



Parlant d'altres coses...

Gairebé tots els comentaristes del país, els de columna a data fixa, han coincidit sense necessitat de reunir-se en apreciar que encetem una nova era de cròniques de societat i deportives, d'articles sobre gastronomia, de notes de viatge —sense comparar massa— i de comentaris intrascendents (però aguts, això sí) sobre temes que no pertorbin ni facin enfadar; l'estat del temps, els canvis d'estació i els atzars de les collites també seran uns bons abeuradors. És un conjunt de possibilitats que ha donat lloc a un gènere literari molt admirat entre nosaltres i que és la base de la fama d'escriptors que compten amb la gràcia d'un bon nombre d'incondicionals.

En resum, és una maroma que s'ha de passar sense xarxa a sota. Afortunats aquells que ja s'havien especialitzat en qüestions de futbol o de cuina! Ara podran brodar-hi amb l'aplom que dona l'experiència i és difícil que els vinguts de nou els puguin atrapar. He llegit fa pocs dies un treball periodístic, molt intencionat, molt divertit, del jove més impetuós de les nostres lletres; l'autor deia que el seu editor li havia encarregat un llibre sobre gastronomia i ell no se sabia avenir de l'encàrrec, entre altres motius degut al seu total desconeixement de la matèria. Es negava a acceptar, però l'editor insistia, al·legant que els llibres d'aquesta mena tenen una gran sortida.

Sospesant-ho bé, em fa l'efecte que aquell editor tenia raó. Són formes d'evasió i de somni. Les persones senzilles tenim sempre la recança de les terres i dels plats exòtics que no visitarem ni gustarem mai, dels gols de pura fiHigrana que hauria de marcar l'equip de les nostres preferències, de fets insòlits i meravellosos capaços de trencar la rutina diària. És una realitat comprovadíssima que la gent humil constitueix la principal clientela de les revistes dedicades a publicar articles i fotografies —sobretot fotografies— de l'aristocràcia: les bodes, els bateigs, les festes i els funerals de les famílies de la noblesa. En una altra zona divagadora, és evident que quan un

bon coneixedor ens parla d'un ocell o d'un peix estranys o cars (impossibles de trobar en el mercat de la Boqueria i semblants), guisats amb ingredients i tècniques inhabituals i servits amb salses de fantasia, la boca se'ns fa aigua. Una aigua inútil, gratuïta, enganyadora del pagès que portem a dins.

Fa molts anys, molt lluny d'aquí, dos amics em van convidar a compartir un sopar. Els dos amics tenien una ben guanyada fama de gastrònoms i l'àpat estava preparat segons les regles d'una cuina molt selecta. Tots dos trobaven en els plats unes recòndites excel·lències, mentre que jo em limitava a anar trampejant la gana. En un cert moment, l'amfitrió, l'amic que ens convidava, va adoptar una expressió solemne i anuncià que ens serviria un vi d'una determinada gran marca francesa, de la collita de l'any 1929. L'altre va dir —amb respecte— que allò li semblava problemàtic, perquè era una raresa, pràcticament intrombable. Van portar l'ampolla a taula, la van decantar a poc a poc (amb moltes precaucions) per tal de mirar el contingut a contrallum i després van procedir a destapar-la. Fou una operació minuciosa. L'amic invitador estirava el tap lentament (res de bursades), s'aturava de tant en tant com si fos esclau d'un ritual molt estricte. Finalment, va treure el tap del tirabuixó i va olorar-lo. Un somriure de triomf va omplir-li tota la cara i allargà el tap a l'incrèdul, al qual bastaren dues o tres intel·ligents passades de nas per rendir-se a l'evidència. "Noi, perdona'm... Tenies tota la raó!". Per no quedar, per educació, em van passar el tap a mi. Vaig fixar-m'hi, vaig fer tot el que vaig poder, però em fallaven els fonaments: jo només hi trobava olor de vi.

Quan vaig beure'n, també hi trobava, només, gust de vi, a desgrat dels elogis que mereixia dels iniciats. Les coses que ens perdem per no entendre-hi! I el temps que portem —i el que encara ens queda— d'olorar el tap a cegues! ● PERE CALDERS

