

en el gest, ponderat en el to, planer sempre en el tracte... i amb un curiós i lleuger balanceig del cos, quan estava dempeus, recolzant-se ara en una cama, ara en l'altra...

Gran tipus, l'Enric. N'era més del que semblava. Mai va ser un individu estàndard ... Preparat per dir sempre la penúltima paraula, silenciava la darrera com si volgués acabar les seves converses amb punts suspensius... enclaustrant-se, abans d'acabar, en sí mateix, sense obrir-se del tot. Timidesa? Potser sí.

Sempre vaig apreciar i respectar l'Enric i vull creure que l'afecte era recíproc. Vol dir això que el coneixia bé? Que el coneixia del tot? A fons? Segurament, no. Tenia, crec, un punt de complexitat inassequible. Sempre vaig pensar - i ho continuo pensant - que en tot moment va conservar dintre seu un replec que no volia compartir. Un cau, dins d'ell mateix, per a ell sol. Un íntim refugi cuirassat contra tota mirada aliena. Potser això el mostrava, malgrat la seva porositat a tot el que l'envoltava, en un solitari que no volia -o no podia- compartir del tot la seva més recòndita solitud. Tal vegada era aquest hermetisme el que el feia aparèixer, a estones, una mica distant. Alguns no l'enteniën. D'altres l'hi retreïen. D'altres, ni se n'adonaven.

Entranyable personatge, l'Enric. Personatge que, pel que fos, potser no va fruitar tot el que podia esperar-se de la rica saba que l'animava per dins. I que tampoc va ser valorat com es mereïa.

En tinc un gran record de l'Enric. I encara sospito que, precisament en el racó que ens ocultava, hi niava el millor d'ell mateix

Adéu, amic Enric.

DOSSIER | L'enric Serras i "l'Olla Benigna"

MANUEL CUSACHS I XIVILLÉ

L

Olla Benigna va ser un club gastronòmic que va iniciar-se en l'àmbit de la família Serras. Quan encara no tenia nom s'organitzaven uns sopars, a les postres dels quals es divulgaven receptes casolanes de cuina, per instruir el personal. Però aquesta intenció va tenir poc futur.

L'Olla Benigna com a club no va pretendre altra cosa que l'oci, sense cap mena de compromís social, ni polític, ni cultural. No tot a la vida ha de ser transcendental. Amb el pretext de sopar va anar acollint una quantitat ingent de comensals fins arribar a un punt que molts no es coneixien entre ells: cadascú podia portar amics i aquests uns altres, provocant veritables dificultats d'espai. Va ser un autèntic cultiu d'amistats.

Per a ser fidels als inicis fundacionals hem d'anar a la llar del senyor Jaume Colomer, on tres gendres i ell mateix, iniciats per l'Enric organitzaven uns dinars amb pretensions de cuina selecta, en què la família femenina hi era convidada. Va ser batejat amb el nom d'AFIC (Associació Familiar i Cultural). Hom pot deduir que l'adjectiu *cultural* era més aviat pompós. Aquests àpats s'expandiren i entraren altres cuines amicals. Així s'amplià amb la família Subirà (íntima de la Colomer). S'estrenaren cuines i fogons, i menjadors, amb ambicions memorables en què l'Enric Serras era la veu decisòria. L'AFIC va créixer, com hem dit, en un ambient purament casolà i d'amics íntims. Amb el temps aquells tecs,



Medalla de l'Olla Benigna

on els cuiners érem uns mers aficionats (jo mateix no en vaig saber mai), agafaren més volada iniciant una altra ambició, promoguda per l'Enric, consistent en sortir del clan domèstic per iniciar una manera de fer amics més àmplia al voltant d'una taula. D'aquí va néixer el que aviat seria l'Olla Benigna.

L'Olla va crear un agradós ambient fruit de la discreció, l'amabilitat i la cordialitat, sense cap mena de compromís, molt propi al caràcter de l'Enric. Uns artistes convidats meus en quedaren sorpresos:

- "Com us ho heu fet per aconseguir aquesta fraternitat?"

- "No ho sé. Però si ho pregunto a l'Enric Serras, que n'és fundador, tampoc ho sap".

Aquest era el seu misteri.

L'Enric va creure oportú que havia d'incorporar un responsable de *relacions públiques i protocol* i va proposar-ho a Lluís Terri, l'actiu promotor cultural i artista expert en relacions humanes. Amb la seva incorporació, la divulgació de l'Olla es va estendre més enllà de l'ambient local. Es va decidir

trobar-li un nom, formar un club, i formalitzar-lo amb uns estatuts.

En Terri va facilitar un petit local al segon pis del Casal de l'Aliança al carrer Nou de Mataró, al costat mateix del famós Racó. L'antiquari Jordi Viza, essencial col·laborador, el moblà i l'advocat Pere Terés en féu els estatuts i composà un himne:

"Anem-hi colla,
que comença l'Olla ..."

Es designaren categories: GRAN CONFRARE, CONFRARE MAJOR, etc. Per buscar un nom l'Enric i en Terri ho feren solemne. Van escollir el cafè *Els Pescadors*, a la Plaça Prim del Poble Nou, on avui hi ha el famós restaurant del mateix nom. Al vell cafè, de centenàries taules de marbre, ens deixaren una sala per reunir-nos presidida per una enorme vitrina amb un gran penó brodat. El senyor Miquel Pedra m'informa que el cafè era dels seus avis materns que vingueren de Castelló i que el penó brodat era dels Cors de Clavé, amb el nom romàntic de *Proa al Mar*. Ara, aquesta relíquia es conserva a les vitrines de *l'Aliança del Poble Nou*.

