

A l'Enric

El 12 de setembre de 1994, els amics d'Enric Marquès l'acomiaten amb un acte cívic a la Devesa de Girona i els familiars escampen les seves cendres prop del monestir de Solius.

Voldria tenir el tremp d'un bon pagès per conrear, amb encert, Enric Marquès, el camp on ha quedat la teva cendra, i constatar que la vitalitat que sempre vas mostrar, no s'ha apagat i esdevindrà, més endavant, blat tendre.

Voldria dominar, com tu, els pinzells i, entre el silenci i el cant dels ocells, pintar el paisatge que el teu cor demana: l'encís i enyorament del món rural i un perfil, molt llunyà, de catedral, evocador de la Girona urbana.

Voldria imaginar la Humanitat amb aquell sentiment tan cobejat per tu, de germanor i de mà oberta. Voldria creure que, en aquest moment, tens encara una vida permanent i l'ànima et roman viva i desperta.

Sojornaràs a l'ombra de Solius. Pressentiràs el pas d'hiverns i estius cada cop que et desvetlli la campana. Fet saba d'una humil vegetació tindràs encara un punt de relació amb el caliu de la natura humana.

Quan el bon temps arribi sobre el prat i el converteixi en un intens esclat de verdor que renovi fulles velles, esperaré que el sol, a poc a poc, vagi daurant els fruits i el color groc es barregi, amatent, amb les roselles.

Llavors, aquest indret de quietud que et guarda ben gelós i convençut, reflectirà la teva gran quimera: l'afany d'una exigent revolució, el clam fervent per un nou món millor i l'amor patri, en vegetal senyera.

JOAN DOMÈNECH MONER



La cuina que mai no ha fugit

La gastronomia empordanesa a Peralada
 Recull de receptes de la 1a i 2a Mostra Gastronòmica 1992-1993
 Recopilació i notes a cura d'INÈS PADROSA I GORGOT
 Edició Ajuntament de Peralada, 1994, 126 pàg.

Al nostre país, com potser arreu, en els darrers anys han sovintejat les mostres gastronòmiques i manifestacions de tota mena entorn de la cuina i els fogons. Un creixent interès per preservar i reviure la nostra antiga i sòlida cultura culinària ha anat desvetllant-se, possiblement com a reacció –potser mai formulada com a tal– a aquest lent però continuat colonialisme alimentari que ens amenaça i ens despersonalitza.

Aquesta reacció pot explicar-se possiblement per la progressiva degradació de la qualitat del que mengem, potser per una certa enyorança de productes i plats que ens evocuen uns temps no gaire llunyans quan tot era autèntic i el pas de l'any es reflectia en l'alimentació, quan l'art de la cuina entrava en el breviar obligat de les dones del país.

Avui, ai las! ja tot és diferent. Queda, no obstant això, la nostàlgia. La legítima nostàlgia del que hem menjat.

Sovint, però, aquelles manifestacions que dèiem, aquella mena d'exercici de recordatori gastronòmic, es queden en un no-res: un àpat, un concurs, una mostra o un diploma esgrogueït penjat a la paret, efímers com el perfum de les herbes d'olor que condimenten els plats. No és aquest, però, el cas de les mostres de cuina celebrades a la vila de Peralada els anys 1992 i 1993, ja que la tasca de recopilació i redacció de receptes i materials diversos que les varen configurar i que ha portat a terme pacientment Inès Padrosa ha salvat aquelles manifestacions de cuina popular d'un oblit segur. Una feina que és d'agrair, sobretot perquè està ben feta, i un encert veritable de l'Ajuntament en impulsar una publicació d'aquesta mena que reflecteix una sensibilitat

poc comuna per aquests temes i manté la memòria d'una veritable manifestació arrelada en el poble.

El contingut d'aquest receptari –que no podem comentar amb el detall que caldria– reflecteix quina és la cuina realment encastada en la tradició empordanesa o en els costums gastronòmics de cada llar i que ha sobreviscut, ferma i vàlida, a modes fugisseres i extravagàncies de tota mena. Possiblement, com dèiem, és una cuina de la nostàlgia, conservada per tradició oral o recuperada de velles llibretes tacades de greix, una cuina, però, saborosa, autèntica, que encaixa amb l'entorn i amb la gent. Aquella mena de cuina que Ferran Agulló ja va dir fa molts anys que era un senyal d'identitat del país com qualsevol altre.

Clàssics i diversos «platillos» d'ànec, bacallà quaresmal i antany humil, conill fugisser, pollastre orgullós i enyorat, porc omnipresent i



solemne. Tots van desfilant per les planes d'aquest receptari en formes suculentas i preparacions suggestives, culminades per un extens ventall de llaminadures pròpies del país que van des de les dolces botifarres fins als bunyols empordanesos de Setmana Santa, passant pel definitiu «relleno» que té el seu màxim esplendor a les cassoles de l'Empordà quan l'estiu llangueix i el raïm madura.

