

# Josep Pla, gastrònom

*Francisco Fuster*

En una de les entrevistes que li va fer al llarg de la seua vida, el periodista murcià Joaquín Soler Serrano preguntà a Josep Pla si era cert que, a més d'un mestre de l'adjectiu, l'autor d'*El quadern gris* era també un consumat gourmet. La resposta de l'escriptor català, potser una mica exagerada, amagava, tanmateix, una gran dosi de veritat: «Pobre de mi! Jo sóc un dels homes que menys mengen en aquest país. Dec tenir un estómac molt petit. Però, tal vegada perquè he viscut a l'estranger i he vist el que menja la gent, l'ardor i la vitalitat que tenen com a conseqüència del menjar, la cuina ha arribat a produir-me una gran impressió imaginativa».<sup>1</sup> I dic que l'afirmació era encertada perquè de la ploma de Pla, que sempre renegà de l'etiqueta d'«expert en cuina» que els seus amics li van voler penjar, sortiren algunes de les millors pàgines que s'han escrit sobre la nostra gastronomia –quasi totes incloses en l'obra en què l'empordanès concentrà el seu ampli i erudit saber en la matèria. Em referisc,

naturalment, a *El que hem menjat*, un llibre que escrigué expressament –i en resposta, com ell mateix confessa en el text, a la insistència de l'historiador gironí Jaume Vicens Vives, qui li ho va demanar en repetides ocasions– per a ser inclòs en el monumental projecte editorial que fou l'Obra Completa, concebuda per Josep Vergés i publicada en quaranta sis volums (més un annex), entre 1966 i 1990.

Com assenyala Manuel Vázquez Montalbán –un altre gran gastrònom de les nostres lletres– en el pròleg a la primera traducció de l'obra que es publicà en castellà (una selecció dels millors capítols del llibre feta pel mateix Vázquez Montalbán i editada per Destino en 1997, dins la famosa col·lecció «Áncora y Delfín»), el més important de Pla és que la seua aportació a la nostra literatura gastronòmica –el deute de la qual amb la d'altres gastrònoms il·lustres, com el gallec Julio Camba, mai fou negat pel seu autor– va encendre la metxa per a l'aparició de tota una «escola de *teòrics del menjar*»<sup>2</sup> en la qual destacaren «deixebles» de la talla de Nèstor Luján, Joan Perucho, Xavier Domingo o Llorenç Torrado (jo hi afegiria el nom del madrileny Víctor de la Serna). Perquè, en efecte, la publicació l'any 1972 d'*El que hem menjat* fou rebuda pels joves escriptors i periodistes afeccionats a la cuina com la prova

Francisco Fuster García és doctor en Història Contemporània. La seua principal línia d'investigació se centra en la història de la literatura espanyola de l'Edat de Plata (1900-1936), amb especial interès en els escriptors Pío Baroja, Azorín i Julio Camba, a les obres dels quals ha dedicat diferents treballs.

definitiva que venia a demostrar el que tots sabien ja: que Pla era un autèntic especialista a l'hora de maridar les salses i les lletres. Si en la ressenya que va escriure per a la revista *Destino*, Luján va dir que era «el gran llibre de gastronomia que tots esperàvem d'ell»,<sup>3</sup> Perucho sentencià que, amb aquesta obra, Pla havia alçat «un monument literari a la cuina general del país».<sup>4</sup>

