

Josep Pla, el que ha menjat i el que ha escrit

Josep Pla és el màxim referent de la *gastrografia* en català i fins i tot europea. Cap literatura compta amb un autor de primera línia que hagi dedicat línies i llibres tan sucosos a l'art de menjar. I cap territori, com és l'Empordà i Girona en general, es pot vanter d'haver tingut una obra com la de Pla.

Text > JAUME FÀBREGA

El que hem menjat és una obra fonamental de la literatura gastronòmica, no solament de la regió de Girona, sinó també de Catalunya i de tot Europa. Debades trobaríem, sigui a França, Itàlia, etc., un escriptor que hagi consagrat una obra tan important dedicada a la gastronomia i que, a més, com a propina, a la resta de la seva obra (començant per *El quadern gris*), hi hagi fet sempre sucoses referències.

Pla estava molt arrelat al territori però també va ser un viatger cosmopolita. Alguns dels viatges els va fer amb Néstor Luján, que signava com a Pickwick les seves magnífiques cròniques gastronòmiques a *Destino*. Aquesta revista va començar sent franquista i va acabar defensant la cultura catalana, com Josep Pla; la primera, per força, i el segon, per convenciment. Luján va descriure alguns d'aquests viatges i experiències. Pla, doncs, no és tant un «pagès» (o un «kulak» o pagès ric, com deia Fuster), com una persona cosmopolita i documentada. Això al marge dels seus propis gustos personals, relativament frugals. És cert que Josep Pla «jugava» a ser pagès, però ho feia en part com una posa (ja que era fill de casa bona, i mai havia treballat la terra) i en part a la manera d'un replegament vital com a protesta contra el règim i l'espanyolització forçada, molt més visible a Barcelona. Un fenomen similar al de Mercè Rodoreda, instal·lada «a pagès»

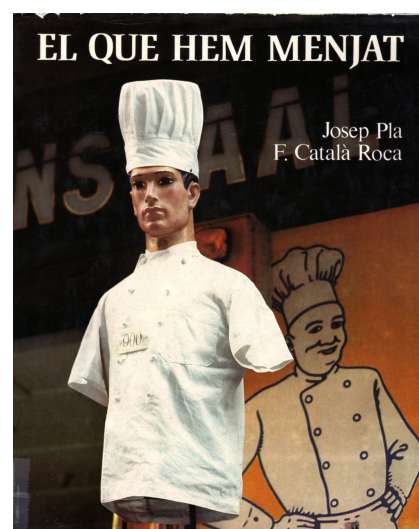
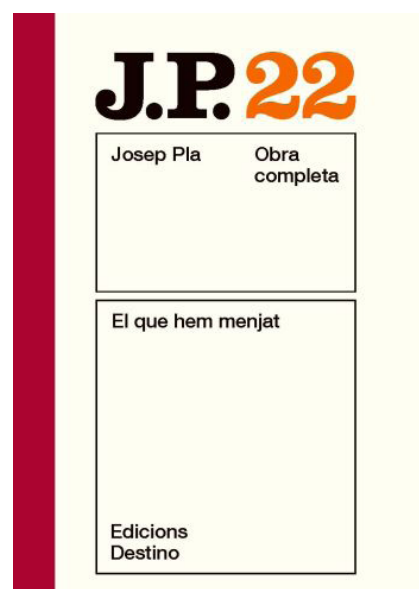
(però no hauríem pas de pretendre que fos pagesa!). Llofriu i Romanyà, doncs, eren símbols d'un retir voluntari.

El que va menjar i el que va escriure
Amb una coherència remarcable, no és cap casualitat que Pla comenci l'obra amb el capítol «Robert de Nola: un record». Per què? Doncs perquè Pla vol fer veure que parlar de cuina és també un afer de cultura i d'història, no un passatemps trivial.

El propòsit confessat de Josep Pla és fer una crònica de «la nostra vella cuina familiar». Un bon començament: sense cuina tradicional, no hi hauria cuina professional o «creativa» pròpia.

Una crònica, val a dir-ho, plena de nostàlgia, ja que ell ja situa en el seu temps la desaparició progressiva d'aquest patrimoni. Josep Pla va molt més enllà de limitacions i localismes i, tanmateix, parteix sempre d'allò local, casolà, conegut. Avui diríem que és «glocal».

Així, en parlar dels peixos, les informacions que utilitza són de primera mà: li foren proporcionades per diversos pescadors de sa Riera, l'Escala, etc. Pel que fa als productes del camp, també els coneix bé, no debades viu en un mas benestant (on, per cert, cultivava faves). D'una banda, la seva mare és una cuinera esplèndida, 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», com la «Lola de Foixà».



>> Portades d'El que hem menjat.
(Font: FUNDACIÓ JOSEP PLA)

Pla vol fer veure que parlar de cuina és també un afer de cultura i d'història, no un passatemps trivial

De l'esmorzar a la sobretaula: la convivialitat

Tot analitzant 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 «café, copa i puro», és a dir, de l'inici al símbol mediterrani i clàssic del banquet (el *Symposion* en el sentit platonià), o sigui, la «conversa» de què parla Fuster, la tertúlia, el «café, copa i puro».

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, de la carn, els platillos 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 les verdures. Naturalment, el capítol del peix és fonamental en una sèrie de capítols dedicats a les sopes, les sardines, el congre, el peix fregit, els calamars, els crustacis, el bacallà i les anguiles. Parla també dels aromatitzants (l'all, el tomàquet), i de les grans salses, com la maionesa, l'allioli, el romesco. Critica l'ús excessiu de l'all i el tomàquet a la cuina del rodal: sempre opina i fa saber el seu gust. No oblidat la cuina de les estacions i les festes. Segueixen els vins i, per descomptat, les postres: la fruita, la confiteria i rebosteria, els torrons, els gelats i, com dèiem, finalment, el «café, copa i puro».

>> Àpat a la barraca de Can Mascort. Paratge de Ros (Palafrugell), c.1965.

(Font: FUNDACIÓ JOSEP PLA. COL·LECCIÓ M. LLUÏSA MASCORT.)



>> Josep Pla amb un pescador. Tamariu, 1932.

Font: FUNDACIÓ JOSEP PLA. COL·LECCIÓ JOSEP VERGÉS (AUTOR DESCONEGUT).

