

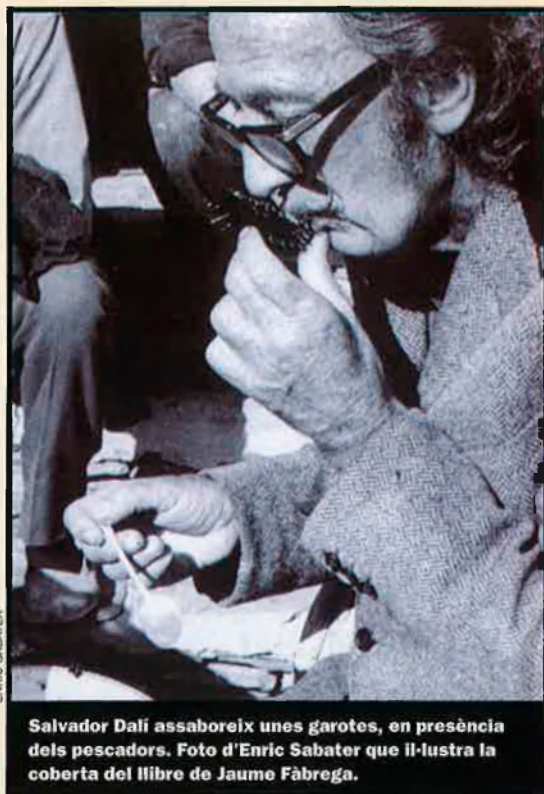
## Jaume Fàbrega mostra el món gastronòmic de Salvador Dalí

Professor de Gastronomia de la UAB i col·laborador d'EL TEMPS, Jaume Fàbrega imparteix, al Centre Cultural de Caixa de Girona, el curset 'Dalí, de la cuina del país a la cuina surrealista'; publica el llibre 'Dalícies. A taula amb Salvador Dalí'; i està a punt d'editar el volum 'La cuina surrealista'.

Jaume Fàbrega, professor de Gastronomia de la Universitat Autònoma de Barcelona i col·laborador d'EL TEMPS, entre més mitjans, imparteix aquest mes de maig el curset "Dalikatessen. Dalí, de la cuina del país a la cuina surrealista", al Centre Cultural de Caixa de Girona. L'objectiu del curset és endinsar l'assistent, alhora, en el món gastronòmic de Dalí i la cuina de la regió de Girona, però també amb incursions a la cuina del món i, particularment, a les cuines xinesa i oriental, que amb les seves agosarades combinacions proposa també un suggerent estil surrealista de cuina.

Jaume Fàbrega, que també és crític d'art i ha estat professor universitari d'art contemporani i teoria i estètica de l'art, va parlar més de cuina que d'art, amb Salvador Dalí. Fruit d'aquelles converses és el llibre *Dalícies. A taula amb Salvador Dalí*, que acaba de publicar a la col·lecció "El Cullerot", de Cossetània Edicions. El llibre recorda la relació de Dalí amb el menjar i inclou un extens receptari d'aquells plats que fomen part de l'univers personal i artístic dalinià.

Aquesta no serà, però, l'única obra que Fàbrega dedicarà a Dalí, o que serà protagonitzada per l'artista. L'aparició d'un segon estudi és imminent. Es titularà *La cuina surrealista* i el publicarà



Salvador Dalí assaboreix unes garotes, en presència dels pescadors. Foto d'Enric Sabater que il·lustra la coberta del llibre de Jaume Fàbrega.

Pagès Edicions. Jaume Fàbrega ha buidat totes les referències al menjar fetes en l'obra escrita i gràfica de Dalí i, convertides en diccionari, formaran part del volum.

El menjar, considera Fàbrega, té una importància cabdal en la vida i l'obra, tant oral com escrita, de Salvador Dalí. Des de petit ell mateix va confessar que volia ser cuiner –en concret, cuinera–, i de gran va escriure un llibre de cuina i un de vins. Jaume Fàbrega ha escatit

els plats que li agradaven, bàsicament empordanesos, i entre els preferits, els anomenats de mar i muntanya, mescla típica del país que per a Dalí lligava amb el surrealisme.

Els plats que més li agradaven eren la sopa de peix, la pota i tripa, el suquet, l'arròs de llagosta, els "verats oberts per s'esquena", la garotada i les costelles de xai.

El menjar li interessava, diu Fàbrega, com a comensal, segurament per la frustració d'una infància que, segons sembla, ben poc va tenir de cuina materna. Com ell mateix explicava, el sever pare li vedava l'accés a la cuina de casa seva, que albirava com un espai ple de misteris i meravelles.

"El menjar –diu Fàbrega– forma una part essencial de la biografia, del món i de l'obra de Dalí. I, tot i que algun assagista brillant ho ha fet notar, parcialment, sorprèn que

aquest aspecte no hagi estat tractat més a fons o, si més no, amb la importància que es mereix. Com és sabut, Dalí tenia fixacions gairebé mítiques i fetitxistes per certs aliments, com el pa i els ous. Confessa fetitxisme pel pa en els seus brillants textos, i, com el pa, les menes més corrents i del país, de les garotes a les costelles de xai, de les mongetes a la botifarra dolça."

Lluís Sanyes