
COMPARATIVA DE DUES OBRES GASTRONÒMIQUES

El Que Hem Menjat de Josep Pla (1971)

Cuina! O Barbàrie de Maria Nicolau (2022)

M^a Gabriela Ricart Ciscar

Treball Final de Màster

Tutor: Jaume Silvestre Llinares

Màster en Humanitats: Art, Cultura i Literatura contemporànies . UOC

Juny de 2024

ÍNDIX

Agraïments

Resum i paraules clau

Abstract and keywords

1. INTRODUCCIÓ	5
1.1. Projecte d'investigació	5
1.2. Justificació del tema i pregunta d'investigació	6
1.3. Estructura del treball	7
2. METODOLOGIA	8
2.1. Metodologia del treball: <i>The Grounded Theory</i>	8
3. ANÀLISI	10
3.1. Presentació	10
3.2. Marc teòric	12
3.3. Concordances i discrepàncies	16
3.4. Conceptes clau	18
3.5. Estil literari	20
3.5.1. Josep Pla	20
3.5.2. Maria Nicolau	25
4. CONCLUSIÓ	29
5. BIBLIOGRAFIA	30
5.1. Fonts primàries	30
5.2. Fonts secundàries	30
5.3. Webs i articles consultats	31

Agraïments

La idea de fer aquest treball me la va donar l'Anna Aguiló, que va ser durant més de 30 anys la Presidenta de la Fundació Josep Pla. Durant el segon semestre del curs 2021-22 mentre cursava l'assignatura de Disseny de la Recerca va sorgir la idea de fer quelcom sobre Josep Pla, ja que visc a Palafrugell i tinc a tocar la Fundació Josep Pla. Vaig seguir desenvolupant aquesta idea en l'assignatura de Mètodes de les Ciències Humanes on una de les tasques era realitzar una enquesta, per la qual cosa vaig contactar amb l'Anna Aguiló. Li vaig presentar la meua idea i al llarg de l'entrevista vam anar perfilant-la.

Em va preguntar què és el que m'agradava atès que l'obra de Pla és extensa i entre els diversos temes sobre els quals va escriure, vaig triar la gastronomia. Llavors l'Anna em va posar a les mans *El que hem menjat* de Josep Pla i *Cuina! O barbàrie* de la Maria Nicolau i em va dir espavila't!

Resum i paraules clau

La intensa amistat que s'establí entre Josep Pla i Jaume Vicens i Vives durant la dècada de 1950 a 1960 fou principalment per un objectiu comú, el redreçament i la recuperació política i cultural del país que el tristíssim ambient de la postguerra havia deixat.

Si Josep Pla ja va utilitzar la literatura gastronòmica com a eina de recuperació de la cultura catalana, la cuinera catalana, Maria Nicolau, comparteix el mateix objectiu de recuperar "la nostra vella cuina familiar" per no quedar a la intempèrie de les grans corporacions que ens venen prefabricat el que han cuinat.

L'objectiu d'aquest projecte d'investigació no és explicar i analitzar la literatura gastronòmica del període de temps existent entre un text i l'altre, sinó verificar com a partir d'un recorregut gastronòmic és factible relatar la història d'un poble i la seva cultura, en definitiva de la nostra civilització. Al llarg de la recerca s'examinarà la influència del text de Pla en el text de Nicolau, cercant les concordances i les discrepàncies, dissecant els conceptes clau i analitzant els recursos literaris que els autors han fet servir per a assolir la tasca de recuperació que es proposaven.

Paraules clau: literatura, recuperació, gastronomia, cultura, tradició, civilització.

Abstract and keywords

The strong friendship between Josep Pla and Jaume Vicens i Vives during the decade of 1950 to 1960, was built upon a common aim, to recover and straighten politics and culture from the sadness of the post-war period.

If Josep Pla used the culinary literature as a tool to recover the Catalan culture, the young cook, Maria Nicolau, shares the same interest: to recover our old familiar way of cooking to avoid big corporations cooking for us.

The aim of this research project is not to explain and analyse the gastronomic literature of the period of time between one text and the other, but to verify how a gastronomic journey can be used to tell the story of a people and its culture, in short, of our civilisation. Throughout the research, the influence of Pla's text on Nicolau's text will be examined, looking for concordances and discrepancies, dissecting the key concepts and analysing the literary resources that both authors have used to achieve the recovery work they set out to do.

Keywords: literature, recovery, gastronomy, culture, tradition, civilization.

1. INTRODUCCIÓ

1.1. Projecte d'investigació.

El projecte inicial d'investigació era la literatura catalana del segle XX a partir de l'obra d'un dels seus millors representants, l'escriptor empordanès Josep Pla. Però, atesa la magnitud oceànica de la seva obra, la vigència del seu pensament i l'interès que desperta, s'ha trobat una gota dins aquest oceà que permet plantejar aquest projecte amb mires més acotades.

Finalment, s'ha resolt centrant aquest treball en el volum número 22 de l'Obra Completa de Pla, *El que hem menjat* (1972). Aquesta obra s'analitzarà paral·lelament amb l'obra assagística culinària *Cuina! O Barbàrie* (2022), de la novella i revolucionària escriptora i experta cuinera Maria Nicolau. L'objectiu d'aquest projecte d'investigació no és explicar i analitzar la literatura gastronòmica del període de temps existent entre un text i l'altre, sinó verificar com a partir d'un recorregut gastronòmic és factible relatar la història d'un poble i la seva cultura, com ja esmentat en el resum, de la civilització.

Per a dur a terme aquest projecte, es farà partint del text de Pla i s'analitzarà la influència d'aquest en el text de Nicolau. Se cercaran els conceptes clau dels textos, quines idees formulen i com s'expressen literàriament. Es dividirà l'anàlisi en dues parts. En la primera part s'analitzaran els conceptes clau del text de Pla i la correspondència que s'estableix en el text de Nicolau, així com l'explicació dels paral·lelismes existents entre l'un i l'altre. La segona part, estarà centrada en l'anàlisi formal de l'expressió literària que descriurà com estan exposats aquests conceptes clau en cadascun dels textos.

Es plantejaran, si s'escau, les consegüents subpreguntes que es poden derivar d'ambdues parts partint de la tesi que hi hauria més semblances que diferències entre els dos textos, sobretot en els conceptes fonamentals.

1.2. Justificació del tema.

L'interès en el tema rau en la manera en què dos autors ben diferents i distants en el temps, persegueixen un mateix objectiu: recuperar de l'oblit les nostres tradicions gastronòmiques que tan rellevants són dins el marc social i cultural d'un poble, d'un país, en definitiva de la nostra civilització. Tanmateix, s'ha escollit aquest tema donat que, tot i el creixent interès per la dietètica i la nutrició, els experts en gastronomia estan alertant del consum excessiu d'ultraprocessats i per contra de l'insuficient consum de productes frescos de proximitat i d'elaboració casolana. Com a conseqüència, s'està produint una pèrdua considerable de coneixements i habilitats culinàries per part de la població en general. Com encertadament ja albirà Josep Pla "Anem cap a la cuina sintètica, ràpida i horripilant" (Pla, 1972, 78). I uns anys més tard ens confirma la Maria Nicolau:

No compensa gens, i encara menys sabent que a quatre passes o a un toc de telèfon, us esperen una pila d'empreses disposades a salvar-vos del penós inconvenient d'haver de fer el sopar cada santa nit, venent-vos una solució en blíster individual i amb instruccions de reescalfat senzillíssimes, i per menys del que us ha costat un sol dels ingredients de la recepta en qüestió. Si fins i tot us ho porten a casa! (Nicolau, 2022, 12).

Com a referències d'altres escrits, un exemple recent és *Un plat d'escudella* (2022) de Joan de Déu Domènech que a partir dels escrits d'Emili Vilanova (1840-1905), l'escriptor català més representatiu de la literatura costumista del segle XIX, fa un recorregut a través del menjar, explicant com era la Barcelona menestral dels segles XIX i XX.

D'altra banda un segon exemple, dins el marc internacional, és l'escriptora nord-americana Mary Francis Kennedy Fisher (1908-1992) que es va posicionar com la primera escriptora gastronòmica moderna del segle XX, mercès a les seves experiències amanides de memòries, viatges i cuina. En la cita següent, l'autora compara el misteri de l'Eucaristia de la religió catòlica, amb la fam. Una gana que no és només la necessitat física d'alimentar-se, sinó que s'atribueix a les mancances de la condició humana, la manca d'amor, de seguretat i d'aliment. Com també corrobora Nicolau "El pa com a antònim de gana. El pa com a sinònim de vida" (Nicolau 2022, 114).

