



© Rebeca Luciani

CALEN TANTS RECEPTARIS?

POQUES NOVETATS EDITORIALS CULINÀRIES SÓN ÚTILS

Cap crisi terrenal no ens salva de la mania ferotge de publicar llibres de cuina a cremadent. De llibres de temàtica culinària, gastronòmica, alimentària o dietètica se'n publiquen massa i massa pocs d'interessants.

De receptaris n'hi hauria d'haver prou amb un o dos. Al capdavant, es compren amb l'esperança de cuinar una cosa diferent i, ben poca gent, per no dir ningú, s'aventura a fer allò que xefs, flequers, confiters i xarcuters honorats fan de manera insuperable.

Un d'aquests assaigs hauria de tractar de per què hi ha tanta fal·lera a escriure, editar i comprar llibres d'aquesta mena. Hi ha receptes que de ben segur no es faran mai; algunes de les quals, potser, ni tan sols, no es van provar abans de publicar-les. Un altre hauria de tractar de les versions de les receptes clàssiques: escudella, suquet, fricandó o tiramisú, que circulen arreu.

La gràcia és l'original, la idea, no pas l'afegitó pretensiosament perfeccionista i allisonador. Quan es busca un altre receptari deu ser per la confiança de trobar-hi el perquè, la solució

a un error, la fórmula veritable. Confiança de trobar-hi les mancances de l'anterior. O perquè el comprador és col·leccionista compulsiu o un investigador empedreït.

El primer llibre, si no és heretat, acaba arraconat i ple de pols. Errors d'adquisició: prioritzar una bona portada, confiar en la mala recomanació d'un llibreter creient de les novetats. S'ha de començar pels clàssics. Sempre i en qualsevol disciplina. No em refereixo al *Re Coquinaria*, d'Apici, no al *Sent Soví*, ni a *L'Art de Coc*, de Robert de Nola. Aquests poden venir més tard, com les grans obres de Nèstor Luján o *El que hem menjat*, de Josep Pla. Cal apostar, com ja es fa, per la reedició continuada de clàssics incombustibles: *El llibre de la cuina catalana*, de Ferran Agulló, *Àpats*, d'Ignasi Domènech, *La cuinera catalana* o *Catalan Cuisine*, de Colman Andrews.

Moltes novetats semblen fetes i deixades estar: portada, títol i apa! Endavant les atxes, que el lector té poca memòria. Repeticions en sèrie de les mateixes receptes, amb dades

de les mateixes fonts, sovint cibernètiques, en què es canvien les quantitats. Un llibre modern ha de permetre extreure'n elements útils, més enllà dels fogons. De receptes, internet en va plena. Si és un receptari, convindria que els plats es comentessin amb visions personals, familiars, que aportin elements útils per als antropòlegs, per als sociòlegs i per als historiadors, tant de l'alimentació com de la vida quotidiana de l'època i el lloc on s'ha escrit.

El que es menjava a casa (2009), de Carles Ginès, reuneix els elements del llibre de cuina útil. Els comentaris savis de l'autor complementen el receptari familiar que il·lustra la veritable cuina de mercat, de productes frescos, del dia i del voltant de casa. Filosofia moderna del quilòmetre zero. Per adobar-ho, és elegant, ben il·lustrat i evocador, com si hagués nascut clàssic. ■

Salvador Garcia-Arbós
Periodista gastronòmic