En aquest històric ambient es va seleccionar democràticament el nom: *Els Fogons*, *L'Enciam*, *Els Clemàstecs*, *Pa Sucat*, *La Ros-tidora*, *L'Oasi*, etc. Va ser escollit per unanimitat la meua proposta: *L'Olla Benigna* inspirat amb els textos de Joaquim Ruyra "Coses Benignes". L'Enric va encarregar-me que esculpís una medalla, per guardonar els confreres premiats i que dissenyés la maqueta d'una revista (revista que no es va fer mai).

Els sopars es planificaven curosament, de manera que un petit equip denominat "l'Olleta", compost per l'Enric i en Terri, en Trens i en Rectoret triaven el res-

taurant i el menú, preparaven la festa de sobretaula en què regularment es penjava al coll la medalla al confrere distingit, es sortejaven objectes que els propis comensals regalaven i es feien discursos abrandats. El club no cobrava quotes perquè no tenia socis. El dia del sopar les senyores dels organitzadors passaven a cobrar directament.

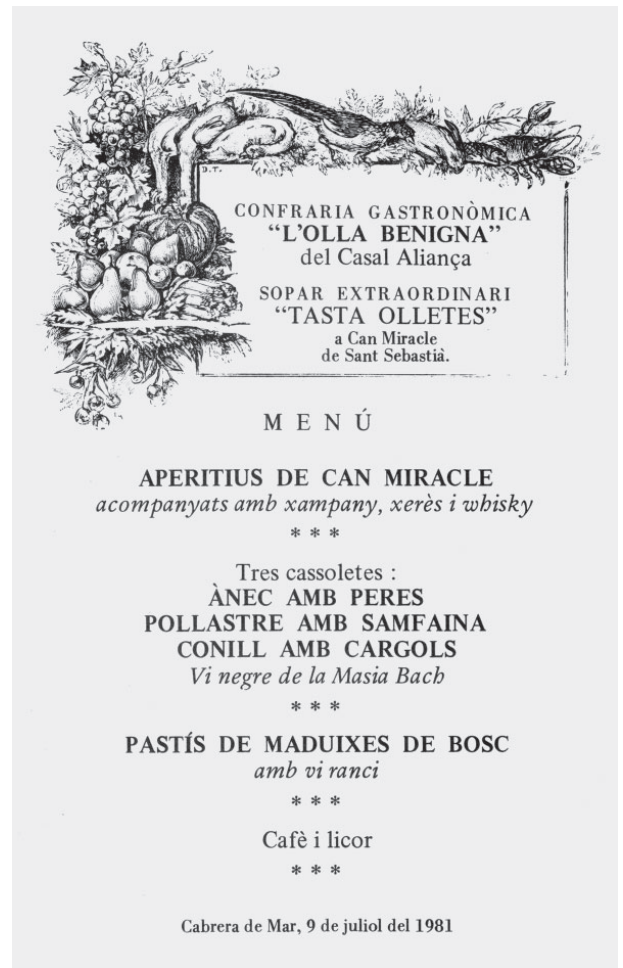
En Terri va ser l'ànima, l'home que dirigia el xou, qui dissenyava els menús amb els seus cromets, i anunciava nouvinguts... tot amb la gran complaença de l'Enric Serras que no dissimulava l'encert d'haver-lo escollit. Sempre he tingut el convenciment que amb la creació de l'Olla Benigna l'Enric va posar a prova la seva oculta tímidesa i tanmateix el seu caràcter, de vegades, inhibit. Un àpat per senzill que fos, com el fet habitual de seure a taula, per l'Enric Serras era un ritual, una mena de litúrgia del tot seriosa. Les viandes cuites al punt, per més senzilles que fossin les preuava justament. Per a ell entaular-se era un art.

Ell i en Terri van aconseguir una certa fama de sibarites. Se'ls convidava a fer de jurat a concursos gastronòmics i arrossades de Festa Major. Anaven proveïts d'unes culleretes de fusta amb un llarg mànec que utilitzaven cerimoniosament per fer els respectius tastets en nom de l'Olla, i deliberant i qualificant el plat guanyador.

La Confraria Gastronòmica L'OLLA BENIGNA del Casal l'Aliança, tal i com estava registrada, estava consolidada, però no abastava totes les necessitats humanes. En preguntar a un bon amic nouvingut si li havia plagut el sopar, em va contestar:

- "Sí, sí, però no tornaré. Per molt menys diners, al Lliure, hi sopo i veig teatre ...".

L'OLLA es va moure per



Mataró, Cabrera, Cabriels, Sant Celoni, Vilassar, Granollers, Dosrius, Canyamars, Argentona, etc. I tenia èxit..., però de la mateixa manera que tot el que comença acaba i tot el que neix mor, l'Olla Benigna va anar finint. No recordo els anys que va viure. Com va acabar? No ho puc respondre perquè ho ignoro. Es van deixar d'enviar convocatòries...

En una de les visites que sol fer l'amic Comeron al meu taller ho comentàvem sense aclariment. Amb el que sí coincidírem és que probablement l'últim sopar dedicat als bolets es va fer al restaurant les Ginesteres d'Argentona.

En escriure aquests records he reviscut, amb nostàlgia, un temps irrepetible, sortosament *benigne*, que l'Enric Serras va crear, com una mena d'homenatge a l'amistat que tant preuava.

Imprès d'un dels
menús