

# Jaume Font, gastrònom

La gran aportació de Jaume Font va ser la creació de la revista *Girona Gastronòmica*, una de les millors que s'han publicat al país. També va organitzar diverses manifestacions en el món de la gastronomia.

Text > JAUME FÀBREGA

No fa tant de temps que es va morir Jaume Font de forma sobtada, deixant en els seus amics —entre els quals em compto— i els qui l'admiràvem professionalment —entre els quals també em compto— un sentiment tan estrany que no es pot descriure, com si ens faltés alguna cosa —malgrat que, ideològicament, estàvem als antípodes. Però el trobem a faltar, amb la seva disponibilitat —coincidiem sovint en diverses activitats gastronòmiques; jurats com ara el del Concurs de Sopes de Torroella, on ens trobàvem cada any; a la ràdio, etc.—, la seva afabilitat, la seva bonhomia, la seva jovialitat extravertida... Fins i tot massa, per al meu gust! Molts evocaran el Jaume Font polític fugaç, empresari, aficionat al motor, però per a mi el títol d'honor que ens deixa és que era gastrònom.

Els gastrònoms, després de la mort dels grans referents com Néstor Luján, Joan Perucho, Xavier Domingo i fins, a molta distància, Llorenç Torrado, ara són una espècie rara. El gastrònom —que no s'ha de confondre amb el gormand, ni tampoc amb el gurmet, ni amb el membre d'una societat gastronòmica o d'afartamorros— és aquell professional interessat en la gastronomia amb totes les seves implicacions: història, antropologia, viatges, vins... i és, fonamentalment, una persona culta. Per desgràcia, ara han estat substituïts per periodistots que escriuen de cuina, *foodies*, *influencers* i tota una fauna d'aprofitats sovint incultes. Hi hem d'afegir alguns dietistes i cuiners que pontifiquen de tot sense saber-ne gaire. Jaume Font era, per damunt de tot, gastrònom; sempre hi podies tenir una conversa amena, i admirava d'ell la seva loquacitat i manca de manies a criticar el que creia criticable.



>> Jaume Font va fundar i dirigir la revista *Girona Gastronòmica*.

Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. DIARI DE GIRONA (MARÇAL MOLAS).

Era, també, un comensal formidable, que anava als millors restaurants. Les seves crítiques eren franques i directes, i parlava amb coneixement de causa. Era un gran conversador, amb el qual es podia parlar de tot, i sempre deia alguna cosa interessant, sense estalviar-se algun exabrupte, cosa que el feia tot un personatge.

## El millor director

Per a mi, la seva gran aportació va ser la creació i la direcció de la revista *Girona Gastronòmica* (1986) —val a dir que la que ara porta el mateix nom no hi té res a veure, només el nom. Jo hi tenia diverses seccions —de productes, de plats, articles de fons, etc. He escrit en un altre article que aquesta publicació, justament amb una altra en la qual també vaig tenir l'honor de

col·laborar, *La Cuina* (feta a Barcelona), han estat les millors revistes de gastronomia que s'han publicat a Catalunya. Eren revistes amb contingut —no de boniques fotos i paper cuixé i xafarderies de cuiners i restaurants—, on certament s'exaltava la cultura gastronòmica en tots els seus vessants. Jaume Font n'era el millor director possible, ja que donava plena llibertat als seus col·laboradors, i en el meu cas, mai em va fer ni una sola indicació, tot i que els meus articles sobre productes, cuina tradicional, història, etc. podien ser considerats una mica feixucs per a alguns. Li estaré sempre agraït. *Girona Gastronòmica* va merèixer un dels premis de la Nit del Turisme de l'Escola Ferran Agulló l'any 1999.

No podem oblidar la seva dona, la gran Núria Lladó, que ha ensen-



>> Font, assegut en un dels restaurants que freqüentava.

Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. DIARI DE GIRONA (JOSEP MARIA JULIÀ).

yat a cuinar generacions de gironins amb l'escola de cuina que compartien i els llibres que publicaven.

Jaume Font també va estar en el món esportiu —el de les motos i els automòbils—, en l'empresarial, fugaçment en el polític, a la televisió mercès al periodista Jordi Bosch i també va ser un agut articulista al *Diari de Girona*. Abans de la irrupció de les nombroses fires gastronòmiques que hi ha en l'actualitat, ell va idear, a la dècada dels vuitanta, la Llotja de Xarcuteria Regisa, on aquesta casa comercial presentava els seus productes i es feien diverses demostracions gastronòmiques. També va coordinar el Fòrum Culinari Pirineu-Mediterrània, que es va celebrar a Figueres l'any 1997. Era un fòrum per promoure l'intercanvi d'experiències, receptes i contactes professionals entre cuiners, un camp que ell dominava. Defensava la cuina tradicional i de mercat, tot i que no posava objeccions a la cuina d'autor, però amb fonament.

### Cuina de mercat

Pocs com ell eren tan valents defensors de la cuina catalana i la cuina de mercat. En una entrevista al *Diari de Girona* de l'any 2000 va manifestar el parer següent, que mostra el seu tarannà franc i directe: «L'escudella és tan digna com qualsevol altre plat. Hi ha molts xefs que es pensen que ho saben tot i tenen molt per aprendre; parles amb ells de matèries primeres i no coneixen el producte, expliquen el que els ha dit el venedor». L'any 1997 va formar part de l'equip editor del programa *Menjar bé* de La 2 de Televisió Espanyola. L'espai incloïa la presència de restauradors, que hi donaven receptes i participaven en una tertúlia gastronòmica. Jaume Font també parlava del mercat i dels productes.

>> Núria Lladó, dona de Font, a l'escola de cuina que compartien.

(Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. DIARI DE GIRONA.)

