



GP Postal Gastronòmiques

Josep Pla: l'invent de la cuina catalana

Jaume Fàbrega

Dins la gastrografia de la cuina catalana de l'època moderna hi ha dues aportacions clau. D'una banda, abans de la guerra, la de Ferran Agulló, el periodista i polític nacionalista autor del *Llibre de la cuina catalana*, el primer i més important tractat modern sobre la nostra cuina tradicional. De l'altra, hi ha l'aportació de Josep Pla, l'autor d'*El que hem menjat*, la carta de noblesa literària d'aquesta cuina.

Fem notar que ambdós autors són gironins i, per tant, han contribuït en gran manera a definir l'espai d'aquesta regió (que no és solament l'Empordà) com la zona de referència gastronòmica obligada dels Països Catalans.

Cuina i conversa

Deia Joan Fuster, amb tota la raó, que el menjar és una pura qüestió fisiològica, sense interès cultural. No hi ha, sovint, res més avorrit i

miserable que certes converses de *gourmets*, sense rerafons... Però el mateix escriptor valencià s'afanyava a dir que la cuina és rescatada, culturalment, per la «conversa», és a dir, el discurs intel·lectual sobre la cuina. Aquesta, doncs, existeix a

partir de la literatura; a partir del moment en què la situem dins un context cultural.

Parlar, doncs, de cuina catalana i rescatar-la de la trivialitat, vol dir parlar dels seus referents literaris i històrics. És llavors que, dins aquest context, una simple

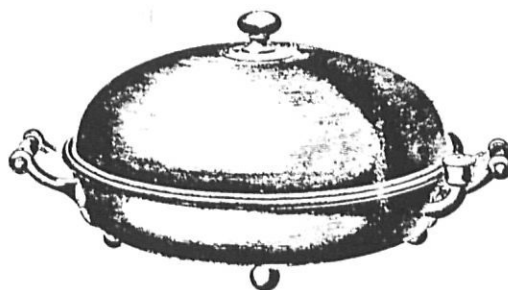
recepta no és neutra, ans conté també una càrrega ideològica. No és el mateix, per exemple, explicar l'escudella i carn d'olla com un derivat del *cocido* espanyol –com es fa en la gastrografia més habitual– que situar-la dins un context nacional diferent, per exemple, en el d'un plat ja citat per Francesc Eiximenis en ple segle XIV.

La gènesi d'un llibre

Tota l'obra de Josep Pla es troba farcida de referències culinàries, ponderades per la seva particular adjectivació, en general tan allunyada de qualsevol retòrica fonamentalista...

Però a més, va escriure un volumet dedicat a diversos cuiners empordanesos i un altre consagrat a la cuina, *El que hem menjat*.

Aquest llibre constitueix el volum XXII de l'Obra Completa de l'escriptor. La seva primera edició data del 1972. Més tard, se'n féu una





versió de luxe, amb esplèndides fotografies de Francesc Català Roca.

Josep Pla ens explica que *El que hem menjat* el va escriure a causa de la «insistent demanda» de l'editorial i pel record de l'historiador Vicens i Vives.

Es tracta de dos referents culturals importants. D'una banda, l'editorial a què es refereix, l'editora de la revista *Destino*, si bé en el seu origen corresponia a una revista anticatalana i espanyolista –per imperatius del règim–, més tard va contribuir, si bé en espanyol–, a un cert desvetllament de la cultura catalana. I, molt particularment, de la nostra cultura gastronòmica, ja que en les seves pàgines hi col·laborava Picwiik, pseudònim de Néstor Luján, una de les més brillants aportacions a la nostra gastrografia i un veritable refresc en aquells temps de misèria cultural. Els dos personatges –Pla i Luján–, a més, varen fer alguns viatges junts– per exemple, a Amèrica, Itàlia, Portugal– i, particularment, varen recórrer Catalunya en cerca de material per al llibre planià *Viatge a Catalunya*.

Pla, doncs, no és tant un «pagès» (o un «kulak» –pagès ric– com deia Fuster) com una persona cosmopolita i documentada.

