

Costelles de garrí a l'estil de J.V. Foix

Cal daurar, abans que res, les costelles –m'insistia, amb raó, l'adroguer de sota. I en demanar-li jo si calia fer-ho amb oli d'oliva i si tot just quan comença a fumejar, em va fitar, condescendent. Vaig córrer a dir-li que no contestés, que, malgrat semblar caplent, ja ho havia copsat.

L'adroguerat cuiner o cuinerós adroguer seguí dictant-me la recepta com mestre les beceroles: –Poseu-hi un pensament de sal i cuideu que no se us coquin del tot–, m'advertí.

–A la mateixa perola –seguí el bon home– i, si cal, aboqueu-hi més oli, hi posareu mitja ceba tallada en rodanxes primes com un pensament de místic i, un toc menys tímids, uns bocinets d'all. En arribar aquests bulbs a la color de l'or de can Bagués de la Rambla feu, al bell mig de la perola, un espai lliure com si d'un atoll de la Polinèsia es tractava. En aquest epicentre calorós hi deixareu caure, amb gest alhora heroic i professoral, dues cullerades soperes sobreixint de mantega i a llur damunt una cullerada a ran de farina.

»El vostre instint, i no us enganya, us durà a remenar el resultat de l'or de la mantega i de la neu de la farina de manera que no s'agrumolli. Sense perdre ni un segon, aboqueu damunt del fanguèig resultant una tassetta (de les de cafè) de llet, o dues, si cal. Deixeu-vos guiar per les vostres llums, però no perdeu ni el segon que us costaria un sospir.

»Aleshores, generosos i tramontans, torneu les torrades costelles a la perola i feu de manera que no s'hi amunteguin. Us havia dit ja que calia anar salant amb seny i a mesura que us ho dictaven els esperits? Si no ho havíeu fet, feu-ho ara amb la discreció que ha fet la nostra Catalunya terra de savis i d'almogàvers.

»Amb les costelles agermanades a la perola ha arribat l'hora d'enfarinar-les amb pebre vermell en pols, allò que tudescs i magiars anomenen paprica. Sense por, fins amb excés, si és que el pebre, a més de roig, és dolç com una madona trescentista i, encara, extremeny i de la botiga del carrer de la Princesa de Barcelona. Tombeu-les i repetiu les aspersions vermelles per l'altra banda i, afegint-hi el suc que havien exsudat les costelles quan les teníeu esperant en un plat a banda, mireu que no hi falti líquid, baixeu el foc, tapeu la perola i deixeu que la cocció faci la seva durant deu minuts de rellotge, tombant un cop més les costelles si no teníeu altre mester més urgent.

»Serviu-les amb arròs blanc i acompanyeu el plat amb un vi foscant que no desdigni de la dolçor de la menja.»

En escoltar els savis consells vaig sentir que dels meus intestinals endinsos eixia un discret borborigme. *

Grans receptes

Josep Miquel Sobrer ens ofereix receptes apòcrifes dels grans escriptors. És a dir, una recerca de la cuina que treu el nas en els textos d'autors com Foix, Pla, Calders...



El poeta J.V. Foix ofereix una recepta de costelles de porc
ROBERT RAMOS

La senzillesa del més gran

Era l'any 1957 i Josep Pla acabava de guanyar el premi Lletra d'Or. En el sopar de la gala, Pla va seure al costat d'Espriu, que curiosament havia guanyat el premi l'any anterior. Pla anava begut, mentre que Espriu, formal i contingut, menjava de manera discreta i sòbria. Anava passant l'estona, fins que en un moment donat, Pla es va acostar a pocs centímetres d'Espriu i li va dir en veu alta i emfatitzant: "La finestra és verda." Silenci a la sala. Pla acabava de fer notar a tots els presents la seva visió de la literatura, senzilla, clara i precisa, completament antagònica a la d'Espriu, més complexa i inintel·ligible a ulls de l'escriptor empordanès. Els assistents al sopar, paralizats, van comprendre ràpidament la grandesa de l'acció. Espriu, per la seva banda, va ennuegar-se intentant empassar-se el menjar i fent veure que no havia sentit res. Pla acabava de derrotar-lo.

Josep Pla va retirar-se els últims anys de la seva vida a Palafrugell, el seu poble natal. Abans, però, va delectar els seus conciutadans amb una obra completa de gairebé trenta mil pàgines en què va donar testimoni constant de la vida del seu poble i de la seva gent, així com de la vida i la gent dels pobles d'arreu del món. Destacava per l'ús d'un llenguatge directe, elemental, amb un realisme poètic admirable que pretenia arribar a tot tipus de gent, especialment a aquelles persones de condició més senzilla. Per a ell, tots érem iguals, com sempre li agradava remarcar en qualsevol entrevista. Contrari a prosas riques i retòriques poc intel·ligibles, el seu estil consistia a posar darrere de cada substantiu l'adjectiu més precís i que expliqués més bé allò que volia dir.

Pla sempre deia que ell no va conèixer l'amor en les persones sinó en els paisatges. Hi creia més, en aquests últims, i afirmava rotundament que les persones, en general, eren envejoses, la qual cosa els impedia ser feliçes. Els burgesos el fatigaven enormement, els considerava uns fatxendes interessats únicament en el poder i el virtuosisme aparent. Ara bé, tot i aquesta desconfiança en la classe humana, tenia un especial afecte per la gent humil i criticava la tendència de moltes persones de voler esdevenir importants i de voler donar un valor transcendental a les coses materials. "Una noia amb un vestit senzill és molt més maca que una comtessa", deia. Quanta raó.

Ens caldria un personatge així, avui en dia, que ens relatés els fets, tal com són, d'una manera real, clara i entenedora, oposada a la dels polítics, economistes o persones mediàtiques que es dirigeixen a nosaltres a través dels mitjans de comunicació. Uns mitjans, per cert, que Pla, com a periodista, va criticar en els darrers anys de la seva vida: "Si avui hi ha alguna cosa tan demagògica com la política són els diaris, ara en mans de gent rica i poderosa que saben perfectament què fan i per què ho fan." *



Josep Pla va mostrar afinitat per la senzillesa en totes les seves versions
ARXIU

'Collonar'

Sens dubte, Josep Pla és un dels prosistes més importants en llengua catalana, si no el que més. Com a bon empordanès, era expert en *collonar*, és a dir, en fotre's d'algú a la seva cara de manera intel·ligent.