

Poetes que mengen: Narcís Comadira

Narcís Comadira és, a parer meu, tan bon poeta com bon pintor (i això no es dona gaire). A més, ha publicat un excel·lent llibre de gastronomia, digne successor del que va escriure Josep Pla, titulat *Fórmules magistrals* (1997) i il·lustrat per ell mateix.

Text > JAUME FÀBREGA

Estrafent Vicent Andrés Estellés, que tot i ser poeta anava a fer una paella, els poetes també mengen. Abans hem de dir que altres poetes i escriptors de ficció de la nostra literatura han escrit els seus respectius llibres de cuina (a banda, és clar, de Josep Pla o Vázquez Montalbán, que cal tractar a part). Esmentem Néstor Luján, que va escriure en espanyol la novel·la *La puerta de oro*, que parla dels nous productes d'Amèrica i és tot un referent (1992); Joan Perucho, autor de *Discurs de l'Aquitània i altres refinades perversitats*, un llibre de viatges i productes gastronòmics (1982); el recull d'articles *Del rebost a la taula*, de Josep M. Espinàs (1975), i *L'escargot en 100 receptes*, de Patrick Gifreu (1999), traduït al català amb el mateix títol: *El cargol en 100 receptes* (2002).

A l'altura de Comadira i Piera podríem posar (si bé no és poeta) Miquel Ferrà i Martorell, el prosista i articulista mallorquí, sobretot pel llibre de què ja vam parlar en una altra ocasió, *La cuina de la Revolució Francesa i les Illes Balears* (2000), un receptari comentat i molt ben documentat precedit d'un estudi sobre el segle de les llums. I al País Valencià, fent companyia a Josep Piera, hi ha el també magnífic Joan Garí.

Fórmules magistrals

Narcís Comadira va publicar un llibre que es titula *Fórmules magistrals* (1977), que és un recull d'articles de tema gastronòmic publicats al diari *El País*, al quadernet dedicat a Catalunya. Hi explica vivències infantils

(en definitiva, la seva «vella cuina familiar», com diria Pla), evocacions de viatges, de plats menjats, de productes i de restaurants. És una mica com un Josep Pla (a qui rememora sovint) posat al dia, però sense la intenció diguem-ne més exhaustiva del mestre, ja que en aquest cas es tracta, no ho oblidem, d'articles de premsa. No obstant això, en tots sura una prosa agradable, puntuada de petites reflexions (fins i tot de refranys referits al menjar o al pas de l'any) i de la sensualitat dels plats i àpats proposats als restaurants

que freqüenta. Cada article, saborós i evocador, és encapçalat per un dibuix fet pel poeta mateix. Per a mi, és tan bon pintor com poeta, a més de prosista de cuina.

El poeta i assagista Josep Piera titula el seu llibre *Els arrossos de casa* i el subtitula *I altres meravelles* (2000). Hi ha un deliciós pròleg de Valentí Puig. Com no podria tractar gairebé de forma monogràfica els arrossos el poeta d'un país on (a diferència de Catalunya) aquesta gramínia es menjava cada dia, mentre que el diumenge es



>> Comadira, l'any 2015. (Font: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. ELISABETH MAGRE.)



>> Portada del llibre Fórmules magistrals.
(Font: GRUP 62)

reservava a l'olla? Fins i tot l'endemà, dilluns, era dia d'arròs, que a la capital valenciana tenia el nom humorístic d'«arròs amb perdiu» per la cabeça d'all que es plantava al bell mig de la cassola, o «arròs passejat» pel fet que es «passejava» fins al forn l'arròs fet amb les sobres de l'olla o *putxero*.

Piera, és clar, parla d'altres menges: la fideuada, els caragols, les saladures, el bullit; però el seu univers gira sempre a l'entorn de l'arròs. Com en Comadira, el llibre és farcit de referències literàries, personals, de viatges... i per tant es llegeix regaladament, més enllà de l'interès que puguem tenir per la cuina.

A diferència del poeta gironí, el de la Drova clou el llibre amb un receptari a cura de Rosa Piera, un element que també el fa funcional. La literatura, és clar, també es converteix en gust, i de la butaca passem a la cuina i, de la cuina al menjador on, com deia Joan Fuster d'una manera i Josep Pla de l'altra, practicarem la conversa, fruit de la literatura i de la cultura.

Dos autors, Comadira i Piera, que tenen en comú que són primordialment poetes. En el cas de Narcís Comadira, a més, és un pintor deliciós, amb trets inspirats en el Noucentisme, a part de dibuixant i dissenyador. Durant un temps, un servidor escrivia a *Serra d'Or* extensos articles de gastronomia il·lustrats amb un dibuix seu diferent a cada entrega.

Dietari del menjar

Comadira es proposa fer un dietari del menjar, com confessa al pròleg, on també es declara planià. Deia Josep Pla (un mestre en aquests temes que em proposo afrontar, i en tantes altres coses, i que em perdoni des del cel per gosar parlar del menjar) que en la cuina, en un plat, «s'hi ha de posar de tot, però poc». De fet aquesta frase, que s'atribueix a ell, forma part de les dites de les nostres àvies, quan deien que per menjar bé s'havia de menjar de tot, però en poca quantitat, una asseveració extremament assenyada de la qual els «savis» dietistes haurien de prendre nota. Entre els temes que tracta Comadira hi ha el pa amb oli, el codonyat, el tombet (un plat mallorquí que allà es coneix popularment amb la pronúncia *tumbet*), les truites, les sopes, la col, la paella, el niu, el suquet de rascassa, la pasta, els fideus, la blanqueta de vedella, la perdiu a la vinagreta, els rogers, el bou a la borgonyona, els bunyols, el sofregit i la picada, els sepions, el cap-roig i molts d'altres.



>> Narcís Comadira, a finals de la dècada dels setanta. Font: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. EL PUNT (JOAN COMALAT).