En un dels seus coneguts escrits sobre el tema, Curnonsky<sup>5</sup> establí una classificació que dividia els gastrònoms en un total de cinc categories que anaven des dels d'«extrema esquerra» fins als d'«extrema dreta», segons el seu grau de conservadorisme o el seu rebuig de la novetat en matèria culinària. A l'«extrema esquerra», afirmava el cèlebre crític gastronòmic francès, trobaríem «els fantasiosos, els inquiets, els innovadors»: gastrònoms curiosos per la cuina exòtica i estrangera que sempre van darrere de les «noves sensacions» i dels «plaers desconeguts». Al costat oposat de l'arc se situarien aquells crítics més fonamentalistes i partidaris de la «cuina sàvia, refinada, un poc complicada, que exigeix un gran xef i una matèria primera de qualitat, una cuina que podríem anomenar diplomàtica: la de les ambaixades, els gras banquets i els palaus». Al «centre» estarien els afeccionats –més transigents– a la cuina burgesa i regional que, sense renunciar a menjar en un restaurant o un hotel, «exigeixen que les coses “tinguen el sabor del que són” i que mai siguin adulterades ni complicades». En la meua opinió, la cuina descrita a *El que hem menjat* es trobaria en aquesta zona intermèdia entre la que habiten els gastrònoms «centristes» i la coberta per aquells que, seguint l'esquema de Curnonsky, ocupen la «dreta» no extrema: els defensors d'una cuina tradicional i del costum de

menjar sempre a casa, en una taula familiar sense massa comensals. O, dit d'una altra manera, en la dialèctica constant entre els valors de tradició i invenció que, segons Jean-François Revel,<sup>6</sup> domina la història de la cuina europea des dels inicis del segle XIX, Pla es posicionaria clarament en el primer dels bàndols: «Davant la cuina, doncs, sóc un tradicionalista recalcitrant, un conservador aferrissat. No aspiro a contribuir a cap revolució culinària, sinó tot el contrari: a salvar tot el que sigui salvable».<sup>7</sup> Per a conèixer millor alguna de les premisses que articulen el seu discurs al voltant de la bona praxi culinària, aprofundiré tot seguit en els que són, al meu parer, els tres pilars bàsics sobre els quals basteix Pla el seu impressionant edifici gastronòmic.

## EL PENSAMENT GASTRONÒMIC PLANIÀ

El primer d'aquests principis elementals sobre els quals s'assenta el pensament gastronòmic planià és que la cuina és un art normatiu que no admet experiments i en el qual sempre ha d'imperar la raó i el sentit comú:

No busquin en la cuina res més del que l'horitzó immediat pot generalment donar. La cuina luxosa, única, excepcional, basada en algun romàntic sacrifici, en algun esforç inusitat, en alguna cosa mai no vista, és una font de grans desil·lusions i desenganys. La cuina és perfectament compatible amb alguna cosa de decorativisme exterior, però d'ací no es passa. La cuina, tota forma de cuina, és limitada. Convertir les llebres en gats i els gats en llebres, per raons de distinció, d'esnobisme o de romanticisme, és un

error total –una impressionant atzagaiada. En la cuina, el rerefons de normal demència humana és inimaginable. En totes les coses de la vida es pot fer el boig. En la cuina, mai (p. 87).<sup>8</sup>

Per a Pla, «la primera condició d'un bon cuiner és la memòria», atès que la cuina és, en essència, l'art de saber manipular i combinar bé uns ingredients que, sovint, són molt diferents entre ells mateixos. La tradició de la cuina catalana és molt antiga i cal conservar-la a través de les millors receptes, forjades en l'experiència del que ha funcionat al llarg del temps. El cuiner és el màxim responsable d'aquesta tasca i és qui ha de saber quins elements lliguen i quins no, perquè la cuina «elaborada amb elements que es repel·leixen, manipulats a ull, a si l'encerto, l'endevino, produeix una repulsió al paladar i a l'estómac de la gent» (p. 133). Tot i reconèixer l'existència d'excepcions, com puga ser l'arròs amb peix i pollastre (un plat «a priori inconcebible»), es manifesta sempre a favor del racionalisme i en contra de les barreges extravagants o desconegudes que, la majoria de vegades, solen tenir un resultat negatiu. Així ocorre, per exemple, quan un plat amb història es vol «modernitzar» i, en lloc de millorar-lo, s'espantia: «Davant de l'olla de peix, què voleu tocar?, què hi voleu afegir? què hi voleu modificar? He estat sempre partidari de deixar tranquil·les les coses perfectes».<sup>9</sup>

