

El plats preferits de Salvador Dalí

Text > JAUME FÀBREGA

Salvador Dalí, ja des de petit, volia ser cuiner. Però això, en una família de casa bona, per més republicana que fos, hauria estat un deshonor —parlem d'altres temps, és clar. Aquest fet li va crear un trauma de per vida, oimés tenint en compte que el seu pare li va prohibir entrar per sempre més a la cuina, on situava les seves fantasies sexuals.

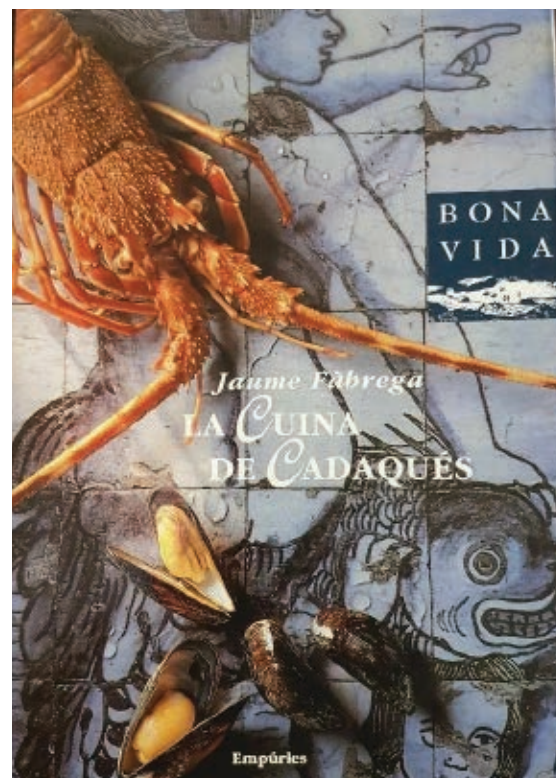
Els menjars tenen en la seva iconografia pictòrica, *performances* i accions (fins i tot, a parer meu, millors que la seva pintura) una presència molt rellevant. A més, va continuar essent amic d'alguns d'ells i, sovint, n'obtenia els fruits del mar. Com hem explicat al llibre *La cuina de Cadaqués*, Dalí tenia una especial preferència per alguns dels plats mariners més característics de la costa. Li agradaven molt els més senzills. Era també coneguda la seva afició als bons vins (començant per un cava rosat que feu famós fins a algun còctel), però també a certes postres, com les anomenades *de la Gala*, en honor a la seva dona.

A més, Dalí incorporà a la seva obra nombrosos elements iconogràfics referents al menjar: del peix als ous, de les mongetes al pa, passant per les garotes, els peltrucs, el parament de taula o les deliquescències d'inspiració culinària. Ell mateix em va explicar que no havia de témer per les primeres matèries, sobretot pel peix, ja que els pescadors li'n portaven de matinada.

L'interessava la cuina del país com a comensal. Malgrat la imatge transmesa pels mitjans de masses («L'home que havia recorregut amb plaer els millors restaurants de París i Nova York»), en confessions fetes oralment i per escrit deia que, en realitat, la cui-

na que li interessava era la tradicional catalana; l'altra formava part de la seva escenografia, de les seves *performances*, del teatre del personatge, en definitiva. Ell mateix ho explica a la *Vida secreta*: «Quan tenia sis anys volia ser cuiner... Als sis anys, per a mi era un pecat menjar qualsevol cosa a la cuina. Entrar en aquesta part de la casa era una de les poques coses que m'havien prohibit categòricament els meus pares. La sotjava durant hores senceres, mentre se'm feia la boca aigua, fins a trobar l'oportunitat d'esmunyir-me en aquell lloc encantat; i davant les minyones, que xisclaven de gust, arrabassava un tros de carn crua o un bolet rostit, amb què m'enuegava quasi fins a ofegar-me, però que tenien per a mi el meravellós gust, l'embriagadora qualitat que només la por i la culpa poden comunicar».

A Portlligat va cuinar per a ell i Gala Lídia Sabà, *la Sabana* (filla d'una bruixa), anomenada *Lídia de Cadaqués* i que, segons Eugeni d'Ors, «va ser i no va ser la Ben Plantada». Les altres cuineres foren molt més assenyades: la primera, Paquita Caminada, i la segona, Paquita Boetas, nascuda el 1923 i originària de la comarca aragonesa del Sobrarb, del poble d'Aïnsa. Ens va explicar que feia tant receptes de la seva mare (per exemple, el conill guisat) com les corrents de la cuina catalana i de Cadaqués; és a dir, les de la sòlida cuina del país (ja que Dalí estava fart de la cuina dels hotels): sardines a la brasa, verat i peix a la brasa, suquet de peix, pollastre al forn, bledes amb panses i pinyons, gambes a la planxa, arròs amb peix i salsitxes (els dijous i els diumenges), sopa de peix (per sopar). Fins i tot intentava que amb la parella mengessin verdures, que ella disfressava convenientment. Quan hi havia convidats,



>> La cuina de Cadaqués, en què s'esmenten els plats preferits de Salvador Dalí.

