

ÈPIQUES DEL SOFREGIT

Josep Valls

Fóra bo poder-nos remuntar als orígens coneguts de la humanitat i comprovar que els primers homes eren civilitzats en aquesta important feina d'alimentar-se. Però no podem: del comú pare Adam, la Bíblia diu que menjava crus els aliments, el primer home no va ser, per descomptat, el primer cuiner. La costella que tenia de reserva, com se sap, no l'arribà a usar amb finalitats culinàries, cosa que fins avui cap home seriós no ha lamentat. Tampoc el fet, que d'una manera irreflexiva mossegués la maleïda poma no ens permet suposar-lo presumpte cuiner ni tan sols gourmet, la poma és una fruita sense efusió, de mossec anodí i susceptible de funestes metamorfosis. Emparant-nos en la tesi de l'irlandès Graves, segons la qual l'home és un animal culinari, s'arriba ben fàcilment a la conclusió que Adam no va ser el primer home de veritat, sinó que aquest honorable títol correspon a l'ésser desconegut que començà a cuinar els seus aliments, l'«homo coquus». Si em permeten: un servidor se sent més fill d'aquest pare que no pas d'aquell.

Haurem de venir molt més cap aquí, doncs, i ajustar-nos en relació amb la literatura, camp en el qual la gastronomia, anomenada per Montaigne «science de gueule», ocupa un lloc de prestigi en relació amb d'altres ciències perquè també té els seus manuscrits antics, incunables, clàssics universals i quantitat d'autors oblidats.

Ultra els innombrables lli-



bres de receptes que des de Bartolomeo Sacchi fins a les actuals obres d'art de fotografia i maquetació han sortit arreu, el tema en el món literari és particularment important i de moda, si es pot dir així. En aquests últims anys, sobretot, sembla que no pot haver-hi heroï de ficció, inspector de policia o protagonista de novella que no sigui addicte als gaudis del menjar i beure. Més indicador encara, fins fa poc, dedicar-se a la gastronomia, a la cuina de resultats, era considerat propi de gent de dretes, carca o burgesa, lleugereta i buida. Ara,

en canvi, conèixer els bons vins i aiguardents, entendre en salses «à la nage» i cantar les virtuts de l'agredolç, sembla ser el substitutiu, per a determinades persones, de llegir Sartre els anys seixanta. A la nostra societat hi ha individus importants que van començar com a marxistes rabiosos, després van ser xinesos de Mao, cubans del Che, llibertaris del maig francès i han acabat desencantats, lúdics i membres folls de l'esnobada gastronòmica. No vull dir noms, però alguns d'ells passen les dèries palatals als heroï de les seves novelles. Consti una

cosa, però: són aquesta gent els qui han aconseguit inculcar a la societat que menjar i beure bé no és exclusiu de dretans, carques o burgesos. Agraïment en aquest sentit.

El 1917 la difosa esperança de l'home passava per Moscou. Després va passant per Pekin, Praga, Belgrad, L'Havana. Avui, a la vista de tot això, la fe revolucionària s'ha quedat sense models concrets i potser per això triomfa la matèria més important de totes, la que esdevé pròpia còrpora i que podem pensar, mesurar, flairar, palpar. Del que és a l'abast d'un servidor, gosaria dir que la cosa moderna arrenca amb Simeon, i em deixo expressament Rabelais perquè no acabariem. L'inspector Maigret és un gourmet de primera línia i madame Maigret una cuinera d'excepció. L'exemple —si l'exemple és aquest i podria ser que sí— ha fet escola, Maigret ha excitat glàndules salivals arreu: als herois de la crònica urbana, al propi James Bond (en quasi totes les pel·lícules demana Dom Pérignon), als detectius de sèries televisives, a inspectors gallecs, i al gran Nero Wolfe —entre molts altres, és clar.

No sé si lamentar-ho o no, però em veig obligat a admetre que avui desvetlla més bufera un llobarro amb moixernons que les teories d'Enrich Fromm sobre el tenir o l'ésser; ho constato a cada moment en un lloc on passo més d'un terç de la meva quotidianitat. Perdonin, encara una consideració «ad hoc», però aquest paper ha d'acabar forçosament així: qui ha menjat una polarda a la crema en un restaurant dels volts de Lyon, cuinada per una àvia del país, en parla com si l'arcàngel Gabriel l'hagués besat a les parpelles, en aquell temps que encara circulaven bones notícies en aquest món miserable.

BARCELÓ I MARISCAL

Sebastià Goday

Del 5 al 22 d'abril de 1914, Paul Klee, August Macke i Louis Moillet viatjaren a Tunísia i Kairuan. Per a Paul Klee aquest curt viatge fou una autèntica revelació artística constatada per tots els seus biògrafs i exegetes, i palesada per Klee en un canvi radical en la seva trajectòria (passà del dibuix a la pintura) i, a més, produí un munt d'aquarelles.

Any 1988. Al llarg de sis mesos, en Miquel Barceló de Felanitx i en Mariscal de València viatgen a Mali (capital: Bamako). El seu èxode fou anunciat escrupolosament per tots els mitjans de comunicació. El retorn a la seva vida quotidiana ha estat esplendorós; una ovació sense precedents, una preciositat publicitària.

Anem a pams. En M. Barceló i el seu «staff» (o és ell, només, part d'un «staff»?) presenta a Barcelona (galeria Dau al Set d'en Salvador Riera de Breda): «Barceló in Mali», recull d'una quarantena de «gouches» i un parell de llibres bloc (perdó, vull dir quaderns o apunts de viatge). De fet, obra menor que dona peu a un dels més grans desplegaments publicitaris mai coneguts a Barcelona. TVs, ràdios, diaris, revistes, crítics... tothom rendit, atropelladament, davant de la figura llegendària —ja— d'en Barceló. I jo em demano: és, són aquells «gouches» un prodigi de l'art dels vuitanta o una rutilant campanya de «marketing»? Crec que en primer lloc cal col·locar-hi les qüestions de mercat i després, bé, en Barceló que no està mal, però que podria

haver esperat i exhibir més tard obra de la grossa, de la qual fa impressió, la que es fa de cara a la galeria. El públic té paciència; els publicitaris, col·leccionistes i/o inversors, no. En M. Barceló ha fet paisatges africans, lànguids i apastelats, larvàtics, que en un futur cal veure traduïts en enormes teles barcelonianes. Barceló ha pecat d'indecorós i impúdic en una mena d'urgència històrica, una precipitació per ensenyar-ho tot: el personal i l'intransferible, entranyes, humors. En definitiva: ens ha mostrat el truc, o li han fet ensenyar-lo?

I d'en Mariscal? Entranyable, tendre, àgil i ràpid. És un gran ideador i un magnífic publicista. Cal que tothom se l'estimi, al gran il·lustrador neonaïf i neohumorista. Espectacular, barcelona de la barra, coca i navili. Cubista tenaç. Dissenyador de col·legues. Almirall de la idea. Mariscal de Barcelona. Iniciatives SA. No sé, bé, no sé.

Jo me l'estimo molt i tot el seu centenari, tant a València com al port de Barcelona ho trobo encantador. És el paradigma dels vuitanta, un resum de tot el que ha succeït en el món de l'art i de l'artesanía: bones idees, tècniques artístiques en devaluació, disseny damunt disseny, bons recolzaments institucionals, impecables campanyes publicitàries, eufòria econòmica, i diversió.

En resum: dos triomfadors provinents dels Països Catalans que, ara per ara, són paradigmes indiscutibles de la dècada dels vuitanta i que cal tenir-los presents a l'hora de fer l'anàlisi de l'època.