"Quan es parteix el pa i es veu el vi hi ha una comunitat que va més enllà dels nostres cossos. I aquesta és la meua resposta, quan la gent em pregunta: per què escrius sobre la gana i no sobre guerres o amor?" (Fisher 2023, 19-20).

En el pròleg de *El meu jo gastronòmic* de Fisher, que va escriure Nicolau, aquesta equipara la literatura de Fisher amb la literatura en majúscules del senyor Pla i el seu *El que hem menjat*. Una manera amb la qual Nicolau reivindica la importància de la “teca” com una de les matèries sobre la qual seria obligat escriure perquè “si no mengem, tots sense excepció ens morim” (Fisher 2023, 8).

Cal aclarir que els dos textos principals i els textos secundaris no tenen en cap cas la intenció de ser un receptari de cuina tradicional, ans al contrari, com ja mencionat anteriorment, el que pretenen és narrar, si més no, part de la història d'un poble i la seva cultura a través de la cuina familiar: “perquè una cuina explica una ciutat i la seva gent” (de Déu Domènech 2022,13).

A partir de la informació recollida s'ha arribat a formular aquesta pregunta d'investigació: *Quina és la influència del text literari gastronòmic de Pla en el text gastronòmic de Nicolau?*

1.3. Estructura del treball.

A partir de la presentació en el primer capítol d'aquest projecte, de la justificació del tema i de la pregunta d'investigació, l'estructura d'aquest treball explica el desenvolupament de la recerca de manera ordenada, per tal de fer entenedora l'anàlisi comparativa entre els dos textos. En el capítol segon s'explica el mètode de *The Grounded Theory*, emprat per a realitzar aquesta investigació. Una metodologia que permet un procés de recerca obert i dinàmic. El tercer capítol és l'ànima d'aquest treball. Es fa la presentació dels dos autors i les seves obres i, seguidament, el marc teòric. Es realitza un breu comentari de les semblances i les diferències i a continuació es reflexiona sobre els conceptes clau i s'analitzen els recursos literaris emprats pels dos autors. En el darrer capítol es plantegen les conclusions finals que s'han anat coent a foc lent i salpebrant durant aquest recorregut gastronòmic. Es valora si s'ha complert la hipòtesi inicial i es reflexiona sobre la resposta a la pregunta de recerca proposada. Tanmateix, es proposa una nova línia d'investigació.

2. METODOLOGIA

2.1. Metodologia del treball: *The Grounded Theory*.

D'entre les metodologies de l'anàlisi del contingut, la teoria fonamentada, és la metodologia més adient per a dur a terme aquest treball d'investigació. Aquest mètode, conegut com *The grounded theory*, és un tipus d'investigació qualitativa desenvolupada pels sociòlegs Barney Glaser (1930-2022) i Anselm Strauss (1916-1996).

S'ha escollit aquest mètode perquè es diferencia dels altres mètodes tradicionals de recerca que comencen amb un marc teòric de treball, es desenvolupen una o dues hipòtesis derivades d'aquest marc i a partir d'aquí s'inicia la recollida de dades per a avaluar la validesa de la o les hipòtesis.

La GT és l'estudi d'un concepte la intenció final de la qual és la generació de teoria i presenta la recerca com un procés obert i dinàmic:

El que passa a la cuina de l'investigador té poc a veure amb l'esquema estàndard que s'ensenya en els cursos de disseny de la recerca i de mètodes que ens expliquen el procés de la recerca com si fos un procés ordenat, endreçat i coherent, que comença amb un objectiu i acaba realitzant-lo. La cuina d'aquest mètode és a foc lent, però al final s'aconsegueix un resultat fonamentat. (Cantó-Milà, 36).

Aquest mètode aconsella començar alhora el treball experimental i el treball del marc teòric. Així, els autors proposen iniciar una aproximació a la recerca de la manera següent: en primer lloc fer una investigació exploratòria com per exemple fent entrevistes semiestructurades. En segon lloc realitzar una memòria de tot el procés anterior, portant un registre acurat dels processos i de les reflexions que es van duent a terme.

El procediment seguit emprant la teoria fonamentada ha estat el següent:

Una vegada triat l'àmbit d'investigació, s'ha fet una recerca inicial exploratòria en la qual s'ha consultat diferents tipus de documents com llibres, articles. S'han escoltat diverses entrevistes realitzades als autors principals de la investigació, Josep Pla i Maria Nicolau, així com la visita a les seves webs que estan en constant revisió.

En la web de la Fundació Josep Pla sovint s'afegeixen noves activitats, com jornades de portes obertes per Sant Jordi o diferents tipus de visites comentades: El fil de les Hores o Tocat de verd i blau. Així com el Vermut literari Josep Pla. Tanmateix, la presentació de la nova exposició permanent sobre l'autor: La Passió per Escriure. Josep Pla (1897-1981).

D'altra banda, la web de la Maria Nicolau, des que es va endegar la recerca ja ha canviat dues vegades de format. En la nova web, atès que l'escriptora escriu una columna al diari El País, es poden trobar els links dels seus articles en la pàgina inicial, així com la humorística i interessant secció El Dietari, que l'autora defineix així: "Almanac de victòries i fracassos de la cuina petita. Sofregits i safareig. Cada vespre, un grapatet de paraules escrites a ull. Sense pesar." Descripció que fa, com si ens expliqués l'elaboració d'un plat a la cuina de casa nostra.

Seguidament la informació consultada s'ha anat recollint en esborranys, com la fitxa d'elecció del tema, la pregunta de recerca, el projecte d'investigació, l'índex, la bibliografia i la tria dels conceptes clau. Amb aquest recull, s'han anat confeccionat els diversos apartats de la investigació, que un cop revisats i coherentment disposats formaran la memòria definitiva, el Treball de Fi de Màster. El propòsit del qual és donar resposta a la pregunta ja esmentada a la introducció i alhora confirmar o rebutjar la hipòtesi de partida, que es troben més coincidències que discrepàncies entre els dos autors, quant a les categories a les quals fan referència ambdós en les seves obres relacionades amb la nostra gastronomia i cultura.

3. ANÀLISI

3.1. Presentació.

El que hem menjat s'estructura en capítols que segueixen la lògica del menjar. Pla comença per la primera menja que enceta el dia, l'esmorzar, seguit del que ve després i abans del dinar, els aperitius i alguns menjars exquisits, que no estan a l'abast de tothom, com les ostres o el caviar. Tot seguit, una sèrie de plats de primer, com les sopes, els plats elaborats amb ous i les amanides i, a continuació, els segons fets a base de cuinats de carns, peixos i arrossos entre d'altres. Pla tampoc oblida les salses, com l'allioli, la maionesa i el romesco que acompanyen totes aquestes menges. I com molt bé assenyala l'autor "Una salsa ha de servir per a subratllar les qualitats d'un aliment, mai per a despersonalitzar-lo i destruir-lo" (Pla 1972, 354). Per postres, a banda de la fruita, Pla rememora la incomparable confiteria i rebosteria de la Barcelona dels anys 70 i, per acabar, el cafè, la copa i el puro. Un retrat d'aquella societat que l'autor titlla de xafardera i "facilona".

El cafè copa i puro, és una institució típica d'aquest país, a partir de l'època granada de la burgesia, i, en definitiva és una conseqüència perfectament natural del règim d'alimentació adoptat per aquest país, que consisteix en un esmorzar generalment precari, un dinar voluminós i important i un sopar substanciós -encara que cada dia menys-, tot plegat emmarcat en un horari absurd, molt tardà" (Pla 1972, 533).

Pla, que fou un home cosmopolita i bon coneixedor de països i ciutats del món, aboca tot el seu saber sobre els formatges, els vins i les cerveses. Els formatges considera que són "un aliment importantíssim de l'alimentació humana, que contribueix a la salut" (Pla 1972, 427). Dels vins en fa una acuradíssima selecció dels francesos, alemanys, italians i els del seu país, destriant, pel seu gust personal, els millors i els pitjors: "Al meu modest entendre i per al meu gust, els millors vins de la regió de Borgonya són els següents: Musigny, Richebourg, Gevrey-Chambertin, Volnay, Romanée, Pommard. En canvi, no he estat mai un gran entusiasta dels vins de Bordeus" (Pla 1972, 441).

