

LA GASTRONOMIA ÉS UN LLOC EN EL MÓN

Com qui abans d'iniciar un discurs veu necessari deixar clar el seu posicionament —el lloc des del qual parla—, en les primeres pàgines de *La memòria del sabor*, Joan Garí es declara fanàtic «dels sabors tradicionals, les receptes anyenques i els plats ancestrals». És a dir, militant de la causa golafre amb un extra d'arrelament al territori. No en va, en el pròleg del llibre —que el mateix Garí defineix com «localista i apassionat»—, l'autor es reconeix afectat pel «patrioterisme» —això és, segons la definició de Josep Pla, la creença que la cuina i els aliments propis són els millors del món.

Si som el que mengem, podem sentir-nos orgullosos del que som. Aquesta sembla ser la tesi de Garí, que repassa en aquesta obra la gastronomia del

seu poble, Borriana, i, per extensió, la de bona part del País Valencià. «El sabor és una nació inequívocament més profunda que mil proclames gregàries, que mil crits aferrats impunement a l'asta d'una bandera, que mil consignes modulades a l'uníson», afirma. De fet, per a l'autor, l'acte de menjar sobrepassa la mera funcionalitat alimentària i esdevé un dels plaers de la vida més grans. Des d'aquest punt de vista, el borrianenc presenta una sèrie de receptes populars sota la premissa que l'única manera de salvar els sabors de sempre és posar-los en pràctica.

La memòria del sabor, però, excedeix la comesa de receptari i Garí es deixa portar pel seu personal estil asagístic. D'aquesta manera, guia el lector pels camins més diversos: des de la literatura fins a la història, des de

La memòria del sabor

JOAN GARÍ

Fotògraf: Ramon Usó



La memòria del sabor

JOAN GARÍ / Autor

RAMON USÓ / Fotògraf

EDITORIAL TRES I QUATRE. LA CANYADA (PATERNA), 2015

228 pàgines / 978-84-7502-970-2 / 35€

l'etnologia a la dietètica, des de la lingüística a l'agricultura. El borrianenc descriu el procediment de menjar amb la passió i la sensualitat de qui creu, com ell mateix afirma, que «la cuina és el cordó umbilical que ens lliga més sòlidament a les vivències del passat». Si la memòria de Proust es posava en marxa gràcies al sabor d'una magdalena, són plats com l'olla de col o la coca de carabasseta els que susciten els records de Garí.

En el seu conjunt, *La memòria del sabor* ser- veix també com a homenatge a l'entorn més proper de l'autor i, en particular, a la seua mare, honorable transmissora del coneixement

culinari, a qui anomena «guardiana de les paraules i dels sabors». La figura materna reapareix constantment a les pàgines del llibre a través d'una sèrie d'anècdotes que destaquen per la tendresa que se'n desprén. Però, en realitat, l'admiració de Garí s'estén a totes aquelles dones que, arraconades en tants altres àmbits de la història, han dignificat i enriquit el nostre patrimoni gastronòmic («més que al Ferran Adrià m'intrigaria conèixer sa mare», escriu).

Els textos de Garí es complementen amb les delicioses fotografies –l'adjectiu està més justificat que mai– del també borrianenc Ramon

Usó, que retrata cada plat i cada ingredient amb la delicadesa de qui immortalitza una obra d'art. D'aquesta manera, les imatges reforcen el missatge de l'escriptor i conviden, encara més, a posar en marxa el foguer i deixar enrere per sempre el menjar precuinat.

FELIP PINEDA

ENLLAÇOS

