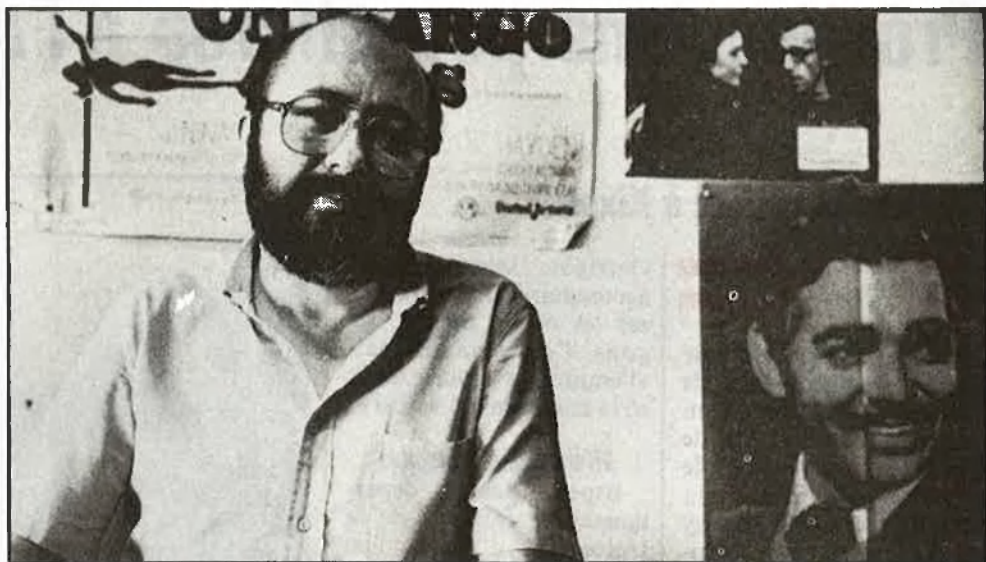


Antoni Vergara és un periodista culinari d'allò més polèmic. Setmana rere setmana, sota el pseudònim àrab d'Ibn Razin, castiga sense pietat els restaurants valencians o posa al descobert escàndols hotelers. A més de la crítica setmanal, ha publicat els llibres «Comer en el País Valencià» i «Comer en carretera».



/Francesc i Ciscar

Antoni Vergara, gastrònom de la línia dura

Pere LAVACA

P.-Això de ser gastrònom, amb tant d'atur i tanta crisi com hi ha arreu, ¿no resulta provocador?

R.-Aquesta és una qüestió que algun lector ja ha comentat en la cartellera Turia. La gastronomia és un terme molt ampli que no necessàriament inclou menjar en llocs cars. Hi ha una gastronomia casolana que pot ser tan agradable com l'altra i no li ha d'envejar res. El que passa és que l'alta gastronomia té unes connotacions pejoratives, perquè prové del gran ideòleg francès Brillat Savarin, posterior a la revolució francesa, que acotà la bona gastronomia per a les classes privilegiades. Ideologia que tradicionalment ha anat lligada al conservadurisme. Però, d'uns anys ençà, ha sorgit una nova generació de periodistes culinaris que han

canviat aquests plantejaments, un tant elitistes, introduïda a l'Estat espanyol per Xavier Domingo, l'any 1976.

P.-Resulta simptomàtic que gastrònoms o periodistes culinaris com Vázquez Montalbán, Xavier Domingo o tu mateix sou d'una edat compresa entre els 35 i els 50 anys. És a dir, crítics que visqueren la infantesa de la postguerra i, consegüentment, els anys difícils.

R.-Potser és una interpretació freudiana del fet gastronòmic, però no tots han passat una infantesa de fam. Jo pertany a una família de la burgesia mitjana, d'ací de la ciutat, i no vaig passar necessitats. Vázquez Montalbán comenta que la seua mare el duia al dispensari municipal i és aleshores que li pren gust al pa amb tomaca. Efectivament, hi ha una generació unida per

l'edat, però que en absolut no correspon a la mateixa situació social.

P.-En línies generals, ¿com veus tu els restaurants valencians?