Tanmateix, fa palès que els aliments tenen una vida cíclica i efímera segons les estacions de l'any. Així, Pla recorda que a la primavera es conreen les faves i els pèsols, a l'estiu es fa el gaspatxo i la cuina de festa major, a la tardor es cuinen la samfaina i els bolets i a l'hivern es preparen les cargolades i el menjar de Nadal.

És rellevant assenyalar com alguns d'aquests capítols varen ser rescatats per l'escriptor d'articles que havia escrit en castellà durant el temps que va col·laborar amb la revista Destino (1940 al 1976). Pla els va traduir al català i els va incloure a la seva obra: "El recuit" (9 gener, 1971), "La Llebre" (6 novembre, 1971), "La cuina del peix" (18 de desembre, 1971) i "Els melons s'haurien de menjar a l'hivern" (25 desembre, 1971).

El segon text és *Cuina! O barbàrie*, una obra amb la qual Maria Nicolau ha volgut compartir la seva experiència de vida i de cuinera amb tots aquells que, com diu l'autora a la dedicatòria "viuen amb la por d'encendre un dia el forn sense pensar i fondre tots els mànecs de les paelles" (Nicolau, 2022). Nicolau d'una manera planera, directa, apassionada, plena d'humor i amb explicacions científiques, ha volgut apropar al lector a la vida contemporània. D'una manera didàctica i divertida, l'autora es proposa ensenyar-nos, instruir-nos, que no deixem que els altres facin les coses per nosaltres, perquè com molt bé diu quan ets analfabet culinari, no saps què està passant quan decideixes no cuinar.

El llibre s'estructura amb el relat d'un seguit de receptes que "expliquen coses", com diu l'autora. Cada recepta està envoltada de fets i experiències personals, com per exemple quan escriu sobre les lioneses, hom espera la detallada recepta de com fer-les. En canvi, Nicolau narra abans la seva difícil relació amb les sardines i les bicicletes i ho enllaça amb la història de quan va anar a París a aprendre de pastissera i a fer la millor *pate choux* del món. I així, amb totes les receptes del llibre. El capítol final, "Les estovalles, la sobretaula i la migdiada", presenta una imatge familiar que canvia si és un dia de diari o si és un diumenge o festiu, on l'autora transmet la seva sensació íntima de família, de casa i cuina.

En aquest cas, la taula que es para no és a la cuina, sinó la del menjador. Llavors, les estovalles que s'hi posen no són les verdes i marrons esfilagarsades i plenes de taques netes (aquelles taques perpètuas que han passat per la rentadora més de deu i vint vegades), sinó les taronges amb brodat liles de flors o les blanques. La vaixela també canvia i el rebombori desapareix. Hi ha converses i tertúlia, però l'espai i el temps en què transcorren són més amplis i, per tant, ho fan amb menys pressió. En aquestes ocasions, la Juanita (l'àvia de l'autora) es llueix amb les cargolades, el fricandó, la vedella amb bolets o l'arròs a la cassola (Nicolau 2022, 239).

Si Pla va obrir l'escola dels teòrics de la gastronomia, Nicolau ha obert l'escola dels pràctics de la gastronomia fent servir els mitjans de comunicació tan bé com Pla feia servir els adjectius a les seves descripcions.

3.2. Marc teòric.

Ambdós textos plantegen una pèrdua important dels valors culturals. En el cas de l'obra de Pla, la prohibició de la llengua catalana, la manca de llibertat d'expressió i una extremada autarquia després de la Guerra Civil espanyola, on es constata de nou el concepte de la fam.

Aquest llibre, que he escrit per la insistent demanda de l'editorial (Destino) i pel record del professor Vicens i Vives, que en els anys de la fam em presentava ditirambes destinats a posar de manifest com és d'agradable viure en un país habitat per gent normalment alimentada (Pla 1972, 12).

Tanmateix, és el declivi de la cuina familiar tradicional atès el sorgiment de multinacionals alimentàries, fruit de la globalització i un ritme de vida accelerat, que s'han introduït en les nostres cases per tal de substituir la cuina d'antuvi, en el cas de Nicolau. "Avui que novembres i abril són iguals gràcies a hivernacles, neveres i calefaccions, que la natura cíclica de la vida ha quedat amagada, submergida sota el miratge perenne dels lineals dels supermercats" (Nicolau 2022, 194).

Les dues obres comparteixen el mateix objectiu, el de recuperació dels nostres valors i les tradicions culturals, fent un recorregut històric i gastronòmic per la nostra civilització. Per a Pla, aquesta obra, va ser una excusa per a poder mantenir viva la literatura catalana. Fou així que començà a escriure el llibre sobre "la nostra vella cuina familiar", que deia l'escriptor amb certa nostàlgia. "Així, en aquest llibre, farem referències constants a la nostra vella cuina familiar, que en definitiva, és l'única que caldria mantenir i continuar" (Pla 1972, 9).

Pla fou un gran observador i erudit gastrònom que coneixia molt bé els referents de l'art culinari. Com el cuiner mestre Robert de Nola i el seu llibre: *Llibre del Coch* (S.XVI), que és present en la introducció de l'obra, com a mostra d'Història i Cultura: "Em sembla que es pot afirmar que el llibre de Robert de Nola fou exactament, en el nostre país i en el segle XVI, un *best seller*" (Pla 1972, 16). Com altrament, el llegendari periodista gallec Julio Camba i el seu llibre: *La casa de Lúculo o El Arte de comer* (1929), és un referent constant al llarg de la seva obra. Heus aquí una mostra de la consideració de Pla vers aquest escriptor:

L'escriptor don Julio Camba, en el seu llibre de cuina titulat Lúculo o el arte de bien comer, que és un llibre de cuina per a persones intel·ligents, considera que el caviar és una de les coses millors que poden presentar-se (Pla 1972,47).

En el llibre del senyor Camba hi ha un paràgraf sobre la qüestió que serà difícil de trobar en els llibres i que és remarcable. *Las características principales del asado a la parrilla-escriu- son la ligera carbonización de las grasas y la caramelización de los azúcares, tan abundantes en la carne* (Pla 1972, 138).

L'escriptor, don Julio Camba, en el seu llibre, *La Casa de Lúculo, o el arte de comer*, que és un llibre de cuina per a esperits cultivats, es pregunta en què consisteix la diferència entre el conill casolà i el conill de bosc, i escriu: *Parcialmente consiste en el distinto régimen alimenticio de los dos conejos* (Pla 1972, 178).

Endemés, el prolífic escriptor i amant de la gastronomia catalana Manuel Vázquez Montalbán (1939–2003), deia que Pla era el Julio Camba català. Però val a dir que en tota la seva vida Pla mai es posà davant uns fogons, la qual cosa, anys més tard, se'n va plànyer.

D'altra banda, l'energia revolucionària d'aquesta jove cuinera i escriptora, afirma que grans corporacions, com Danone, Nestlé o Unilever, les polítiques de les quals determinen l'ús dels recursos i la producció d'aliments ultraprocessats, tenen la intenció de fer-nos creure que posar uns canelons congelats al forn és el millor per a solucionar els nostres àpats de cada dia. D'aquí el títol de *Cuina!*, un imperatiu per tornar a "la nostra vella cuina familiar" i al producte de proximitat, *O barbàrie*, o bé deixar-nos engolir per les grans corporacions. A més, el nom del llibre té una clara intertextualitat amb la intel·lectual marxista Rosa de Luxemburg: *Socialisme o barbàrie*.

Llibres que parlen de cuina i farcits de receptes, se n'han escrit molts. Però una literatura gastronòmica que és el viu reflex de la cultura catalana com la de Josep Pla o un assaig gastronòmic que destil·la contemporaneïtat com el de Maria Nicolau, pocs. Parlar de Pla, en certa manera també ho és de Nicolau: "Que em perdonin, però a mi em va semblar que llegia Josep Pla, segons com" (Ramón Bassas 2022).

El polèmic crític gastronòmic i català Jaume Fàbrega, en el seu article "Josep Pla, el que ha menjat i el que ha escrit" (2020), presenta a Pla com el primer autor de la "gastrografia", com assenyala el crític, d'Europa que ha estat capaç de transformar mirar en escriptura. Tanmateix, escriu que el propòsit de l'escriptor és el de fer una crònica de "la nostra vella cuina familiar" plena d'enyorança per la lenta desaparició d'aquest patrimoni que Pla va fer tan seu i del qual va voler deixar memòria. Fàbrega, com Xavier Pla, Enric Bou o Vázquez Montalbán, coincideixen en la descripció que fa de Pla: un personatge disfressat de pagès tafaner i sorneguer.

