

# El gurmènt dels pobres

Josep Palomero

Membre de l'Acadèmia Valenciana de la Llengua

La meua admiració per Joan Garí ha augmentat amb cada article i cada llibre seus, entre altres raons, per l'extraordinari domini que té de l'adjectivació, per la profunda elaboració discursiva a què sotmet la redacció i per l'audàcia de les imatges que suggereix. Forçant l'equilibri de la frase, sap doblegar audaçment el recte significat dels termes per tal d'aconseguir un resultat impactant. Té, a més, un bon olfacte per a detectar l'oportunitat d'un projecte nou, com en el cas del *Viatge pel meu país*, el seu particular homenatge a Joan Fuster amb ocasió dels 50 anys de la publicació d'El País Valencià, que va publicar el 2012 amb unes magnífiques fotografies de Joan Antoni Vicent.

Ara ha repetit l'operació amb un altre llibre arriscat, *La memòria del sabor*, que amb suggerents complements fotogràfics de Ramon Usó pot passar aparentment per ser un receptari de plats casolans. No es tracta exactament d'això, per més que el lector hi trobe les indicacions oportunes per a guisar un determinat menjar. És, al contrari, un homenatge a la cuina popular, als humils i succulents plats de cullera que formen part del patrimoni d'una modesta família de classe treballadora, la dels seus pares, que ha consumit els productes cíclics de temporada segons el patró de la cuina mediterrània i, quan ha convingut a les celebracions i festivitats, d'altres més excepcionals.

Les receptes s'agrupen segons una distribució previsible: els arrossos, les olles, les verdures i els llegums, el peix, la carn i els caragols, les coques i les postres. Però, llevat d'uns pocs casos en què es detallen les possibilitats culinàries (l'olla de carabassa o l'arròs en perolet, per exemple), en general l'autor es val del nom col·lectiu per a raonar sobre diverses qüestions antropològiques relacionades amb aquell aliment, la seua elaboració i profit. És el cas del corder, el moniato, la tortada i les mones, en què el discurs de Garí és molt més discursiu que instructiu. I si no fóra perquè el llibre és, de fet, un pretext per a recuperar el record de les papil·les gustatives d'una infància que perdura a través de les menges habituals, es podria deduir que el seu objectiu respon més al raonament assagístic que a l'explicació ordenada sobre un determinat procediment d'elaboració. És això el que justifica les pàgines dedicades a la paella o aquelles en què fa l'«Elogi del pa» –que, involuntàriament, m'ha recordat l'article «Final del pa» de Joan Fuster (*Serra d'Or*, desembre de 1972). L'experimentació assagística de Garí, de la qual ens ha donat proves sobrades de gran agudesesa, ha encarat ací el repte de fer-nos comprensibles i amables els aliments diaris que les sàvies mans de la transmissió oral han sabut transformar en menjars, sempre gustosos i excepcionalment exquisits.

## La memòria del sabor

JOAN GARÍ

Fotografies: Ramon Usó



### FITXA BIBLIOGRÀFICA

Títol: *La memòria del sabor*

Autor: Joan Garí

Editorial: Tres i Quatre

Any: 2015