Ara bé, Pla també admet que la cuina és «un art molt empíric» i que, en qualsevol cas, «l'únic que compta són els resultats». Per això, no tanca la porta del tot a la innovació, potser per ser conscient que alguns dels millors plats de la nostra cuina naixen, precisament, de la combinació d'ingredients aparentment incompatibles. En

separar teoria i pràctica, i per a explicar-ho de forma gràfica, empra l'exemple del baptisme i compara l'exorcisme que tracta de «treure els dimonis del cos de l'infant que es vol batejar» amb el que fa la cuina amb els aliments quan «els treu el salvatgisme intrínsec i tracta d'unificar-los». La cuina és, per a l'empordanès, «un art orfeònic, per dir-ho en grec», que consisteix a valorar els contrastos per a integrar-los i fondre'ls, però tot en el seu ordre i dins el límit que ens dicta el sentit comú. L'objectiu de qualsevol mescla d'ingredients ha de ser que, amb la seua fusió o combinació, aquests elements antagònics puguin ser capaços de produir un plat nou les qualitats del qual siguin superiors a les que, en origen, tenia cadascun dels productes per separat. Sense cap mena de dubte, el plat que millor sintetitza aquesta inusitada capacitat de la cuina per a sorprendre'ns és la paella: una barreja de sabors que, paradoxalment, té en la complementarietat dels seus dispars components el principal secret.

La segona idea important que m'agradaria destacar és que, al parer de Pla, ocorre molt sovint en la cuina –com en molts altres àmbits de la vida– que «menys és més», el que es tradueix en el seu consell de prescindir de barroquismes innecessaris en benefici del senzill i lleuger: «El meu ideal culinari és la simplicitat, sempre compatible amb un determinat grau de substància. Demano una cuina simple i lleugera, sense cap element pesat en la digestió, sense taquicàrdia. El menjar és un mal necessari i, per tant, s'ha d'aerificar» (p. 13). En aquest sentit, l'aliment més humil i vulgar pot convertir-se, gràcies a la cuina, en una autèntica delicadesa. Així és, sense anar més lluny, en el cas d'un peix tan «fabulosament gregari» com les sardines; un peix que, quan està ben

cuinat –sempre a la brasa– i es menja amb moderació, no té rival possible. Veiem com ho descriu en un passatge d'*El quadern gris* on ens fa partícips dels sentiments que li desperten unes sardines torrades:

Sopem a la taverna de Mata. La Conxita apareix amb una immensa plata de sardines a la brasa: grosses, fresques, vives. En les escates tocades pel foc, l'oli lluu d'una manera somorta i densa. En les escates blavisses, la llum del bec de gas treu petits punts rutilants, com un formigueig lluent. Mengem una quantitat desorbitada de sardines. L'absorció de sardines a la brasa produeix en el meu organisme una intensa segregació sentimental. Les sardines em fan regalimar els sentiments, m'afebleixen la raó i poblen la meva imaginació de formes plenes de gràcia. Aquest fenomen és en mi tan objectiu que de vegades he pensat si els estats d'esponjament sentimental i poètic dels celtes no podrien provenir de la importància que en la seva alimentació tenen les sardines.<sup>10</sup>

Segons Pla, cal desterrar el tòpic segons el qual la cuina només paga la pena quan és una cosa extraordinària, espectacular i molt elaborada, perquè hauria de ser tot al contrari: una cosa normal i corrent. Potser per això, una de les seues majors obsessions fou la de reivindicar que el pitjor ingredient d'un plat és la pressa amb la qual s'ha cuinat. La pressa no solament és contraproductiu, sinó que altera el ritme natural de les coses i la paciència –semblant a la que exigeix la bona literatura– que, des de sempre, ha demandat la cuina tradicional, la que s'ha fet amb estima i dedicació:

La clau de la cuina és la lentitud, l'atenció, la calma, la paciència –és a dir, les virtuts que

han volat del nostre temps. Cuinar és un art tan elevat com escriure bé, en el sentit que escriure vol dir atrapar els adjectius justos, i aquesta és una feina àrdua, lenta i pesada. Els matisos d'una salsa, d'un peix, d'un plat de carn, representen, en un escrit, l'adjectivació exacta. A foc lent, doncs, i amb tota la paciència que calgui.<sup>11</sup>