Una altra personalitat és Narcís Comadira, polifacètic escriptor de la cultura catalana que també ha escrit sobre Josep Pla i *El que hem menjat*. En el seu article, publicat a la

Revista Serra d'Or titulat "La cuina segons Pla" (1997), es corrobora de nou el perquè d'aquesta obra, "perquè la cuina resumeix meravellosament les relacions dels homes amb la terra que els nodreix" (Comadira 1977, 50). Així com també constata aquest enfrontament d'un passat i un present que Pla fa servir per explicar amb nostàlgia la pèrdua de "la nostra vella cuina familiar" i l'aparició d'una nova cuina un tan decebedora. Fet que Pla manifesta quan escriu sobre l'arròs i, a més, explica com la influència de turisme ha creat la falsa creença que com plat d'arròs només existeix la paella valenciana:

Els propietaris dels establiments d'alimentació acceptaren de seguida aquesta tendència, primer per comoditat, perquè molts elements d'aquest plat, per no dir tot, han estat envasats i, en definitiva, perquè hi ha una llei segons la qual la cuina dolenta tendeix a desplaçar la bona, com gaire bé a tot arreu (Pla 1972, 93).

Comadira assenyala el marcat tradicionalisme de Pla, sobretot quan aquest s'enyora de la mestressa de casa, que cuina pacient i amorosa, que ho té sempre tot preparat i que té cura de la família. De nou, una imatge del passat en contraposició al present, tot recordant la bona cuina que feien i ara sembla que "Les senyores miren la cuina amb gran displicència. Diuen que tenen pressa, no estan per res, ho deuen considerar vulgar. La cuina vol atenció, memòria, un punt de persistent voluptuositat" (Pla 1972, 76).

En aquest punt, és necessari fer un incís per introduir l'opinió de Nicolau aclarint aquesta visió tan idíl·lica i enyorada que tenia Pla sobre la cuina i la dona. Cal tenir present que la tasca de la dona a la cuina, era la feina d'una dona treballadora que havia d'alimentar la família, i en el temps que escriu Pla els recursos eren escassos. Tanmateix, com diu l'autora, "els motius per sentir el pit inflat d'entusiasme escassejaven" (74). Nicolau rebutja aquesta creença de la següent manera:

Un altre envers d'aquest veure la cuina com una cosa pintoresca i folklòrica, que amaga un profund menyspreu rere una pàtina fina i llefiscosa de melodrama, és això del lideratge femení des de la cuina amb tendresa, sensible i afectuós. Aquesta cantarella pseudomoderna que diu que la cuina de les àvies era bona perquè la feien amb carinyo i amb amor. D'una manera cínica i velada seguim comprant la moto d'assignar a allò femení els atributs del que és tebi, tendre, suau, feble, pobredemi (Nicolau 2022, 73-74).

Seguint amb el marc teòric, Francisco Fuster és doctor en Història Contemporània i també ha estat interessat per Julio Camba, un dels autors predilectes de Pla. En el seu article "Josep Pla, gastrònom" (2014), deixa clar que Pla llavors ja profetitzava una lenta desaparició de "l'edat daurada de la cuina, just en el moment en què la industrialització i

el capitalisme imposaren el seu precipitat estil de vida, acabant de cop i volta amb tota una manera de menjar i viure” (Fuster 2014, 47). Aquesta afirmació és exactament el nexa d’unió entre l’obra de Pla i la de Nicolau. Allò que Pla albirava: la pèrdua de “la nostra vella cuina familiar” i el que Nicolau ha rescatat amb la intenció de posar davant dels fogons a la població tot brandant l’imperatiu de *Cuina!*

Així doncs, Josep Pla, que es considera un pagès que sap posar bé els adjectius, es consagra com el millor escriptor contemporani de la llengua catalana i el pioner d’una escola de teòrics de la gastronomia, entre els quals també es troben Néstor Luján (*Picwik*), Juan Perucho o Manuel Vázquez Montalbán. Aquest darrer, descriuria Pla com “un punto de vista ambulante con boina” (1997, 11). Una mostra contundent de la seva Obra Completa és el llibre *El que hem menjat*, que després de la cuina de supervivència i racionament de la Guerra Civil, va fer que les cassoles catalanes tornessin a lluir, deixant memòria i recuperant “la nostra vella cuina familiar.”

3.3. Concordances i discrepàncies.

Aquestes concordances i discrepàncies, les quals s'explicaran breument, són les que confirmen la hipòtesi inicial que hi ha més conceptes que coincideixen en ambdues obres que no pas que difereixen.

Les concordances que tot seguit es presenten són aquelles idees amb les quals i de manera general ambdós autors han coincidit.

- ◇ **La tradició de generació en generació:** la tradició culinària perdura d'una generació a l'altra però com escrivia Pla:
Al pas que anem, d'aquí a molts pocs anys la cuina autèntica i tradicional del país s'haurà convertit en pura i simple arqueologia, i, si es conserva encara alguna cosa serà en algunes cases particulars que la gent vella potser cultivarà en virtut d'una atavisme que els joves (generalment afamats) consideraran irrisori i extravagant (93).
D'altra banda, Nicolau escriu: “rescatar la baula d'aquesta cadena de transmissió de coneixement” (14)
- ◇ **La cuina de les presses:** els avenços tecnològics, els productes ultraprocessats i la incorporació de la dona al món laboral han contribuït a crear un ritme de vida accelerat. Pla assenyala: “Ara es vol fer una cuina anomenada revolucionària” (10). “La pressa ho ha destruït tot” (44). Així com Nicolau proposa cuinar “contra la síndrome del no-tinc-temps” (167).
- ◇ **La senzillesa en la cuina:** Pla reivindica “una cuina de lentitud, de paciència, de moderació” (10), així com “les coses nostres -sobretot si són corrents i simples, netes i impecables” (13). Altrament, Nicolau es plany de com es defuig de la senzillesa de posar a taula un bon rostit o una safata abundant d'escalivada amb bon oli i patates al caliu” per “oferir coses modernes i sorprenents les taules sempre són plenes d'elaboracions estrafolàries innecessàriament complicades” (221).
- ◇ **La cuina tradicional vers l'exotisme culinari:** la creença que tot allò que ve de fora impressiona i és millor, com la importació d'altres cuines per exemple l'asiàtica, l'oriental o l'àrab: “No he arribat a comprendre mai per què les coses exòtiques, pel sol fet de ser-ho, han d'ésser, sistemàticament, adorables” (Pla 1972, 13)
- ◇ **La cuina és política:** en el sentit que les decisions sobre els productes que es compren a qui es compren i com es cuinen, crea fronteres i estableix classes socials. Com rememora Pla sobre la manera de menjar familiar que durant molts anys i sis dies a la setmana es menjava escudella i carn d'olla, “que anava seguida, en les cases diríem benestants, del corresponent platillo, que així era anomenat el guisat posterior” (111).

- ◇ **La cuina francesa:** és un referent constant. Com diu Pla “França és el país de les truites” (203). Tanmateix Nicolau enceta el capítol dedicat a “La truita a la Francesa” amb Auguste Escoffier, “pare de l’ofici de cuinar” (85).
- ◇ **La industrialització alimentària:** és una conseqüència de l’augment de la població. Per exemple, quan Pla comenta sobre les faves que “ara es poden menjar pràcticament tot l’any. Les serveixen cuinades, conservades i envasades. Només s’han d’escalfar... i ja està!. En un món en què cada dia hi ha més gent, els esforços que fa la culinària industrialitzada d’acostar-nos a l’alimentació donant tota classe de facilitats” (247). Tanmateix, Nicolau proposa una conscienciació col·lectiva al respecte: “Entendre les repercussions de l’acte de cuinar d’una manera o d’una altra potser us ajudarà a fiscalitzar millor les vostres decisions de consum de productes precuinats” (14). Tanmateix “comprar xai de pastor en lloc de xai de supermercat vingut de Sri Lanka, posem per cas” (76)
- ◇ **La cuina és la més arcaica de totes les arts:** ens diu Pla en el seu llibre i d’altra banda afirma Nicolau que és el sentit més primigeni de la vida: alimentar-nos.
- ◇ **L’ús d’un llenguatge planer, intel·ligible:** atès que ambdós autors volen arribar al màxim de lectors.
- ◇ **Confrontació del passat i present:** és una constant d’ambdós autors el relat del que passava abans i el que passa ara, la cuina casolana a foc lent de les àvies i la cuina d’avui governada per la premsa.
- ◇ **La cuina de l’aprofitament:** l’escudella és un bon exemple: “com a símbol de cuinar a casa, a la llar, a la tribu, i com a estendard de l’autonomia sostenible i vinculada al territori, sigui quin sigui el nostre nivell de precarietat” (Nicolau 2022, 126).
- ◇ **Els avenços tecnològics:** com el frigorífic, o la batedora elèctrica, que han millorat la qualitat i conservació dels productes així com facilitat la feina a la cuina. En aquest cas Nicolau ens remet a l’acció de batre “es pot fer perfectament a mà estant-hi molta estona -de fet, a mà és com s’havia fet sempre abans de l’aparició dels robots de cuina” (63).
- ◇ **La mandra en la cuina:** com observa Pla “ara hom pretén de menjar bé sense el més lleu esforç, fent les coses de qualsevol manera, sense dificultat. Cada dia és més petit l’interès per la cuina” (62) i s’uneix a aquest pensament Nicolau comentant que es compren les patates tallades i congelades per estalviar-se la feina de pelar-les i tallar-les. La mandra, es plany Nicolau, “que és del que un dia morirà la cuina” (47).

