

La memòria del sabor



Joan Garí fa, en el seu últim llibre, un homenatge
a la cuina borrianenca i valenciana

(Amb fotografies de Ramon Usó)



Oda al nostre **menjar**

Aquest mes de novembre es publica el llibre de Joan Garí *La memòria del sabor. Les receptes de ma mare* (editorial 3i4). Garí hi fa un homenatge a la seua cuina materna, que és la borrianenca de tota la vida. Es tracta d'un volum bellament il·lustrat per les fotografies de Ramon Usó, que deixarà ratlles fetes. Oferim ací la visió que en té l'escriptor gandienc Ignasi Mora i un fragment d'un dels seus capítols.

Menjar només?

Ignasi Mora

Joan Garí és gairebé un escriptor professional. I no li falta cap qualitat per a ser-ho, sinó que en tot cas li sobren les hores que fa de docent, tot dit amb la cruesa que de vegades convé emprar. De totes maneres, no és cap escriptor de diumenge a la tarda, ni de bon tros. Garí escriu amb bon múscul, i escriu molt per a escriure on escriu. A la província se sol escriure molt poc, en part erudició local en les seues diverses versions o en part imitant les obres de la metròpoli, però en petitó. Un país sense escriptors és una hipòtesi impossible, tret de les excepcions que exigeix cada regla. Un escriptor sense país ha de creure's el fet de ser escriptor més que ningú i procurar escriure sense cap complex provincià. Per fortuna, Joan Garí escriu sobre tot allò que escriu un lletraferit

d'arreu, fins i tot acaba d'enllestir un llibre de cuina, *La memòria del sabor*, amb unes fotografies ben enfocades i disparades en l'instant precís per Ramon Usó, editat per 3i4.

Ignore si l'amic Joan Garí se sentirà traït pel començament del meu article, ja que ell, de caràcter més seré i bonhomíós que no jo, potser no hi estarà d'acord. Però val a dir que aprofite qualsevol ocasió per a remarcar que hem entrat en un temps polític nou i nova ha de ser la seua orientació en molts aspectes, també en la consideració dels escriptors per part dels poders i de la gent en general. A més a més, Joan deu saber que les ressenyes, crítiques o textos elogiosos, no els llegim ni nosaltres, els escriptors. Per tant...

La memòria del sabor és un receptari culinari tradicional, concretament de cuina de la pàtria natal del seu autor, Borriana, més concretament del carrer i la

casa dels seus pares, a qui dedica el llibre. Les receptes són un grapat triat entre les més usuals de la mare de Joan Garí. Per fer-se'n una idea, diré que, després d'un pròleg i un elogi ben merescut del pa, el llibre es divideix en els apartats següents: els arrossos; les olles; verdures i llegums; el peix; la carn i els caragols; les coques; les postres (pastes, fruites i gelats), més uns apunts finals sobre "Menjar fora de casa", que s'aprofiten per a honorar el gran restaurant més pròxim a l'autor del llibre, Cal Paradís. Els apartats contenen entre quatre i set receptes cadascun. És una sort que s'hi hagen ajuntat dos sabers, cuinar i escriure, la manca d'un dels quals fa que molts receptaris siguin uns bunyols, que no permeten posar en pràctica les receptes.

A propòsit del receptari casolà, Joan Garí fa ben complit un homenatge als seus pares, en revelar tots aquells coneixements vitals que conformen una bona herència cultural, imprescindible per



Coca de carabasseta.



Escalivada.



Olla de cardets.

a saber tastar i si cal engolir els plaers humans. En el pròleg, Garí escriu al bon començament: "En matèria de cuina, sóc un fanàtic. M'agraden els sabors tradicionals, les receptes anyenques, els plats ancestrals del meu país. Sent una adhesió incondicional cap als aliments i la manera de cuinar-los que han format part sempre, des que en tinc memòria, de la meua cuina materna". En fi, ho comprenc tot, però tant com un fanàtic, Joan?

En canvi, coincidim completament en aquestes afirmacions del mateix pròleg: "Si engolirem teca exclusivament per a nodrir-nos, un dels plaers més inenarrables de la vida no existiria. Però, per sort, menjar és un conjunt de sensacions que depassa literatura". Per això Garí forma part del club dels que pensem

més o menys que "la gastronomia és, abans que qualsevol altra cosa, un gènere literari". L'únic que passa és que el seu autor ha escollit la vena més conservadora i el seu llibre és "localista i apassionat, proselitista i intens", i "fanàtic".

Amb l'actitud de Joan Garí tenim garantida la cuina més tradicional, però descartem la dels "cuiners convertits en estrelles". És a a dir. "contra la cuina convertida en espectacle, contra l'experimentació alimentària esdevinguda una caríssima rutina restauradora, aquest llibre advoca per un retorn a la cuina de tota la vida". Interessant perspectiva i acollidora lectura, que ens durà a moments dels primers temps de la nostra vida.