El problema de la cuina popular i casolana és que la rapidesa inherent als temps moderns ha provocat que la majoria de dones, garants en altres èpoques d'aquesta paciència necessària, ara es miren la cuina «amb una gran displicència». És aquesta tendència general la que féu triomfar aquelles receptes de cuina ràpida i fàcil que publicaven –i encara publiquen– molts periòdics europeus. Una proliferació de «menús horripilants» que tingueren èxit perquè suplien la manca d'imaginació d'aquelles dones que no sentien cap simpatia per la cuina i els seus misteris. Per a Pla, una de les raons que, ja als anys setanta, explicaven la decadència de plats tan centrals en la cuina catalana –i de fora de Catalunya– com la carn d'olla, era la poca curiositat per la cuina que demostraven les noves generacions: «una de les característiques més acusades del temps en què vivim és la possibilitat de trobar persones interessades en les coses més absurdes i grotesques de la terra i la impossibilitat de trobar persones que tinguin curiositat pel fogó, la cassola o les graelles» (p. 62).

Per acabar, *last but not least*, el tercer eix al voltant del qual s'articula el pensament gastronòmic planià és la defensa de la cuina regional com un valor segur enfront del perill d'aqueixa cuina exòtica i multiètnica que avui anomenaríem «de fusió» i, molt lligada a aquesta defensa, la crítica ferotge

a la industrialització dels aliments. Pel que fa al primer punt, Pla mai fou partidari del concepte de «cuina nacional» perquè considerava que «la cuina no obeeix pas a unes fronteres polítiques determinades». De fet, sempre considerà que allò que tothom anomenava «cuina francesa» era, en realitat, una cuina internacional —la que feien els restaurants i hotels de fora de França per als viatjants de comerç— sense personalitat pròpia. No obstant això, sí que estava a favor del localisme a la cuina perquè pensava, amb raó, que la bona cuina regional és impossible d'exportar, de la mateixa forma que la bona literatura tampoc no es pot traduir:

No he cregut mai en la cuina d'exportació. Les coses realment sensibles no poden exportar-se, de la mateixa manera que la literatura de qualitat no s'ha pogut traduir mai. Allò que diuen els italians: «*Traduttore, traditore...*» és una veritat literal. De paella, el que se'n diu paella, no n'hi ha més que una, que és la valenciana. Una paella a València o a la ciutat d'Alacant, en el paisatge de Castelló, en una casa de tradició del país, saturada d'amor al país —perquè sense aquests sentiments no hi ha cuina possible—, és realment una cosa important. La seva falsificació en els àmbits forasters i en els internacionals, quin resultat pot donar si no és nefast? (p. 87).

Quant al segon aspecte, l'empordanès considerava que l'augment demogràfic —«la proliferació humana subvencionada»— en l'Europa posterior a la Segona Guerra Mundial havia provocat la industrialització massiva del menjar per a poder fer front a la demanda d'aliments, generant una mal anomenada «cuina revolucionària» que

tenia com a última conseqüència la mort dels sabors naturals de la cuina tradicional:

A tot arreu, la cuina ha baixat. És inqüestionable. En definitiva, tot s'ha industrialitzat. El gust de les coses és un altre. Les mercaderies i els plats més inversemblants han estat envasats en virtut de procediments de la química més o menys recreativa, però crematística, horripilant. La cuina com a art de lentitud, de paciència, de moderació, de calma, ha passat avall. Jo voldria saber si es pot fer alguna cosa en el món, si no és a base de l'observació i de la calma. Tot el que no sigui obeir aquest principi es una pura fantasia per a primaris. Ara es vol fer una cuina anomenada revolucionària. A la cosa més tradicional i més arcaicament meditada, li apliquen aquest adjectiu de la demagògia més repugnant. Vagin entrant, si volen, en la cuina revolucionària i cada dia menjaran més malament. La cosa és tan notòria i tan clara! (p. 10).