Les següents discrepàncies són aquelles idees amb les quals ambdós autors difereixen a causa que són molt distants d'edat i de la d'època diferent en la qual cada autor ha viscut.

- ◇ **La vocació professional:** Josep Pla era escriptor i Maria Nicolau és cuinera.
- ◇ **L'època i els anys viscuts:** Pla va viure dues guerres mundials i la guerra Civil espanyola i una època en la qual els avenços se succeïen lentament, per contra Maria Nicolau viu en l'època de la globalització, en una societat en la qual el que és nou avui, demà ja és vell.
- ◇ **El bagatge literari i intel·lectual:** Només cal visitar la Fundació Josep Pla i veure la seva biblioteca per constatar tot el que va llegir Pla: Història, economia, filosofia, religió, etc. Tot plegat no es pot comparar amb el que hagi arribat a llegir Maria Nicolau.

3.4. Conceptes clau.

El concepte clau present en ambdues obres, com anteriorment esmentat, és la gastronomia que explica com és una societat: els trets culturals, econòmics, tecnològics, polítics, socials i ecològics.

En primer lloc, el perquè de les dues obres. Ambdós autors coincideixen en el concepte que escriure sobre cuina no només representa escriure un receptari, sinó que van més enllà i fan de la gastronomia l'eina per a deixar memòria de com era i ha esdevingut la nostra societat. Així il·lustra Pla aquest concepte que la seva voluntat no és fer un llibre de receptes, sinó escriure sobre la condició humana: "Els plats d'aquest capítol s'haurien pogut il·lustrar amb receptes de cuina. Però aquest llibre no és un llibre de receptes; és una divagació, una digressió prenent la cuina com a pretext." (Pla 1972, 134). De la mateixa manera que Nicolau comparteix el seu *savoir fer* de cuina i la seva experiència de vida:

Aquest, doncs, no és un llibre de receptes més. No vol ser-ho. A dins hi trobareu receptes, sí, però aquestes receptes són només una excusa, un pal de paller de cada capítol, que ens serveix per explicar coses. Són aquestes coses el que dóna a les receptes un sentit de ser aquí: el veritable valor de cuinar aflora a les històries que habiten a l'interior i al voltant de cada recepta. (Nicolau 2022, 13)

Tant per a Pla com per a Nicolau, els conceptes d'autèntic i tradició són cabdals en el desenvolupament d'una societat. Els canvis que es produeixen fruit dels avenços tecnològics, com els frigorífics per a la conservació dels aliments, la industrialització dels productes envasats o bé la producció massiva en les granges d'aviram, han menat en

primer lloc a la desaparició de la cuina autèntica i tradicional i, en segon lloc a la globalització dels nostres dies. D'aquesta manera, exemplifiquen els autors la pèrdua de la tradició i de l'autenticitat i coincideixen en el parer que és degut al poc interès que tenen les noves generacions per a la cuina. Pla ja pronosticava un declivi imminent: "Al pas que anem, d'aquí a molt pocs anys la cuina autèntica i tradicional del país s'haurà convertit en pura i simple arqueologia" (Pla 1972, 93). Així com Nicolau el fa palès: "Haurem restaurat la baula perduda d'aquesta cadena de transmissió de coneixement que es va trencar el dia que vam deixar de compartir la vida a la cuina amb les generacions anteriors." (Nicolau 2022, 14)

D'altra banda, és rellevant l'arribada del turisme i la consegüent entrada de noves influències de l'exterior, com per exemple la introducció de l'esmorzar *Continental* als hotels, l'horari dels àpats, el notori poc interès que mostra el turista per la gastronomia catalana i l'encariment dels productes. Aquest segon concepte és molt present en l'obra de Pla, atès que el paisatge pintoresc de la Costa Brava va ser una de les atraccions per al turisme, on es va lligar amb més força: "El turisme ha estat una arma de doble fil. Les divises que ha reportat han estat favorables a l'Estat, però els preus interiors no han fet més que pujar. En l'època de què parlo, es menjava molt bé i per cap cèntim; ara es menja horriblement i és molt car" (Pla 1972, 235). O bé citant irònicament l'afany d'aquelles persones que aspiren que Espanya sigui cada dia més diferent: "*Spain is different*, diu un vast eslògan turístic" (Pla 1972, 427). Aquest turisme, es pregunta Pla, "destruirà la cuina, o la cuina entrarà en la decadència a causa de la prosperitat que el turisme haurà portat?" (Pla 1972, 206).

Tanmateix, en el text de Nicolau aquest concepte del turisme no apareix tan sovint, encara que l'autora el reivindica escrivint sobre l'escalivada i explicant l'anècdota que a la Rocío Jurado, símbol de la senzillesa en el menjar, li agradava l'escalivada. Era una època daurada i glamurosa dels anys cinquanta i seixanta quan tot just començaven a treure el nas els primers turistes, en què: "la Costa Brava era la joia de la Corona de Hollywood i bronzia d'estrelles amb turbants i pameles que hi filmaven pel·lícules, hi escrivien llibres o hi estiuejaven, als *xiringuitos* arran de mar on dinaven els famosos, a ella (Rocío Jurado) li agradava demanar escalivada" (Nicolau 1972, 219)

Un darrer concepte, manifestat amb insistència, és la pressa. La pressa que ja empaitava en l'època de Pla: "Ara la pressa, la rapidesa, la nerviositat, ha passat a ésser un gran factor de l'art culinari" (Pla 1972, 127). O bé, quan escriu sobre la cuina de l'estofat, un plat que cal conservar, diu l'escriptor, "no sols perquè forma part d'una vella tradició, sinó perquè era boníssim." I segueix preguntant-se "Què s'ha fet el paladar de la gent?. En la cuina d'avui, que per ésser la de la pressa, és la de les més repugnants barreges" (Pla 1972, 146). Altrament, reflexionant sobre l'augment de la població que demanda una

major producció: “Els pollastres han entrat en la cuina de la pressa, que és l’actual. La producció ràpida sembla inseparable de la cuina ràpida” (Pla 1972, 167)

La pressa del segle XXI, dels avenços tecnològics i els mitjans de comunicació on Nicolau ens remet al passat i a l’experiència i saviesa de les àvies (posant la seva per exemple) i ho confronta amb l’actualitat: “i amorosir a còpia de respecte la col·lisió d’aquestes dues cosmovisions: la seva (de saviesa experiencial) i la nostra (d’accés al coneixement acadèmic però *notinctemps-notinctemps*)” (Nicolau 2022, 167). La cuina de la pressa nefasta, escrivia Pla, que trenca amb la tradició de “la nostra vella cuina familiar”. Una pressa que respon a un ritme de vida agitat, de massificació de les coses, d’adotzenament i d’un cert egoisme, de voler-ho tot ara i aquí.

Aquests tres conceptes principals presents en el text de Pla, la gastronomia com a eina per fer una digressió, el turisme que representa les influències rebudes de l’exterior i els conseqüents canvis i, finalment, la pressa com a insígnia del ritme de vida accelerat. Tanmateix, la constant contraposició del que era el passat i del que és el present. Aquestes nocions són les mateixes que es troben en el text de Nicolau. Així com el recull de les concordances i les discrepàncies trobades que confirmen la hipòtesi inicial que hi ha més similituds que diferències entre ambdues obres. Per tant, la investigació fonamentada en la corroboració de la hipòtesi i la formulació de la pregunta de recerca són la mostra fefaent de la influència rebuda al text de Nicolau de part del text de Pla. Que finalment, respon a la pregunta d’investigació que planteja aquest treball: *Quina és la influència del text literari gastronòmic de Pla en el text gastronòmic de Nicolau?*

3.5. Estil literari.

Aquest apartat analitza, a grans trets, l’estil de cada autor, per poder entendre la manera que cadascun té per comunicar mitjançant la gastronomia la història que gira al seu voltant.

