

Dels fogons de joaquim lleonart en surt, ara, un llibre ben amanit

Joan-Ramon Corts Salvat

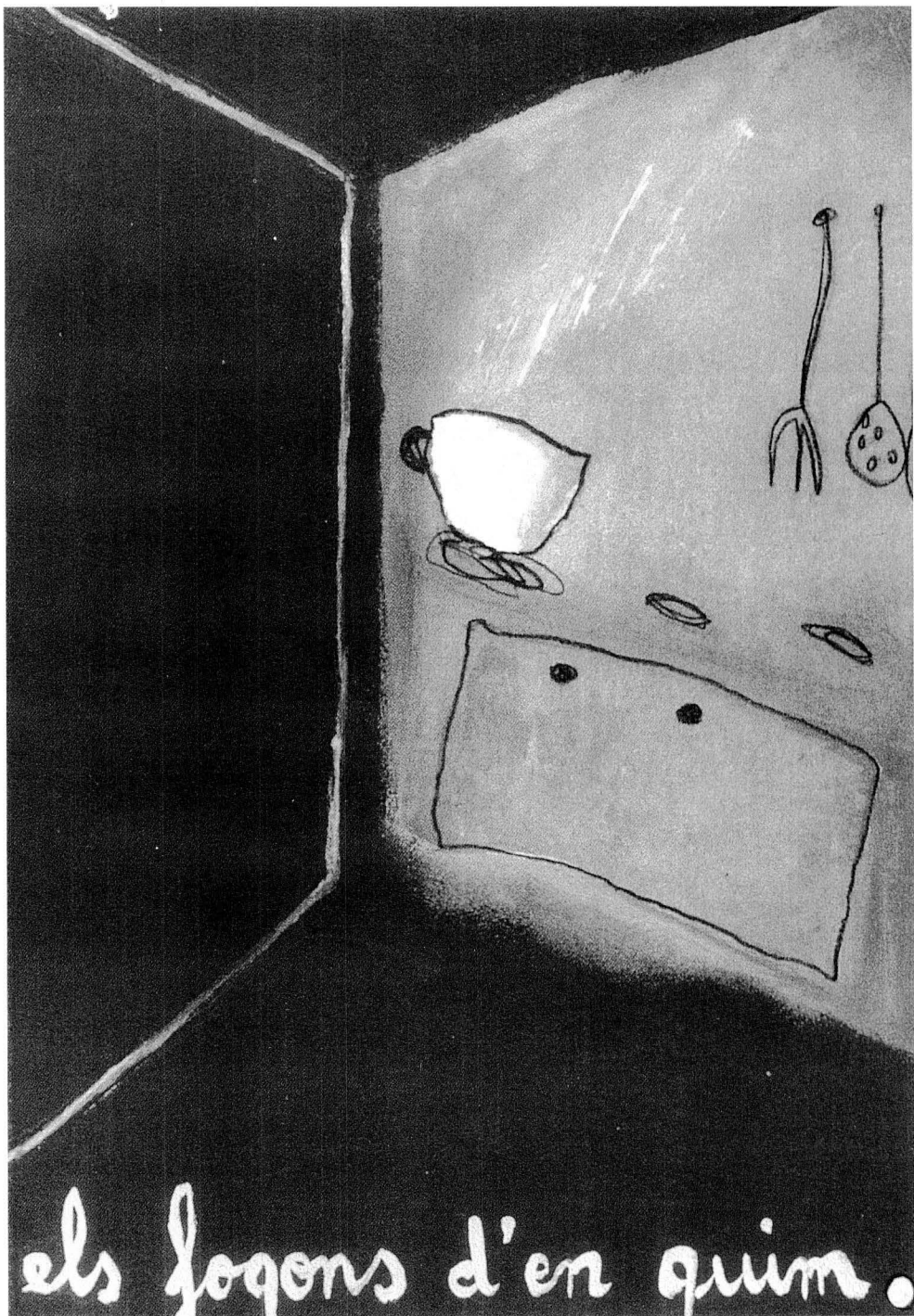
Josep M. Toda Serra

En el mes del llibre per antonomàsia, que se celebra al voltant del nostre patró invicte Sant Jordi - que ahora ho és també dels enamorats-, volem que presideixi la nostra taula dedicada als costums i a les tradicions un menú diferent, signat per Joaquim Leonart Bonete, que harmonitza suggestivament l'art del bon paladar i la literatura -complementada aquesta amb originals i evocadores imatges-, una tríada de sensacions que esclaten a bon compàs en el bressol florit del nostre abril mediterrani particular.

Aperitiu: tres unces d'inquietuds.

El ritme vital de Joaquim Leonart Bonete (nat a Sants, Barcelona, l'any 1945) és com un gran tec. El convidat d'aquest àpat s'ha delectat tastant diverses menges que li ha ofert el banquet de la vida i ho ha fet, com recomanava el filòsof estoic Epicetet, en porcions moderades i esperant amb paciència el torn de gaudir-ne. Això és el que ara li ha succeït amb la publicació del llibre de cuina a què ens referirem més avall, després de diversos anys d'estar a una lleixa del seu propi rebost.

Casat amb Leo Cabes Riera i



pare de tres fills (Quim, Sandra i Judit), des de la seva arribada a Riudoms, l'any 1980 -si bé s'ha traslladat a Reus l'abril de 1998-, Joaquim Leonart s'integrà ràpidament a la vida cultural i esportiva local i ha

participat en una munió d'activitats no exemptes, alguna vegada, de polèmica. Però, ja se sap, que qui té boca, s'equivoca i que no plou mai a gust de tothom. Tanmateix, als primers anys d'estada entre no-

saltres, protagonitzà una intensa etapa teatral, ressenyada amb pèls i senyals al capítol cinquè del llibre de Joan Torres Domènech: *Un segle de teatre a Riudoms (1888-1996)*. *Un retrat de Riudoms des de la seva faceta artística*, publicat per la revista "L'Om". Només com a botó de mostra, va arribar a participar en un any en sis o set obres, tant a Riudoms com a fora.