El que hem menjat... des de l'edat mitjana

Cal dir, d'entrada, que la versió que sol circular en els ambients culturals de la cuina com a quelcom marginal i subcultural, és un error. Aquest tema –com deia Plini en referir-se al vi–, es pot tractar amb la mateixa «gravetat» o rigor que les arts i les ciències i, en el cas català, constitueix una aportació històrica i cultural de primer ordre.

El que hem menjat, doncs, res a veure amb un suposat casolanisme o trivialisme culinari, o, fins i tot, un tòpic empordanèsisme d'estar per casa. Pla redacta una obra sòlida, rigorosa, contundent, en la qual, deliberadament, tot partint de l'Empordà com a pretext conegut i viscut, intenta refer els senyals d'identitat de la cuina nacional catalana, no solament del Principat sinó dels Països Catalans.

Amb una determinació i una coherència admirables, no és cap casualitat que comenci l'obra amb el capítol «Robert de Nola: un record». Per què? Doncs perquè Pla vol remarcar que parlar de cuina



és també un afer de cultura i d'història, no un passatemps lúdic. Vol indicar que la cuina catalana, més enllà d'allò tradicional o antropològic, s'ha de situar dins el discurs cultural global, dins la història de la nostra cultura. En efecte: Robert de Nola és un referent històric, com si se'ns digués: heus aquí els orígens d'aquesta cuina ara tradicional, però que va tenir cartes de noblesa, té una tradició literària única i fou de les primeres del món. Ferran de Nola, autor del més esplèndid llibre antic i europeu de cuina –*el Libre del coch*–, en efecte, lidera la cuina catalana clàssica i, al mateix temps, va marcar la cuina europea del seu temps– finals de l'edat mitjana i renaixement–, de quan, segons Platina, els cuiners catalans eren els millors del món.

L'aparent modèstia d'aquests propòsits. Josep Pla va molt més enllà de limitacions i localismes...i, tanmateix, parteix sempre d'allò local, casolà, conegut. I d'una forma ben certa, a més. Les experiències que ens explica, molt sovint, no responen tant a l'enunciat –*El que hem menjat*– com a una reflexió molt més objectiva.

Així, per exemple, en parlar dels peixos les informacions que utilitza són de primera mà: li foren proporcionades per diversos pescadors de Sa Riera, l'Escala, etc. (en Papat, l'Hermós, i altres personatges singulars). Pel que fa als productes del camp també els coneix bé, no debades és un "kulak" que viu en un mas benestant, en una terra rica de petits horts i mercats. Però el més important és que



La nostra vella cuina familiar o l'educació del gust

El propòsit confessat de Josep Pla és fer una crònica de «la nostra vella cuina familiar». Una crònica, val a dir-ho, plena de nostàlgia, ja que ell ja situa en el seu temps la paulatina desaparició d'aquest patrimoni (què diria si visqués ara, i hagués de suportar els plats aberrants proposats per TV3 en els seus diversos programes gastronòmics?).

Però, com hem dit, no ens hem d'enganyar sobre

coneix les possibilitats d'aquests productes, convertits en material culinari. D'una banda, la seva mare –com totes les mares empordaneses i gironines– és una esplèndida cuinera, que prepara, per a ell i els seus convidats (com Néstor Luján), els plats de la terra, com el «pollastre amb llagosta». De l'altra, també freqüenten la casa les «cuineres de lloguer», amb els seus saborosos secrets. Afegim-hi, a més, colles d'amics, pescadors i fondistes, i tenim el panorama de l'educació del gust.

De l'esmorzar a la sobretaula

Si analitzem el contingut d'*El que hem menjat* ens adonarem que l'escriptor hi segueix una concepció lògica. És a dir, no és un conjunt –com sembla aparentment– més o menys dispers d'articles, sinó un veritable manual o



crònica del menjar. Una crònica seqüencial que, després de l'evocació històrica ja esmentada, va de «l'Esmorzar» al «Cafè, copa i puro», és a dir, de l'inici al símbol mediterrani i clàssic del banquet (en el sentit platonià), o sigui, la «conversa» de què parla Fuster, la tertúlia. La cuina, al capdavant, com a manifestació cultural, per ella mateixa i pel que se'n deriva.