3.5.1. Josep Pla.

D’una manera molt breu es pot esquematitzar i contextualitzar l’estat de la literatura catalana amb un abans i un després de l’aparició de Pla. Un modernisme de finals del segle XIX i principis de XX que dona pas a un noucentisme de corrents renovadors i vindicatsius i d’altra banda, Josep Pla que encapçala la literatura catalana. En paraules de Pla “Quan vaig començar d’escriure, entre el 15 i el 20 d’aquest segle, gairebé tothom era noucentista i la metafísica tenia en el país un prestigi molt dilatat” (OC 17 1970, 81). Per a Pla, el noucentisme havia donat vida i prestigi a la cultura catalana, però calia

avançar i fer un pas cap a una cultura nacional i moderna i per fer-ho calia emmirallar-se en les cultures més avançades d'Europa, sobretot la francesa.

El que hem menjat és una obra escrita en una prosa literària en la qual la figura retòrica de la metonímia pren un relleu especial. Pla explica una sèrie de conceptes relacionant-los amb d'altres les qualitats dels quals hi ha algun aspecte de relació. Per exemplificar aquesta característica tan present en el text, s'han escollit els capítols "Els pollastres" i "El pollastre, el colomí, etc." en els quals Pla fa una colossal dissertació, parlant d'aquests "volàtils". Tanmateix escriu sobre la situació del país, descriu una qualitat dels catalans, esmenta la inevitable industrialització a causa de l'augment de la població i constata de nou la cuina de les presses. Per acabar, parla de la política i les classes socials.

La primera frase ja aclareix el context: "En l'estat general de les coses en els moments presents i en aquest país, cada dia és més clara l'existència de dues classes de pollastres" (Pla 1972, 165). Tot seguit, descriu un tret característic dels catalans en relació amb l'expansió de les granges d'aviram i les conseqüències que portà:

Però el català és purament un imitador: un imitador delirant. Quan es demostrà que les primeres granges anaven bé, molta gent posà granges. Sotmès tot plegat a una competència ruïnosa, una gran part de l'edifici s'ensorrà. (Pla 1972, 166)

Recorda amb enyorança quan el pollastre era un àpat festiu i familiar, que era la cosa més fina i distingida, diu l'autor, però "Ara és la pura vulgaritat. Al pas que anem, la industrialització i la pressa que la gent diu que té -sense que res ni ningú pugui justificar-la- el convertiran en un dels aliments més tristos, malenconiosos i àtons de l'alimentació en general" (Pla 1972, 169)

A la fi, transcriu el comentari que li va fer el seu vell amic Paco Parellada, director de l'Hotel Europa de Granollers. Hom pot pensar que, irònicament, Pla parla dels pollastres i els seus costums, per fer al·lusió a les classes socials i la política dels anys setanta.

-En aquest país hi ha tres classes de pollastres: els anarquistes, o sigui els que fan la vida a l'aire lliure, mengen i divaguen, de vegades, molt lluny de la seva masia habitual, que són anomenats gratapallers; els socialistes, que són els de granja, viuen estabulats i immobilitzats; i el pollastre senyorial, que és el millor que hi ha: la *polarda*. Però aquests darrers passen molt alts i només són menjats per persones assenyalades en dies molt assenyalats: per Nadal o per Cap d'Any. La més gran part de pollastres que avui es mengen són els socialistes, els de granja. (Pla 1972, 173)

Josep Pla és el mestre de l'adjectiu per antonomàsia. Ell mateix diu que l'única cosa que ha fet en sa vida ha estat posar adjectius darrere els substantius. Però aquells epítets que són els més precisos i que millor i d'una manera més clara expliquen el que vol dir. És un escriptor summament analític que, en voler copsar tots els detalls desplega un gran ventall d'adjectius amb els quals és capaç d'expressar les característiques, qualitats i l'essència, de la realitat que l'envolta. Aquesta anàlisi tan acurada i aquest extremat detallisme de la realitat, deixen entreveure el seu punt de subjectivitat. Una mirada que Pla allarga expressament en el discurs i el desenvolupa per arribar a les dissertacions i judicis que fa de tot el que observa. La mirada de l'amant de la natura i la d'un poeta amb to moralitzant. Com l'anècdota que explica, a través de la mirada del pescador, sobre el tan apreciat "llongant" i la seva lluita per la vida. És un fet que fa referència a la llei del més fort, tot plegat, a la supervivència de la condició humana:

Els pescadors diuen (per observació directa) que el pop mata la llagosta, perquè amb les seves extremitats la cobreix i l'ofega. Que la llagosta mata la morena, perquè la mossegada d'aquesta serp de mar no pot rompre la clova del crustaci i, així la desigualtat de la lluita és manifesta; que la morena mata el pop perquè els anells del rèptil formen un nus entre el cap i les extremitats del pop i rompen el seu organisme. És per aquesta raó que aquests tres fantàstics animals, col·locats en una nansa, per exemple, no es fan res i es respecten. Es queden mirant-se impertorbablement. Amb el llongant, aquest equilibri és impossible. És un animal que ataca amb el seu utilatge fortíssim. Es dedica, escandalosament, a la lluita per la vida. (Pla 1972,316 – 317)

D'altra banda, un altre tret singular de l'autor és emprar paraules en altres idiomes, atès que descriuen amb més detall el que vol explicar, com per exemple la paraula alemanya *ersatz*: "El calamars adult, en si mateix, és ben poca cosa. El seu *ersatz*, la canada, no és res." "El calamars, en aquestes aigües, té el seu *ersatz*, que és la canada" (Pla 1972, 301,302). Així com fer referència a l'etimologia de les paraules, les quals cerca en *El Diccionario crítico-etimológico de la lengua castellana* del filòleg Joan Corominas. Com per exemple, quan escriu sobre el *gazpacho*: "en el *Diccionario etimológico i crític*, de Joan Corominas, les notícies sobre aquesta paraula i de la sopa que representa es troben en la paraula *caspa*, d'un derivat de la qual *-caspicias, restos, sobres de ningún valor-* es dedueix" (Pla 1972, 389)

L'escriptura de Pla reflecteix el parlar de l'època, i ho fa amb refranys populars, frases fetes, proverbis i expressions de carrer. Tot un seguit de parèmies que l'autor va copsar a través de la seva mirada atenta i gran capacitat d'escolta durant les seves tertúlies als cafès, com el Fraternal de Palafrugell, l'Ateneu i el Cercle del Liceu barcelonins, i sobretot de les converses amb la gent del carrer. Així, Pla les incorpora generalment al seu jo discursiu i d'aquesta manera transmet els coneixements tradicionals basats en l'experiència. D'entre els quals, es destaquen les següents:

“que tothom faci el que pugui -*cada terra fa sa guerra*- i que mengi de la manera que més li agradi” (Pla 1972, 13). Volent dir que cada país té la seva manera peculiar per a tractar els seus afers, té els seus costums i la seva manera d'ésser.

“*Sobre el rei hi ha la llei* -diuen, encara, els nostres avis-. La llei, són aquestes adorables senyores que l'haurien de fer” (Pla 1972, 26). Pla fa servir aquesta dita parlant dels horaris dels àpats en general i de l'esmorzar en particular. Proposa un canvi d'horaris, més a l'estil europeu, i un esmorzar més complet que el simple cafè del matí a correuita. Així mateix, creu que qui seria capaç de fer aquest canvi i per tant hauria de fer aquestes lleis són les dones.

“La salut *portada a la punta de l'espasa*” (Pla 1972, 74) En aquest sentit, amb un punt d'ironia planià, equival a portar-ho al peu de la lletra.

“Tot es fa a gran velocitat, a si *l'encerto, l'endevino*” (Pla 1972, 174) És sinònim de fer les coses a la babalà, una altra expressió que també fa servir Pla amb la idea de transmetre certa deixadesa a l'hora de fer les coses.

