

# Pròleg

L'obra culinària de Josep Pla és avui, com mai, referència per a tota persona que s'interessi per la cuina catalana. En ella, hi he trobat reflectida una cuina familiar que he viscut i compartit al llarg dels anys, descrita amb una prosa elogiada universalment.

El que em va moure a acceptar l'encàrrec de l'editor d'escriure aquest pròleg és, d'entrada, la importància cabdal d'un clàssic de la nostra literatura culinària, com ho és *El que hem menjat*, perquè les noves generacions d'aficionats a la gastronomia no oblidin la memòria pròpia del gust, en un país i en una època tan donats a l'esnobisme, a la frivolitat i a l'extravagància, característiques que tant detestava Josep Pla i que tant s'allunyen de les preferències dels amants de la bona taula.

Ara bé, el motiu principal que em va dur a fer aquest pròleg és que sóc un apassionat del que és local en un temps tan poc respectuós amb tot allò que no conté ni una engruna de la mal anomenada globalització, d'aquest estil aparentment modern, cosmopolita, que utilitza el disseny urbà, *fashion*, a la moda, per ridiculitzar les altres maneres d'entendre la vida, la cuina i el món. He llegit i rellegit l'escriptor empordanès, que malauradament no vaig tenir la sort de conèixer en persona, i no em cansa mai; més encara, l'obra completa de Josep Pla són els meus llibres de capçalera, i no emprenc cap viatge sense consultar si Pla ha escrit sobre l'indret en qüestió: els seus diaris, les seves guies, el recull dels seus articles, els *Homenots*, els pagesos... Les obres de Pla han estimulat la meva afecció per la lectura, m'han donat una visió molt particular de com és el meu país i, culinàriament parlant, han reafirmat i corroborat la meva manera d'entendre la nostra cuina familiar.

Des de Nèstor Luján fins a Jaume Fàbrega, el reconeixement del mestratge de Josep Pla, que és alhora el reconeixement del localisme culinari, és la conseqüència lògica de la recerca d'una cuina autèntica i sincera.

Els criteris de Pla han estat difícils de pair per a segons qui, potser per la contundència de les seves afirmacions. O potser perquè les cuines amb caràcter diferenciat i lligades a la terra i a les tradicions no entren en les seves preferències.

Cito de memòria algunes frases de Pla sobre la cuina: «*En totes les coses de la vida es pot fer el boig. En la cuina, mai*». «*Els cuiners dels establiments d'avui, saberuts i pedants, no saben rostir un pollastre*». «*La cuina del país, la cuina tradicional, està basada en els guisats. El guisat consisteix a integrar els elements més oposats ficats en una cassola sobre un foc determinat. Per a integrar aquests elements cal construir un sofregit bàsic. El fonament real de la nostra cuina —i aquest fet és culminant—, consisteix en el sofregit. [...] En definitiva, es tracta que tot plegat s'integri i es fongui. [...] Cada guisat és un món. El fet requereix paciència i observació i, en definitiva, una mica d'amor, perquè l'amor i la paciència son inseparables*». Són frases que trobareu escrites a *El que hem menjat*, prou definitives per entendre Josep Pla, que compartia la idea que «*la cuina és el paisatge posat a la cassola*», frase que li és atribuïda, si bé no la va escriure mai exactament així. De fet, afirmar que la cuina és el paisatge posat a la cassola diu molt a favor d'una cuina que compta amb un rebost tan extraordinari com la catalana, i és alhora la síntesi de tota una ideologia culinària que no s'està per punyetes.

Guisats, sofregits, picades, van de baixa; l'escudella i carn d'olla està quasi desterrada, i determinades menges a base de llegums, així com el porc, van a menys. Si a això li afegim que, de fruita, se'n menja ben poca, veiem que són temps difícils per a la cuina mediterrània universalitzada, per emprar un qualificatiu del mateix Pla. I és que Pla és una de les primeres plomes a constatar l'existència d'una cuina global que uneix els estils del Mediterrani, i que després ha donat lloc a tanta confusió per interessos comercials.

*El que hem menjat* és, en conjunt, i des del mateix títol, una reflexió sobre el passat: no és «el que mengem» avui, encara que això no vol pas dir que no sigui el que desitjaríem menjar. La transformació dels hàbits alimentaris ha provocat un terrabastall important, lligat a les noves formes de vida. Estem vivint moments nous, inèdits, inesperats. El Pla d'*El que hem menjat* s'esgarriaria, li farien pena, ell que era un apologista de la monotonia, de la simplicitat entesa com a exponent de la màxima qualitat, home apas-

sionat per la cuina arcaica i popular. Es podria afirmar que, si som el que mengem, els catalans hem canviat.

