

*Josep Lladonosa, autor de «La cuina medieval catalana», diu que desconeixem encara la nostra cuina, «una de les millors del món».*

## Cuina de segles



**L'objectiu és divulgar una cuina pràctica, fonamentada en receptaris antics i comprovats**

**Dolors PALAU**

**J**osep Lladonosa i Giró és un home senzill, i erudit pel que fa a la seva professió, la cuina. Un autodidacte a qui la vocació de cuiner ha portat a investigar, escriure i difondre les arrels de la nostra gastronomia, una part desconeguda de la història del nostre poble.

La seva obra vol divulgar una cuina pràctica, fonamentada en les receptes pròpies dels nostres avantpassats, i en les noves aportacions que s'hi han sumat en el transcurs del temps. Així, han sorgit els seus dos llibres, publicats per editorial Laia, *La cuina que torna* i *La cuina medieval catalana*, fruit d'una intensa tasca de recuperació, quasi científica, a través d'arxius i biblioteques.

Fa pocs dies, en la presentació de *La cuina medieval catalana*, el material del qual ha estat extret de la Biblioteca Universitària de Barcelona i de la Biblioteca Universitària de

València, Josep Lladonosa afirmà que la nostra cuina és una de les millors d'arreu el món, «però la tenim arraconada».

**P.-¿Quan parla de cuina catalana, hi inclou també la del País Valencià i les Illes?**

**R.-**Els mateixos plats es poden trobar al País Valencià, a les Illes o al Principat, juntament amb d'altres d'específics de cada territori. És evident que, a més de la paella o la botifarra amb mongetes, tenim molta més varietat. El País Valencià té l'anguila a l'allipebre, plat que fan igual o més bé que la paella, de fa molts anys. I el mateix passa amb les sopes mallorquines. ¡Sembla mentida com un territori tan petit com les Balears ha sabut trobar una cuina tan variada i definida amb els productes autòctons! Pel que fa al Principat, destacaria un plat excel·lent: el mig-raus o mig rostit, un menjar medieval que encara es fa, amb carn d'au, principalment amb gallina.

**P.-Quan vostè ens remet a la cuina medieval, imaginem aquells sopars que feien als castells, acompanyats d'espectacles i que ara reproduïxen certs restaurants. ¿Ha evolucionat aquesta cuina o continua vigent?**

**R.-**La gent es pensa que ha evolucionat, però això pot portar a confusions. N'ha canviat la tècnica. Els focs ja no es carreguen amb carbó i llenya, i ara hi ha més comoditat i més rapidesa. Ha evolucionat la imaginació, però els plats d'abans continuen sent el fonament de la cuina catalana. No es que em vulgui carregar la «nova cuina», però, a part l'aportació d'algunes receptes ben combinades, s'han fet veritables destrosses. ¡És clar que hi ha hagut canvis! Al final de l'època medieval, sobretot quan es descobrí Amèrica i es conegueren aliments com el tomàquet i la patata i s'incorporaren a la nostra cuina. Això provocà un canvi en el color i en el gust dels menjars. Pel que fa als sopars medievals amb espectacle, em sembla

una xaroneria. La cuina és un art, ¡no un espectacle! Un plat autènticament medieval que us recomano és la barreja d'espècies. ¡Amb quina mesura, quina precisió i quin seny ha estat creat!

**P.-** Vostè parla sovint del seny com una de les característiques de la nostra cuina. Dins d'aquesta precisió, ¿hi troba a faltar alguna cosa?

**R.-** El seny és judici, i això és fonamental en el moment de confeccionar un plat. El nostre poble ha demostrat posseir-lo, ja que, juntament amb una gran imaginació, va arreplegar els elements de diferent procedència en el seu punt precís, tal com cal. El buit que jo hi trobo, no afecta la creació, sinó la divulgació. La cuina necessita una base i una gran dedicació, i, repeteixo, hi manca el professionalisme. Davant la proliferació de restaurants i manuals de divulgació, manca un llibre bàsic o una enciclopèdia de la cuina catalana, que n'unifiqui tota la riquesa. Pel que fa a la pràctica, les institucions haurien de fer costat a allò que jo anomeno «restaurant-escola». La gent aprèn davant la cuina i al restaurant. ¡No es poden fer manuals de cuina i muntar restaurants amb aquesta superficialitat! Per a fer un llibre de base cal iot un equip que investigui. Tanmateix, les escoles de cuina fan un bon servei, però això no és prou.