Aquest recull d'Inès Padrosa ens prova que l'Empordà –i no ho diem sols els empordanesos– és una de les comarques catalanes que, al llarg del temps, s'ha mantingut més fidel a la seva cuina i penso que ho ha fet per molt diverses raons. Primer, per ser un país que disposa d'unes primeres matèries excepcionals, proveïdes per un paisatge generós, ric i divers. En segon lloc, perquè és terra de gent que han gaudit amb la pràctica d'aquest art fins a esdevenir-ne mestres. No cal recórrer als noms històrics de la nostra cuina, que ja seria molt, sinó tan sols recordar la llarga fila de cuineres de festa major que havien alegrat les taules de tota la plana amb els seus platillos, rostits i farcits, provocant les més excelsos beatituds i comprometedores somnolències en els concerts d'havent dinat a l'envelat.

És aquesta tradició i aquest entusiasme els que trobem amorosament recollits per Inès Padrosa en les receptes de *La gastronomia empordanesa a Peralada* i que malgrat alguna concessió a la modernitat i alguna heterodòxia exòtica, representen, en general, la nostra cuina de sempre, que no es pot dir que torni ja que pensem que no ha fugit mai de les nostres llars.

La selecció de receptes com ja hem dit, i també les justes i encertades notes que encapçalen cada capítol es deuen a Inès Padrosa que s'ha ocupat igualment de la supervisió de la part gràfica del llibre, aspecte igualment destacable de la publicació, pel seu bon gust i qualitat.

Eduard Puig i Vayreda

Roses i l'Antiguitat Tardana

NIETO PRIETO, Javier.

El edificio «A» de la Ciudadela de Roses (la Terra Sigillata Africana),
Sèrie Monogràfica, 14, Centre d'Investigacions Arqueològiques de Girona,
Girona, 1993, 210 pàgines.

A Roses hi ha un dels jaciments arqueològics més interessants de Catalunya, amb un poblament ininterromput que arrenca des de la mateixa protohistòria. És una de les dues úniques ciutats d'origen grec conegudes a la península Ibèrica (l'altra, és clar, és Empúries), i té els seus moments més significatius en època hel·lenística (segles IV i, sobretot, III a.C.), amb la construcció d'un barri de planta ortogonal (barri hel·lenístic), i durant la Baixa Antiguitat, entre els segles IV i VI d.C., en el moment de crisi de l'Imperi Romà i d'establiment del regne visigot.

Malauradament, si continuem la comparació amb la veïna Empúries, la Roses antiga ha tingut molta menys fortuna a l'hora de la seva conservació física. El valor estratègic de l'indret comportà la construcció, sobre les ruïnes, d'una imponent ciutadella militar al segle XVI, que fou objecte de continuats i repetits bombardejos fins passada la Guerra del Francès. Les excavacions arqueològiques que s'han anat portant a terme al llarg del nostre segle han hagut de treballar enmig de la terra remoguda per les construccions de la fortificació militar i d'innombrables esvorancs produïts per les explosions de bombarders. Tot i així, lentament, amb paciència i no sense maldecaps i veritables moments de desencís, els diferents arqueòlegs que han treballat en el jaciment, encara avui en procés d'excavació, han anat reconstruint una part ja significativa del trencaclosques enrevessat i esmicolat del jaciment rosinc amb resultats certament espectaculars.

El doctor Javier Nieto és actualment director del Centre d'Arqueologia Subaquàtica de Catalunya. Conjuntament amb el doctor Josep Maria Nolla, ara catedràtic

de la Universitat de Girona, dirigí les excavacions que es realitzaren entre els anys 1976 i 1985 a les restes d'un edifici (*l'edifici A*), d'època romana, localitzat i parcialment excavat ja uns anys abans per Miquel Oliva i Prat, que ha proporcionat, amb molt, el conjunt de materials arqueològics de l'Antiguitat Tardana més nombrosos de les comarques de Girona i, de ben segur, un dels més significatius de Catalunya. La tesi doctoral de Javier Nieto estudia les ceràmiques romanes de procedència nord-africana trobades al nord-est de Catalunya, i el jaciment de Roses constitueix ell sol un dels dos volums de l'obra.

La monografia, editada pel Centre d'Investigacions Arqueològiques de Girona, amb el suport de la Diputació i del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, està basada plenament en el volum rosinc de la tesi del doctor Nieto. Per aquesta raó ens trobem davant d'un estudi arqueològic pur, on priven per sobre de tot les descripcions acuradíssimes de les estructures i de les estratigrafies exhumades i el llistat i l'estudi dels materials arqueològics apareguts, en especial i principalment la ceràmica africana, l'element de datació més fiable en els jaciments amb cronologies que abasten el mig mil·lenni que va des del segle II fins al VII d.C. Això constitueix, és clar, un volum d'informació realment immens i d'una utilitat evidentíssima per als estudiosos i investigadors de temes afins, tot i que –fet i fet, tampoc és l'objectiu principal de l'obra ni de la col·lecció– l'aspecte més purament divulgatiu de l'obra, aquell que ha de permetre la seva penetració fora dels cercles del món de la història antiga, resta en part desatès.

L'estudi està vertebrat en tres apartats principals. Es comença amb una breu introducció, on se'ns descriu succintament la història de les excavacions arque-