

BIBLIOGRAFIA GASTRONÒMICA

## Nous llibres per a menjar bé

Darrerament han arribat a llibreries alguns volums que descobreixen plats o llocs on menjar, a la nostra terra.

Vicent Marquès

No es pot dir que la producció de llibres de cuina catalana siga molt abundant, però tampoc no ens en podem queixar massa (personalment trobe a faltar estudis-receptaris comarcals de cuina popular). Enguany ja he pogut ampliar la meua biblioteca amb una desena de títols, els quals tractaré de comentar breument.

Començarem per *Viajar y comer por el Maestrazgo*, de Giorgio della Rocca, fill d'italians, nascut a París, resident a Barcelona i enamorat del Maestrat. És una guia gastronòmic-turística editada per la Mancomunitat Turística del Maestrat, amb una ressenya completíssima de monuments, festes, fondes, bars i especialitats culinàries d'interés, del Maestrat i d'altres comarques veïnes, valencianes, catalanes i aragoneses. Molt útil per a turistes gastronoms.

*Del rebost i de la taula* (Ed. Pòrtic) és un recull d'articles de Josep M. Espinàs publicats originalment a *Serra d'or*, entre 1980 y 1984. En ells, l'autor opina sobre diverses qüestions gastronòmic-culinàries amb l'encert i l'estil que l'han fet famosos. Es llegeix d'una tirada.

De la col·lecció «Diàlegs a Barcelona» (Ed. Laia) n'ha eixit un amb una conversa —transcrita per Xavier Febrés— entre Llorenç Cregut i Josep M. Miquel, dos dels millors pastissers de la ciutat. Parlen de tot, però sobretot de la pastisseria professional, tema que dominen a la perfecció.

Tenim també alguns receptaris:



Llorenç Millo

*Cocina de las Baleares*, de Lluís Ripoll (Ed. de l'autor), 3.<sup>a</sup> edició augmentada del receptari més extens de cuina balear (620 receptes); *El libro de la paella y de los arroces* (Alianza Editorial) de Lourdes March, amb moltes receptes valencianes; *La cuina de l'Empordanet* (editat per Antalbe), recull de receptes participants en la Segona Mostra Gastronòmica de Costa Brava Centre; i, per últim, la segona part de *La cuina menorquina*, de Ramon Cavaller Triay (editada pel col·lectiu Folkloric de Ciutadella), excel·lent quadern dedicat als dolços, amb el qual l'autor demostra conèixer a fons tots els secrets de la cuina popular d'aquesta illa.

El que no és un receptari qualsevol és *La cocina moderna en Cataluña*, luxosa edició bilingüe feta per encàrrec de l'editorial Espasa-Calpe, per Nèstor i Tin Luján i prologada per Jordi Pujol. Amb uns articles explicatius, deguts a la prestigiosa ploma de Luján i un receptari fornit pels restaurants Boix, Eldorado Petit, Gatell, Hispania i Reno, cinc dels mi-

llors establiments de Catalunya, l'obra és una presentació a l'Estat espanyol de la més moderna i refinada culinària catalana.

Sens dubte, el llibre més extraordinari de cuina valenciana darrerament publicat és *La taula i la cuina*, de Llorenç Millo, en una acurada edició a càrrec de la Diputació Provincial de València. Com que la bibliografia valenciana d'aquesta mena és bastant escassa (només podem citar la *Gastronomia alicantina* de José Guardiola y Ortiz, els magnífics receptaris de Francisco G. Seijo Alonso, *Els nostres menjars*, de Martí Domínguez i *Comer en el País Valencià* d'Antonio Vergara, opúscles i monografies a banda) no cal dir que he rebut el llibre de Millo amb molta alegria. L'autor ja porta escrits uns quants llibres de tema culinari, però aquest és el primer que dedica exclusivament al País Valencià. Una descripció detallada dels plats més coneguts i dels aliments més importants, acompanyada de tota mena d'anècdotes, en fan una obra insubstituïble, que no pot mancar a la biblioteca de cap aficionat.

L'altra gran sorpresa ha estat *La cuina gironina*, de Jaume Fàbrega, editat conjuntament per Graffiti Edicions i Ed. Laia. Al llibre ens descriu minuciosament la cuina de la regió de Girona, o dit d'altra manera, la cuina de l'Empordà i les comarques veïnes, que com tothom sap és la millor cuina tradicional catalana. Està dividit en dues parts: unes extraordinàries i aprofitadíssimes consideracions sobre les zones gastronòmiques (el mar, la plana, la muntanya) i un complet receptari amb tota mena de detalls en el qual, naturalment, s'inclou tots els plats que han fet les glòries de la cuina empordanesa. D'altra banda, està molt ben editat, amb bones fotografies. Tot plegat, un llibret dels que fan la boca aigua i que ens hauria semblat curt encara que el seu volum hagués estat deu vegades més extens. □