R.-Home, els que em lleixen, que no sé si en seran pocs o molts, saben que la meua opinió, amb el suport dels crítics que vénen de fora, és que el nivell és molt baix. Cal entendre una mica de menjar i viatjar un poc, no dic a l'estranger, sinó ací a l'Estat espanyol, per adonar-te que és fluixa. Aquesta és una batalla en la qual estic compromès de fa anys. Denunciar, en el bon sentit de la paraula, aquesta situació, per veure si canvia. Però sembla que cada vegada és pitjor. Es parla de mítics restaurants d'abans de la guerra: l'Ideal Room, l'escola del restaurant Rialto... Jo no ho he conegut, però caldria veure fins a quin punt allò no s'ha

mitificat excessivament. La veritat és que arrosseguem una falta de tradició gastronòmica. No tenim una burgesia il·lustrada entesa en la matèria, com a Catalunya i Euskadi, concretament. Ací a València el que més agrada és la «fartà», inflar-se de menjar, però sense buscar la qualitat. D'ací, l'èxit d'alguns restaurants que serveixen el «menú dirigit»: marisc, albergines, carxofes, arròs a banda, la fruita... La gent vol inflar-se.

P.-Toni, hi ha el cas dels crítics gastrònoms que es deixen, i valga la redundància alimentària, «untar» pels amos dels restaurants...

R.-Parlar dels col·legues sempre és un tema delicat...

P.-¿A tu, han intentat subornar-te?

R.-No. T'inviten alguna volta, i tu acceptes o no. Normalment, com que vaig d'incògnit, passe desapercebut. Vaig d'incògnit per dues raons fonamentals: la primera perquè sóc més lliure per fer la crítica i no estic mediatitzat per la pseudoamistat de l'amo del restaurant. L'amo, quant et coneix,

entaula una relació que de fet és un interès econòmic, com és lògic. La segona raó ve motivada per la seguretat personal. Hi ha restaurants on no puc entrar perquè me la tenen jurada, inclús amb l'amenaça de tallar-me els collons, cosa que, sincerament, em fotria. Modestament, amb mi, en això «d'untar-me», ho tenen clar, entre altres coses perquè jo vaig de crític «gueriller». És un luxe que em puc permetre, ja que no visc de la crítica gastronòmica; un gran avantatge sobre els altres col·legues. No vull posar-me amb nin-gú, però ací els crítics culinaris mai no han existit. A tot estirar, algun erudit que ha escrit en la premsa, eventualment, algun article de caire històric. Pot resultar pedant, però jo crec que sóc el primer periodista culinari que va iniciar la crítica gastronòmica periòdicament en una publicació, a València.

P.-¿Quantes vegades t'han amenaçats?

R.-Home, amenaçat, amenaçat... últimament ha eixit en la premsa el jui que vaig tenir, però això no era ben bé una amenaça, era un jui per injúries que vaig guanyar. També, fa poc, he tingut amenaces telefòniques de l'ama d'un restaurant, insultant-me. Un cuiner d'aquest restaurant, tinc un testimoni que presencià l'escena, en acabar de llegir l'article féu el gest de llevar-se el davantal i venir a per mi. Vaja, en pla *razzia*. També González Lizondo, líder blaver, muntà una campanya contra un número que dedicà la revista *Bouquet* als vins valencians, amb articles de Pérez Moragon, Vicent Ventura, Rafa Marí, alguns que ara no recorde i jo mateix. Fou una campanya, ho pots dir, amb la col·laboració de

Baltasar Bueno. Respecte a aquell incident tinc una queixa, bo, més que una queixa és una observació objectiva; en aquella campanya jo no vaig tenir el suport dels periodistes «progres» de València. Els únics que em tiraren una mà foren Pérez Benllòch i Josep Soler Carnicer. La resta, silenci total.

P.-¿Quina opinió tens de la cuina popular valenciana?

R.-Fa temps vaig publicar un article en EL TEMPS que es titulava «el sentiment popular a la cuina». Em pense que la cuina popular valenciana —preferiria dir-li tradicional— és francament regular. Hem estat un poble que no ha sabut crear-se una cuina tradicional rica,

com altres regions i nacionalitats. ¿Per què? Doncs, potser perquè no hem disposat —el rotllo de sempre— d'una burgesia dirigent, diuen alguns. D'altra banda, països com Anglaterra han tingut una burgesia industrial i tenen una cuina fatal. Voltaire deia que Anglaterra es un país de cent religions i una sola salsa. Només Catalunya i el País Basc han sabut recuperar la seua cuina i portar-la als restaurants, donant-li carta de noblesa.

