

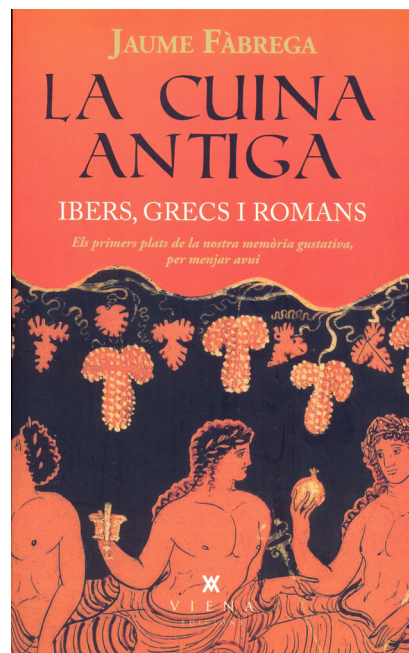
Les antigues receptes de l'Homo Coquens

DANI VIVERN

De passar gana a ostentar colesterol, la postveritat gastronòmica resultant ha farcit el mercat editorial amb una *mise en place* de llibre d'autor, sovint només *ad maiorem gloriam* del coc que el signa. Queden lluny *El que hem menjat*, de Pla, i alguns textos igualment memorables de Nèstor Luján. Però entre tant d'encenall per a fogons trobem obres molt dignes, que s'allunyen de l'oportunisme comercial associat a la bona taula. *La cuina antiga*, de Jaume Fàbrega, va molt més enllà del que pregona la faixa de paper publicitària: «Esmorza com un neandertal, dina com un ilerget i sopa com un patrici romà». Aquesta obra té unes bases i un abast de proporcions molt més lloables. Com a professor universitari de gastronomia, periodista, escriptor i historiador, l'extensa experiència de Fàbrega (demostrada i reconeguda amb desenes de publicacions i premis internacionals) el duu un cop més a divulgar coneixements especialitzats sense caure en la pedanteria ni en els tecnicismes. I això que no s'està de donar moltes dades. Això sí, ben triades i servides. Les basa en estudis antropològics, filològics, arqueològics i de molts altres camps de recerca, i hi basteix uns textos introductoris (n'hi ha per a cadascun dels blocs etnoculturals que tracta) per emmarcar

les receptes i preparacions corresponents. Els pròlegs d'Eudald Carbonell, Enriqueta Pous, Marta Santos i Mario Zucchitello perfilen encara més l'àmbit acadèmic des del qual Fàbrega empren aquesta recerca.

El llibre, és clar, no aspira a l'exactitud exigible a una fitxa tècnica culinària professional. No pretén reproduir fidelment uns plats dels quals comptem, com a molt, amb descripcions literàries més o menys acurades, com en el cas de la cuina romana. Però aquest hàndicap és superat pel sincretisme cultural, l'amenitat i el sentit comú amb què l'autor ens ha acostumat sempre a entendre la cuina. Amb tot aquest bagatge, l'entreteniment, la curiositat i fins i tot la reflexió sociològica i antropològica queden plenament satisfets per a tothom que hi busqui la seva parcel·la d'interès. Quan alguns, per deformació professional, pensàvem que la definició de persona com a *Homo loquens*, per la seva telicitat, superava la d'*Homo sapiens* en precisió descriptiva, Fàbrega ens sorprèn agradablement citant el biòleg Faustino Cordón, que afirma que «la paraula es va originar a partir de l'activitat culinària». Ens hauríem de definir, doncs, com a *Homo coquens*? Per als que preferim la solidesa estructuralista d'un Lévi-Strauss a la desconstrucció propugnada per Derrida, i



FÀBREGA, Jaume
La cuina antiga.
Ibers, grecs i romans
Viena Edicions
Barcelona, 2017. 208 p.

avui tan en voga a les cuines, aquesta mirada a receptes del passat (algunes encara ben vives) és reconfortant. Físicament i mentalment.

la petita feligresia. L'obra reproduueix fotografies antigues de l'exterior del temple i també de l'interior, que mostren els retaules barrocs, i imatges actuals de les diverses restauracions. També hi ha un seguit de dibuixos del temple fets per diversos pintors, majoritàriament olotins. Però el fet més sorprenent és el destí que ha tingut el retaule major: a principis del segle xx el van desmuntar, i la persona que el va comprar se'l va endur a l'Argentina. Al cap d'uns anys, va ingressar al museu Pasado Cuyano de la ciutat de Men-

doza, on s'exposa. La febre iconoclasta del 1936 va esborrar tots els altres elements ornamentals del temple.

MURLÀ I GIRALT, Josep
Sant Andreu de Socarrats
(Vall de Bianya)
Més de nou-cents
anys d'història
Ajuntament de la Vall de Bianya
Olot, 2017. 124 p.

