

Setze més un a Catalunya

Xavier Domingo (Tortosa, 1929) és l'home del Grupo 16 a Catalunya. Periodista de prestigi, la seua columna sobre cuina a *Cambio 16* és, si fa no fa, un oracle per a tot d'epicuris com ell. Viu en el pont aeri Madrid-Barcelona i confessa que Madrid l'ha fet girondí. Setze més un a la conquesta de Catalunya.

Vicent Martí

A la nova manxeta de *Cambio 16* apareix un directori on, entre altres, figura Xavier Domingo (Catalunya). ¿Què significa aquest parèntesi?

—Es tracta que l'editor, Juan Tomás de Salas, la gent de direcció, estimen que Catalunya és, i ho serà cada dia més, una peça clau dintre del context espanyol, i que ens n'hem d'ocupar molt més del que ens n'ocupàvem.

Jo sóc català, mai no he renunciat a la catalanitat, ni tan sols en la meua etapa més jacobina, i bé, sembla que han pensat que sóc la persona més indicada per ocupar-me'n ara. Seran funcions més aviat d'assessorament, del que s'ha de fer a la revista respecte a Catalunya.

Hi ha la voluntat d'explicar Catalunya, la gran desconeguda, a la resta d'Espanya. No sols Catalunya. També tenim el projecte d'informar més de València, de les Illes, del món català, fins i tot de la Catalunya Nord. Tenim la intenció de muntar una redacció molt més important a Barcelona. Es pensa, inclús ja es treballa, en la possibilitat de fer un encart de la revista o del diari en català. Un encart que no fes la competència a la revista, és clar.

—¿És un projecte a curt termini?

—No, ho estem estudiant encara, no es pot dir que sigui immediat ni fins i tot segur. Però jo penso que sí que el farem, el projecte és bastant ferm. Volem editar un encart amb vocació d'esdevenir algun dia una revista independent, amb seccions de cultura, d'esport, de societat, d'espectacles, de cuina... en fi, potser inclús alguna entrevista política, però vaja, que no fes en cap cas la competència a *Cambio 16*, que encara té el principal mercat espanyol a Catalunya. Aquesta és una altra poderosa raó per reforçar-hi la nostra presència. Ens fa molta il·lusió publicar en català a Catalunya. Tenim ja un nom registrat, *Setze*, però aquesta vegada en lletres.



A curt termini volem reforçar tant la redacció de *Cambio* com la del *Diario* a Barcelona. Reforçar vol dir fitxar nous periodistes, ampliar les plantilles que hi tenim ara, augmentar-ne la informació. No descartem portar la vella rotativa de *Diario 16* a Barcelona per tal de fer-ne una edició a Catalunya com es fa a Andalusia. El criteri de l'edició andalusa del *Diario* teòricament és bo per a Catalunya, perquè té molta més autonomia que la que té *El*

País aquí. És un diari que es fa pràcticament a Andalusia.

—¿Tots aquests projectes del Grupo 16 tenen possibilitat de conquistar un espai a Catalunya?

—Tots els nostres estudis i les nostres consultes donen un resultat molt positiu pel que fa al futur de la premsa escrita en català i això ens estimula a dur endavant el projecte de l'encart. D'altra banda, l'edició catalana de *Diario 16* està condicionada pels resul-

tats que ens donen els estudis de mercat que estem realitzant.

Aquí, a Catalunya, si l'anàlisi es fa en termes de forats polítics, potser sí que tenim un espai, que seria de centresquerra, dintre d'una línia liberal. Amb això, no n'hi ha prou, evidentment, per fer surar un diari. A Barcelona hi ha una premsa sòlida, hi ha tres diaris en castellà i dos en català, hi ha una premsa comercial amb molta em-

aquesta realitat catalana no ha estat una tasca senzilla. Havies de lluitar amb el cap de redacció per fer-li entendre que tal notícia catalana era objectivament més important que tal altra de no sé on. Això ja està canviant ràpidament.