**P.-** En aquests moments vostè fa classes a l'escola Arnadí. Abans, però, tenia el conegut restaurant «Les quatre barres», per on passava, segons Manuel Vázquez Montalbán, una «sacrificada clientela, perquè havia de fer cua i aguantar altres temptacions, que passaven per

aquell cèntric i estret carrer del nucli antic de Barcelona. Vosté el va tancar en un moment àlgid, perquè que se sentia cansat. ¿Tornarà a obrir-lo algun dia?

**R.-** «Les quatre barres», el vaig mantenir obert durant set anys. Me'l van traspasar uns mallorquins especialitzats a fer el *qus-qus* i la parròquia eren principalment negres i algerins. Allí vaig començar a fer la cuina catalana per al públic, i reconec que va obtenir ressò, però, ¡era esgotador! Hi havia dies que s'havien quedat sense menjar 150 persones, perquè, per àpat, n'agafàvem quaranta, en dos tornos.



**Les escoles de cuina fan un bon servei, però això no és prou**

¡No es pot fer una cuina de qualitat amb una carta amb molts plats i molta gent! Si el torno a obrir, serà un restaurant més petit encara, perquè, si no hi ha temps i dedicació, no es pot fer una bona cuina.

¡Tant de bo que sigui aviat! Ben segur la «sacrificada clientela», com diu Vázquez Montalbán, hi tornarà a fer cua.

## NOVETATS EN LLIBRES

### LES MINES DEL REI SALOMÓ

Henry Rider Haggard

240 pàgs 450 ptes.  
L'Esparver, 34

EDICIONS DE LA MAGRAMA

### JAUME I A TRAVÉS DE LA HISTÒRIA

Ernest Belenguier

Col·lecció "La Unitat"  
La figura de Jaume I analitzada críticament, junt amb l'estudi de les tesis més aproximacions que s'han fet del Conqueridor

EDITORIAL TRES I QUATRE

### RUTES VALENCIANES 1 i 2

Josep Soler Carnicer

Col·lecció «Papers Bàsics»  
Amb mapes i fotografies. Un compendi d'itineraris per tal que el viatger arribi als llocs més interessants i pintorescs, tant geogràficament com humana i artística del nostre país

EDITORIAL TRES I QUATRE

### CENTRALES NUCLEARES EN ESPANA

EL PARON NUCLEAR

Benito Sanz  
Debates e testimonios. 516 pàgs.  
La major aportació d'aquest llibre és que, per primera vegada, s'ha analitzat la parada nuclear del govern socialista

EDITORIAL FERNANDO TORRES

### EL CAPITAL

Karl Marx

Clàssics del pensament modern. 7  
Una de les obres més influents del pensament contemporani  
Traducció de Jordi Moners i Sinuol  
Ja són a la venda els volums I i II

EDICIONS 62

### PRIMS HOMENATGES

Pere Bessó

Col·lecció "Poesia"  
Una fila important i suggerent dins la trajectòria vital i poètica de Pere Bessó

EDITORIAL TRES I QUATRE

### L'ESPILL, NÚM. 19

Direcció literària de Joan Fuster  
Amb textos de Tomàs Llorens, Alain Milhou, José Villacís, F. Pérez i Moragon, Attila József, Marc Granell, Vicent Pitarch, Romà de la Calle, Francesc Blau, Ricard Blasco

EDITORIAL TRES I QUATRE

### AUTOBIOGRAFIA DE MIQUEL MARTÍ I POL

L'últim llibre del poeta de Roda de Ter

EDITORIAL EMPÚRIES

### GASAN I EL LLEOPARD

Josep Vallverdú

Llibres del Gat en la Lluna. 2  
Una gran narració d'aventures, plena d'acció i tendresa

EDICIONS DE LA FEDERACIÓ D'ENTITATS CULTURALS DEL PAÍS VALENCIÀ

### POMPEU FABRA, SANCHIS GUARNER I ALTRES ESCRITS

Col·lecció «Quaderns»

Recull d'articles periodístics que tracten d'aprofundir tant en les obres de Fabra i les de Sanchis Guarnier com en altres temes d'actualitat

EDITORIAL TRES I QUATRE

LLIBRERIA TRES I QUATRE

Pérez Bayer, 7. Tel. 352 91 10. València, 2