Diu Pla que es realment sorprenent comprovar de quina manera les coses culinàries estan infectades de patrioterisme. Atribuir-se la paternitat de determinades menges és també, segons l'escriptor, passar-se de mida. Persones tingudes per sàvies han arribat, a Rússia concretament, a extrems de nacionalisme en tots els aspectes de la reflexió científica, de la vida, que voregen el ridícul. El debat, amb Pla, està sempre servit, no pot deixar indiferent a ningú, com quan defineix l'anxova de la següent manera: «*Una bona anxova no és mai blanca, ni rosada, és de color de caoba rogenca aquilotada i clara, els millors colors que pot donar; en la naturalesa, el roig esblaimat; la seva carn no ha de tenir gust de peix corrent; ha de tenir gust d'essència de peix, sense peixatejar; no ha d'ésser dura, ni enravenada, sinó suau, llisquent, d'aspecte descompost però amb un punt de consistència real. En contacte amb la punta del ganivet ha de seguir com tot el que és confitat. L'anxova s'ha de servir sobre un fons, més aviat copiós, d'oli d'oliva de primera qualitat*». Només puc sentir emoció davant d'una descripció tan literalment imaginativa i gràfica alhora, que em fa entrar ganes de tastar les delicioses anxoves del nostre litoral, conegudes, com diu Pla, des de temps immemorial.

«*La cuina*», afirma Pla, «és un dels fenòmens més decisius de la cultura i la civilització i està posada sobre la matisació i la suavitat i la varietat». Això, que avui és acceptat per tots, no era tan obvi quan Pla va escriure els seus llibres de gastronomia. Hi ha una anècdota molt sucosa que ho il·lustra. L'editor de Pla, Josep Maria Cruzet, per tal d'atreure el lector, volia titular el seu llibre anterior de gastronomia, *Llagosta i pollastre*, de 1952, *La cuina catalana*, un títol que Pla no acceptà perquè és un «títol per un manual de cuina, per un llibre de fórmules de cuina i, per tant, un llibre que no té res a veure amb el llibre que li he fet» i notem l'expressió, com qui fa un vestit. I, per rematar l'assumpte, conclou: «Estic segur que vostè no inclouria, en la *Selecta*, un llibre titulat *La cria de conills*. Doncs, el que em proposa és aproximadament el mateix». Al final, el títol va quedar *Llagosta i pollastre. Sobre la cuina catalana*.

Segons s'explica, l'autor d'*El que hem menjat* era una persona de poca gana, partidari de les coses exquisides, seguint un ordre de preferències lligat als productes estacionals. Les seves descripcions sobre les sardines o els rogers, i els productes del mar en general, són detalladíssimes. La cuina que ens planteja Pla ultrapassa l'àmbit dels receptaris, avui tan avorrits i copiats els uns dels altres, per afirmar sense embuts ni prejudicis el que agrada a l'autor. Pla entén el menjar com una forma de passar l'estona i amenitzar la vida. *El que hem menjat* és una biografia culinària, plena d'afirmacions sobre el gust, que sorprèn per la seva claredat. El mateix dia que va veure la llum la primera edició de luxe d'*El que hem menjat*, amb fotografies de Francesc Català Roca, el 23 d'abril de 1981, es produïa la mort de l'escriptor al Mas Pla de Llofriu.

L'editorial Destino va tenir l'encert d'unir la visió culinària de Josep Pla amb l'art fotogràfic de Català Roca, dos autèntics valedors de les arts carregades de realisme viscut, de la memòria que es fon entre la nata d'un tortell de pasta fullada dels diumenges, tan ben retratat per Català, i la conversa de sobretaula amb un bon whisky, que tant estimava Josep Pla.

Un llibre com el que teniu a les mans és una gran aportació per comprendre la cultura del gust, per passar l'estona, però sense oblidar que al darrere hi ha una història, com bé ens descriu Pla en el capítol dedicat a Robert de Nola.

Gràcies a Josep Pla s'adquireix consciència de pertinença. El fet que, a través de la seva visió particular de la vida, ens mostri com és el seu gust, ens ajuda a reconèixer-nos individualment i col·lectiva. Pla ens fa de referent i ens identifica amb ell i amb Catalunya per sempre més.

Santi Santamaria

Juliol de 2005