

Jaume Fàbrega: 65 anys, 65 llibres

L'escriptor gastronòmic publica aquest any tres llibres sobre cuina tradicional –la dels pescadors de la Costa Brava, la dels monestirs i la “vella cuina familiar”–, un de monogràfic sobre les patates i un sobre els ‘Sabors de la Mediterrània’, un viatge gastronòmic del Bòsfor a Gibraltar.

Per celebrar que no es jubila en complir 65 anys, aquest 2013 Jaume Fàbrega publica cinc llibres. No debades va ser definit per Joan Francesc Mira com el primer escriptor gastronòmic de la Mediterrània i molts cuiners catalans tenen els seus llibres a l'abast. És el cas de Joan Roca, cuiner d'El Celler de Can Roca, que diu que “els llibres de Jaume Fàbrega són obres de referència, i formen part del vessant acadèmic de la meua inspiració culinària a partir dels quals es construeix un projecte gustatiu: Fàbrega ha fet una gran feina documentant tot el patrimoni culinari català”.

Aquest 2013 el gastrònom ha publicat una trilogia, formada per dos volums dedicats a la cuina dels homes –concretament als pescadors i monjos, dos col·lectius habitualment oblidats en parlar de cuina tradicional– i l'altre al de les dones, les protagonistes de “la nostra vella cuina familiar”, com va escriure Josep Pla, i que, afegia, “és l'única que val la pena conservar”. Fàbrega és del mateix parer i, sense oblidar la cuina moderna i d'autor, sempre ha defensat la cuina tradicional –casolana, familiar, popular...– com a mostra d'un patrimoni cultural únic, que ens presenta al món amb la nostra especificitat.

Els pescadors més cuiners. El primer dels tres volums és *La cuina dels pescadors de la Costa Brava. Receptes tradicionals dels pescadors* (Farell). Un llibre forjat al llarg de més de trenta anys de converses amb els pescadors i anades a la barca de pesca, del qual, per raons comercials, se n'ha

hagut d'excloure les entrevistes als pescadors mateixos, autèntics mestres de la cuina i figures mítiques que varen ensenyar a Josep Pla el món del peix, molts ja desapareguts (en Papat, l'Hermós, en Florian...).

Ha quedat un llibre rodó, on, per primera vegada, s'explica pas a pas –i es teoritza– sobre la cuina dels pescadors de la Costa Brava, que l'autor sosté que és la més variada i refinada de totes les cuines dels Països Catalans, i fins i tot de la Mediterrània. Els pescadors, hi sosté, han estat i són grans cuiners, que ensenyen a xefs com Ferran Adrià o Joan Roca. La seva és l'única cuina tradicional viva, que es transmet oralment i evoluciona.

Aquest llibre aplega els plats dels pescadors –fets a la barca o a la cala– que han esdevingut emblemàtics de la cuina catalana, com els suquets, les olles, la sarsuela, els arrossos, la pasta o l' excepcional estil “mar i muntanya”, únic a qualsevol cuina del món.

Com és habitual en els llibres de Jaume Fàbrega, a partir d'allò local sempre arriba a allò universal; així cada recepta –que sovint porta el nom del pescador que l'hi ha explicat– és comparada amb variants no solament de la Costa Brava, sinó també de les costes dels Països Catalans, fins a l'Alguer i tota la Mediterrània i més enllà.

Totes aquestes receptes exquisides, així com el millor tractament de cada peix, es troben recollides en aquest llibre únic, precedit d'un esplèndid estudi sobre la cuina tradicional dels pescadors, les millors formes de cuinar el peix, d'aprofitar-los, etc.

Cassoles de monestir. L'altra novetat d'enguany dedicada a la cuina d'homes és *Cuina monàstica. Les receptes dels nostres monestirs* (Editorial Mediterrània). Tot i que la cuina actual dels convents no sigui la mateixa que la d'anys enrere, la història ens demostra que la tradició de la cuina monàstica ha existit des de l'Edat Mitjana fins a la meitat del segle XIX. Jaume Fàbrega diu que, amb els pescadors, els monjos constitueixen l'únic col·lectiu d'homes que ha practicat l'art gastronòmic i, per tant, podem dir que són els transmissors de la memòria de la cuina catalana, ja que els seus receptaris són els únics que trobem durant el Barroc.

I, segons mostra al llibre, no solament preserven en la continuïtat de l'enlluernadora cuina medieval –que va ser la primera d'Europa– sinó que posen les bases de la cuina catalana moderna: per exemple, els cuiners dels convents són els primers a utilitzar els productes d'Amèrica –tomàquet, pebrot, mongetes, xocolata, gall dindi...–. De fet, com explica l'autor als capítols preliminars del llibre, els convents, des de l'Alta Edat Mitjana, són una penyora de biodiversitat i avenços agraris i enològics; savis vinyaters i enòlegs, són ells els qui salven el patrimoni de la cultura del vi, que és la marca de la cuina occidental.

