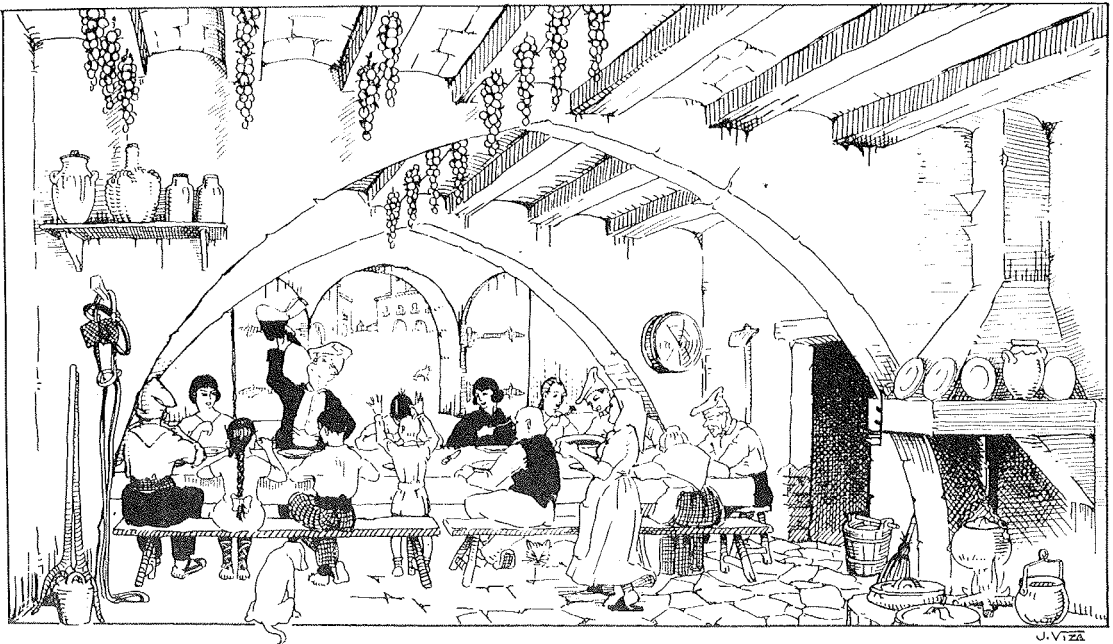


Sucs i brucs, menges i herbetes

Marcel Riera i Bou

Potser són els espeternecs de les brases que tusten l'olla, penjada dels clemàstecs i amb el brou que xauxineja parsimoniosament en una llar de foc reviscolada, o potser és també el caliu incandescent en què s'ha convertit el carbonet de la sutjosa i enutjosa i tanmateix captivadora cuina econòmica, els que poden ajudar-nos a retrobar ara, després d'una forassenyada cursa vers l'oblit, la veritat de la cuina, de les menges fetes amb cura i sense pressa, amb gana i amb ganes, deixant de banda els estris esterilitzats, els

aparells esgarrifosament automàtics que ens han reemplaçat les mans i la traça, la imaginació i el tacte. Potser ha arribat l'hora de bandejar els olis de cacauet, les sopes de sobre, la samfaina en conserva o el peix congelat en bosses de plàstic; l'hora d'oblidar, encara que només sigui a estones, el gas i l'electricitat que amb desmesura han uniformat més que no pas enriquit, amb forns automàtics, neveres-magatzem i cuines-campana-despertador el gust d'una època gastronòmicament asèptica. Perquè

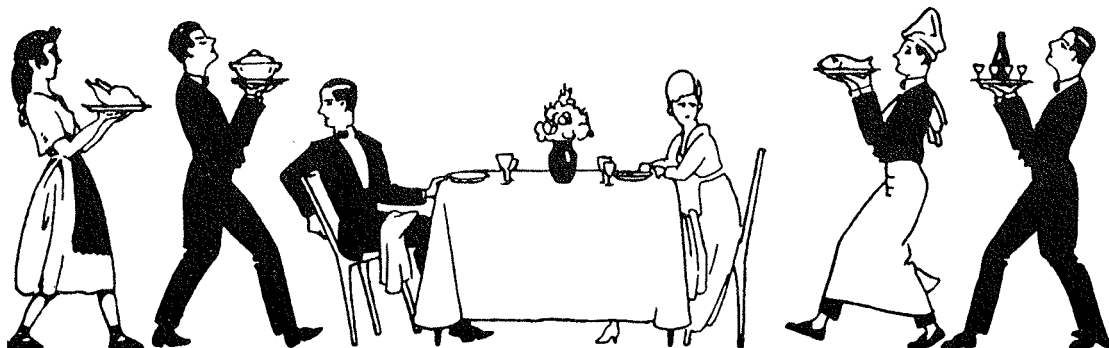


vet aquí que hom comença a recuperar, entre d'altres tradicions i pitances, els suquets i les fires, el rebost i el foc a terra, les havaneres i els bols de tèrrissa, les espadnyes i el pa amb vi i sucre. Redescobrim cada dia la sopa d'all. Ara ja fa «senyor» convidar les amistats a menjar pa amb tomàquet i pernil, malgrat que algun groller empri encara tomàquet de llauna o no atini a fregar les dues cares de la llesca. Però tot és començar.

