

Un microcosmos encisador

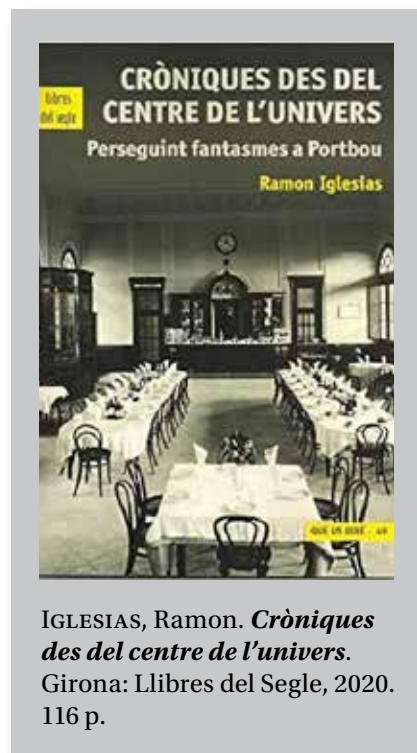
Text > JOSEP PASTELLS

«**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