

## DELICIOSA MARTHA

Isidor Cònsul

Els divendres que puc acostumo anar al cine i el darrer, no gaire lluny d'aquesta emissora, vaig veure una pel·lícula alemanya, *Deliciosa Martha*, que no dubto a recomanar, dirigida per Sandra Nettelbeck i protagonitzada per Sybille Canonica. M'avanço a dir que no soc expert en cinema, tot i que m'agrada, miro d'estar al dia i veure'n de manera regular; per això crec que puc dir que tant la directora com l'actriu son noves per aquests verals, primer element a favor del film, el d'una mirada nova. La pel·lícula, vull dir-ho, és distreta i correcta, amb una d'aquestes històries d'amor i desamor, de pèrdues i fiblades d'angoixa que acostumen a agradar, sobretot si acaben bé, com aquesta. Més enllà de les crítiques que hagi pogut tenir és tracta d'una obra que ha funcionat, i funciona encara pel boca orella. Jo, per ser francs, afegiré que, en el seu conjunt, només la vaig trobar entretinguda i correcta, però amb alguns detalls que la salven, la singularitzen i la fan diferent. El primer d'aquests detalls són els minuts inicials que em van semblar nous i originals, i per això mateix extraordinaris. I al costat d'aquests minuts inicials, alguns cops de geni, de tant en tant, que em van convertir el film en una poderosa reflexió artística, en una poètica, o en una definició de l'art; i per això que la porto aquí amb intenció de parlar-ne.

En els minuts inicials, la càmera es passeja pels dominis de la protagonista, "chef" d'un restaurant d'alta cuina d'Hamburg. Són seqüències que lliguen un espectacle brillant de fogons en moviment, de saborosos primers plans i de plats que desfilen per la pantalla com si fossin quadres d'una pinacoteca. Aquesta "chef" és tan bona en la seva feina que cada plat li esdevé, per convenciment i ofici, una obra d'art: busca l'excel·lència i la perfecció en cadascun dels plats que cuina, per això la cuina és el seu taller artístic, el seu estudi de poeta i, més que posar-se a treballar es posa en disposició de fer art. Ho demostra un detall tan banal, en aparença, com el fet de posar-se el davantal abans de començar: ho fa seguint un ritual que diries quasi sagrat, com els antics capellans que es vestien amb solemnitat abans de fer la seva entrada davant de l'altar per dir la missa.

Combinat amb l'espectacle d'una cuina que va en doina en els moments de més tràfec i neguit del restaurant - amb quatre o cinc cuineres més que l'ajuden, cambrers que entren corrent, nervis i comandes que surten volant - el guió preveu que, entre els clients hi hagi dues reaccions extremes i oposades: la dels que saben menjar, i aprecien que en aquella cuina hi ha un talent fóra del normal, i els que no en saben, de menjar, i pertanyen a més a la tribu dels perepunyetes que es queixen per sistema. Si cal, tornen un plat de foie dient que està poc fet, o un filet de bou que l'havien demanat sagnant i es veu que no

sagna prou ... Un dels cops de geni dels què parlava es produeix en la reacció irada de l'artista que, segura de l'art que produeix el seu taller, la cuina, s'acuita a defensar-lo sense importar-li gens ni mica la màxima comercial que diu que el client sempre té raó. Surt de la cuina davant d'una queixa i, si veu que el client no té raó, s'hi encara sense embuts argumentant-li que s'equivoca, que el plat que ha rebutjat és al seu punt, que el color del foie, d'un rosat lleugerament daurat, així ho demostra, i la consistència i les aromes que desprèn només són possibles després que el boci de foie hagi passat una cocció de no recordo quants segons en un forn posat a 220°. I que el problema no és que el foie no estigui al seu punt sinó que potser el client no sap menjar i s'ha equivocat d'establiment. Mentre escolta, el client, entre sorprès, superb i molest, fuma nerviós i es posa als llavis, després del cigarret la copa de vi negre, la qual cosa encara exaspera més l'artista del paladar que és la deliciosa Martha, recriminant-li que si fuma no podrà apreciar les virtuts excel·lents del borgonya que hi ha a la copa.

Enllà de l'argument i de les peripècies amoroses, el que més em va interessar de *Deliciosa Martha* fou la defensa de l'art que fa el film: l'art com a actitud professional, com a exigència i recerca de perfecció, encara més paradoxal en una realitat tan efímera i volàtil és l'elaboració d'una recepta culinària. I em vaig recordar aquella novel·la de Miquel Àngel Riera, *Illa Flaubert*, on el protagonista, que ja sabia que mai no podrà escriure *Madame Bovary* ni pintar la Capella Sixtina, decideix convertir la seva vida una obra d'art vivint intensament l'únic que tenim, el temps. També em va saltar tot d'una, just rere la primera de les fórmules magistrals que el film presenta, una de les poètiques més delicioses de Narcís Comadira, aquella que compara un bon poema amb un suquet de peix. No n'hi ha prou, diu Comadira, de tenir les rascasses més fresques del mercat, ni el millor peix de roca de la costa, si no hi ha el punt de perfecció que demana l'art, si no saps cuinar tot aquell material, si l'artista no sap trobar aquell punt de grandesa que fa el plat i el poema únics, com aquell foie que sí que era al seu punt tot i que, com diu el refrany, la mel no s'ha fet per la boca de l'ase. Aquesta és la gran desgràcia trobar el punt de l'art, viure'l intensament i després descobrir que no hi ha recepció, que l'altre no hi és, no ho aprecia, no pot o no sap apreciar-ho. Davant d'això, a la Fira de Salàs, un vell fondista conegut pel seu bon ofici i per fer les millors girelles de tot el Pirineu, es quedava compungit i resignat i recomanava: un Pare Nostre pels qui van errats.