

A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

Sitting at the table with Pellegrino Artusi and Josep Pla: the art of building a country in Italy and Catalonia with what we ate

SIMONE CATTANEO
simone.cattaneo@unimi.it
ORCID ID: 0000-0001-8890-3076

Università degli Studi di Milano

Resum: L'objectiu de l'article és mostrar com l'italià Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 1820-Florència, 1911) i el català Josep Pla (Palafrugell, 1897-Llofriu, 1981) –en uns períodes de transició política, social i cultural als respectius països– aprofitaren la cuina en els llibres *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) i *El que hem menjat* (1972) per enfortir un sentiment individual i col·lectiu d'arrelament territorial, contribuint a forjar unes idees més cohesionades d'Itàlia i de Catalunya. Es tracta d'una tasca que ambdós dugueren a terme, per una banda, aferrant-se a unes tradicions gastronòmiques que calia recollir i fixar perquè no acabessin esborrades per les xacres de la modernitat i, per l'altra, plasmant un estil amè i una llengua moderna, assequibles per a un públic nombrós, que fossin un model de referència tant a l'àmbit culinari com a la vida quotidiana.

Paraules clau: cuina, receptaris, identitat nacional, Pellegrino Artusi, Josep Pla

Abstract: The purpose of this article is to show how the Italian Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 1820-Florence, 1911) and the Catalan Josep Pla (Palafrugell, 1897-Llofriu, 1981) used the art of cooking in their books *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) and *El que hem menjat* (1972) to create a stronger sense of belonging and a more consistent idea of Italy and Catalonia in the population of their respective countries during some periods of political, social and cultural transition. On the one hand, they succeeded in doing it by recollecting and fixing a lot of gastronomic traditions to avoid their disappearance. On the other, they forged an enjoyable style and a modern language that reached a larger public and could be employed not only in the culinary field but also in everyday life.

Keywords: cooking, cookery books, national identity, Pellegrino Artusi, Josep Pla

DATA PRESENTACIÓ: 11/09/2023 ACCEPTACIÓ: 01/10/2023 · PUBLICACIÓ: 03/12/2023

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

Aquest mar ha creat un comú denominador, difícil certament de definir, però antiquíssim i cert, que es manifesta a través de moltes formes de l'acció positiva i fins i tot en una lúcida i general insatisfacció més o menys resignada –el neguit a plena llum, assolat.
Pla 1983: 7-8

A l'hora de pensar en una estructura per a aquest article, centrat en el menjar, em va semblar que la més adient fos la d'un menú, encara que adaptat als nostres temps –i no, per exemple, a l'època d'Artusi, quan l'ordre i les quantitats dels plats eren força diferents. Per tant, titularé les seccions següents amb cadascuna de les parts d'un àpat, reproduint, més aviat fidelment, l'organització dels llibres *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) de Pellegrino Artusi (Forlì, 1820-Florència, 1911) i *El que hem menjat* (1972) de Josep Pla (Palafregell, 1897-Llofriu, 1981), al voltant dels quals es proposaran unes consideracions per esbrinar les afinitats que hi ha entre aquests dos autors i la seva importància com a custodis i difusors de les tradicions culinàries autòctones, emprades, juntament amb les respectives llengües, sobretot per enfortir un sentiment d'arrelament territorial i cultural –individual i col·lectiu– que en circumstàncies diferents contribuï a forjar unes idees més cohesionades d'Itàlia i de Catalunya. Es tracta d'una estratègia força freqüent en els receptaris dels segles XIX i XX, sovint arrelada en una clara voluntat de construcció nacional (Tobin 2002: 34-37; Gutiérrez de Arma 2017: 534-536), que Artusi aplicà conscientment a un context sociopolític que feia poc que havia acabat de quallar en una nació (Montanari 2012: 9; Montanari 2021: 56) i que, en canvi, Pla –sense dubte degut també a la conjuntura històrica i política catalana – no mostra d'una manera tan explícita.

