

Un microcosmos encisador

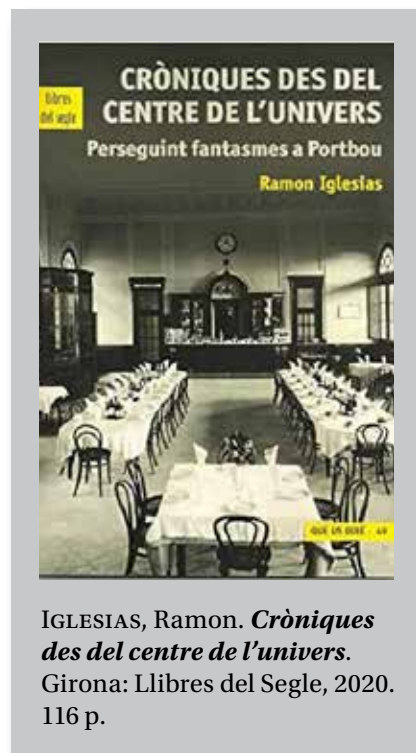
Text > JOSEP PASTELLS

«**E**l restaurant de la sumptuosa estació internacional de Portbou està tancat. Era l'últim establiment que quedava obert de tots aquells que durant el segle passat van acollir milers d'excitants històries de viatgers, fugitius, artistes, científics, polítics i espies. Era un vestíbul ferroviari esplendorós, amb una activitat similar a la d'un gran aeroport contemporani però amb *charme* i ple de llegendes. Sense les franquícies comercials que fan del món d'avui un lloc espantosament homogeni. L'estació és una colossal teranyina de vies d'ús escàs i records atrapats en una atmosfera silenciosa. Si els fantasmes existissin, seria el millor lloc per mostrar-se». El potent primer paràgraf de *Cròniques des del centre de l'univers* no només esperona a continuar llegint, sinó que també anticipa el contingut dels vint-i-nou textos en què el periodista Ramon Iglesias retrata l'ànima de Portbou. Tot i que descriu sense embuts aquest dissortat poble de frontera, abocat des de fa anys a una decadència lacerant, l'abundància d'històries i anècdotes fantàstiques, de personatges singulars, permet que l'autor dibuixi un microcosmos sovint encisador en què és quasi impossible obviar la presència de Walter Benjamin.

Benjamí Cervera —l'últim alcalde català de la Segona República que va marxar cap a l'exili, un home valent i insubornable que abans de ser afusellat

pels nazis va salvar d'una mort segura un diputat a les Corts pel Front Català d'Ordre, el mossèn, dues monges i un periodista i polític d'ERC— dona nom al carrer d'Iglesias a Portbou. A l'estiu, assegut en una senzilla cadira blanca, descalç sobre el paviment fet amb còdols de la platja Gran, l'actual director de continguts de la SER Catalunya llegeix amb intermitències, avesat com està a aixecar la mirada del llibre quan passa algú. Ser un bon observador és fonamental per fer bones cròniques, però també cal documentar-se, pensar amb claredat i escriure bé. Iglesias compleix tots els requisits.

Les campanes de la parròquia de Santa Maria són la banda sonora, tristíssima, del lent i anguniós esvaiement del paisatge humà de la infantesa i la joventut; els caminants que ressegueixen el camí de l'exili no tenen les cares de fam, fred i desesperança de la gent que fugia el 1939; el complex escultòric *Passatges*, de Dani Karavan, et transporta de la foscor a la llum. L'autor combina pensaments i records, troballes i opinions. «Ángeles Santos Torroella és la filla més important de la curta història de Portbou»; «Quan bufen ventades furioses, la marquesina de l'estació es converteix en el sintetitzador de la tramuntana»; «La barraca d'en Manolo i la Carmela és una síntesi del pas de la vida i la garota és una exhibició irrefutable de la saviesa de la natura: una agressiva carcassa de punxes



IGLESIAS, Ramon. *Cròniques des del centre de l'univers*. Girona: Llibres del Segle, 2020. 116 p.

afiledes protegint un botí delicat, bell i saborós». A les cròniques, hi surten hippies i dones estraperlistes casades amb guàrdies civils, un boxador i un mico surrealista, una bella suïcida i una família de fusters, enterramorts i campaners. Hi ha força humor, també. I amor. I una lucidesa esfereïdora, pròpia de qui ha acceptat que la felicitat no té res a veure amb la perfecció.

Entre la tradició i la modernitat

Text > JOSEP PASTELLS

«**E**l nou llibre de Jaume Fàbrega apareix com una actualització del sistema operatiu de la cuina d'aquesta gran regió de mar i muntanya, de Mediterrani i Pirineu, que en l'àmbit internacional es coneix com a Costa Brava». El xef Joan Roca resumeix així, al pròleg de *La cuina de la Costa Brava i el Pirineu de Girona*, l'exhaustiu receptari amb què Fàbrega proposa més de doscents plats a mig camí entre la tradició i la

modernitat. El receptari comença per les salses i bases —alloli, picada, samfaina i sofregit— i acaba amb les begudes —cigaló, cremat, licor de codony, ratafia i vermut. Entremig, una llarga sèrie de plats d'una cuina tan original com inclassificable. Fàbrega, autor de més de setanta llibres gastronòmics entre els quals s'inclouen quatre enciclopèdies de gran format, ho repassa tot: entrants, guarnicions i tapes; amanides i entremesos; sopes i escudelles;

verdures i llegums; arrossos i pasta; peix i marisc; carn i caça; menuts; ous, bolets, caragols i granotes; mar i muntanya; postres, dolços i lliminadures i, fins i tot, conserves i provisions.

