

Abraham Simon, cuiner inconformista

És una persona que, a banda de saber cuinar, té una virtut inhabitual: s'estima i explica en públic la cuina sense ser un professional del món gastronòmic. Mai no li ha passat pel cap, ni de jove, muntar un bar, un restaurant o una empresa de *catering*. La seva família ha estat relacionada amb Calella de Palafrugell des de fa dècades (han estat dels primers estiuejants). Una casa al Canadell, dalt d'on hi havia hagut el local de jazz, La Guitarra.

Text > JORDI ARBONÈS (NIF), escriptor

Fotos > CLAUDI VALENTÍ

De petit i gràcies al seu oncle i als amics de la costa on, estiu rere estiu, ha passat les vacances, va aprendre a pescar de totes les maneres conegudes (volantí, palangre, nanses, gambina i a la fluixa). Feia servir el blauet per treure cucs de les algues (esquer). Va descobrir com utilitzar les mans per obtenir la satisfacció o el fracàs. Uns fets que no contenen res d'espectacular, ara bé, denoten una fal·lera: la curiositat per aprendre. La curiositat que basteix una manera d'entendre la vida. A l'Abraham Simon (Girona, 1967) l'intriga la costa (viure-la). Una qüestió que, a la joventut, el va portar a comprendre i, sobretot, entendre, què volia dir cuinar a la brasa, fregir i, també, arrebossar (guisar). Tècniques senzilles però, també, repletes de misteri com ara l'elaboració de plats populars com els calamars farcits. Ni tota la mainada és curiosa ni tampoc, habitualment, ningú no neix amb cap talent específic. L'Abraham va aprendre a cuinar, preparar i escalfar el menjar per qüestions pràctiques. La seva mare (arqueòloga), que havia de descansar, i el seu pare, que arribava tard a casa després de donar classes nocturnes de física i química a l'Institut Vicens Vives de Girona, van esperonar la imaginació de l'adolescent. Es va espavilar. Aquesta circumstància familiar es pot entendre com un fet definitiu però seria una mitja veritat. L'Abraham, de gran (treballa en una empresa d'assegurances) és quan va prendre una decisió: defensar la cuina tradicional. Cuinar-la i fer-ne apologia anant a contravent. Va començar a penjar fotos i receptes al Facebook. Llavors va completar un desig que estava embastat i en el qual feia temps que navegava: ser autodidacte amb seriositat. S'havia de ser coratjós. Ho va ser. Encara ho és. Al segle XXI, això pot semblar una bestiesa. Aprendre dels que saben, atrevir-se a acostar-se als llocs on, de sempre, els cuiners treballen amb la matèria primera i la de temporada. Dominar el fred i l'escalfor. Cada estació ofereix



>> Abraham Simon treballant entre olles i cassoles.



>> Simon, que sempre té a punt un cabàs per anar al mercat.

És un franc tirador, un forassenyat que defensa la cuina de tota la vida no perquè sigui del país, sinó perquè és un dels millors bagatges culturals que tenim els catalans

moltes possibilitats. Vida assumida del que s'anomena «quilòmetre zero», molt publicitat i massa vegades menys tingut. Etiqueta de moda. El seu activisme ha estat encerclat i, també, amenaçat per moltes tendències i modes culinàries (l'època de la crema de llet). Firmament d'estrelles. O, la més recent, la de les deconstruccions i la química. Carta astral saturada de planetes. L'Abraham no renega de ningú ni de cap experiència sempre que no caigui en l'esnobisme. L'únic pel que li paga la pena lluitar, com si fos l'individu d'una tribu endèmica, és aclarir uns esglaons de l'escala culinària (l'oblit quàntic que queda entre les estrelles i la cuina del dia a dia). Defensa la renovació de la cuina tradicional. La defensa posant-la al dia. Advoca per modernitzar-la sense «pervertir-la» ni trencar-ne el fonament. «La cuina és evolució», afirma. No entra en cap batalla estèril i la seva filosofia remet al poeta J. V. Foix: «M'exalta el nou i m'enamora el vell». Diu que, durant molts anys, la cuina de sempre, a Catalunya, ha representat ser pagès, rústic i marginal. Massa cuiners se n'han avergonyit. S'havia d'oferir, als clients i als forasters, succedanis rematats amb gustos il·lusoris (mediocritat sorgida d'estirar més el braç que la màniga). La cuina d'autor ha de ser seriosa i no caure en el ridícul. Llavors, tot allò que arribava de fora era assumit d'una manera automàtica. Rapidesa, poca preparació i mínima elaboració. L'oblit del sofregit, les picades i les delicadeses del fumet i les herbes. L'Abraham és un franc tirador, un forassenyat que defensa la cuina de tota la vida no perquè sigui del país, sinó perquè és un dels millors bagatges culturals que tenim els catalans. Cultura en majúscules. L'Abraham Simon ha tret un llibre, *Cassoles de Girona* (Viena Edicions, 2016) i, ara, enllesteix el segon, *La cuina del peix a Catalunya. Els clàssics*, encarregat per la mateixa editorial. Hi exposa la manera catalana de cuinar el peix tant a l'interior com a la costa. Les influències de les diferents cultures que han contribuït a formar una cuina que considera, en essència, «eclectica». L'Abraham és un personatge fora mida, únic. De vegades organitza tallers (al Mercat del Lleó a Girona), surt a la televisió, la ràdio i, quan li ho demanen, fa xerrades i presenta llibres (elabora una cassola perquè els assistents tastin una de les seves receptes). Es considera un «activista de la cuina tradicional». Excel·lent divulgador, proposa afinar les antigues receptes. Us podeu casar, divorciar, batejar el fill o enterrar un familiar, que no el podreu contractar. La seva cassola és una cassola viatgera i qui la descobreix s'ha de considerar afortunat.