Aquest llibre que ens fa venir aigua a la boca ens trameta una cuina alhora senzilla, amb plats vegetarians, però també festiva i opulenta, un plaer dels sentits finalment a l'abast de tothom. Hi trobem des de refinats i exquisits plats medievals –perfectament explicats a fi que tothom els pugui fer– fins a plats sorprenentment actuals, suquets, arròs, pasta, sopes, verdures i llegums, estofats, grans rostits, pastisseria, conserves, begudes... Perquè, com en tots els llibres de Jaume Fàbrega –cosa que no solem trobar en els llibres de cuina– sempre hi ha tots els apartats de la taula, dels entrants a les conserves.

Receptes i històries. El tercer llibre d'aquesta insòlita trilogia és *L'essència de la cuina catalana. Receptes amb història*



JORDI PLAY

Jaume Fàbrega en l'entrevista amb el cuiner d'El Celler de Can Roca, Joan Roca, que EL TEMPS va publicar la setmana passada.

i anècdotes (Comanegra). Aquest llibre dedicat a la cuina familiar de què parlava Josep Pla, de la cuina de les dones –i no dels restaurants–, ha de marcar, sens dubte, un abans i després de la nombrosa bibliografia culinària del nostre país.

En un molt ben estructurat i complet estudi de les bases d'aquesta cuina, l'autor ens presenta una síntesi magnífica de “Com és la cuina catalana”, en els seus aspectes descriptius: primeres matèries, plats, tècniques, recipients, història, gustos i preferències.

L'autor hi sosté que “la cuina catalana, doncs, és una de les parts més importants del patrimoni cultural –i, és clar, turístic– de Catalunya. I, per què no dir-ho, de la identitat nacional. I també dels valors associats a la cohesió social: ho veiem quan els emigrants adopten el pa amb tomàquet, l'escudella

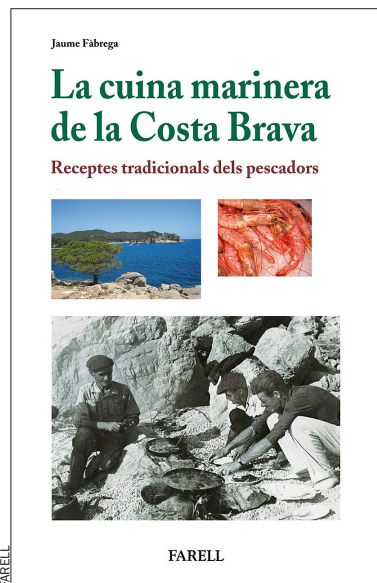
i carn d'olla, els panellets, etc., al mateix temps que nosaltres ens enriqueim amb les seves aportacions”.

El llibre, doncs, és alhora el millor corpus teòric de la cuina catalana i el millor corpus pràctic, però de l'autèntica cuina creada durant segles per les dones, amb la seva evolució i les seves transformacions. Hi apareixen totes les grans receptes de la nostra vida –de l'escudella i carn d'olla a la sopa de farigola, del peix a la brasa al suquet, de la graellada de carn al fricadó, de la crema catalana al cremat... L'autor no descuida cap apartat, del començament al final i, a més, hi inclou totes les comarques de Catalunya.

La ponderada tria de les receptes ens fa adonar-nos, a més, que el llibre és un veritable *cànon* o *tesor* de la cuina catalana, que va molt més enllà d'un

simple *corpus* enumeratiu (com algun llibre que té aquestes pretensions, i que, a més, es basa en la cuina dels restaurants), ja que l'acurada tria que se n'ha fet ens proporciona un autèntic i ponderat panorama de la cuina tradicional catalana, d'origen familiar però que els restaurants han fet seva.