D'acord amb aquesta seqüència o «menú», l'escriptor palafrugellenc parla dels aperitius i entremesos; de les salses i les sopes; de la carn d'olla, l'arròs i la pasta –que ell tan apreciava–; de la carn, els «plattillos» i estofats; del porc, el pernil i les botifarres; del xai, el pollastre i el colomí; de la caça, la llebre i la becada; dels ous, les patates i verdures. Naturalment, el capítol del peix és fonamental, i inclou una arriscada proposta d'un hit parade dels millors i una

sèrie de capítols dedicats a les sopes, les sardines, el congre, el peix fregit, els calamars, crustacis, el bacallà i les anguiles.

A continuació parla dels aromatitzants, l'all, el tomàquet, i de les grans salses, com la maionesa, l'allioli, el romesco, etc. No oblidada la cuina de les estacions i festes

de la samfaina d'estiu a l'àpat de Nadal –que relaciona cadascuna, amb un plat emblemàtic. A continuació segueixen els vins i, per descomptat, les postres: la fruita, la confiteria i rebosteria, els torrons, els gelats i, com dèiem, finalment, el «cafè, copa i puro».



Sortosament, no era un gourmet

Corre per aquests mons un tòpic sobre els escriptors de cuina que fa que hom els assimili als *gourmets* i, fins i tot, a la pràctica culinària. És a dir, es confon l'experiència del *dilettant* que escriu de cuina, que sol ser, efectivament un *gourmet* (o *gornand*) amb l'escriptor, que té, necessàriament una actitud més freda i intel·lectual. I, fins i tot, es confon el cuiner amb l'escriptor! Però investigar o escriure sobre cuina, amb rigor, no ha d'anar lligat, necessàriament, a ser cuiner, ni molt menys, gourmet.

I Pla –sortosament!– no ho era. És a dir, no ho era en el sentit obsessiu i repel·lent amb què se'n sol presentar, generalment, aquesta fauna.

Pla, doncs, tenia, culinàriament, gustos i manies ben personals, però el que compta, o el que ens interessa realment, no és aquest aspecte –propi de tots els mortals–, sinó la qualitat de la seva escriptura. I, en aquest cas, de la seva escriptura culinària, està clar.

Pla, en aquest sentit –i ja ho hem assenyalat abans– va



elaborar un discurs coherent sobre el menjar, ha dignificat un gènere i ha intuït aspectes tan importants com la relació de la cuina amb les primeres matèries i la geografia, la història, la tradició i la creació. En certa manera, li devem la creació de la literatura gastronòmica en la nostra llengua, més enllà de la miserable inanitat que sol tenir aquest gènere en mans de certs dilettants i certs cuiners...

Com un trufat meravellós que discorre al llarg de la seva escriptura, les referències culinàries es troben arreu de la seva obra –del *Viatge a Itàlia a Aigua de mar*, de *Bodegó amb peixos a Escrits empordanesos*.

Cuina de la literatura, literatura de la cuina

La «cuina» literària de Josep Pla, en parlar de productes i plats, és la mateixa que la de la resta de l'obra: descripcions exactes i mesurades, adjectius puntuals que han esdevingut paradigmàtics. Malgrat la inexistència de ficció, el talent constructiu fa que hom el llegeixi com si es tractés d'una novel·la, més enllà de l'interès estricte pel tema en si. Però, a la vegada –i cal insistir-hi–, en les informacions (o opinions, si s'escau), només rarament és arbitrari: en general, quan parla del peix, de les



verdures, etc., dóna informacions molt valuoses i exactes, fora de qualsevol retòrica o trivialització del tema.

Quan ens parla del peix –de les seves qualitats, la seva saó, la seva millor cuina– parla la veu de la saviesa popular, dels vells pescadors que freqüentava (i que gorrejava!): en Florian de Sa Riera, en Papat de l'Escala, l'Hermós... Com s'ha dit, en Pla, a més d'una gran memòria i un do poliglòtic, quan viatjava pel seu entorn o arreu del món, de seguida establia conversa a fi d'esbrinar tota mena d'informacions.

