

UN LLIBRE QUE ENSENYA A FER,
AMB POCA COSA, REQUISITS

Ferran Agulló dedicà el seu llibre de cuina a Francesca Bonnemaison de Verdaguer, fundadora i directora de l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular per a la Dona: el llibre era destinat a les mestresses de casa, i Agulló considerava que la senyora Bonnemaison i la seva institució eren les més idònies en la seva preparació. A la «cultura» de la Sra. Vda. de Verdaguer, però, ensenyava cuina Josep Rondissoni, i les mestresses de casa tenien ja un «llibre de fogó», *La teca* d'Ignasi Domènech, que duia com a subtítol «La veritable cuina casolana de Catalunya».

Del que s'aprenia amb Rondissoni, se'n pot tenir una idea fullejant les seves *Classes de cuina*. Si obrim a l'atzar les del curs 1925-26, hi trobem receptes com bavaresa Bristol, consomé Celestina, puré Longchamps, maionesa de salmó a la russa, rosbif a l'anglesa, etc. Obrim per on vulguem, sempre surten plats semblants i poques vegades una recepta del país.

Ignasi Domènech escriví una trentena de llibres de cuina molt variats: de *La nueva cocina elegante española* i *160 platos de arroz a Àpats, magnífic llibre de cuina pràctica*, del *Cocinero americano* al *Carnet de cocina del excursionista* i *La teca*. Són una barreja de cuina tradi-

cional, receptes pròpies i «alta cuina». La cuina catalana de Domènech és barroca i sembla corregida per la mà del cuiner o bé per la tradició culinària barcelonina: són plats amb salses i condiments més que amb bons ingredients i simplicitat.

Ferran Agulló, en canvi, pretén de «restituir a la cuina nostrada honors i senzillesa», i això ho fa amb plats genuïns: «els he fet o els he vist fer en excursions marítimes i terrestres, en fontades i aplecs, per hostals i cases de pagès, a mariners, pescadors, caçadors, coquesses i mestresses de casa llur».

No és pas estrany que les dones de l'alta i la mitjana burgesia barcelonina, en comptes d'una cuina nacional i senzilla com la d'Agulló, s'estimessin més la cuina barroca i eclèctica d'Ignasi Domènech o la particular cuina «internacional» de Josep Rondissoni. Ben mirat, aquelles senyores ja menjaven «senzill» cada dia: moltes tenien cuineres que els feien les coses de sempre. Si havien de fer una cuina «diferent», per sorprendre els convidats, no podien recórrer a les receptes d'Agulló.

El cas és que Ferran Agulló tracta la cuina amb l'actitud d'un intel·lectual i polític que vol establir els límits culinaris nacionals: vol configurar una cuina nacional, al costat d'una política nacionalista o d'un art i una llengua nacionals; i com a ciutadà que és creu en la simplicitat i la naturalitat.

Aquestes dues pretensions el porten, doncs, a interessar-se per uns plats descuidats en altres llibres de cuina. No és exactament el llibre d'un folklorista, malgrat que molt del material que recull es relaciona efectivament amb la tasca d'un estudiós del folklore.

«La vida s'ha encarit —escriu Agulló—. No sols els obrers i la menestralia, sinó les cases de persones benestants han de reduir o tenir compte amb les despeses. Ateuant aquestes consideracions, i no oblidant que la senzillesa dels plats va bé per a la salut, he procurat fugir les complicacions que alguns cuiners han introduït en la cuina catalana. L'he restituïda o he procurat fer-ho, almenys, a llur primitiva senzillesa.» El paràgraf gairebé podria haver estat escrit avui: proposta contra l'encariment, senzillesa, dietètica, simplificació de la cuina catalana. Tot un programa.

Certament, en parlar de «senzillesa» no pretén pas d'indicar-nos un conill a la brasa i prou: amb el conill a la brasa hi ha d'haver, també, la «gràcia». I aquesta senzillesa tampoc és l'aconseguida a través d'una complexa elaboració, com passa en alguns plats de la nova cuina francesa.

Els plats recollits per Agulló provenen d'una cuina elemental, l'origen de la qual està en condicionaments ecològics, a vegades en la misèria («plats de barca», arros amb llegums) i d'altres en el fet de no tenir sempre el mateix per cuinar. Així, el caçador sense atuells cou la perdiu colgada de terra, i el qui té un hort modifica els plats segons els productes de l'estació. D'aquesta manera, amb pocs elements, amb poca complicació, amb productes no sempre de primera categoria culinària, però ben segur del temps (si no són confitats), es poden elaborar uns plats que arriben, per la imaginació, al bon gust i, sovint, al refinament. De coses insignificants, se'n fan requisits: els capítols dedicats al peix i a les sopes n'estan plens d'exemples.

És difícil que un llibre de cuina sigui plenament ob-

jectiu: en algun o altre lloc hi detectem les preferències o les fòbies de l'autor. I el de Ferran Agulló no se n'escapa. Sembla, per exemple, que a Agulló li devien agradar molt les sopes, el peix i la vedella, i ben poc els bolets, els cargols, la caça i l'aviram: la desproporció que hi ha en tractar uns o altres plats ho insinua.

De fet, el *Llibre de la cuina catalana* és l'obra d'un home de ciutat que ha recorregut molt el Gironès i l'Empordà, sobretot per la banda de la costa; l'obra d'un estiejant amorós, respectuós i poc frívol.

En alguns aspectes, és un llibre irregular, tant pel que fa a l'ordenació —inclou, suposo que per raó del seu nom, l'estofat bord i el de quaresma entre les carns, malgrat tractar-se de plats vegetals—, com respecte a certs desnivells en la intensitat i l'aprofundiment. Així, hi ha receptes que les explica amb pèls i senyals, mentre que d'altres són indicades succintament.

Malgrat aquestes reserves, el llibre d'Agulló és inegotable en informacions i suggeriments. Un dels seus mèrits indiscutibles, i no pas dels menors, és el fet d'aprofundir i descriure amb minuciositat les receptes clàssiques, que tothom coneix —o coneixia: el sofregit, la samfaina, la picada, l'escudella, l'arròs a la cassola, els macarrons, la vedella amb bolets, el fricandó, etc. Molt probablement és el primer receptari escrit amb el desig de preservar la nostra cuina, un propòsit que satisfà àmpliament: Agulló ha estat l'únic tractadista que ha anat a cercar les receptes directament del pagès i del pescador.

Per totes aquestes coses —i per altres que el lector curiós, sens dubte, descobrirà— el *Llibre de la cuina catalana* no és sols un clàssic de la nostra gastronomia tradicional, sinó un llibre ple d'atractius per als amants

de la bona taula, especialment per a aquells que, una mica cansats de provatures prefabricades o sofisticades, desitgen un «retorn als orígens», també en l'art culinari.

LLORENÇ TORRADO