Juan Garí Ribes, pare de l'autor.



Mercedes Clofent Nadal, mare de l'autor.

Elogi del pa

Joan Garí

Que els valencians hem tingut de sempre una gran afició al pa és cosa ben sabuda. Sí, a més, s'han viscut les privacions d'una guerra i d'una duríssima postguerra, com és el cas de la generació dels meus pares, una llesca de pa representarà fàcilment una fracció tangible del món del sagrat.

Passar la guerra, a més, els va empeltar dolorosament la vivència de la fam. El pare i la mare tenien, respectivament, set i tres anys quan va esclatar l'*alzamiento* feixista. Serien anys de dolor i de penúria. La gent que ha passat fam sap valorar amb respecte i devoció els aliments, començant pels més primaris. Un tros de pa negre, un moniato al forn, unes anques de granota poden convertir-se en les menges més suculentos quan no hi ha res més en perspectiva. A casa dels meus avis, però

qualsevol. És, amb el vi, un dels més emblemàtics, i per això la litúrgia catòlica hi representa (en una de les metàfores més belles de la nostra civilització) el cos i la sang de Crist. Cal saber, en aquest sentit, que ja a l'antic Egipte la paraula emprada per designar el pa significa vida. I en el món jueu



Joan Garí, autor de *La memòria del sabor*.



Ramon Usó, fotògraf del llibre (autoretrat).

El contacte de la generació dels meus pares amb els aliments naturals era total, emblema d'un món pràcticament desaparegut. Tot i que mon pare s'ha dedicat professionalment a la compra de taronges per als comerços de la localitat, no ha deixat mai de plantar tota classe d'hortalisses aprofitant qualsevol racó dels tarongerars. Molts d'aquests aliments, doncs, han sigut de casa, i això s'ha notat.

—com va ser habitual entre les famílies llauradores—, no es va passar realment una gana radical, a diferència del que es va esdevenir als escenaris urbans.

Siga per aquella experiència, o siga pel seu simbolisme religiós, a casa ha sigut habitual besar el pa quan ha caigut a terra, o no deixar-lo al revés (amb la part irregular cap avall) damunt la taula. Òbviament, el pa no és un aliment

s'utilitza la matsà, el pa àzim amb què els hebreus commemoren l'Èxode.

He llegit que darrerament hi ha una mena de furor entre la gent per fer-se el propi pa a casa. Quan ma mare era jove el pastaven i el fenyien a casa, però després el duien al forn públic. La nova moda no crec que siga un producte col·lateral de la crisi actual o, en tot cas, hi poden coincidir necessitats

econòmiques amb l'esnobisme que ara s'estila relacionat amb la cuina. En

flamant desconstrucció, cap meravella postmoderna pot fer-li ombra.

El pa, nosaltres, sempre l'hem comprat a la fleca. "Fleca", però, és un concepte en desús en gran part del nostre domini lingüístic. A la Plana ja no se sent com a

Portal d'Onda i va ser inaugurat l'any 1983 (el nom fa al·lusió a una de les entrades de la Borriana medieval). Allí compre la meua barra cada matí, odorant i cruixent, càlida i tibant. I com que és bona, l'endemà encara és mengivola, que és la prova de foc d'un pa satisfactori. El pa és precisament una de les coses que m'agrada buscar fora de casa, però no a qualsevol lloc. La meua fleca, en aquest sentit, és modèlica: el forn s'hi ha encès sempre amb llenya de taronger, i la massa mare (el compost de farina, aigua, vinagre i llet) es guarda delicadament a la nevera perquè l'endemà obre de nou el miracle del rent.

Hi ha paraules mare com hi ha la "massa mare", i "pa" i "fleca" formen part d'aquest lèxic escollit. Per això em sembla inquietant que la segona haja desaparegut de la circulació, en segons quins llocs. Per què moren els mots? Perquè tot naix, viu i mor, supose. Però és injust, fet i fet. Per sort, ens queda el pa, però no sé quin futur espera també a les fleques d'ara. Al capdavant, l'agressiva competència dels supermercats ha posat de moda les masses precongelaes, amb què u, incautament, es pot fabricar un "pa sense forn". Aquestes masses, com que porten molt de temps pastades i congelaes, produeixen una cristallització resinosa i això es nota després en la qualitat gustativa. Si el pa fresc és un arsenal enzimàtic, la massa congelaada és un aliment mort. Però està fent desaparèixer moltes fleques tradicionals. Resistiran les que queden? Esperem que sí, per molts anys. Jo ja no sabria viure sense.

terme espontani (com tampoc a Barcelona, segons tinc entès). Sí que era habitual quan ma mare era jove: guardiana de les paraules i dels sabors, així m'ho ha transmès. Però la gent de la meua generació –i no diguem els més joves– ja no anàvem a la fleca, sinó a la *panaderia*, un mot lleig que ha acabat imposant-se en la parla col·loquial.

