

Cent d'Estellés amb cuina al fons

«Aquest és el secret, en efecte. Ni deconstruccions ni virgueries. Una bona paella, un bon arròs amb fesols i naps, una superba coca de verdures: això és absolutament imbatible.»

Joan Garí

10/04/2024 07:00

Fa molts anys, però jo diria que el primer poema que vaig llegir d'Estellés va ser aquell que comença *Res no m'agrada tant*. És la famosa *horaciana* on el poeta de Burjassot du a terme una apetitosa oda al pimentó torrat (a ma casa en diríem *pebrera*). Jo devia tindre uns vint anys i els versos en qüestió estaven inclosos en l'*Antologia general de la poesia catalana* de Castellet i Molas. Aquells llibrets groguissos i amanosos publicats per 62 i La Caixa em van donar tantes alegries! L'apologia d'Estellés, inserida en el panorama de la nostra lírica de tots els temps, hi contrastava clarament, sobretot si abans havies llegit les belles abstraccions de March, el pairalisme bucòlic de Llorente, l'energia tel·lúrica de Jacint Verdaguer o la noblesa espiritual de Joan Maragall.

Estellés és un poeta únic i per això cal commemorar com cal el centenari del seu naixement. M'ha alegrat, en aquest sentit, trobar-me una altra vegada el seu pimentó al volum *Saber y sabor: escritura y comida*, d'Enric Bou.

Emmarcat en els *Food Studies*, Bou du a terme en aquest llibre un repàs per diferents autors hispànics que, entre els segles XIX i XXI, han incorporat la gastronomia a la seua obra. Per les seues pàgines passen Pardo Bazán, Pablo Neruda, Vázquez Montalbán o Estellés. Em detindré ara en el penúltim. S'ha remarcat a bastament el caràcter pioner de Vázquez Montalbán a l'hora de situar el paper de la cuina en la literatura contemporània. La diatriba del creador de Carbalho contra els gurmets, en aquest sentit, continua plenament vigent. Perquè Montalbán odiava el *postureig* i buscava això tan simple: valorar les grans receptes de tots els temps de la cuina tradicional. En això s'arreglerava amb uns altres pioners de la literatura gastronòmica, no debades tots ells catalans: Nèstor Luján, Joan Perucho i Josep Pla.

Des que vaig començar a escriure sistemàticament sobre cuina, ara fa deu anys, he tingut en *El que hem menjat*, de Pla, un lúcid model. Jo també pense que el secret de la bona cuina no està en l'experimentalisme de les estrelles Michelin, sinó a les taules honestes i humils dels restaurants que han portat la cuina de les mares i de les àvies al servei públic.

En aquest temps he escrit dos llibres al·lusius, *La memòria del sabor* (3i4, 2015) i *El rebost perfecte* (Onada, 2017). En eixe lapse he trobat propostes ben interessants a les cases coronades per les cèlebres estrelles franceses, com ara l'experiència intel·ligent i

suculenta de Ricard Camarena o de Miquel Barrera, però sempre que un plat m'ha emocionat i m'ha arribat ben endins és perquè el podia relacionar d'alguna manera amb un element singular de la meua cuina materna.

Com molt bé diu Bou, ara vivim en un temps on els cuiners (o més concretament les cuineres) volen ser substituïts pels xefs. Fa anys, després d'un àpat majúscul, vaig compartir una sobretaula molt il·lustrativa amb Josep Maria Pinto. A més de ser un brillant traductor de Marcel Proust (la seua versió de la *Recerca* ha servit de base al meu últim llibre *La vida plenament viscuda*), Pinto va ser durant molts anys l'encarregat de redactar els llibres de cuina de Ferran Adrià. I el que m'hi confessava el traductor era d'una claredat superlativa: «Ferran sempre diu que, davant la cuina tradicional (la casolana, la domèstica), no hi ha res que puga comparar-se».

Aquest és el secret, en efecte. Ni deconstruccions ni virgueries. Una bona paella, un bon arròs amb fesols i naps, una superba coca de verdures: això és absolutament imbatible.

Mentre escric aquestes ratlles, puc llegir a la premsa que torna a obrir al Raval de Barcelona la mítica Casa Leopoldo, allà on Montalbán va passar estones inoblidables. I, com a antídoto contra la temptació de l'espectacle, cuineres com Maria Nicolau (de qui també parla Enric Bou) tornen a reivindicar les receptes ancestrals, les que ens fan fruir de veritat a taula parada.

Saber i *sabor* tenen moltes coses en comú, fins i tot a nivell de diccionari. I no hi ha res més oportú, després d'un bon àpat, que fer-ne la crònica literària pertinent. Perquè, com diu Jaume Fàbrega, «Sense literatura no hi ha cuina». Escriptura i gastronomia: no puc imaginar-me un matrimoni més perfectament avingut.

Fuente original: <https://www.diarilaveu.cat/opinio/cent-destelles-amb-cuina-al-fons-534778/>