Però l'aspecte més sorprenent i innovador del llibre –que el títol només reflecteix parcialment– és que cada recepta va acompanyada de la seva història –sovint des de l'Edat Mitjana (així, podem saber quin és l'origen de l'escudella i carn d'olla, o des de quan existeix la crema catalana, o veiem l'origen medieval i barroc dels suquets...), en un apassionant viatge a través del temps, que desfà molts tòpics–. No debades Jaume Fàbrega és historiador especialista en el menjar, i professor d'enogas-



Dos llibres de cuina tradicional poc estudiada, la dels mariners i la dels monjos, i un cànon de la cuina catalana, amb anècdotes incloses.

tronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona. I no solament la seva història. També hi són tractats els aspectes lingüístics i, com sempre és preceptiu en els llibres de l'autor, cada recepta és situada en el seu context i comparada amb d'altres d'arreu del món, en un apassionant viatge a través dels noms, l'antropologia, l'evolució dels plats, les seves fonts bibliogràfiques... I encara més! Cada recepta –perfectament explicada pas a pas, a fi que tothom les pugui fer–, en les seves antològiques introduccions, és també documentada en la literatura, el cinema, la música i la cançó, les anècdotes... Així, podem saber quina és la història de l'autèntic arròs negre, qui n'ha parlat, qui n'ha fet teatre o música..., i així amb totes i cadascuna de les receptes. I fins i tot quins altres tipus d'arrossos negres hi pot haver al món!

En definitiva, es tracta d'un llibre realment *essencial*, que no hauria de faltar a cap casa a fi de saber, en aquest món global, quina és l'autèntica cuina catalana. Però sense cap fonamentalisme ni tipisme i, així, l'autor creu que per primera vegada en un llibre de cuina explícitament catalana s'inclou el gaspatxo, un tresor menjable que l'autor sosté que hauria de ser patrimoni de la humanitat i molt més conegut, valorat i difós.

El quart llibre que Fàbrega publica enguany és *Quan les trumfes fan cantar els àngels*, un volum monogràfic sobre les patates (Llibres del Segle). Un llibre insòlit, el primer que publica Jaume Fà-

brega sobre un producte –si descomptem el peix–, en aquest cas sobre el segon aliment més consumit al món.

En el llibre, hi trobem un estudi amè i instructiu sobre la història de la patata, les seves curiositats, la seva introducció a Europa, Espanya, Catalunya, etc., i totes les seves possibilitats gastronòmiques. Seguit, naturalment, d'un complet receptari, amb receptes de tot el món.

Mediterrani sense dietes. I, finalment, el cinquè llibre l'ha publicat en el món emergent dels llibres digitats (Lulu.com, Amazon, etc.) i es titula *Sabors de la Mediterrània*. És el més complet manual sobre el tema, amb uns trets específics que el fan ben diferent del que trobem al mercat. En primer lloc, hi són presents tots els països –i també les nacions sense estat– de la Mediterrània i zones veïnes: de Portugal a Occitània, Espanya, Galícia o Espanya, de Còrsega a Itàlia, de Malta a Grècia i els països balcànics, de Grècia i Turquia als països del Pròxim Orient, d'Egipte al Magrib. Hi apareixen totes les cultures d'aquest mar, dels berbers als jueus, dels àrabs als kurds... I, com és habitual en els llibres de Fàbrega, tots els apartats de la cuina: dels entrants, aperitius, tapes, etc., a les begudes i conserves.

Un fet que converteix el llibre en realment original i útil –que fa que serveixi de guia de viatge– és que tots els títols de les receptes estan escrits en la llengua original d'on són originàries i en les altres llengües de la Mediterrània, ja que aquella es compara amb d'altres que

trobem en tots els països: català, occità, napolità, sicilià, cors, sard, maltès, serbi, croata, macedoni, àrab, amazic, grec, turc, kurd, persa... Cada recepta, doncs, és emmarcada en la seva cultura, els seus orígens, la seva dispersió geogràfica...

L'autor va viatjar durant més de trenta anys pels països de l'àrea recollint receptes i vivències. Per tant, no són receptes de restaurants o d'altres llibres; són receptes viscudes, fruit dels viatges i l'amistat i l'hospitalitat. A més, hi ha una introducció completa sobre les característiques de la cuina mediterrània, de les seves semblances i diferències (de caire religiós, històric, cultural), dels trets culturals i gastronòmics característics, sense caure en el mite de la *dieta mediterrània*, sinó que explora realment el que ha aportat i aporta aquesta cuina, que l'autor concep com un patrimoni de la humanitat –i no una *dieta*–. Com tots els llibres de l'autor, doncs, és per cuinar i per llegir i informar-se.

Curiosament, és el llibre que fa 65 d'aquest gastrònom de 65 anys, comptant-hi el que ara mateix enllesteix sobre la cuina afrodisíaca amb Pepa Úbeda, i el de pròxima publicació *Els 100 plats indispensables de la cuina catalana. De la cuina de les àvies a Joan Roca* (Cossetània-Angle Editorial). A part de la col·laboració en obres col·lectives, com el *Llibre de la garrofa*, de la Fundació Àlicia, el *Patrimoni de Catalunya*, d'Enciclopèdia Catalana, l'Enciclopèdia de Vins Larousse, entre altres.

Jeroni Castelló