

«ELS COSTUMS CULINARIS UNIXEN MÉS QUE LA POLÍTICA»

Joan Garí brinda un homenatge a la generació dels seus pares en 'La memòria del sabor', molt més que una col·lecció de receptes

PER BEL CARRASCO

Som el que mengem i encara més. Com i quan mengem ens defineix com a membres d'una o altra cultura. L'escriptor Joan Garí evoca la paleta de sabors primigenis arrelada en les papil·les gustatives del nostre poble en el seu llibre *La memòria del sabor*, il·lustrat amb fotografies de Ramon Usó (Tres i Quatre). Un estimulant recorregut pels aliments i plats genuïns, lliures de conservants i colorants, que formen part de la dieta ancestral dels valencians.

¿Què representa *La memòria del sabor* en la seua trajectòria?

Crec que el nou llibre redunda clarament en el que ha sigut el meu món bàsic: la literatura memorialística. Si *Viatge pel meu país* era una excursió exterior, *La memòria del sabor* és una incursió interior, una indagació familiar en continuïtat amb els meus dietaris. És evident que no és el llibre d'un cuiner, sinó d'un escriptor, per això la perspectiva és proustiana, exactament en aquell punt de la *Recherche* en què una magdalena sucada en te transportava el narrador al moment exacte de la seua infància en què pujava a l'habitació de la seua tieta Léonie abans d'anar a missa. Tot això plantejat com un homenatge als meus pares i a la seua generació, que va viure la guerra i les privacions de la postguerra, i saben per tant valorar com cal els aliments primaris.

La portada és una declaració d'intencions. Hi ha vida més enllà de la paella, les taronges i l'orxata?

En efecte. Si fas un llibre sobre gastronomia valenciana has d'anar molt en compte de no caure en els tòpics o estàs perdut. Paella, taronges i orxata són aliments formidables però icones que cal evitar, sobretot en la portada, que és el primer que veu el lector, la porta d'entrada al llibre. Òbviament, podria parlar molt del món de la taronja: mon pare ha viscut tota la seua vida entre tarongers i a casa no es parlava de cap altra cosa. Però he preferit demostrar, com dius, que hi ha vida fora dels tòpics, i que la riquesa del nostre menjar va molt més enllà.

En la introducció fa una afirmació contundent: els sabors ens



Joan Garí.
RAMON USÓ

identifiquen més que els himnes i les banderes, afirma. Es podria aventurar que els valencians estem més pròxims a xinesos o japonesos que als nostres veïns del nord, amb la seua cuina de mantega.

Bé, amb els xinesos compartim el gust per l'arròs i amb els japonesos pel peix... No tinc un gran interès en himnes i banderes, tot i que és obvi que fan una funció probablement ineludible. Crec que determinats fenòmens socials, com la llengua, la cultura o els costums culinaris unixen més les persones que les fronteres i la

política. Jo a Catalunya, per exemple, em sent com a casa, perquè parlen i mengen com jo. No debades, valencians i catalans som els autors dels primers llibres de cuina d'Europa: el *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre de coch* (on ja apareix, per exemple, la recepta de l'arròs al forn). El gran gastrònom Jaume Fàbrega ha explicat sovint que la cuina valenciana i la catalana compartixen una mateixa gramàtica.

Durant segles hem seguit el que els científics han catalogat com a dieta ideal, la mediterrània. Però

ara que ho sabem, no li som infidels?

Com molts valencians de diverses generacions, he tingut el privilegi de disfrutar a casa d'una cuina sensacional, la millor del món. Els científics l'anomenen dieta mediterrània i jo li deia de broma a ma mare que ella era addicta a la més excel·lent gastronomia del món sense ser-ne conscient. En realitat dieta mediterrània no és res més que el que hem menjat els valencians tota la vida, o almenys fins fa molt poc. Ara, per influència dels americans, volen que mengem hamburgueses de vedella i coses així. Els americans tenen coses boníssimes, però el menjar no n'és una. Jo ho sé bé, perquè vaig viure a New Hampshire un llarg estiu fa trenta anys, treballant en un camp de vacances.

Quins efectes positius i negatius creu que tindrà el boom de la gastronomia que vivim, amb chefs fins en la sopa?

Crec que la gent acabarà avorrint esta moda, com totes les modes. Jo, per si de cas, ja deixo clar que el meu llibre hi va a la contra: reivindicar la cuina tradicional, el menjar de quilòmetre zero, els sabors casolans. Òbviament, hi ha cuiners professionals que també van en esta línia, com Miguel Barrera, del restaurant Cal Paradís de la Vall d'Alba (Castelló), que ha aconseguit una estrella Michelin fent un tipus de cuina molt en la línia del meu llibre, per això l'he tret a l'últim capítol, *Menjar fora de casa*. De Miguel estic molt pagat perquè el vaig descobrir jo en un article en *El País*, per dir-ho així.

Què podem fer per conservar els genuïns sabors dels aliments?

Menjar coses que s'hagen cultivat a prop de tu... i seguir les receptes del meu llibre, és clar.

La mare cuinera, coneixedora dels aliments transmesos generació rere generació és, per desgràcia, una figura en extinció. Com creu que podem suplir este buit?

No podem. Caldrà que els qui som pares i mares ens posem el davantal i ens obliguem a entrar a la cuina i perpetuar la tradició. Com demostre al meu llibre, fer receptes tradicionals no implica una gran despesa de temps ni de diners. És suficient amb la voluntat.

Suggerisca un menú de diari i un altre de festa amb els seus plats favorits.

Per a un dia de faena faria una olla de carabassa o de col, acompanyada d'un poc de formatge i llonganissa seca i pa de forn tradicional; de postres, una macedònia de maduixes amb taronges. Els diumenges, paella, naturalment.

I per a quan un llibre de vins?

No sóc un gran entès en vins, però al capítol de *Menjar fora de casa* parle d'un vi negre sensacional, el Clos d'Esgarracordes de les Useres (a Castelló estan fent-se ara uns vins boníssims), que ha sigut catalogat com un dels cinquanta millors vins d'Espanya.