P.-Internacionalment, ¿és presentable la nostra cuina?

R.-A banda dels arrossos, la resta és impresentable. I açò no és sectarisme ni derrotisme. Jo comprenc que els «blaveros» es cabrejaran quan

llegiran la contestació. ¿La llegeixen els «blaveros», la revista?

P.-Sí.

R.-Doncs, que s'empenyen. Cal agafar els receptors que han fet Martí Domínguez i d'altres... T'adones que no hem creat una cuina domèstica i tradicional com en altres llocs. Com també hi ha regions com Andalusia, Extremadura... que tampoc no l'han creada, he d'afegir que patim l'hàndicap de les primeres matèries: no hi ha bous, no hi ha boscos ni, consegüentment, conills —la cuina de caça és molt bona. En general, la nostra cuina és pobra, llevat dels apartats dels arrossos. Ací podíem citar aquella frase de Joan Fuster: «La cuina valenciana és pobra en un país on abunden els pobres», frase que també alçà escàndols en la seua època. Considereu que no hem de ser xovinistes i defensar la cosa casolana només pel fet de ser-ho.

P.-Dis-me un menú bo i barat.

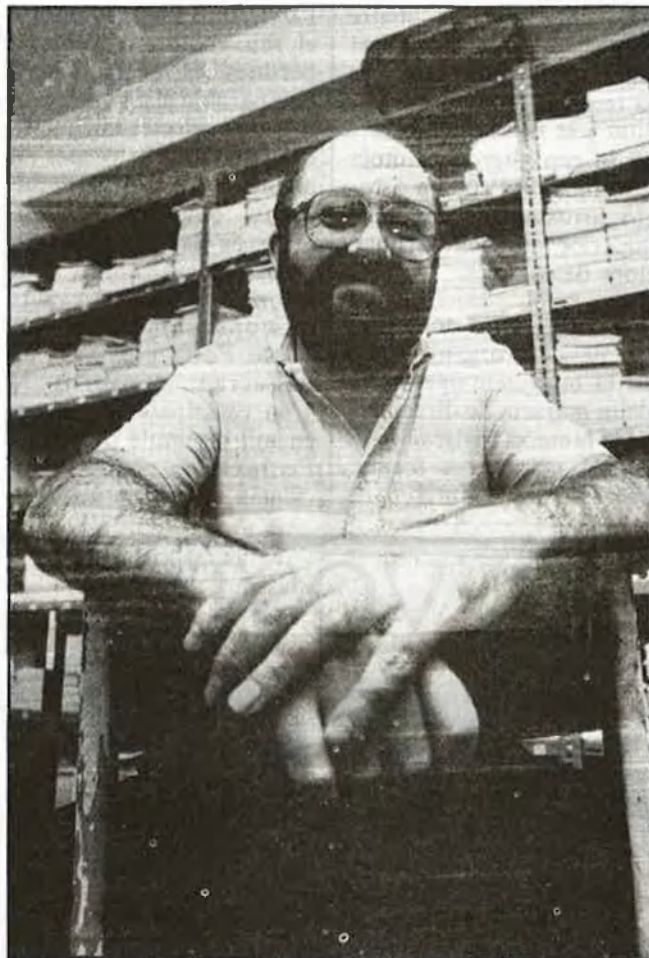
R.-Com que encara fa bon temps, podem començar amb una escalivada, que és un plat barat i saludable. Després una mabra al forn, amb una mica de llimó, tomaca, patata i aromatitzat amb timó i orenga. De fruita podem fer un gelat, aprofitant que els dos primeres plats no són cars, de gerd o de maduixa.

P.-Amb què ho reguem, Toni?

R.-Un vi valencià, que, si no, ens posaran a parir. És fotut, ¿saps?, hi ha poca cosa. En fi, posa un vi blanc. No dic la marca, així no faig publicitat.

P.-Per acabar, si convidares a dinar González Lizondo, ¿què li donaries?

R.-Queimada per a primer, queimada per a segon i de fruita queimada.



Francesc i Ciscar

Hem estat un poble que no ha sabut crear-se una cuina tradicional rica.