Ens preguntem, ¿és un retorn als orígens?, ¿és l'onada neo-romàntica que envaeix Europa?, ¿és una moda o un negoci? ¿inventaran la multinacional del vi ranci? Tot pot ser perquè hi ha una mica de tot en l'assumpt. Per un cantó comencem a estar farts de tanta colonització consumista i doncs també alimentària. Per l'altre cantó, si hem recuperat Institucions, per què no costums, tradicions? Se'ns va fent entenedora la noció de «poble», retrobem una «tradició» enfosquida, menystinguda, hem pres consciència de viure en un «territori» concret, nostre i de ningú més. Agafeu aquests tres conceptes, tireu-ne un bon tros a l'olla, i tindreu una nova filosofia d'estar per casa, mig elitista mig popular, però sobre tot assimilable, car hom se la pot fer venir bé tot arrançant-se-la a les pròpies mides i necessitats. Aneu a saber si, una mica per intuïció i a les palpentes, no ens hem adonat fins ara que som la «correntia d'ombres» de què

parla Ungaretti, que els morts i el passat i la tradició donen veritable pes als nostres noms. Tenim a les mans i als llavis, al paladar i a l'estómac —que és on les coses veritablement consistents s'installen— quelcom palpable, mastegable, païble, defecable, nodridor en fi, quelcom valuós per a deixar a aquells dels quals podrem ser ja, a partir d'ara i gràcies a la troballa mengívola, memorables avantpassats.

I a sant de què tot això, direu. Ben senzill, ¿que no ho veieu que s'han posat de moda els arrops i les confitures, la cuina popular i tradicional, la confecció casolana de conserves? Qui hauria pogut imaginar fa quatre dies que a Badalona tindríem la nostra fira de Sant Ponç? Hom desembarassa el rebost de joguines oblidades, trastos i munts de diaris —els qui en llegeixen, és clar— i s'esmerça a col·locar potets i recipients a les lleixes, amb etiquetes enllaminadores: «Cireres amb rom», «Olives trencades a la sajolida», «Carxofes en salmorra»... De cop i volta ho confitem tot, micacos, arengades, formatges, perdiganes... Creiem novament en les herbes remeières. Quan ens ve l'encostipat fem bafos i bevem llet amb conyac. Els herbolaris fan la primera pesseta —que ja era hora, pobra gent—, formiguegen tendetes noves de trinca amb noms camperols, «Pot petit», «Marduix»... i dissenys d'aire-rústec-sofisticat-optants-als-premis-del-FAD. Topem a cada cantonada



À PATS



Ignasi Domènech

Lata

LA CUINA QUE TORNA



Josep Lladonosa

Lata

ART DE BEN MENJAR



200 PLATS CASOLANS DE CUINA CATALANA

Recull de receptes populars, per
ANTONI R. DALMAU



BIBLIOTECA POPULAR CATALANA VELL I NOU - OBRA 10

amb plats-i-olles que ens ofereixen el darrer model de cassola palleresa i càntrirs de galet automàtic. En fi, retornem, ai las! ficticiament?, a la terra.

Haureu observat també que sovintegen darrerament els llibres de cuina i

gastronomia. Se'n reediten alguns de tradicionals, «La teca», «Llaminadures» o «L'art del ben menjar», que han orientat generacions de noies tot just maridades, que han tret mares, ties i àvies de més d'un compromís. Es recuperen llibres antics

però moderns, vegeu sinó l'edició facsímil del «Llibre de la cuina catalana» de Ferran Agulló, a Alta Fulla, la mateixa editorial que ha publicat amb una cura extraordinària «El rebost (adobs, conserves, confitures i licors a Catalunya)» a càrrec de Dolors Llopart, mestressa de casa i etnòloga, manual on podeu aprendre-ho tot sobre la conservació casolana dels aliments. I les Edicions de la Magrana ens han sorprès amb «La cuina de l'àvia», llibreta de cuina d'una barcelonina de finals de segle, Empar Sabata. I encara hi podem afegir algun llibre de luxe com ara «Els vins de Catalunya» de Jaume Ciurana, editat per la Generalitat. I en un altre camp, el de l'erudició filològica però amb contingut gastronòmic, el «Llibre del Coch» de Mestre Robert, tractat de cuina del 1520 editat per la Universitat de Barcelona i Edicions Curial i, finalment, el «Llibre de Sent Soví», del segle XIV, el text culinari més reculat que existeix en català, i que ha aparegut a «Els Nostres Clàssics» de Barcino.

Si us agrada de llegir i de cuinar, o senzillament de tafanejar curiositats catalanesques, goso recomanar-vos qualsevol d'aquests llibres i us adonareu que, a més d'una Generalitat definitivament restaurada malgrat que en època de crisi, podem llegir també als nostres hereus un bon grapat de receptes de cuina, l'estómac dels quals, si més no, sempre ens ho agrairà. Ja ens podem morir tranquils. Però mentre feu la viu-viu ja podeu encendre la llar de foc —si no trobeu ni serments ni tions busqueu fustes als conteníters— o si encara no teniu llar de foc sempre podeu fer un «barbacoa» —venen carbonet envasat ara—, i a falta de celler podeu desembarassar el rebost o el celobert o la cambra dels mals endreços, i penjar-hi botifarres, rastelleres de tomàquets, un forc d'alls, i retornar com si res a la cuina de la quietud i la parsimònia, al sutge i a les brases, al silenci guspirejant dels fogons on es cou i fa xup-xup la veritat.

Això sí: mengeu poc i païu bé, i que bon profit us faci.