“Proposen, generalment, menús horripilants, una espècie de *volapük* culinari, *sense suc ni bruc*” (Pla 1972, 239). Que no té substància ni gràcia. Es pot comprovar en aquesta frase la densitat de conceptes que transmet l'escriptor, fent una comparació amb el *volapuk*, una llengua creada a finals del 1800 amb la intenció de facilitar la comprensió entre persones de distintes cultures, i uns menús que no requereixen gran elaboració ni fan servir els productes de temporada, alhora fent una crítica a aquestes suggestions culinàries europees atès el fet que les dones cuinen cada dia menys.

“No és una integració simfònica: és una *barrija-barreja* de matèries inintegrables”(Pla 1972, 261). Segons Bruguera i Serra (2019) és una expressió palafrugellenca que significa mescladissa de diversos elements que no lliguen.

“Lligar *com tap i carbassa*” (Pla 1972, 289). Ser inseparables o perfectament compatibles. Una altra expressió palafrugellenca que fa referència a la tradició tapera del poble (Bruguera ; Serra 2019)

“En l'estat actual de les coses, el que ara dic és com *picar sobre ferro fred*” (Pla 1972, 418) L'autor sempre fa referència a “l'estat actual” d'allò que escriu i en aquest cas parla sobre el final de la nostra cuina, que per molt que Pla escrigui sobre aquest tema es fa cas omís del que està passant.

Una altra característica és l'ús dels superlatius, per amplificar d'allò que parla, els quals Pla és capaç de posar més de dos seguits en un paràgraf curt: “L'aperitiu amb anxoves o l'entremès amb anxoves són *correntíssims*. Aquestes aparicions són *moderníssimes*. Quan jo era jove no servien anxoves ni amb els aperitius -que eren *singularíssims*-“ (Pla 1972, 42).

Pla emprava referències i expressions per a corroborar allò que escriu, com per exemple un referent familiar i molt estimat, la seva mare, o bé un referent de les antigues civilitzacions, que ambdós casos recorden que a la cuina, com amb la resta de les coses, sempre cal posar allò que és just, ni molt ni poc: “En la cuina -solia dir la meva mare-, s'hi ha de posar de tot... però poc! (Pla 1972, 68). “La meva mare, que tenia el toc de les coses i cuinava d'una manera exemplar, solia dir una cosa que jo crec fonamental: En la cuina, s'hi ha de posar de tot...però poc!” (Pla 1972, 254) “A la cuina s'hi pot posar de tot...però poc. Així ho deia la senyora Maria (la mare de Pla), que al cel sia” (Pla 1972, 275). “Ja ho deien els antics, de res massa. La vella frase grega, aplicada a la cuina i a totes les coses de la vida, projecta saviesa, prudència, equilibri i equanimitat” (Pla 1972, 283). Així com el concepte *ondoyant*, del seu escriptor de capçalera Montaigne, fent referència a la condició humana: “Tot és *ondulant* i incert i aquelles velles carns d'olla que semblaven tan fixes contribuïren a mantenir la vida tal com és” (Pla 1972, 74).

D'aquesta manera, l'escriptor va anar creant el seu propi estil literari, un estil que com ell deia “contra la literatura de la imaginació jo sempre he fet la literatura de l'observació”(Joaquin Soler Serrano, 1977). Una literatura feta a foc lent i amb els ingredients necessaris, dels quals l'adjectiu és el principal, com el seu ideal culinari: “és la simplicitat, sempre compatible amb un determinat grau de substància. Demano una cuina simple i lleugera, sense cap element pesat en la digestió, sense taquicàrdia” (Pla 1972, 13).

3.5.2. Maria Nicolau.

Atesa la curta trajectòria literària d'aquesta escriptora, que es va iniciar un Sant Jordi de l'any 2022 amb *Cuina! O barbàrie*, el que s'hagi escrit, de moment, no és tan extens com en el cas de Pla. D'altra banda, l'autora ha fet la seva pròpia divulgació en les xarxes socials, com Instagram o la seva Web, i en els mitjans audiovisuals com les càpsules breus del programa Cuina Salvatge de 3cat o el programa Tot es mou de TV3. Ja que com bé la descriu Josep Roca a l'epíleg de l'obra, "Ets una bèstia de la comunicació" (Nicolau 2022, 244).

Tenim a les mans un llibre que ha fet història dins la cuina catalana contemporània. Un llibre, la intenció del qual no és fer un receptari de cuina, sinó engrescar el lector a posar-se davant els fogons i amb les quatre coses que tingui al rebost de la seva cuina, preparar-se un àpat. Les receptes que escriu Nicolau, parlen d'història, antropologia, química i memòries personals. Són l'excusa, diu l'autora, per transmetre que és cuinar, com s'ha de fer i perquè és important fer-ho. Atès que menjar és necessari per viure. Tanmateix, la cuina forma part de la identitat d'un poble, de la nostra civilització. Explica qui som i a través de quines èpoques hem viscut.

L'estil literari de Nicolau, és planer, a voltes narrat en primera persona quan escriu la seva experiència, a voltes en la primera o segona persona del plural, quan explica com elaborar una recepta. D'aquesta manera s'apropa al lector conversant amb naturalitat, convidant-lo a reflexionar, seduint-lo. És un discurs visceral, que brolla de l'experiència, ple de passió i sentiment pel que escriu. Per exemple, quan explica la sarsuela:

A mi la sarsuela em va arribar a través d'ella, de la *teta* Maria. No la recepta. No la informació. No l'olor ni el sabor, sinó l'esperit que m'inflama quan, imbuïda, la cuino. L'exuberància de la Barcelona modernista, el mosaic!, el tràfec viu dels mercats, la xerrameca de minyones, els xiulets i els vapors de les estacions de tren, el petó del *que vino en un barco de nombre extranjero* i que va marxar, que és l'únic que fa que la sarsuela sigui el que és. (Nicolau 2022, 22-23)

Les figures retòriques que emprava sovint l'autora són la comparació i les metàfores, amb la intenció de facilitar al lector sentir aromes, degustar sabors o simplement, entendre millor l'art de cuinar. Així, explica com fer el brou per a la crema de tomàquet, en la metàfora següent:

O podríem també afegir-hi un brou de verdures ben carregat d'api. L'aroma resultant donaria a aquest tamboret provençal de tres potes -tomàquet, herbes i api- la sonoritat d'una campana immensa repicant un migdia de diumenge de sol radiant en un poble envoltat de camps per rostollar. (Nicolau 2022, 38)

Tanmateix, la descripció que fa de l'escudella, una imatge que ens transporta a les llegendes de bruixes remenant olles bombollejant:

L'escudella és un encanteri que es recita entre riures psicofònics de senyores vestides de negre de nas ganxut ple de berrugues que remenen amb cullerots de fusta de boix peroles grosses de cul de ferro en alguna cova pregona al cor de les Guilleries. (Nicolau 2022, 121)

Així com les comparacions i exageracions que segueixen a continuació. La primera fa referència a l'escudella amb la intenció que es tingui una idea de les proporcions que calen per fer una escudella. I la segona, fa referència a la temporada de les mongetes.

Penseu que una escudella, com qualsevol infusió, és una qüestió de proporcions: una bosseta de te reposada cinc minuts en una tassa d'aigua bullent farà una cosa, però la mateixa bosseta de te en una garrafa d'aigua de cinc litres farà una altra. (Nicolau 2022, 140)

El que per a l'Alemanya nazi van ser els mesos de gener i febrer a Stalingrad la causa d'una derrota absoluta que va significar un punt d'inflexió en el transcurs de la guerra, per a nosaltres seran juliol i agost, mesos de calor i humitat, que fan de l'estiu la pitjor de les temporades per menjar mongetes. (Nicolau 2022, 216)

O bé aquesta descripció que fa Nicolau de la imatge del seu naixement, emprant en to poètic una comparació metafòrica:

Jo he nascut com un brot inesperat, no de la punta de les branques joves que surten de les madures, que es bifurquen i venen del tronc que creix i s'allunya d'aquella soca primigènia, sinó de la soca mateixa i arran de terra. (Nicolau 2022, 75)

Altrament, al capítol dedicat al romesco Nicolau estableix una dialèctica entre el que diu Pla sobre el romesco i el que ella en pensa. D'una banda, l'autora alligona Pla quan aquest escriu que el romesco:

“És un sofregit en el qual figuren moltes més coses, més complicat.” (Pla 1972, 371).

I l'autora afegeix: “M'ho guardo per al capítol del romesco, això, senyor Josep Pla, i ja en parlarem” (Nicolau 2022, 48).

