

«Si vols viure sa, suca el vi amb pa»

Text > PEP VILA

Amb aquesta parèmia, una de les moltes que figuren anotades en aquest llibre savi i erudit de Vicent Marqués, volem comentar breument el volum VIII, dedicat a «Els bolets. Mandonguilles i croquetes. Cargols i granotes. El fetge gras. Pa i companatge. Coques i panades». Naturalment, el primer elogi que he de fer és per als responsables d'Edicions Sidillà (la Bisbal d'Empordà), valents i generosos per arriscar-se a editar aquesta obra magna que marca una fita en els estudis de la cuina catalana, occitana i provençal; cuines germanes en molts d'aspectes, encara que poca gent ho sàpiga i s'ho cregui. Cal recordar, a més, que el nostre país és terra d'individualitats. Vicent Marqués Carbonell és un homenot de l'alçada d'un campanar, cuiner de professió i escriptor de temes culinaris.

La majoria de plats aquí representats, amb la reproducció generosa de documents literaris, filològics, històrics, costumistes o etnogràfics que els testimonien, no són receptes de cuina de grans creadors, sinó fórmules casolanes, plats que han fet molt de camí, vulgars, ordinaris, que s'ofereien per esmorzar, berenar o fer el respopó a la menestralia, pastors, traguiners, tapers, excursionistes, pagesos, obrers o famílies en moments d'oci i de treball: coques

de pèsols; cargols amb patates; pa amb tel de llet, pa amb figues, pa amb companatge, pa amb nous, pa amb ceba, pa amb *nugues* ('nous' al Rosselló), pa amb raïm, *pan ambé d'anchòias* ('pa amb anxoves'); turmes amb ceba; arengades a la brasa; coca de sofrit o sofregit a Menorca i Formentera; *fulhetats d'anchòias* ('pastissats d'anxoves'), *pastís de tordres* ('pastís de tords'); granotes fregides (cuixes) —al País Valencià, n'hi havia moltes a finals d'estiu (quan eren més grosses) als arrossars; a la Provença i l'Alvèrnia, es menjaven arrebossades, i també degustaven les *granolhas de crèma* ('granotes amb nata'). Catalunya i Occitània són països de boletaires; ens agrada aquesta fruita de bosc. Marqués també dedica un extens capítol al fetge gras, que no posa a l'apartat dels menuts. És la glòria més significativa de la cuina occitana. També hi són ben representades les mandonguilles i les croquetes. Els àrabs ja feien l'*al-búnduqa* (*albóndiga*). La majoria de plats són preparats amb menges senzilles, fàcils, econòmiques.

Com deia l'estudiós Ferran Agulló: «Catalunya, com té una llengua, un dret... té una cuina. [...] Com la llengua té dialectes i el dret i altres modalitats... la cuina catalana és una, però cada un d'aquells territoris té plats especials».



MARQUÉS, Vicent. *Història de la cuina catalana i occitana*. Vol. VIII. La Bisbal d'Empordà: Edicions Sidillà, 2025. 938 p.

Amb això vull dir que en aquesta història hi ha representat tot el nostre domini lingüístic. Agulló, que tenia un estudi de la cuina catalana (avui perdut), posava en el Lenguadoc i la Provença l'origen de la nostra cuina. També afirmava que els millors cuiners francesos eren de terres occitanes i provençals. Aquest volum de Marqués, com els altres, és una lliçó de cuina comparada en la qual ens mostra una cuina occitana i provençal molt deturpada per la gastronomia francesa.

Dues dècades vertiginoses

Text > LAURA REIXACH

Escriure una novel·la és crear un món possible amb paraules. Joan Trias Badruna (Pals, 1981), politòleg i professor associat de la Universitat de Girona (UdG), empra aquesta magnífica possibilitat que la llengua ens ofereix a *Jersei amb caputxa*, la seva primera incursió en el gènere de ficció, però ho fa amb una altra intenció. En lloc d'imaginar una realitat plausible i versemblant, se serveix de les paraules per recrear amb mestratge i habilitat un món que ja ha existit. A partir de singularitzar episodis crucials de la seva vida, l'autor reconstrueix una realitat, la de

les dues primeres dècades i escaig del segle XXI, convulsa i densament puntejada de conflictes polítics i socials, per deixar el seu testimoni «subjectiu i parcial», però impregnat de sinceritat, en una encertada fusió de la vivència individual amb l'epopeia col·lectiva.

Publicat —amb una remarcable atenció al detall— dins la col·lecció «Narratives» de l'Editorial Gavarres, *Jersei amb caputxa* s'estructura en sis apartats: «Belfast», «Edimburg», «Pals», «La Haia», «Barcelona» i «Girona», a manera d'epíleg. Aquesta divisió del relat permet a Trias situar els esdeve-

niments narrats en un marc geogràfic concret, alhora que, amb una certa pulsio exhaustiva (i a voltes amb un excés de voluntat didàctica), esgrana l'anècdota individual mentre, en paral·lel, relata l'esdeveniment polític coetani. Una fórmula reeixida perquè la novel·la està escrita en un llenguatge planer, però rigorós i amb un ús molt acurat de la llengua, la qual cosa permet un progrés del relat dinàmic, àgil i sense entrebancs. Una fita que no és menor, ja que la densitat dels fets narrats i la tendència de Trias a una certa descripció totalitzadora i excessivament detallada d'alguns