Les receptes que apareixen en aquesta obra, fàcils de fer a casa i pensades per a quatre persones, s'han anat millorant amb el pas del temps. Estan ben explicades i perfectament contextualitzades, i l'autor sovint n'emet judicis valoratius. Quan parla de les

Un camí obert

Text > JORDI ARBONÈS (Nif)

A la novel·la *La drecera* de Miquel Martín i Serra (Begur, 1969), d'entrada trobem el dibuix d'un paisatge empordanès en el qual els personatges viuen segons els cànons tradicionals. El protagonista és un noi que es fa adolescent entre masies i xalets de gent de Barcelona. Martín defineix bé l'època situant-la poc abans de la torrentada turística que envairia la costa i canviaria els costums, les feines i la visió del món de molts joves empordanesos. El protagonista viu en un món apamat, conegut i controlat; es fa gran adonant-se que les coses importants, les tragèdies i els terrabastalls sempre passen lluny o a l'altra banda dels seus ulls. S'ha d'assabentar de tot a través de rumors i de frases mig acabades, i així va construint el seu propi univers. És un gran observador, algú que reconeix en els detalls, de vegades ínfims, el fluir de la vida. Martín ha bastit una obra d'una gran saviesa narrativa, en què ha triat l'essencial a l'hora d'explicar un paisatge humà que ens és conegut i que molts, d'una manera o d'una altra, hem recorregut. Una època moderna i també decididament analògica.

Sap equilibrar el seu domini de la llengua fent servir expressions locals amb precisió i sense caure en una gratuïta exhibició d'enginy. La vida tranquil·la d'un poblet, anar a buscar bolets, nedar al mar o recórrer un es-tabulari de vaques, van sumant peces

delicades en un entorn plàcid, però que no està salvat ni del dolor de l'amor ni del obscenitat de la mort. Una safata de petites sorpreses, un mar i muntanya cuit amb paciència i amb el millor dels sofregits. Es pot dir que *La drecera* és una novel·la amb arestes, abismes i colors iniciàtics —l'adolescència és una època repleta d'aquests components: els joves, sovint com esponges que ho absorbeixen tot, són uns éssers d'entrada indefensos que intenten construir a batzegades un pensament sòlid. El futur a penes existeix, no són capaços de visualitzar-lo. A la novel·la, el protagonista s'adona de la complexitat de la vida només quan hi entren elements que li són inesperats. I per damunt de tot, Martín hi fa sobrevalor el títol: *La drecera*. Un enigma situat amb encert al frontispici del relat. Una llera de lletres seguides col·locades amb l'elegància d'un estil planer i fluid. Dona gust llegir l'escrit d'un empordanès que, sense prejudicis, ha creat una obra que passa a l'Empordà. Un Empordà ben retratat i desproveït de tòpics, un territori que Martín descriu com un personatge més, un entorn que fa créixer els personatges. Un dels valors de la novel·la és l'encert de l'escriptor a l'hora de parlar d'un món proper donant-li un component universal. *Universal*, en aquest cas, implica navegar per les qüestions bàsiques que, des de sempre, han fet moure i morir el món. Una prosa clara i senzi-

gambes a la planxa, per exemple, després de remarcar que és una de les formes «més excel·lents» de menjar aquests crustacis, afirma: «N'hi ha arreu de la Costa Brava, de la mar d'Amunt a Blanes. Sembla que totes són de la mateixa qualitat, malgrat que Palamós fa promoció de les seves». Sempre que en té l'ocasió, Fàbrega fa notar les particularitats de cada proposta. En el cas de la graellada de carn, escriu: «No en som conscients, però és una presentació única, inimaginable en altres cuines com la francesa. Aquests rostits en graella, com el famós *asado* argentí, o

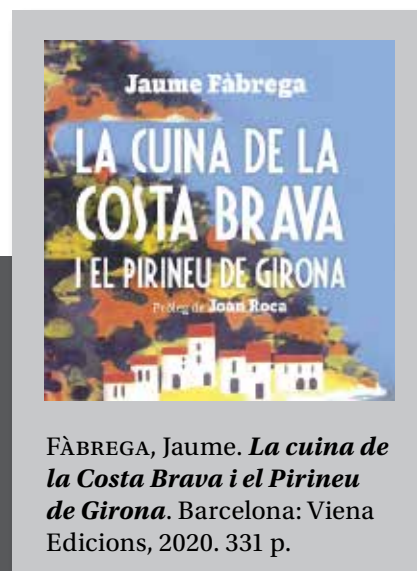
les preparacions a l'ast o en forma de broquetes, del Brasil a Turquia, sempre solen ser de caràcter monogràfic (només vedella, o xai, o pollastre...)».

És un llibre útil, ben ordenat, concebut per preservar la vella cuina familiar de què parlava Josep Pla, «una cuina que sortosament encara manté la seva vigència en restaurants que la mantenen com el seu tresor més preuat», destaca Fàbrega. L'obra es clou amb una sèrie d'apèndixs que completen la informació necessària per contextualitzar les receptes: la DO Empordà i les rutes enogastronòmiques, les de-



MARTÍN SERRA, Miquel. *La drecera*. Barcelona: Edicions del Periscopi, 2020. 160 p.

lla que remet a la intenció d'un autor a qui, a banda de la trama i el paisatge, se li intueix un objectiu: trobar la bel·lesa. I ho ha aconseguit.



FÀBREGA, Jaume. *La cuina de la Costa Brava i el Pirineu de Girona*. Barcelona: Viena Edicions, 2020. 331 p.

nomnacions d'origen i les indicacions geogràfiques protegides i una llista de campanyes, jornades i festes gastronòmiques.