





A D'ABANS

Això no és el començament.

Això només és la primera entrada.

Si això no és el començament, si això només és la primera entrada, ¿per on es comença?

¿Quin és el començament de debò?

¿Què hi ha abans?

¿D'on surt un diccionari?

¿Què el pot arribar a desencadenar?

Una pregunta (que es desgrana en moltes) i una circumstància (personal i generativa).

La pregunta

Sant Esteve és una celebració catalana que ve d'antic.

A Catalunya, els canelons es van popularitzar el 1911 gràcies a l'empresari Ramon Flo, que els va comercialitzar com a pasta seca amb la marca El Pavo.

Si els canelons no són una tradició culinària catalana que ve d'antic, ¿què menjàvem per Sant Esteve abans del 1911?

És a dir, ¿què menjàvem per Sant Esteve en comptes de canelons?

Davant d'aquesta pregunta, la incertesa total i la manca de recursos per respondre-la: ¿on busco? ¿A qui pregunto? ¿Com puc resoldre una qüestió així? S'obre, davant meu, el mapa de tot el que no sabem de cuina i dels perquè de tot plegat. Em començo a fer més preguntes: ¿com, quan, qui bull arròs per primer cop? ¿Quina és la història de la patata? ¿Per què les pastanagues són taronja? ¿Què és la reacció de Maillard? ¿D'on vénen els xinesos que regenten els bars de barri? ¿Què es menja a l'Anatòlia? ¿Què vol dir alimentar-se? ¿Què ens és aliment? ¿Com es cou un llibre? Al cap de pocs dies, a la ràdio caço al vol un tertulià que diu:

—¿Què menjàvem per Sant Esteve abans del segle xx?

Silenci dels contertulians. Jo em quedo de pasta de moniato perquè està fent la mateixa pregunta que fa dies que em ronda pel cap i la probabilitat d'aquesta coincidència em sembla tan remota com l'energia que propulsa la nau de Douglas Adams a *The Hitchhikers Guide to Galaxy*.

—¿Quin és el plat típic català per aprofitar les restes d'un àpat considerable, el de Nadal, en aquest cas?

Silenci pensatiu dels contertulians. Jo, boca seca i gran expectació.

—¿Les croquetes?

—No fan de gran celebració i tampoc vénen d'antic: són esmentades per primer cop com a menja popular al *Diccionario Doméstico* del 1866. És més fàcil. I més nostrat. Va, que us ho podeu empescar perfectament.

Silenci amb la cua entre cames. Palpitacions. Esgotat el màxim temps de silenci permès en directe en una ràdio, el tertulià gastronòmic resol el dubte:

—Arròs a la cassola. Per Sant Esteve menjàvem un arròs d'aprofitament, que solia ser l'arròs de la catedral o l'arròs colls-i-punys, de menuts de pollastre: es fa amb colls, puntes d'ala, pedrers i crestes acompanyades de verdures i arròs. El refranyer ho corrobora: “L'endemà de Nadal, arròs catedral.”

Caic del cavall: una resposta senzilla que té tot el sentit del món però que en comptes d'aplicar la meua set de preguntes, l'esperona. Consultant embogit el fons Néstor Luján de la Biblioteca de Catalunya em va engolir una espiral de saber gastronòmic que em va xuclar tres mesos. Vaig sortir-ne amb el cap com un timbal i la idea forassenyada d'escriure un diccionari.

La circumstància

Vespre fosc d'hivern, gespa humida, llums blanques d'estadi que fan brillar l'aire fred. Entre núvols de baf, correm i ens passem la pilota, caiem, ens aixequem i ens rebolem plegats. Fem olor de tigre. Al vestuari, fora la roba sintètica i pudenta de l'equip i a la dutxa falta gent. Vapor calent i bromes d'adolescents que juguem a rugbi i aquell dia —ço van ser més, desaparebut, sedimentant una experiència que encara no havia agafat prou gruix per arribar a ser conscient?— noto amb sorpresa que la mirada se me'n va. Que no la controlo. I que he de fer un esforç per no mirar les cuixotes, les galtes i els colls, els culs i els sexes que m'envolten. Un esforç per no fer el que no toca. Corroboro el que és tàcit, el que s'espera de mi, i m'esforço per representar el paper. M'esforço en va per

no repassar de dalt a baix l'entrenador rabassut en pilotes i tota la voluptuositat que descobreixo que té. Així va començar tot.

Tinc deu anys i he anat a dormir a casa d'una amiga del col·legi. És estiu, fa calor, i el seu pare, en calçotets, ens ajuda a preparar el llit de convidats. L'amiga, per jugar, aprofita que el pare carrega llençols i no pot defensar-se per abaixar-li els calçotets. Tots riem i a mi se'm queda clavada la visió d'aquella polla gruixuda, d'aquells collons foscos sota una senyora panxa peluda. Així va començar tot.

Som a casa, no sé quants anys tinc ni qui hi ha. Mirem una pel·lícula que ens agrada molt, *Victor Victoria*. Sempre ens fa molta gràcia una de les primeres escenes, la del restaurant, l'amanida i l'insecte incorporat pertinentment. Jo no perdo de vista l'actor Alex Karras, que fa de "Squash" Bernstein, un guarda-espalles grassonet, bigotut i molt abraçable que, contra tot pronòstic, acaba embolicant-se amb un dels protagonistes. Els meus esquemes mentals sobre la sexualitat s'amplien crucialment llavors sense que ni me n'adoni. Així va començar tot.

