



A la recerca dels menjars perduts

Joan Carles Galbis, membre de la 'intelligentsia' gastronòmica del País Valencià, anuncia en aquesta entrevista la redacció del 'llibre roig' de la cuina tradicional valenciana. Serà la clau per a comprendre els àpats del 2000: fem fora l'hamburguesa!?

"Senyor, jamás acabaria de recitar a la vostra senyoria les grans magnificències que són estades fetes en aquestes festes; car cascun menjava per si, e tots eren molt ben servits de molta volateria de diverses natures, de potages molt singulars, de vins de quantes natures se poden nomenar, de confits en molt gran abundància, de totes coses que tots los estrangers n'estaven admirats".

Heus ací una cita, extreta de *La resposta que lo déu d'Amor féu a la Reina*, capítol cinquanta-cinc del *Tirant lo Blanc* de Joanot Martorell i Martí Joan de Galba. El restaurador de l'Alcúdia (Ribera Alta), Joan Carles Galbis, començava en efecte aquesta conversa amb EL TEMPS fent la següent reflexió: on és el nostre *Tirant lo Blanc* gastronòmic? Segons sembla, ni un segle d'or valencià de les lletres no va cuidar de transmetre l'herència dels tinells del país.

—Aquesta circumstància és més que una simple anècdota; la literatura sobre cuina valenciana és molt escassa, quasi podríem dir que no n'hi ha, que a hores d'ara ens hem d'enfrontar amb la tasca d'obrir un àmbit en què no hi ha fet res. Ens veiem en una situació que ens fa recórrer a la gent gran dels pobles; sí, sí, en aquests moments recopillem les receptes que encara recorren els nostres majors, després portem als restaurants la informació i la cuinem, que és l'única manera de detectar-ne algunes equivocacions, que sempre poden haver-n'hi, naturalment, i en acabat les escrivim perquè en quede constància. Arrenquem de zero.

—*La gastronomia valenciana s'atura, doncs, respecte als restauradors dels altres països?*

—És que, de fet, el moviment que en l'actualitat

domina la gastronomia internacional és precisament la tornada a les arrels tradicionals de cada cuina. Vull dir que ara, si jo faig un arròs melós amb fenoll i verdura, serà una descoberta; si faig un bacallà salat esguellat, un sabor que sorprendrà, que pertany a la nostra herència popular, però que avui resulta que és tota una novetat.

Personalment, aquesta és l'etapa de la meua trajectòria professional en què em sent més satisfet; d'una banda, perquè ara comence a veure quin és el meu objectiu, la finalitat del meu treball en la mesura que sóc un restaurador, i d'una altra, perquè el llinatge Galbis té un reconeixement públic prou considerable i això val molt quan entres a la cuina cada matí, i cada vesprada, i cada nit..., perquè la cuina valenciana són mans i temps, molt de temps.

—*La cuina mediterrània podria ser una basa important en el panorama de la restauració a Europa?*

—Ja et puc dir jo que sí. Que per què? Perquè la nostra no és una cuina que fabrique gent grossa ni que fabrique malalts de l'estómac o que provoqe certes insuficiències alimentàries...; la cuina mediterrània és dietètica, és una mostra insuperable d'una cultura en què la gent menja per donar-se salut, per nodrir-se i passar-s'ho bé menjant.

El nivell de desenrotllament d'una civilització, no ho oblidem mai,

depèn de manera molt estreta de com siga la sanitat i de com siga el menjar, així de clar; i això ho diu ja qualsevol antropòleg a qui ho demanes: pensa en Roma, en els refinaments de la preparació de la carn, dels productes del camp, la fruita, les begudes, i pensa després en la seua herència arquitectònica, en la seua filosofia o en les seues lleis; ara veges l'època feudal més primària i mira quina brutalitat tenien a

"La nostra no és una cuina que fabrique gent grossa o que fabrique malalts de l'estómac; la cuina mediterrània és una mostra insuperable d'una cultura en què la gent menja per donar-se salut, per nodrir-se i passar-s'ho bé menjant."

taula. La cultura és també la cuina, i la universitat no s'ha entretingut mai a concedir-hi ni un mínim d'atenció.

—Si aquest estat de coses canviara, potser no hi hauria tants burgers...?

