint en matèria literària de qualitat la pròpia tirada per les excel·lències de la cuina. Ara, aprofitant del mercat de Nadal que ja se sap que és d'excessos culinaris, els articles de la secció *Fórmules magistrals* s'han editat en un llibre polivalent de cuina i literatura. La vuitantena dels articles aplegats, a més de parlar del pa amb oli, de la teoria del *risotto*, de l'ànec amb olives, el congre amb pèsols o de l'esqueixada

de bacallà, són papers amb voluntat d'estil, i alguns fins s'arrodoneixen com a breus joies literàries que aguantaran bé el pas llampant dels anys. Cadascun dels papers, com en la teoria dels poemes, s'ha de salvar sol des d'una perspectiva literària. És per aquesta raó que, si Comadira s'ajudava antany amb la metàfora del suquet de peix per reflexionar sobre el poema, ara que la temàtica és gastronòmica bé calia assajar la tombarella a l'inrevés. Si l'amable lector vol comprovar-ho que vagi al darrer article, *L'última fórmula*, i s'adonarà d'una lliçó d'estil que va del cap a la punta del text. Segons com podria semblar una paròdia del gènere, si no fos, en realitat, un epíleg amb deixant de poètica. La darrera fórmula és la cuina d'estil de l'article, un plat que l'autor salpebra amb Coromines i especieja amb Alcover-Moll. Amb això, apunta *obtindran una massa una mica amorfa però ja olorosa. Deixin-la llevar en un lloc càlid: escriguin amb efecte (...) Vigilin de no repetir conceptes i de no repetir temes. Passin a l'adjectivació. En això siguin una mica planians: tres adjectius en gradació solen donar bon resultat (...)* I així anar fent. El resultat és aquesta delícia en forma d'article que seria bo que no es perdessin. I menys encara si els interessa la literatura.

Isidor Cònsul