

## LA RESURRECCIÓ DEL «NIU»

EN alguns espais del Mediterrani, com ja portem dit, foren consumides, en el curs dels segles immediats, grans quantitats de bacallà. És molt possible que, en l'establiment de relacions comercials i de tràfic marítim entre els països escandinaus i aquests països, els negocis de bacallà tinguessin una gran importància. Itàlia fou un gran consumidor d'estocafix, que és una espècie de bacallà més inferior, més ordinari i més deprimit. En el nostre país es produí una idèntica situació i fórem compradors — encara ho som — de bacallà del nord d'Europa, d'estocafix i de tripes d'aquests peixos. L'estocafix l'anomenem amb la grotesca paraula de «peixopalo» o «pìxopalo», nom estrany que no sé quin origen té, si no és un origen pintoresc i tavernari. Aquesta classe baixa del bacallà tingué, anys enrera, una gran popularitat.

No crec que es pugui tenir el més lleu dubte que aquest país sabé cuinar aquests peixos, sobretot el bacallà, i que Barcelona fou una de les capitals del seu consum que arribà, en algunes de les combinacions culinàries que produí, a la perfecció màxima. El mateix cal dir del País Basc. Ara: els desgraciats esdeveniments d'aquests últims decennis ens privaren i allunyaren del bacallà escandinau, sobretot del noruec i de l'islandès, que són els pobles que han sabut tractar aquests peixos amb la més gran intel·ligència i amb el candor de la qualitat. No tinguérem més remei, probablement, que crear el bacallà autàrquic, per

no augmentar el dèficit crònic de la balança de pagaments. Amb el pas dels anys — tants anys! — fou possible de compaginar una mica el bacallà importat i l'autàrquic, i, si les coses han d'arribar a la normalitat, el bacallà escandinau — que és el millor sense cap dubte — tornarà a les nostres taules d'una manera ineluctable. Una de les coses millors del Mercat Comú, ja perfectament visible entre els països que en formen part, és que, quan una de les comunitats que l'integren fa una cosa bé i la ven a preus mundials — sense coneixement no hi pot haver qualitat —, la competència és abandonada. Pot afirmar-se que, amb el Mercat Comú, la gent que l'integra menjarà i beurà millor perquè totes les coses seran d'origen autènticat. Durant segles i segles, els nostres estòmacs han estat influïts en bona part pels aranzels de les Duanes. En els països del Mercat Comú la influència estomacal d'aquests aranzels s'està acabant i en el moment d'escriure aquest paper — tardor de 1970 — s'ha definitivament acabat.

Ara, amb motiu del moviment turístic, que és considerable, aquest país ofereix en alguns establiments de restauració — sense que el fet s'hagi posat de moda general — els plats més coneguts del país que estaven molt soterrats i limitats a la cuina familiar. A tot arreu ha estat sempre la més gustosa i important, i en termes vastos es pot afirmar que els millors restaurants no han fet més que copiar — de vegades en bé, altres no tant — el que l'habitualitat de la vida familiar ha creat. El fet es veu sobretot a França i a París concretament. On es menja bé a França és en moltes, moltíssimes cases particulars de tots els establiments i sense necessitat de discriminar.

Una de les característiques de la cuina del rodal en què visc han estat les barreges dels elements més extravagants. En aquests últims anys s'ha posat de moda un plat que ha produït molta curiositat: la llagosta amb pollastre. És un plat de la cuina familiar,

que s'ha fet sobretot en les poblacions de la indústria surera. La llagosta amb pollastre és un plat molt difícil de lligar. A priori sembla impossible, però jo l'he menjat en moltes cases, perfectament integrat i agradable. En aquests últims temps, l'han ofert els restaurants.

Personalment sóc contrari a aquestes barreges. Quan hi aplico el racionalisme més elemental, em semblen irrealitzables i de resultats molt precaris. Però el cert és que la cuina és un art molt empíric i, per tant, de resultats imprevisibles i, apriorísticament, inaferrables. En definitiva, l'únic que compta són els resultats. Quan aquestes barreges desafortades no arriben a compaginar-se i a integrar-se, el resultat és nefast. Aquest resultat sovinteja, però el curiós és que de vegades tot va bé, d'una manera positiva i agradable. L'arròs amb peix i pollastre — plat de llarga ressonància i molt apreciat — a priori és inconcebible. ¿Què pot donar de si una combinació tan contradictòria? Si expliqueu a un cuiner francès, i per tant dotat d'un mínim de racionalisme, la composició d'aquest plat, sentireu un *vade retro!* contundent i decisiu. Així i tot, l'arròs de peix i pollastre pot ésser molt bo, com ho pot ésser la llagosta amb pollastre i la llagosta amb cargols i moltes combinacions heteròclites que podríem citar. En definitiva, tot depèn del toc del cuiner o de la cuinera encarregats de portar a cap i de lligar aquestes contradiccions extravagants.

Aquest toc, pot definir-se? En què consisteix? Quin és el quid que es troba en la seva base? Si és que existeix — i segurament deu existir —, ¿com podria formular-se? Jo no ho sé pas. És una qüestió que no pot explicar-se — com no poden explicar-se la major part de les coses de la vida. ¿Com es fa un bon sonet? O un llibre ben girat? O un bon discurs? O un tractament mèdic eficaç? ¿Com es poda una olivera o una vinya pensant en els resultats immediats i la conservació i l'enfortiment de la planta? ¿O una

bona llei, o una escultura remarcable? Són coses molt àrdues i, en definitiva, de realització possible però inexplicable.