—Ai, els joves, agafen molts mals hàbits, sí, sí; caldria una mena d'assignatura complementària que aconseguira crear en els estudiants la sensibilitat que mereix la cuina, que és un aspecte molt important de la vida de tothom, i això no ho pot negar ningú. Els costums canvien i hi ha plats que es perden irremeiablement, però, d'aquestes botiguetes de carn picada refregida i pa de goma, no n'eixirà res de bo; i que conste que la cuina valenciana no és gens cara, perquè els productes d'elaboració són del terror, així que no em val l'excusa que el *fast food* és més assequible a la butxaca, especialment de la joventut.

A mi, hi ha coses que em fan riure: veges tu l'atracció aquesta de les *pizzas*, quina entrada tan triomfal que han tingut ací; i què són, ben mirat?, res més que una variació de les coques a la calfor, valencianes de tota la vida, molt més econòmiques i més digestives. Les coques són l'àvia de les *pizzas*, però és que, a més a més, les *pizzas* que duen els establiments de les grans distribuïdores internacionals són tan lluny del bon gust com els llocs on arpleguen la gent per a botir-los.

—Ara em parla d'alguna cosa més que de cuina...

—No, no; escolta, quan jo faig referència a la recuperació d'una bona cultura gastronòmica, això inclou la represa dels plats populars, de l'alimentació més acordada amb el terreny i la gent, que açò és la nostra terra i, amic meu, cal que tinguem molt present que el menjar sempre s'ha de servir amb dignitat, sempre. La mateixa dignitat que qualsevol persona demana per dormir, per vestir-se o per treballar, l'hem d'exigir quan som a taula. O això, o la barbàrie, per molta llumeneta i per molta gorreta de colors amb què vulguen disfressar-ho.

—Una de les seues darreres activitats públiques és la direcció de la part gastronòmica de la Taula de les Lletres i dels Menjars que organitza el Bloc Jaume I de l'Alcúdia, que presideix l'alcalde Francesc Signes. De moment, ha hagut de tenir-se-les amb Enric Valor i Vicent Ventura, i les crítiques de la premsa el deixen, a vostè, molt bé.

—Jo ho agraeix enormement, perquè em sent orgullós de participar en aquests homenatges a escriptors valencians... Ara, des del punt de vista de la cuina, aquests sopars són una excepció: a mi, em correspon l'obligació de reproduir en cada àpat els plats que pertanyen a la tradició gastronòmica en què s'ha criat el convidat.

El que volem els restauradors valencians és que cada restaurant s'especialitze en els menjars de la seua comarca, en el desvetllament de la cuina que és la pròpia de la zona, però que és desconeguda fins i tot dels mateixos veïns. Els restauradors que formem part del Comitè Valencià de Turisme hem assenyalat que la recuperació de les nostres sabors és un dels patrons de la cuina de segle que ve; i és més, ja po-



dem anunciar que l'Agència Valenciana del Turisme patrocina la redacció del "llibre roig" de la gastronomia valenciana: en només dues comarques, n'hem tret més de quatre mil receptes, així és que molt probablement al final arribarem a superar les trenta mil!

Els bascos, els francesos, els italians, tenen una tradició que fa que ja se sàpia què poden donar de si. I això mateix succeeix a Catalunya. O a Castella. Són cuines molt tocades. En aquest marc, la cuina valenciana és la gran desconeguda, i malauradament, també és la menys valorada. Perquè tinguem una idea que és veritat açò que dic, pensem que l'home que més ha estudiat la cuina valenciana és justament de fora, un gallec, Seijó Alonso. Aquest senyor es va impregnar tant de l'esperit valencià que començà a escriure sobre antropologia valenciana i al cap de poc s'adonà que la forma de menjar explicava tota una forma pròpia d'entendre la vida, i diguem que s'especialitzà en la confecció d'un recull de maneres de cuinar del terreny que avui ens fa un servei impagable.

Galbis reivindica la recuperació de la cuina autòctona:
"Què són, ben mirat, les 'pizzas'? Res més que una variació de les coques a la calfor, valencianes de tota la vida, molt més econòmiques i més digestives."
(Foto: Rafa Gil)



Joan Carles Galbis va començar fent cuina d'innovació, però fa una vintena d'anys que investiga les receptes tradicionals: "El dret del cuiner a jugar amb els ingredients és sagrat, jo em sent un creador com qualsevol altre artista, solament que els meus materials són les sabors, les olors, els sentits, l'alimentació..."