—*Un símptoma, potser: Juan Tomás de Salas, en una editorial, ha recomanat als lectors de Cambio 16 que aprenguen català.*

—Salas ara està molt interessat en Catalunya, ve molt sovint, potser està trobant una mica d'arrels, perquè ell és de la Llitera, de l'Aragó de parla catalana. I estudia català amb el Diguí Diguí, i només escolta música catalana, viu una relació amb la cultura catalana prou existencial...

El Salas és un personatge molt notable, amb molta empena i molta sort. I, sobretot, i s'empenyarà molt amb mi si ho publiquen, és un home bo. No un bon home. Un home bo. Molt sensible a la injustícia, jo em penso... ell va jugar molt fort per Miquel Roca, sense cap interès, i té la consciència que va haver-hi una espècie d'injustícia brutal, brutal. I això actua una mica com a reacció per la seva part. En comptes d'encollir-se, s'ha abocat encara més cap a Catalunya.

—*¿Hi ha un eix familiar Garrigues-Jordi Pujol?*

—No trobo que hi hagi una vinculació orgànica, o res d'aquest tipus.

És més aviat una qüestió de tarannà, de tarannà liberal, de manera de ser, una coincidència en les formes de fer, en els objectius...

—*Garrigues va apostar fort al Partit Reformista.*

—Sí, però bé, jo el que penso és que el PRD no existia. Aquesta és la meua opinió personal. Entre les dues parts va haver-hi una sèrie de *quid pro quo* i de malentesos, d'enganyar-se mútuament d'una manera inconscient. Potser Miquel Roca es pensava que el PRD era

molt més important del que era. Potser els mateixos del PRD s'ho pensaven.

Com es pensaven que el fet que Roca fos català no tenia importància, i sí que en tenia, i molta. Jo també em vaig mullar en aquella campanya, per primera vegada en la meua vida vaig escriure articles a favor d'un polític, i continuo pensant que Catalunya ha de participar en el govern d'Espanya. Potser no en tant que una operació d'un home individual, però sí en tant que Catalunya.

—*¿Fa temps que coneix el president Pujol?*

—No. A més, jo he tingut unes relacions bastant conflictives amb Pujol.

—*¿Ara també?*

—No, no, ara em penso que són bones. Jo, quan vaig tornar de França, era bastant jacobí, bastant. Però deu anys de viure a Madrid m'han fet tornar girondí. I és que el que és bo per a França no és bo per a Espanya. És molt diferent. Llavors jo havia escrit algun article que va molestar Pujol. Finalment, això ha canviat, i ara el comprenc.

Per parlar amb tota sinceritat, Pujol no és un home que, per a la meua manera de ser, tingui una simpatia, un atractiu... hi ha molta gent a Convergència que em cau molt millor que Pujol. Ara, és un gran polític. Un polític de veritat. Penso que és un veritable home d'estat. I el fet que hagi sigut víctima d'una persecució i d'una injustícia tan gran com tota aquella conya de Banca Catalana, doncs... ¡Chapeau! Jo no diria que sóc pujolista, però, vaja, un respecte per aquest senyor, un respecte. És tota una altra cosa que aquella parella de Madrid...

—*¿Ja ha llegit Cuarto Poder en Espanya, el llibre d'Alferez sobre la premsa espanyola durant la transició?*

—Sí. *Cuarto Poder* és un llibre que, pel que toca al Grupo 16, no està ben documentat. No, i és llàstima, perquè Alferez és un home de la casa, hi tenia els arxius oberts i podia haver consultat molts papers. És un llibre escrit amb bona fe, però no està documentat. Hi ha dades molt més serioses que ell no ha consultat, i podia fer-ho...

—*¿Dades de quin tipus?*

—De tiratges, de baixades i pujades de venda, inclús de tendències, de problemes, de personatges de la casa. Ho podria haver fet amb més rigorositat. I m'agrada dir-ho. Ja li ho he dit i m'agrada dir-ho.