Amb l'aparició intermitent del bacallà escandinau i dels seus subproductes, ha tornat a aparèixer en aquest espai un d'aquests plats posats sobre la més inexplicable i incomprendible combinació. És el que anomenem el niu, que, per les raons que diguérem, semblava haver passat per ull de la memòria humana.

El fonament d'aquest plat és purament i simplement el bacallà amb patates, elaborat de la manera més habitual i familiar: el sofregit de sempre, la picada, el bacallà i les patates. Però, una vegada arribats en aquest primer resultat, s'hi afegeixen les tripes de bacallà, que en el comerç es troben en forma de cinta, d'un color blanquinós i llarg. Aquestes tripes, que penjades en l'establiment on les despatxen tenen un aspecte, si voleu, poc corrent però trivial, cuinades convenientment — vull dir una estona llarga — segreguen un suc greixós, pastós i marítim de la més elevada qualitat i que afegit al guisat li eleven notòriament la importància i donen una realitat de consistència al plat, més aviat lleuger, del bacallà amb patates. Al meu entendre, el subgust marítim que ha de tenir aquesta menja, ve donat per aquest suc segregat per les tripes de bacallà. Aquestes tripes, naturalment tallades, s'afegeixen al plat, com s'hi afegeix l'estocafix, que pel fet d'ésser una mercaderia molt fibrosa i vegetal, passablement coriàcia, cal mantenir al foc fins que s'espongin una mica les seves carns. Arriba un moment que aquest estocafix és tan bo i tan gustós com el bacallà, per més polpa que tingui i per més clovellada que sigui la seva composició escandinava.

Fins ací tot és una mica complicat, però sembla normal. Però ara ve la cosa més estranya i inexplicable, el que és difícil de comprendre i a priori d'aprovar.

Al plat que ara descrivim, s'hi afegeixen, en efecte, uns ocells, si és possible de primera qualitat. Els tords són notòriament adequats. Els tords són incomparables. Si no es pot disposar de tords — que passen a la tardor i a l'hivern, en temps de les olives, cap al sud —, es pot disposar d'altres bons ocells i, si no se'n disposa, es poden utilitzar els pardals, que n'hi ha tot l'any i a l'hivern es poden fàcilment matar. El conjunt forma un plat d'hivern prou gros, evidentment complet i que els afeccionats solen generalment amenitzar amb la coneguda cullerada d'allioli de la nostra mil·lenària vida rural. La paraula niu, que així denominem aquest plat, és la paraula descriptiva de la realitat: tot el plat, essencialment marítim, fa una espècie de niu dels volàtils que s'hi afegeixen i es posen al mig de la cassola en presentar-lo.

Explicat així — i l'explicació aspira a tenir una certa exactitud —, el guisat els semblarà d'una tal estranya novetat i una combinació tan extravagant, que acabaran per formular, d'entrada, el *vade retro!* de què parlàvem fa un moment. Des de tots els punts de vista, la raó els sobrarà. És evident, en efecte, que si els components d'aquest menjar apareixen a la seva vista en estat natural, si no han estat al foc el temps necessari o si el toc del cuiner o de la cuinera no ha estat prou capaç perquè el comú denominador del suc de les tripes no arribi a unir tots els elements en presència, el resultat, que primer serà incomprendible, es tornarà francament detestable. Si més no — i dic això seriosament perquè és veritat —, el resultat en determinades ocasions és decisivament favorable, i llavors apareix un guisat important — que serà nou per a molta gent i que és de real notorietat.

Deixeu-me dir una altra veritat: aquests últims anys he tingut ocasió d'accedir a alguns nius que s'han fet al meu país. No han pas estat dolents, però tampoc no s'han pogut comparar amb els que hi menjàvem anys enrera — abans que tot plegat quedés so-

terrat en les capes neutres de la memòria humana. Aquells nius eren millors. No sabia pas precisar les causes de la decadència. Hi havia tot el que hi havia d'haver, com en els temps passats, però el resultat no era igual. Ara no faig cap crítica: exposo la realitat. D'elements, potser n'hi havia en més abundància pel desig que no fallés res, però el resultat no fou igual. Les tradicions s'han de mantenir en la seva virtualitat. Si es trenquen és difícil de russuscitar-les.

I ara prescindim d'aquestes simples anècdotes, curioses però, en definitiva, sense importància. Es veuran moltes altres coses, d'un volum i d'una transcendència molt més considerables.

En la cuina, la primera cosa que cal formular, amb el desig d'eliminar-la, és la pressa. Culinàriament parlant, la pressa no solament no serveix de res, sinó que és contraproduent: ho fa tot cru i desgraciat i es troba en l'origen de constants i habituals catàstrofes. En el plat de què hem parlat, l'obtenció del suc de les tripes de bacallà per a lligar la totalitat és una qüestió de temps. S'han d'esponjar i convertir la cosa més fibrosa i seca del món en quelcom sentimental, tendre i tolerant. Si la qüestió es resol, es té molt de guanyat, i el plat adquireix una vertadera personalitat. Estic tan segur del que dic, que no em costa gens de creure que seria un gran plat de restaurant. Eliminin, doncs, del seu pensament les seves conviccions apriorístiques. Constatin els resultats, i, si són positius — sempre que el toc existeixi —, es trobaran davant un plat que difícilment oblidaran.