Tot seguit, arribat al capítol del romesco, l'autora afirma: “Josep Pla s'equivoca en escriure al seu famosíssim *El que hem menjat* (Nicolau 2022, 102) quan Pla escriu:

Què és el romesco? Jo l'he vist fer i el puc, sumàriament descriure. El romesco no és res més que el sofregit habitual que entra en tants plats de la nostra cuina. En una cassola, sobre l'habitual fons d'oli, poseu-hi una quantitat de tomàquet, pebrot, pebre bo, sal, llor, farigola, fonoll i orenga. Tots aquests ingredients han de coure molt, vull dir una llarga estona, fins a fondre's en una confitura i passar-se, després, pel colador que les cuines anomenen xinès i servir-se sense altre. (Pla 1972, 371)

A la qual cosa Nicolau respon:

Jo crec que Pla, el romesco no l'entén. L'encerta en veure que és alguna cosa més que una salsa, en captar que és un punt de partida, però, sent com és de l'Empordà, no és capaç de concebre un inici de guisat que no sigui el del sofregit de ceba, i deforma el romesco per fer-lo encaixar en la seva cosmovisió. (Nicolau 2022, 102)

Finalment, l'autora constata el que ha escrit:

Perquè excloure el romesco com a entitat pròpia i sobirana de la soca grossa de la cuina catalana és renunciar a un dels seus capítols culinaris més rics, simplement pel fet de no haver-lo entès.” (Nicolau 2022, 103)

Nicolau fa servir un llenguatge, sovint col·loquial, amanit amb dites i refranys:

“Si són congelats, *endavant les atxes*” (Nicolau 2022, 38). En aquest cas els protagonistes són els pèsols, que si són frescos seria un crim fer una crema, però si són congelats no hi ha cap problema ja que no es perdrà la textura cruixent i floral del pèsol, diu l'autora.

“En aquest *calaix de sastre* hi ha lloc per a tot el que siguin combinacions de diferents sabors o cremes fetes com a solució per no llençar verdura cuinada” (Nicolau 2022, 41) En el sentit d'aprofitament, que per fer una crema de verdures tota hortalissa és possible.

“Tret dels quatre de casa bona, la resta es regien per la màxima de *més val bona gana que bona vianda*” (Nicolau 2022, 115) Un referent a la diferència de classes socials, la benestant que gaudia de bones menges i la pobra que es conformava a tenir una bona gana per trobar el menjar bo, tant si era o no de qualitat.

“En general, amb prou feines havia pogut anar a escola. En canvi, de patates *en sabia un niu*. (Nicolau 2022, 166). En el sentit de saber-ne molt, tot i que no havia pogut anar a l'escola.

“Jo optava per somriure, mentir i sospirar un *Déu dona faves a qui no té queixals*” (Nicolau 2022, 220) És una manera molt expressiva de retreure a algú que té una cosa de la qual no pot gaudir, però que bé faria profit a algú altre.

El discurs literari de Nicolau, és planer, amb polsims d'humor i grapats de receptes que menen a la reflexió. Un discurs la intenció del qual és ser el revulsiu que fa pujar la massa per fer el pa, ser l'olla que cou l'escudella o la mà de morter que fa l'allioli.

4. CONCLUSIÓ

A partir de la lectura exhaustiva de les obres analitzades: *El que hem menjat*, de Josep Pla i, *Cuina! O barbàrie* de Maria Nicolau en primer lloc, s'ha pogut confirmar la hipòtesi de partida que hi ha més similituds que diferències quant a les categories a les quals fan referència ambdós autors en relació amb la nostra gastronomia i cultura. Tanmateix s'ha constatat que existeixen notòries discrepàncies, com la vocació professional de cada autor, en tant que Pla es reconeix com un teòric que no domina la tècnica culinària mentre que Nicolau es mostra com una experta cuinera, que tot just s'inicia en el món literari.

En segon lloc, referent a la pregunta inicial d'investigació: *quina és la influència del text literari gastronòmic de Pla en el text gastronòmic de Nicolau?*, s'ha comprovat que el text de Pla ha incidit notòriament en l'autora sobre els conceptes analitzats d'aquesta recerca: la gastronomia com una eina per explicar la història de la nostra civilització, el turisme com l'entrada de noves influències i les seves conseqüències i la premsa com l'ingredient "nefast" que malmena la nostra civilització.

Si Josep Pla va aconseguir amb *El que hem menjat* reviure la literatura gastronòmica catalana, mig segle més tard, Maria Nicolau ho ha tornat a fer.

Segons paraules de la pròpia escriptora:

Cuinar no és obeir unes instruccions, ni sotmetre'ns a una llista d'ingredients, ni planificar minuciosament la compra del supermercat. Ben al contrari, cuinar és tot allò que passa als marges d'una recepta: és improvisar, arriscar, decidir. Cuinar és, en definitiva, atrevir-nos a ser lliures. Contra l'extinció d'aquest atreviment, contra la síndrome del no-tinc-temps i la barbàrie d'una societat que menja però no cuina, aquest llibre ens urgeix a recuperar el sentit de l'acte més primigeni de la vida: alimentar-nos. (Nicolau 2022)

Si es pren de nou la frase de Pla, a l'inici d'aquest treball, "Anem cap a la cuina sintètica, ràpida i horripilant" (Pla, 1972, 78), premonitòria de la decadència de la cuina i del consegüent declivi de l'alimentació, es podria encetar una nova línia de recerca, centrant la investigació en la nostra alimentació. Com a punt de partida, la Nutricionista Blanca García-Orea ens alerta que si mengem a base d'ultraprocessats, es menja a base de productes *morts*, que no generen cap benefici. Tanmateix, fent referència a la cuina de les presses, parla del *batch cooking* un mètode que s'ha instaurat en les nostres vides atès la manca de temps per cuinar i, que es vol cuinar el màxim de coses en el menor temps.

5. BIBLIOGRAFIA

5.1. Fonts primàries:

- Nicolau, Maria (2022) *Cuina! O Barbàrie*. Barcelona, Ara llibres.
- Pla, Josep (1972) *El que hem menjat*. Barcelona, Ediciones Destino.

5.2. Fonts secundàries:

- Bruguera Martí, Maria; Serra Mayoral, Carlos (2019). *Coses sentides. El Parlar de Palafrugell*. Girona. Edicions Baix Empordà.
- Cantó-Milà, Natàlia. *Mètodes d'investigació en Ciències Humanes i Socials*. PID_00192969. UOC.
- De Déu i Domènech, Joan (2022) *Un plat d'escudella. La Barcelona menestral a la taula d'Emili Vilanova*. Barcelona, L'Avenç.
- Fischer, M.F.K (2015) *El Arte de Comer*. Barcelona, Pinguin Random House Grupo Editorial.
- Fischer, M.F.K. (2023) *El Meu Jo Gastronòmic*. Barcelona, l'Ara Editorial.
- Pàmies i Riudor, Víctor (2012) *Dites.cat. Locucions, frases fetes i refranys del català*. Barcelona, Barcanova.
- Pla, Xavier (2024) *Un cor Furtiu. Vida de Josep Pla*. Barcelona, Edicions Destino.
- Pla, Josep (1997) *Lo que hemos comido*. Barcelona, Ediciones Destino.
- Valls i Grau, Josep (1982) *Josep Pla, Inèdit*. Barcelona, Kapel.

5.3. Webs i articles consultats:

Webs:

- <http://fundaciojoseppla.cat>
- <http://marianicolau.cat>

Articles:

- Bedoya, Juan G. (2017). *Josep Pla: “El catalán es un fugitivo y, a veces, un covarde”*. Madrid. El País.
- Burdeus, Joan (2022). Assaig. *Maria Nicolau: si no cuinem, quedem a la intempèrie de les grans corporacions*. Catalunya. Núvol, biblioteca digital.
- Comadira, Narcís (1997). *La cuina segons Pla*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat. Revista Serra d'Or, nº 477.
- Fàbrega, Jaume (2020). *Les coses delitables. Josep Pla, el que ha menjat i el que ha escrit*. Girona. Revista de Girona, nº 318.
- Fuster, Francisco (2014). *Josep Pla, gastrònom*. Universitat de València. Revista l'Espill, nº 46.
- Bassas, Ramón (2022). *La cuina és política*. Web de la Revista Valors.
- Rocabert Maltas, Mar (2022). Entrevista. *Maria Nicolau: No ens falta temps, ens falta Rebost*. Catalunya. Edició digital del Quadern.