—*Segons Alferez maig del 80 va ser el pitjor moment de la crisi del Grupo*



Ens fa molta il·lusió publicar en català a Catalunya.

pena a tot Catalunya... el tema s'ha d'estudiar molt. I pel que sé, ja que les interioritats del diari les conec bastant menys, s'està fent amb rigor.

—*Aquest canvi de línia informativa del Grupo 16 quan a Catalunya no serà fàcil...*

—És molt difícil fer comprendre a la gent de Madrid l'evidència que Catalunya és fonamental en el marc espanyol. A vegades, inclús dins de la casa, aconseguir pàgines per explicar

16. Crisi que, en gran part, explica per una gestió empresarial sui generis...

—Sí, però no està ben contextualitzat això. En aquell moment, inici de l'esfondrament d'UCD, hi ha una crisi de tots els setmanaris polítics, tots baixen significativament el tiratge. Després hi ha una estabilització que ja no ha canviat gaire, que és més o menys la mateixa des d'aleshores. Hi ha un sostre per a revistes d'aquest tipus que és difícil de superar. Un mercat limitat que ara torna a veure incrementada l'oferta per l'aparició d'*El Globo*. Tots aquests setmanaris haurem d'espavilar-nos per fer uns bons productes, la competència serà feaç.

—¿Quin tiratge té ara Cambio 16?

—Fluctua entre 190.000 i 210.000 exemplars. Saps que a Espanya la xifra depèn molt de si l'encertes amb la portada. Si la portada és bona, comercial, pots augmentar-la en 20.000 exemplars.

—A les primeries de la transició, el Grupo 16 va editar una revista dirigida per vosté, *Almanaque de los Golosos y de los Guapos*...

—Era un títol agafat del primer diari sobre cuina que va sortir en el món, a França, després de la Revolució. Va ser una revista prematura i cara per a l'època. Era un mensual i el mercat del mensual encara no estava gens establert a Espanya. I, a més, a banda de dirigir-la, la feia jo tot sol. I escriure una revista de cent seixanta pàgines pràcticament sol és molt difícil.

Si s'hagués venut, hauríem continuat, però va ser un fracàs. Ara funcionaria una revista així, una revista de plaers, d'hedonisme. Hi havia dones, moda, cuina, viatges, reportatges per llegir, fotos boniques... Jo pensava que amb la vinguda de la democràcia la gent tindria més ganes de viure i d'aprendre a viure millor, de mirar el món d'una altra manera. I això, més tard, s'ha produït. I jo hi he col·laborat, però més amb la columna que faig a *Cambio 16* que no amb aquesta revista.

—Acaben de concedir-li un prestigiós premi de gastronomia, un altre, d'altra banda. No obstant això, fa un temps va escriure: «¿Es pot ser res més ridícul que gastrònom?».

—Sí, home, sí, no hi ha res més ridícul. Jo no sóc gastrònom. Trobo molt pedants aquestes paraules de gastrònom i gastronomia. Encara n'hi ha una altra més pedant: *cocinólogo*, ha, ha, ha...

—No li agrada el terme...

—No, no té cap objecte. A mi la cui-

na que m'interessa és açò que estic menjant ara, un bacallà a la llauna amb mongetes, que està boníssim, que té molt a veure amb el que sóc jo, amb la meva identitat, amb la meva memòria infantil, amb la meva memòria palatal. Això és el que m'interessa de la cuina, entre altres coses.

La paraula gastronomia es refereix, jo ho entenc així, a un període de la cuina francesa dels segles XVIII i XIX, quan la burgesia, classe dominant, necessita inventar-se un art exclusivament propi, i no de l'aristocràcia com és ara el teatre, el ballet... La gastronomia, se la inventa el senyor Brillat-Savarin, que n'elabora tota la teoria. Això és la gastronomia. Una gastronomia que només existeix a França i en una època determinada.

Avui no hi ha gastronomia. Avui es pot parlar de cuina d'autor, potser. Això que estàs menjant, lluç amb salsa d'erioç de mar, que és un invent d'aquesta noia, la Rosa Grau, que no té res a veure amb la cuina catalana, però que suposo que està bo.

