

JOAN GARÍ A FAVOR DEL PLAER

text Toni Sabater | fotos Ramon Usó

Joan Garí ha fet un llibre que els encarregats dels diferents departaments de qualsevol llibreria qualificarien de cuina, però en realitat és molt més. Pouant en la pròpia memòria i en l'entorn més pròxim, l'autor eleva un càntic a favor del plaer i en reivindicació dels menjars tradicionals. Encara que es tracta d'una obra apegada al àmbit més domèstic i per tant amb fortes arrels en la seua Plana natal, «La memòria del sabor» està quallada de referents mediterranis i universals perquè, como diu el mateix autor “el localisme a ultrança és enemic de la fruïció”.

Ressenyar a hores d'ara un llibre de cuina és un exercici que obliga a ballar sobre el delicat fil d'aram que separa l'estricta tècnica gastronòmica de la literatura, però el model feliçment triomfador dels nostres temps ho posa relativament fàcil. Reduïda la mera acumulació de receptes als àmbits tremolosos d'internet, la moderna literatura gastronòmica ha vingut per a quedar-se i per a donar testimoni, evocació i memòria d'allò que hem menjat. I això, memòria, és el principal ingredient del qual s'ha servit delitósament el borrianenc Joan Garí per a oferir-nos un succulent àpat que només amb el títol ja ho diu tot: *La memòria del sabor* (Tres i Quatre, 2015), un llibre primorosament editat i il·lustrat amb fotografies de Ramon Usó que actuen com a excel·lent motor de salivació i descans entre evocació i evocació.

Llegint els textos de Garí, el primer que em va vindre al cap va ser l'honestedat brutal de la proposta. No només per la primera i gloriosa frase del pròleg (“*En matèria de cuina, sóc un fanàtic*”), ni tampoc pel subtítol que porta el llibre (“*Les receptes de ma mare*”), ni tan sols per la inconscient pretensió literària de l'autor o la declarada preferència pels menjars

► **JOAN GARÍ** (Borriana, 1965) és escriptor i periodista. Descollen les seues obres *La balena blanca* (2007), *Viatge pel meu país* (2012) i *El balneari* (2014). Escriu en *Ara*, *El País* i *El Temps*.

► **TONI SABATER** (València, 1969) és advocat, editor i autor dels llibres *Dies* i *Ciutat de campanars*.



► **LA MEMÒRIA DEL SABOR** Joan Garí
Fotos: Ramon Usó
3 i 4 2015 | 228 pàg. | 35 eu

tradicionals, sinó per la *naturalitat* amb la qual, entre recepta i recepta, o fotografia i fotografia, Joan Garí desgrana la memòria, la del paladar i totes les altres, la de la pròpia vida i la d'un entorn entre agrícola i urbà, en part perdut però fixat negre sobre blanc amb orgull de fill agraït, com un senzill desig d'eternitat d'aquell que sap que només romandrà allò que està en els llibres.

Fill agraït, dèiem, perquè *La memòria del sabor* és de dalt a baix, en realitat, i entre altres coses, un indissimulat homenatge als pares de l'autor, depositaris i transmissors d'una cultura i d'uns quefers ancestrals. Al pare, llaurador i conreador dels productes de la terra, una sort de demiürg de ressonàncies antigues, de sabers immemorials. I a la mare, oficiant definitiva i constant, posseïdora del secret del foc i dels temps, dels components i les mesures,





« El llibre és tot un homenatge a la nostra particular parcel·la de civilització »

discreta artífex del miracle quotidià i necessari del menjar, bastint durant dècades –i sense saber-ho– el palau de la memòria gustativa, que el fill aplicat retindrà per a contar-lo.

El llibre comença amb un merescut elogi del pa (al qual no puc més que sumar-me com a devot *panerià*), i que en bona part servix a l'autor per a reivindicar –militant impenitent de la memòria– el quasi perdut mot *fleca*, tristament substituït pel vulgar i massa evident *panaderia*. A partir d'ací, i estructurat el llibre en seccions que podríem anomenar canòniques (arrossos, olles, verdures, llegums, peixos, carns, etc.), Garí tira i tira sense remordiments ni falsa nostàlgia del fil d'Ariadna dels records associats als plaers de la taula, i hi cap tot: l'apartament de la platja de Borriana en la joventut, els dinars dels diumenges, la incursió –per via conjugal– en les variants de la cuina de comarques veïnes, l'evocació de la sobretaula perduda del fumador d'havans aprofitant una molt honesta defensa de l'arròs a la cubana, referències cultes tan saboroses com in comptables, una deliciosa digressió sobre el costumisme del bollit (“*Em recorde a vint-i-pocs anys, tornant a casa a hora de sopar, i trobant-me els meus pares invariablement abocats al plat de bollit. Era una escena –així m’ho semblava– d’un costumisme avorrit, un bodegó execrable, unes figures taciturnes que em motivaven a l’emancipació*”), per a acabar reconeixent el seu retorn adult a aquell hàbit, i el valor senzill d’aquell plat.

També apareixen, com a pedres mil·liars del record, altres escenes familiars associades als menjars i projectades des d'*El quadern gris*, perquè l'ombra del senyor Pla és

venturosament molt allargada, o l'evocació festiva dels bunyols, o la dels estius i la llet gelada amb canella i llima, o la reserva de la carn de corder com a àpat solemne de les nits de Nadal (llicó d'antropologia inclosa), o l'apassionat ditirambe fet a les coques i en contrast amb “*Vestadi infantil*” (troballa immensa) de les sobrevalorades però hàbilment posicionades pizzes, o el plany seré per la pèrdua dels horts de tarongers, un paisatge en part abolit o substituït per altres cultius, o la familiar tortada com a íntim emblema cerimonial d'aniversaris, evocats magistralment.

Joan Garí ha compost un fresc més que estimable, una fotografia fixa de la seua memòria que en realitat està construïda de mil·lennis, un homenatge irreductiblement valencià als seus, al foc primordial i a la nostra particular parcel·la de civilització. Un llibre imprescindible ▶



restoran
pata negra

cocina regional imaginativa