Tot això és el que compta, més enllà d'un possible Pla golafre –que no ho era. De fet, els seus gustos eren força frugals i no tenien res d'extraordinari. Cambó, a l'època que «protegia» l'escriptor-periodista, li feia la broma de dir-li en públic, quantes truites heu menjat aquesta setmana?, ja que corria la brama que es nodria de truites a la francesa... Li agradaven les anxoves, les sopes, els plats corrents de l'Empordanet, els platillos, la llagosta a la brasa (abans un plat assequible), la pasta italiana... De fet, però, li agradava més fumar (un pudent «caldo») i beure (primer brandy, més tard whisky) que no els grans àpats.

Menjar i parlar

Pla, en l'aspecte de no atribuir-se un paper que, popularment, se li sol atribuir, era ben explícit: «Jo no he estat mai ni un *gourmet* ni un *gormand*» diu, com a explícita declaració de principis, a la presentació d'*El que hem menjat*.

Fins i tot en l'aspecte del gust, era molt conservador: els plats que li agradaven eren els de la «vella cuina familiar» de sempre, els del paladar de la infància, i es confessava gens partidari de les cuines «exòtiques» i dels plats dels pobles «remots i allunyats». «No crec que les novetats com a sistema ajudin a passar la vida», afirmava.

Hi ha una associació al País Valencià, que més o menys, porta l'irònic nom d'«amics, coneguts i saludats per Josep Pla». De fet, han sortit com bolets els que, d'una forma o l'altra, han volgut capitalitzar la seva herència. Però, tot i que l'art de la tertúlia post-culinària caracteritza molt l'experiència vital de l'escriptor, allò que de veritat ens n'interessa, més enllà de les collonades

(manllevant, i tornant-li una expressió seva) i estirabots que podia dir en aquestes reunions amb efluis etílics, allò que ens n'interessa és el que va deixar escrit.

Això no vol dir que l'escriptor de mas Pla tingués una actitud freda o distant davant la cuina. Tot al contrari. La seva prosa, quan parla de menjar, és d'un sabor extraordinari, en el sentit que ens apropa el plaer del menjar i el beure a través de diversos



recursos estètics: olfactivs, palatals, sinestèsics, com quan ens parla de l'olor dels sofregits que ixen de les cases, o ens descriu que «en els llocs ombrívols hi ha una humitat perfumada de bolets» o suposa que «els conills d'aquest paratge deuen ser exquisits».

Una teoria culinària

Tant en *El que hem menjat* com en la resta de textos (de viatges, cròniques,

etc.), hi ha un seguit de reflexions de les quals en podem extreure una teoria culinària.

Els trets fonamentals d'aquesta teoria són, a parer meu, els següents:

1) La cuina, com a part integral de la cultura, la literatura i la història. Parlar del *relleno*, per exemple, és obrir el cofre de la història, que ens portarà als plaers medievals d'un Robert de Nola: «tenim un gran clàssic, sobrecarregat de tradició i de venerable ancianitat, que podria servir de punt de referència constant» (*El que hem menjat*, pàg. 20).

2) La cuina formant part d'un entramat social i antropològic, amb ritus, costums i l'expressió d'una convivencialitat típicament mediterrània: «Abans es feien colles d'amics, obsessionades per la culinària que, amb qualsevol pretext, feien àpats a l'aire lliure» (*El que hem menjat*, pàg. 1).

3) La valoració, com a dada bàsica, de la cuina tradicional, enfront de la buidor de la cuina professional «francesa» (o «de vagó-restaurant», com ell en deïa) i internacional: «la nostra vella cuina familiar, que en definitiva és l'única que caldria mantenir i continuar» (*El que hem menjat*, pàg. 9).

4) La teoria de l'equilibri: «un plat cuinat i, per tant, fet amb diversos elements de la naturalesa, no ha d'ésser una monografia, o sigui, dominat per un element, sinó que ha de contenir, equilibrats, els gustos de tots els elements que conté».

I, 5) El discurs de la «nostàlgia», en el sentit de primar la cuina familiar, però també valorant l'aportació dels xefs.

És a dir, un discurs o teoria culinària global i construïda.