Pels mateixos anys de 1980 jugava força al tennis, posseint fins i tot carnet de federat. En aquest sentit, després de diverses vicissituds, va col·laborar amb Antoni M. Barreda Sansó i Jordi Colomé Guinart a l'hora d'organitzar algunes competicions del Tennis Riudoms, es pot dir que únic lloc a la nostra vila on homes i dones podien practicar aquest esport amb regularitat i amb tornejos organitzats.

Primera posada: un xup-xup de lletres amb fragàncies divulgatives.

Capítol a banda mereix la seva llarga i prolífica col·laboració a la revista "L'Om". Va començar escrivint-hi receptes de cuina el mes de novembre de l'any 1980, amb el primer director Josep M. Franquès Bru, cinc mesos després d'haver-se establert a Riudoms, i s'hi ha mantingut amb aquesta funció fins al desembre de 1993. El punt culminant ha estat, no obstant això, la realització d'un monogràfic de 24 pàgines titulat "*La llar de foc*", aparegut a "L'Om" el desembre de 1991 sota els auspicis de la mateixa revista. Fou la primera experiència editorial d'aquestes característiques sobre gastronomia feta a Riudoms. No s'ha d'oblidar tampoc el fet d'haver estat mestre restaurador de la Confraria del Cellar que, patrocinada per la revista "L'Om", va actuar des de la primavera de 1992 fins a mitjan 1995 amb el doble objectiu de desempolsar els cellers locals encara existents i fomentar els productes i la cuina de temporada de la nostra terra. La seva activitat

com a mestre cuiner va produir-se, en bona part, com a resposta a un repte provocat per amics seus que frisaven per tastar els seus plats i comprovar si la pràctica gastronòmica s'adeia a la teoria. Només cal dir que en un principi només eren set comensals i arribà a cuinar per a vint-i-dos. En cada àpat estacional del capítol d'aquesta confraria s'hi convidava una personalitat. L'associació va arribar a tenir anagrama distintiu propi i medalla per als confreres. Leonart ha format part, per una altra banda, de diversos jurats gastronòmics, com per exemple a Figuerola del Camp, i ha obtingut alguna distinció com en la Diada del Fesol de La Febró, en ambdues ocasions l'any 1993. Com a confrere cuiner va resseguir els fogons de diversos monestirs (Poblet, Vallbona de les Monges...), ja que sent predilecció especial per les cuines monàstiques i és un tema al qual es voldria dedicar quan disposi de més temps lliure i suport financer.

Pel que fa a la divulgació gastronòmica, des de l'any 1994 i fins al 1996, va realitzar uns dos-cents programes radiofònics a l'emissora de Reus de la cadena COPE sota el títol "*La cuina d'en Quim*", a més de col·laborar en diverses publicacions periòdiques de difusió comarcal sobre la mateixa temàtica. El 1996 passà a Onda Cero, també a Reus, continuant la tasca esmentada amb el programa "*Els fogons d'en Quim*", espai monogràfic d'un quart d'hora que ara, per motius professionals, s'emet cada divendres.

Segona menja: Un farrigo-farrago salpebrat de receptes i recomanacions un xic heterodoxes.

El llibre que apareix l'abril de 1998 és un projecte que s'ha estat gestant des de l'any 1993 quan Albert Micola Pallarès II va suggerir

que aplegués de forma escrita les seves experiències professionals. Posteriorment, d'altres també es van afegir a sol·licitar-li'n còpia. Aleshores va decidir posar-se a la feina i anar bastint el treball que ara veu la llum, d'una extensió de 171 planes, una tirada de 1.000 exemplars, que recull una selecció de les seves receptes i que duu per títol *Els fogons d'en Quim*. Es publica a través de les edicions de la Llibreria Monpapers de Mont-roig del Camp, promoguda per Joan Ramon Reverté Maydéu, i inicia una col·lecció de cuina titulada *La cuina de l'àvia Lola*. Les vuit il·lustracions i la portada, a color, són de la pintora reusenca Fina Veciana, els originals de les quals s'exposaran a cada presentació que es faci combinant així cuina i pintura, dues arts sensorials. El pròleg en castellà és una fresca instantània del prestigiós fotògraf Francesc Bedmar Blanqué.

Joaquim Leonart pretén que el seu sigui un llibre atípic amb l'explicació de cada recepta sense indicar quantitats d'ingredients ni temps de cocció. La cuina, com ja se sap, no és matemàtica, a excepció de la pastisseria. L'autor voldria que fos un llibre per treballar i no de tauleta de nit, és a dir, voldria que estigués al costat dels fogons. El contingut de l'obra es distribueix segons les estacions de l'any i a cada encapçalament hi ha una recomanació del que correspon segons cada època del cicle natural anual. Com regar els diferents plats descrits, és una qüestió que cal anar descobrint per apreciar-ne més el gust. Altres capítols específics fan referència als deliciosos bolets, a la cacera i els seus tipus, al món enigmàtic de les salses i acaba amb la recopilació de berenars de sempre -molts gairebé oblidats i alguns proporcionats per la riudomenca Dolors Domingo Salvadó-, una de les principals contribucions de l'obra a la recuperació del patrimoni gastronòmic. I, després de la menja, senyores i senyors, oferim agraiïts, doncs, el veire per brindar plegats tot proclamant salut i bon profit!