Per sort, a vint metres de casa tinc un establiment que s'autoanomena, orgullós, "Forn i Fleca". Es tracta de l'establiment de Joan Vicent Ibáñez i Maria Dolors Verdegall, que s'anomena

haver-se convertit els grans cuiners en el model de guru més sol·licitat, qui més qui menys vol imitar domèsticament les fastuoses cerimònies que tenen lloc a les taules dels restaurants de més anomenada. Sempre he pensat, però, que més que al Ferran Adrià m'intrigaria conèixer sa mare. Crec que l'al·ludit hi estaria d'acord. Pel que sé d'ell, valora com cal la cuina tradicional i sap que cap



Rotllets, cocotets, panellets i rosegons.



Petxinots.



Galeres.

Mones (mida del perolet)

Ingredients: quatre o cinc ous, un quilo de farina aproximadament, sucre, oli, llet, cent grams de rent en pastilla.

- Agafeu un perolet menut o un got i trenqueu-hi els ous que hi càpien (normalment seran quatre o cinc). El mateix espai que ocupen els rovells i les clares dels ous s'ha d'ocupar amb el sucre, l'oli i la llet. A tot això, s'hi afegiu rent en pastilla.
- Després agafeu un llibrell de fang i desfeu-hi la pastilla amb un poc d'aigua o de llet. Després afegiu-hi els ous, el sucre, la resta de la llet o l'aigua i l'oli. Més tard s'hi posa la farina que admeta (un quilo, aproximadament). Es pasta tot i es deixa al llibrell, tapat amb un drap de clau i una manta damunt, perquè la pasta conserve la calor.
- Quan la pasta s'ha fet bona (pot necessitar una hora o dues, segons la temperatura ambiental) i ha crescut, passem a fènyer. "Fènyer" no vol dir res més que acabar de treballar la pasta sobre una taula. Agafeu un pilotet de pasta i aplaneu-lo damunt d'una neula, ocupant tota la seua superfície. Si volem fer una mona, hi fem carabassat; si no, podem fer un prim ficant-hi panses o nous (la diferència entre la mona i el prim només és el farcit, ja que tenen la mateixa forma plana). Si volem fer un *bollo* (en forma de pujolet), la pasta es deixa en un pilot, aplanat un poc per damunt i sense farcir. Amb la mateixa pasta es poden fer també pastissets de moniato o de cabell d'àngel.
- Si estem fent mones, per a tapar-les es fa una altra pilota de pasta, s'aplana damunt el taulell o la taula on treballem i s'hi tapa l'altra pasta amb el dolç, unint-ho tot perquè quede una sola matèria.
- Les mones fetes es posen en un lloc on no hi haja corrent d'aire perquè la pasta es faça bona una altra vegada i prenga volum. Llavors es bat un ou i amb un pinzell es cara cada peça, i per damunt s'hi posa sucre. Després es fica al forn no gaire potent (perquè les mones es couen prompte). És important carar cada llanda just abans de ficar-la al forn i no amb molta anterioritat.



Olla de carabassa

Ingredients (per a huit o deu persones): mitja carabassa (un quilo, aproximadament), un pot de mig quilo de fesols cuits, una creïlla mitjana, una ceba, un os de corbet [format per les dos primeres vèrtebres del porc], un os de pernil, 150 grams d'arròs, trossos de pollastre, botifarres de ceba o de pa.

- Fiqueu els ossos de corbet i de pernil, la carabassa tallada a daus i la creïlla i la ceba tallades a trossets xicotets i rebliu-ho tot d'aigua. Quan bull, tireu-hi un bon doll d'oli. Ha d'estar bollint mitja hora o més, fins que la carabassa es desfaga i estiga tot cuit. Després fiqueu-hi l'arròs i els fesols, i deixeu que bullga un poc més (la quantitat d'arròs ha de ser necessàriament xicoteta perquè la matèria resultant siga caldosa i no com un pegum). Quan l'arròs estiga cuit, fiqueu-hi les botifarres (abans no, perquè no es desfacen) i deixeu-ho reposar.



La memòria del sabor

JOAN GARÍ

Espectacles Ramon Cui



La memòria del sabor (editorial 3i4, València) es posa a la venda aquest mes en totes les llibreries del País Valencià, Catalunya i les Illes Balears. A Borriana es podrà adquirir a la llibreria Martí (carrer Raval) i el quiosc Salvador (carrer Nou, junt al Pla). També es podrà comprar per internet en [www.tresiquatre.cat].