(Foto: EDITORIAL EMPÚRIES)

Dalí incorporà a la seva obra nombrosos elements iconogràfics referents al menjar: del peix als ous, de les mongetes al pa, passant per les garotes, els peltrucs, el parament de taula o les deliquescències d'inspiració culinària

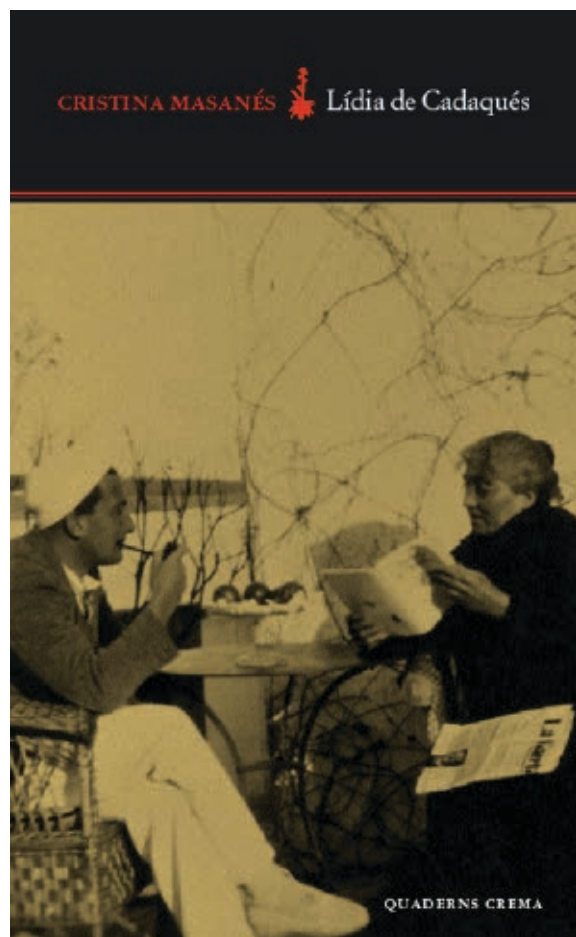
Els llibres de caire gastronòmic que signa —*Mes diners de Gala* i *Les vins de Gala*— no contenen pas la cuina o els vins que li interessin, sinó que es basen en una operació de màrqueting

el plat de rigor era una llagosta a l'americana, amb xocolata (per tant, més aviat a la catalana). Dalí estava orgullós de la seva «cuinera aragonesa», i, segons la Paquita, era amabilíssim amb el servei.

Dos llibres gastronòmics

Fins i tot els llibres de caire gastronòmic que signa —*Mes diners de Gala* i *Les vins de Gala*, publicats en francès per Draeger (París, 1973) i traduïts a l'espanyol per Labor (Barcelona, 1974)— no contenen pas la cuina o els vins que li interessin, sinó que es basen en una operació bàsicament comercial o de màrqueting. S'ha dit i repetit que Dalí és tan bon escriptor com pintor, i aquests llibres (i també la seva autobiografia) no ho desmenteixen. Per descomptat, si bé els il·lustra, no els escriu pas ell mateix (si més no, totalment), i les receptes i els textos que contenen no es corresponen amb els seus gustos personals. Hi ha una introducció, a manera de breu antologia gastronòmica daliniana, titulada «Del materialisme positivista de la *Fisiologia del paladar* de Brillat-Savarin a l'espiritualisme misticomonàrquic, catòlic, apostòlic romà de la gastroestètica daliniana». És a dir, tot plegat, malgrat alguns moments brillants, és allò que col·loquialment anomenem una *empanada mental*. S'hi utilitza, això sí, una nomenclatura vagament emparentada amb la seva obra, a partir de jocs lingüístics que només funcionen en francès, així com introduccions als diversos capítols de factura surrealista, probablement escrites per ell mateix: «El cranc de riu de Paracels ha d'anar acompanyat de caps escapçats o de troncs de petits

màrtirs de sang calenta», etc. Així, els diversos capítols són «Els capricis pinçats principescos» (plats exòtics), «Canibalisme de la tardor» (ous, crustacis), «Les supremes de malures lilliputians» (primers plats), «Entreplats sodomitzats» (carns), «Els sputniks de verms estadístics» (cargols, granotes), «Els penatxos barrejats» (peixos, mariscos), «Les carns monàrquiques» (cacera, aviram), «Els rellotges tous endormiscats» (porc), «L'atavisme desoxiribonucleic» (verdures), «Els jo menjo Gala» (afrodisíacs), «Les pios nonoces» (denominació impossible de traduir, amb què es refereix a postres, pastisseria) i «Les delícies petits màrtirs» (entreteniments salats). Alguns dels plats inclosos, típics de l'alta cuina i la cuina professional francesa, a més d'alguna aportació suposadament «exòtica», són els següents: «ronyons de vedella emmotllats», «cervell de bou amb beicon», «rodó de bou agredolç», «crema de granotes», «piràmide de crancs de riu amb herbes vikingues», «llobregant amb perles negres», «paó rodejat de la seva cort» o «timbal de xai amb porros». Certament, una anticipació surrealista de Ferran Adrià!



>> Portada del llibre Lúcia de Cadaqués, de Cristina Masanés. (Foto: QUADERNS CREMA)



>> Llagosta a la catalana, molt apreciada per Dalí. (Foto: RESTAURANT LA GARRIGA)