



## Autoretrat amb aliments



PRATS I CAMPS

Joan Garí



### La memòria del sabor

JOAN GARÍ

Tres i Quatre  
València, 2015  
226 pàgines

Qui recordi el *Viatge pel meu país* que va publicar Joan Garí (Borriana, 1965) no fa gaires anys, un esplèndid llibre de viatges amb imatges en la millor tradició de Josep Pla i Joan Fuster, no s'estranyarà que ara el mateix autor presenti un memorable llibre de cuina, *La memòria del sabor*, que, en una continuació gairebé "natural", és alhora un llibre de records d'infantesa, un àlbum de família, una antologia de lectures i també un assaig amb una certa reflexió que va molt més enllà de l'antropologia. El que en el primer volum era horitzontalitat i exhaustivitat a l'aire obert, de paisatges, de gent i de costums, d'història i de sociologia col·lectives, aquí és reflexió personal sobre la cuina tradicional, en un projecte literari personal, intransferible, gairebé íntim, però sempre amb alta intenció literària.

L'autor és plenament conscient que escriure sobre cuina no és tan sols escriure sobre cuina. Una cuina, la popular, tradicional i casolana que Garí sap molt bé que, ara considerada com a metonímia, ara com a sinècdoque de la cultura, descobreix unes formes de civilització, unes "veritats elementals", unes "pautes immemorials" que reflecteixen maneres de fer i de ser en la vida. Interrogar-se sobre la cuina és interrogar també el llenguatge, les paraules que la designen. Si bé el llibre es pot llegir, en efecte, com un receptari de la "mare" (la recepta se situa a l'inici de cada capítol, cadascuna amb el secret corresponent, mai revelat...), el conjunt és un volum escrit amb la voluntat de deixar testimoni del que hem menjat però, també, del "que volem seguir menjant, si ens deixen". De Ferran Adrià, diu l'autor, potser seria interessant conèixer-ne la mare...

Garí parteix de la base que, com el cèlebre Monsieur Jourdain de Molière, que escrivia en prosa sense saber-ho, vivim en uns moments en què la propa-

ganda més o menys indigesta ens intenta convèncer dels beneficis de l'anomenada "dieta mediterrània", quan aquesta era, en realitat, la manera de menjar de tota la vida en aquest racó privilegiat de la Mediterrània. Seguint l'estela de Pla, que ja el 1925 en el seu primer llibre, *Coses vistes*, denunciava que la cuina popular es batia en retirada davant de l'adulteració dels sabors, l'adotzenament dels gustos culinàries i altres plagues bíbliques, Garí es declara, en matèria de cuina, "un fanàtic", un localista apassionat decidit a proclamar públicament, amb el seu intens proselitisme, les virtuts de la cuina tradicional. A la gastronomia, diu l'autor, s'hi arriba amb una certa edat. Durant l'adolescència i joventut, no es para atenció al que es menja. És una mica més tard que algú pot començar a reflexionar sobre el menjar, no forçosament de manera elegiàca, i sobre les conseqüències culturals que implica. La millor paella, diu Garí, no deu ser la més ben cuinada sinó justament la que "propicia una conversa més amena, una ponderació més matisada i apassionada del seu resultat". En aquest llibre, el pa, els arrossos, les olles o les verdures passen per davant del lector, acompanyats d'uness fotografies netes i clares, i amb la paraula contundent de Garí, que de tant en tant s'eleva per donar categoria metafòrica al relat: l'arròs és "un cofre dels tresors, capaç d'albergar tota mena de sabors"; l'olla és "femenina, maternal, ancestral i domèstica"; recorda "la sagrada emoció d'ingerir una tira de pebrera al forn".

Perquè el que singularitza casa nostra, com passa a Itàlia, a diferència de la cultura anglosaxona, menjar significa parlar sobre el que s'ha menjat, sobre el plaer del record compartit del que s'ha menjat. La memòria gastronòmica recorda, amb encert Joan Garí, apel·la al plaer; en canvi, la memòria històrica sol interpel·lar només el dolor.