Animals com el pollastre, que en altres temps —quan es criaven a la masia, en llibertat, i s'alimentaven de forma natural— era considerat «la cosa més fina i distingida d'una taula», s'han convertit en la més «pura vulgaritat» per culpa de les granges on es produeixen industrialment per a fer una carn insípida que no té res a veure amb la d'aquell enyorat pollastre de pagès. O, parlant de les fruites i verdures, Pla definia l'obsessió de determinada gent per menjar productes fora de temporada com «una simple manifestació de pedanteria i d'esnobisme que pot inflar l'estampa d'un nou ric, però que no produeix cap resultat». En definitiva, tot un seguit d'involucions en el bon menjar que, al seu parer, feien de l'home modern «un ésser malenconiós, frenètic i malalt», la tristesa i la nerviositat

del qual eren degudes, en gran part, «a la sofisticació dels aliments i de les begudes que ingereix».<sup>12</sup>

## UNA CUINA DE LA NOSTÀLGIA

La conclusió principal que he extret de la lectura dels escrits de Josep Pla sobre gastronomia és que la seua és una cuina de la nostàlgia que pretén rescatar de l'oblit aquells sabors de la infantesa —la importància dels quals ja ens revelà Marcel Proust— que el xiquet Pla descobrí per primera vegada a la famosa masia de Llofriu on es va criar, al costat de Palafrugell, a la comarca del Baix Empordà. Per a ell, que exercí durant tants anys com a corresponsal de premsa, viatjant per mig món i coneixent mil formes diferents d'entendre la gastronomia, l'autèntica cuina havia de ser, per força, una cuina del record, fonamentada en la màxima segons la qual les sensacions que produeixen els aliments a la nostra memòria són les més indelebils i perdurables:

La meua idea, modestament expressada, és aquesta: quan una sensació palatal és susceptible de convertir-se en un incentiu de la memòria, en record i, en definitiva, en enyorança, en nostàlgia, és que l'alimentació que l'ha produïda, per local que sigui, encaixa perfectament amb la més vasta i general naturalesa humana. Les dones i els homes no solen pas tenir gaire memòria. Tot es dissol i passa. Les formes de la memòria més susceptibles de vitalitat són les relacionades amb les sensacions palatals i amb l'erotisme (p. 251).

Com va resumir molt encertadament Vázquez Montalbán al citat pròleg, «si la

boina de Pla era una declaració de principis còsmics, el seu paladar pertanyia a la infantesa com quasi tots els paladars, infantesa empordanesa al calor d'una cuina marcada per les textures de terra i mar, pel substrat d'una memòria culinària embadalida».<sup>13</sup> I és que, en efecte, i en això coincidisc amb l'escriptor barcelonès i amb el mateix Pla —que es definia, ja ho hem vist, com un conservador i un tradicionalista—, de la lectura d'*El que hem menjat* es desprèn un missatge molt escèptic —per no dir pessimista— sobre el futur de la cuina catalana. De fet, en més d'un passatge del seu assaig, Pla sembla insinuar-nos que ja no espera res bo del futur; que qualsevol temps passat fou millor i que l'«edat daurada» de la cuina acabà en el moment exacte en què la industrialització i el capitalisme imposaren el seu precipitat estil de vida, acabant de cop i volta amb tota una manera de menjar i de viure.

No descobriré res de nou si dic que *El que hem menjat* no és una obra a la altura d'*El quadern gris*; en això, supose, hi ha un consens generalitzat. En el que no sé si hi ha el mateix acord és en el fet que —des del meu punt de vista, i deixant de banda els membres del gremi i els lectors més incondicionals de l'autor— aquest assaig de Pla, i per extensió, el conjunt de la seua literatura culinària, no ha gaudit del reconeixement que mereix. Ho dic perquè, tot i comptar amb una llarga i rica tradició, guarnida amb noms d'escriptors il·lustres i amb obres esdevingudes clàssics del gènere, la nostra literatura gastronòmica mai no ha atret l'atenció d'un lector que, o bé no ha sabut apreciar en aquesta producció el seu innegable valor literari, o bé n'ha ignorat l'existència. Des d'aquesta perspectiva, fins i tot m'atreviria a dir que és una assignatura pendent per a filòlegs i historiadors de la literatura

que tenen ací si no un terreny verge per a la recerca, sí un camp de treball que, en alguns dels racons i amagatalls, roman encara inexplorat.