—Molt bo.

—Sí, aquesta noia ho fa molt bé. Per a mi és un dels millors cuiners que hi ha a Barcelona. Però la cuina és molt més important que la gastronomia. La cuina és cultura popular i universal...

—¿La cuina catalana té uns trets específics, diferenciats?

—Sí, però és una cuina que comparteix molts trets comuns amb d'altres cuines del Mediterrani. Les cuines viatgen molt. Per exemple, jo estic tip que em diguin a l'Empordà que l'arròs negre és un plat típic empordanès. Collons, jo tinc receptes del segle XV florentines de *riso nero*. La cuina viatja, també.

Sempre recordaré que, a Bilbao, una vegada, em van invitar a un sopar que l'Ajuntament donava a una delegació comercial japonesa. A l'hora dels brindis el president d'aquesta delegació va fer un discurs d'aquells habituals: «los tradicionales lazos de amistad...», i va acabar dient que agraiïa particularment la delicadesa que havien tingut els bascos d'oferir-los un plat tan autènticament japonès com aquells «¡chipirones en su tinta!»...

Ara, sí que hi ha uns eixos de gust que defineixen cuines diferents. No es pot concebre cuina mediterrània sense all, sense oli d'oliva, sense vi, ¿oi?, hi ha totes unes característiques palatals que corresponen a una manera de ser, de viure.

Actualment, però, les cuines estan molt barrejades. Potser és el basc el doble més impermeable a tota introduc-



DOMÈNEC UMBERT

ció de cuines foranes. A Barcelona pots trobar restaurants gallecs, bascs, francesos, el que vulguis. Al País Basc, no. Al País Basc no n'hi ha cap català, cap gallec, cap de res, fora d'algun xinès boig perdut per allà, he, he... Però els bascos només mengen cuina basca. És molt curiós.

—¿La cuina d'autor basca és tan bona com diuen?

—Sí, tenen professionals de molta classe, amb molt de talent, molt bons. Hi ha Arzak, Zubizaga, Roteta, Agullano... fan una cuina creativa, una cuina personal. A vegades, fins i tot trenquen molt amb les tradicions locals, però és una línia de cuina respectuosa amb els valors assegurats, perquè

Sempre m'han agradat les dones de dretes.

era un lloc bo per a la dona, hi pul·lulava gent no recomanable. Per exemple, la paraula *picaro*, en castellà, era *picaro de cocina*, ¡eh!, gent que estava allà per tal de fer les feines més pesades. Però sobretot era un treball francament difícil. Els cuiners morien joves i generalment asmàtics a causa del carbó.

—Això abans, però ¿i ara?

—L'aparició d'aparells, dels electrodomèstics, ha fet possible que la cuina sigui un treball pesat però suportable. La inèrcia històrica i la imatge de la cuina com a esclavatge fan molt difícil que una dona tingui vocació de cuinera professional. Ara, inclús, hi ha moltes dones que no entren per a res a la cuina. I jo me n'alegro molt. A casa meva no entra mai una dona a la cuina. A casa, la cuina, la faig jo.

—¿Vostè dina i sopa a casa?

—No, desgraciadament he de menjar moltes vegades fora, però, quan sóc a casa (tinc una dona i una nena), cuino jo, m'agrada molt fer-ho. No hi ha res que em relaxe més que viure tot el procés. Anar al mercat, les bledes són boniques, aquelles patatetes també estan bé, he vist unes cuixetes de xai tendres... m'invento receptes, faig cosetes... i ho faig molt bé, a més a més.

—¿És bon cuiner?

—¡Molt bo! No, sense conya, sóc molt bon cuiner.

—Cap conya. Escolte, quan en aquell espot publicitari on anuncia un forn de microondes, vostè canta les múltiples excel·lències de l'aparell, ¿s'ho creu?