Ja es veu clar: per a conèixer els orígens del nostre poble calia anar als orígens de la cuina.

—*Quins són els orígens de la casa Galbis?*

—La iaia Eulàlia, que ja a principi de segle obre una cuina a Alcoi; després, per causa de la guerra, es trasllada al port de Gavarda i l'any 63 és quan els Galbis ens establím a l'Alcúdia. Ara bé, aleshores feien cuina valenciana perquè era l'única que se sabia, naturalment. A Gavarda, com que era un menjador de carretera, els menjars casolans s'adapten a les necessitats de qualsevol que hi passe, siga del terror o de fora.

Quan canviem d'esquemes és a l'Alcúdia; la casa Galbis es troba situada en una zona de ruta, però el restaurant de carretera ja evoluciona amb mon pare, Antoni Galbis, cap a la restauració gastronòmica: en els 70 encara jugàvem a la cuina internacional, jo mateix estava enlluernat per la cuina d'innovació, però a la dècada següent ens marquem una fita, l'actual, que és la de recuperar els plats tradicionals, i incorporem a la nostra feina la investigació dels productes i dels costums sobre la forma d'elaborar-los i de presentar-los al menjador... Hi ha més de cent formes de cuinar l'arròs al forn, però qui sap quantes en queda-

ran d'ací a pocs anys? Avui es cuina molt poc a casa, i això va destruint la cultura gastronòmica valenciana. Ens hem d'afanyar a recuperar eixe patrimoni.

—*Vol dir que la cuina d'innovació, que esmentava adés, ja és història passada?*

—El dret del cuiner a jugar amb els ingredients és sagrat, jo em sent un creador com qualsevol altre artista, solament que els meus materials són les sabors, les olors, els sentits, l'alimentació... Mira, per posarne un cas: fa poc he tret un púding d'anguiles en all-i-pebre. Per què? Perquè és un plat saborosíssim que moltes persones rebutgen pel seu aspecte clàssic, que hi ha gent que pot trobar un poquet repulsiu. Jo sé que els cuiners ortodoxos m'ho criticaran, però el xoc és inevitable: com puc fer jo un plat amb tres dits de llard, si després de dinar el senyor que se'l menja ha de seure en una oficina de banc, o la dona ha d'anar al taulell d'una botiga de roba, o el xic ha de passar la vesprada a la biblioteca...?

—*Vostè és la tercera via gastronòmica.*

—Sóc radical en la recuperació de la nostra cuina tradicional, però el ritme de vida actual racionalitza els plats perquè siguen comestibles.

—*Quin fou el plat més inesperat de l'últim sopar de l'Alcúdia?*

—Les potes de vedella arrebossades; en vaig fer daus de carn, i molts comensals ni sabien de què es tractava. Això sí, en gaudí a plaer tothom. És això, bàsicament és això.

"El coc preparava, a la gran cuina del palau, un cert nombre de viandes exquisides: polls tendres a l'ast i a l'aiguarròs, guatlles, tortugat, vedells de llet, perdius, polls prenys, francolíns, tórtores, colomins i moltons primals, així com carn de caça: cabirols, cérvols i cabrons moners.

"Hi hauria fruita de tota llei per a les daïreries: gínjols, cidres, magranes, moscatell, pomes i carabassa al forn". Una cita d'*El banquet*, el primer capítol de *Crim de Germania* de Josep Lozano. La revolució gastronòmica s'acosta.

Victorià Jiménez

Llengua i política, cultura i nació
Un epistolari valencà durant el franquisme

A. Cucó i S. Cortés (edició)

Llengua i política, cultura i nació són els quatre mots que resten al fons d'un voluminós conjunt de papers privats encreuats durant la dictadura per unes dotzenes de valencians que reflexionaven sobre el seu futur col·lectiu.



Editorial 3i4
"La Unitat", 165

Sobre la nació dels valencians

Joan Francesc Mira

En un país com aquest, la reflexió —i si pot ser l'acord— entre el "ser" i el "no ser", és la condició per a existir com a societat, com a poble responsable del seu propi futur entre els altres pobles.



Editorial 3i4
"La Unitat", 166

Tots els colors del roig

Josep Vicent Marqués

Un interessant testimoni històric dels anys foscos i lluminosos de la generació que va reprendre en la dècada dels seixanta la lluita popular i nacional al País Valencià.



Editorial 3i4
"La Unitat", 167