Contava Alexandre Dumas que, per a conèixer bé l'art de la cuina, «ningú com els homes de lletres: habituats a totes les exquisideses, saben apreciar millor que ningú les de la taula».<sup>14</sup> No se m'acut cap exemple millor per a corroborar-ho que el d'aquest escriptor irrepitible que fou Josep Pla, un dels autors –per no dir «l'autor»– que més seriosament es va prendre açò de la gastronomia: «La cuina és l'art més arcaica de totes les arts. S'han abocat a la seva elaboració persones de gran intel·ligència i d'una agudesa incomparable. Si la política hagués arribat als moments solars a què arribà la cuina en alguns dels seus moments, d'altra manera haguera caminat la pobra i trista humanitat» (p. 258). Com a anècdota curiosa, i per a acabar amb una paradoxa, tan del seu gust, es pot dir que l'únic que li va faltar a Pla fou predicar amb l'exemple i posar-se, de tant en tant, a l'altra banda dels fogons. Ho dic perquè, ja en la tardor de la seua existència (tenia quasi vuitanta anys), comptava amb certa resignació que vivia sol a casa i que, després d'una vida intensa i fecunda, l'únic que lamentava en aquells anys finals era, precisament, no haver après a cuinar: «Ja no tinc ni servei, ni cuinera, ni res; al capdavant hauré de fer-me el llit i la truita, i l'únic que em sap greu és no haver après a cuinar una mica, almenys saber fer-me una sopa de verdures, una truita i alguna cosa lleugera. Parlo amb tota la franquesa».<sup>15</sup> □

1. Joaquín Soler Serrano: *Conversaciones con Josep Pla*, Barcelona, Destino, 1997, p. 100 [totes les traduccions de citacions del castellà al català són meues].
2. Manuel Vázquez Montalbán: «El profeta de la dieta mediterránea en el supuesto caso de que exista la dieta mediterránea», a Josep Pla: *Lo que hemos comido*, Barcelona, Destino, 2001 [1972], p. 9.
3. Néstor Luján: «El paso de los días», *Destino*, 1823, 9 de setembre de 1972.
4. Joan Perucho: *Estética del gusto* (Prólogo de José-Carlos Mainer), Huesca, La Val de Onsera, 1998, p. 38.
5. *Curnonsky* és el pseudònim de Maurice Edmond Salland (1872-1956), també conegut com «el príncep dels gastrònoms». La classificació a què em refereix, així com les citacions que reproduesc, procedeixen de la seua obra: *Recuerdos gastronómicos* (traducció de Gabriel Hormaechea), Barcelona, Parsifal, 1991 [1958], pp. 22-23.
6. Cf. Jean-François Revel: *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1996 [1995], pp. 260-261.
7. Josep Pla: «Sobre la cuina», en *El meu país, Obra Completa*, vol. VII, Barcelona, Destino, 1968, p. 299.
8. Les citacions seguides del número de pàgina entre parèntesis corresponen a l'edició de l'obra que he emprat: *El que hem menjat, Obra Completa*, vol. XXII, 1972.
9. Josep Pla: «Sobre la cuina», pp. 308-309.
10. Josep Pla, *El quadern gris, Obra Completa*, vol. 1, Barcelona, Destino, 1977 [1966], p. 160.
11. Josep Pla, «Sobre la cuina», p. 400.
12. *Ibidem*, p. 279.
13. Manuel Vázquez Montalbán, *op. cit.*, p. 7.
14. Alejandro Dumas, *Diccionario de cocina* (traducció d'Esther Falomir Archambault), Madrid, Gadir, 2011 [1873], p. 6.
15. Joaquín Soler Serrano, *op. cit.*, p. 259.