—No, home, no. I gràcies que vaig reformar completament aquell text, perquè no saps la quantitat demencial de ximpleries que poden inventar-se els publicitaris. Home, aquest aparell és útil per a fer patates al forn, per a fer peix, per a descongelar... A mi, quan vaig rodar l'espot, me'n van regalar un i encara està en una caixa de cartó... Ho pots dir, sí, sí. Tot plegat, però, sembla que els ha anat molt bé. M'han dit que cada vegada que sortia l'anunci en venien un fum...

—¿Li'l van pagar bé?

—No, perquè no n'havia fet mai. M'ho van demanar, em va semblar que em pagaven bé, em vaig informar que allò era inofensiu i vaig acceptar. Jo no em crec gaire les quantitats que diuen que paguen per aquestes coses, però m'han dit que normalment paguen més que em van pagar a mi, sí, sí. Aquell aparell no fa mal a ningú i és molt ràpid...

Ara, a mi, aquestes bestieses de la rapidesa en la cuina, em semblen col·lonades completes, perquè no hi ha res més ràpid que fer una escudella. Fots tots els ingredients dintre de l'aigua, poses l'olla al foc, te'n vas a treballar i saps que d'aquí quatre hores estarà feta. No t'ocupes de res. Això és cuina ràpida, cony.

—¿S'agrada quan es veu en l'espot?

—Sóc bastant indiferent.

—¿Per tímida?

—Jo no sóc gens tímid. No puc ser-ho, no tinc dret. Sóc pobre, no puc ser tímid, ha, ha, ha... He de confessar, a més, que un cert exhibicionisme m'agrada molt. No fa massa he guanyat un concurs de disfresses als Carnavals de Tenerife. Vaig fer-hi el pallaso vestit de Baco...

—¿Què beu normalment?

—Només bec vi i whisky. Ara, en quantitats considerables.

—¿Coneix Guia para borrachos de Chamorro?

—Sí, Chamorro és molt amic meu. Està bé el llibre aquell.

—Allà diu que «Un cavaller beu de tot menys conyac»...

—Això són coses del Chamorro, jo no tinc cap prejudici. No bec conyac habitualment. No és que no m'agrada, és que no en bec. Insisteixo: només bec whisky i vi. I cada dia m'agrada més això (i remena, delicat, la seua copa de xampany). És una qüestió d'edat, això és una beguda de vells...

—I de dones...

—Sí, és cert, però vells i dones són el mateix. Ens entenem molt bé, ha, ha...

—¿Es troba vell?

—Sí, hòstia, sí, cada dia que passa em trobo més vell.

—¿Té fills?

—En tinc sis amb quatre dones distintes.

—¿Li agrada la paternitat?

—¡Oh!, m'encanta. Si jo fos un home ric, hauria tingut seixanta fills, pel cap baix. No tinc res en contra. Com no els crio jo, ha, ha... Les dones, a més, s'hi realitzen, això diuen, almenys.

—¿Té simpatia per les feministes?

—No, no, jo no tinc cap simpatia per ningú que sigui dogmàtic. I les dones aquestes són molt dogmàtiques. No deixen de tenir raons, però hi ha maneres i maneres. A mi m'agraden molt les dones. Sí, i, inclús, quan era un jove revolucionari militant i molt d'esquerres, sempre m'han agradat les dones de dretes. ¡Aquells perfums! ¡Aquells rasos i randes de la roba interior!... □

és molt difícil canviar el gust de la gent. Un paladar és el més conservador que hi ha, ¿no?

Com és ara el País Basc, on no poden suportar de cap manera el gust del llorer. Jo penso que són antigues supersticions, algun malefici de bruixes... Però, si a un basc li dones a tastar per primera vegada un plat amb llorer, pot vomitar. Els repugna el llorer, literalment. Sobretot a la gent del poble.

—Amb excel·lents excepcions, com la de la senyora Rosa Grau, tots els gran cuiners són homes. ¿Per què?

—La cuina era una feina molt dura, molt dura, es treballava amb carbó, llenya, amb aparells molt pesats, etc., i, a més, la cuina dels senyors no