En realitat, no tinc ni idea de com va començar, tot plegat: ¿què hi ha de més difícil de traçar que el desig? Sempre es poden desplegar altres genealogies: fer manetes a cinquè amb la del costat de classe en la foscor de mirar no sé quin documental o el primer petó sota els estels de Menorca en uns campaments amb aquella noia riallera de cabells rinxolats. Històries alternatives, biografies complementàries. Les arrels són massa fondes i massa entortolligats els empelts i les bi-

furcacions, les influències, les motivacions, els desencadenants.

A finals del segle passat, a l'època dels primers xats, de l'IRC, a Barcelona hi havia un parell de canals que vaig començar a sovintejar. Hi vaig fer uns amics que em van treure a passejar. Una porta metàl·lica feia d'entrada a un catau ombrívol d'homenots silenciosos i escrutadors que passaven revista a la carn fresca que arribava. Vam baixar les escales cap a una zona encara més tenebrosa, d'on se sentien sorolls que jo no identificava, m'excitaven i alhora em feien certa basarda.

—Vinga, vés —em van dir—. Fica-t'hi. Va, que no passarà res, ja veuràs com t'agrada —jo no em movia ni un centímetre. Ells reien—. Això és un quarto fosc. Aquí no cal ni parlar, es va al gra amb qui t'agrada. Què, ¿t'hi atreveixes? —jo me'n moria de ganes i estava garratibat.

Em van empènyer una mica i vaig fer una passa en la foscor. Les olors també eren fortes i no totes agradables. Vaig notar que algú em tocava i no sabia d'on. Vaig fer un bot enrere com si m'hagués enrampat i vaig enfilar-me escales amunt. Els amics, que es morien de riure, em van acompanyar, em van convidar a una cervesa i em van explicar què són els óssos.

—Imagina't que tens vint-i-cinc anys, que treballes en una fàbrica o a la ramaderia, que ets marica, que menges com un bou i no saps qui és Boy George i més aviat t'assembles al marit de la Roseanne. Imagina't que ets als EUA, són els anys vuitanta i tu tens ganes de conèixer tios i fotre un bon polvo. Imagina't que, quan t'has pres unes quantes birres per perdre la vergonya i estàs al mig de la pista tan feliç, barba-serrat i galtaplè, amb la gorra, els texans XXL i la samarretota baldera

ballant Prince, veus que un parell de nois prims, afaitats, cosmopolites i sofisticats, de portada de revista gai, t'assenyalen i es riuen de tu: "Mira com balla la foca aquesta!". Imagina't el disgust, l'empenyada, el cop fatal per a l'autoestima. Imagina't que vius a San Francisco i un dia se t'inflen els pebrots d'aguantar situacions com aquesta i decideixes trobar-te amb col·legues per muntar una revista: és l'any 1987 i la revista, *Bear Magazine*. Té un èxit inesperat i els que éreu una colla de marginats, els que no encaixàveu en el model estereotipat de l'homosexual nord-americà, us convertiu en una subcultura del món gai: els óssos. La imatge prototípica seria: senyor bonhomiós i panxarrut, de cara de pa i clatell de pam, vestit de qual-sevol manera. En català en podríem dir un *biutifarró* (de *beautiful* i *botifarró*).

Jo callo i no barrino: només rebo, tot d'una, el nom del meu desig i la germanor de compartir-lo.

*

Entre el bateig i el cultiu van passar un grapat d'anys, fins que va arribar allò que tan bé escriu Josep Pla a *Aigua salada*:

Una de les causes més inqüestionables de la bona cuina és, com ja saben, la passió de l'amor; de l'amor, en pot néixer una bona cuina, per l'esperança que la bona cuina avivi la resposta amorosa de la persona estimada. Hi ha dones que en enamorar-se apassionadament d'un home tendeixen, entre altres coses, a esdevenir, amb referència a l'objecte del seu amor, cuineres excel·lents, pacients, eficacíssimes. Lídia havia estat una bona

cuinera, però el grau de perfecció i de generositat a què portà els seus coneixements culinaris aquella temporada em fa pensar que s'enamorà del qui després fou el Glosador. Sense la intervenció d'un moviment del cor, profund i real, aquella taula no hauria pas arribat a la qualitat que notòriament obtingué. Fou un devesall, una inundació de tendresa convertida en sofregits i salses, picades i suquets.

Vaig començar a cuinar. Per amor, vaig passar de la cuina de supervivència —qualsevol resta saltejada amb sobrassada o pa amb oli i sal i un tall de formatge sec: els amics encara se'n foten— al festí dels arrossos, dels guisats i dels peixos. Per amor, vam aprendre a fer, per exemple, conill a la cassola o arròs negre, *mejadra*, *maqluba*, pa, cua de bou, suquet de moixina, pastís de llimona o coca d'espelta. I la nostra biblioteca va començar a tenir llibres importants que consultem dia sí, dia també, com ara *The Kitchen Diaries* de Nigel Slater o *Jerusalem* d'Ottolenghi, la *Historia de la alimentación* de Flandrin i Montanari o *The Art of Cooking* de M. F. K. Fisher. Entre l'amor i la cuina, entre la lectura i les amistats detonants aterrava les troballes per escrit en entrades de diccionari de tota mena i llargada, i així es va anar fent *Aliment*, amb xup-xup i *socarraet* mentre casa nostra s'omplia de l'olor ancestral del pa enfornat. Si com deia Boeci el futur és un invent dels enamorats, també aquest diccionari.

L'important no és trobar alguna cosa, sinó saber situar-la.

FERDINAND DE SAUSSURE