1. Aperitiu. Per què escriure sobre llibres de cuina?

Com és lògic, per qüestions merament cronològiques, l'aperitiu anirà a càrrec de Josep Pla, però, amb una mirada cap a Itàlia. De fet, l'escriptor empordanès declara que: «Els italians han creat, literalment l'aperitiu de gust antifrancès i li han sabut donar un matís peculiaríssim: han creat l'aperitiu de fons acusadament amarg, que lliga tan bé amb les pastes italianes (...)» (Pla 2004: 31). I afegeix, amb la contundència que sovint el distingeix: «El vermell del Campari gelat no té rival possible» (32).¹ De passada, val la pena dir que per a un italià llegir Pla sempre és un bàlsam per a la seva autoestima, ja que l'empordanès té una opinió d'Itàlia i de la gent que hi viu generalment molt positiva des de tots els punts de vista (Arqués 2002: 198).² Entre aquests últims, òbviament,

1 En les pàgines de *Cartes d'Itàlia* també fa l'elogi del Martini: «El vermut ha entrat en la composició del millor còctel que es beu a l'univers, el més universalment apreciat. Exactament aquesta miscel·lània porta un nom italià: és el Martini còctel. (...) Ara, pel meu gust, la superioritat del Martini és indiscutible» (Pla 1983: 36).

2 Valgui aquest exemple extret d'*El que hem menjat*: «La diferència més visible entre Itàlia i el nostre país és que a Itàlia tot sembla fet per professionals i en el nostre país per aficionats» (Pla 2004: 517). O també: «El que dic és que no aprofitem el que tenim per gasiveria i per una tendència a fer les coses molt abandonada, rutinària i sense interès de cap classe» (65). Fa gràcia, però, veure que els defectes que veu l'empordanès en els seus connacionals són els mateixos que

la gastronomia és un dels que més l'entusiasme, tant que arribà a afirmar amb vehemència i total convicció que «La cuina italiana no té rival» (Pla 1980: 353). Malgrat aquesta passió manifesta, però, sembla que mai llegí el llibre d'Artusi, ja que no hem sabut trobar cap referència a ell en la seva obra, encara que no es pugui descartar que el fullegés durant una de les seves estades a la península o en sentís parlar en una de les tertúlies que freqüentava habitualment. Aclarit això, i mentre bevem un Campari gelat, potser caldria preguntar-nos per què ens hauríem d'ocupar d'uns llibres de cuina. Les respostes són alhora senzilles i complexes. Primer de tot, es podria afirmar que «De menjar, tothom menja» (Fàbrega 1997: 19)³ i, després, com subratllà Lorenzo Stecchetti –pseudònim d'Olindo Guerrini–, traduïnt a l'italià un famós aforisme recollit per Jean Anthelme Brillat-Savarin (1841: 1), en una conferència citada pel mateix Artusi (2018: 51), «Eppure il savio dice: *Dimmi quel che tu mangi e ti dirò chi sei*», evidència expressada també, d'una manera més general i culta, per Pla (2004: 98): «En una ocasió (...) el senyor Michel de Montaigne, escriví que l'home és l'animal que guisa. És una definició, al meu entendre, més enraonada que la d'Aristòtil, quan digué que l'home és un animal racional».

2. Entrants.⁴ Què és la cuina d'un país?

Una vegada acceptat que el fet d'omplir-nos les panxes és universal i necessari, potser hauríem de fer una passa més i enraonar sobre què és la cuina, aquell procediment que transforma quelcom de salvatge en un producte cultural refinat (Pla 2004: 11). De fet, Pla (352) escriu: «La cuina és un dels fenòmens més decisius de la cultura: la civilització n'està posada sobre la matisació i la suavitat

Artusi retreu als italians: «Anche qui non posso frenarmi dal declamare contro la poca inclinazione che abbiamo noi italiani all'industria. In alcune province d'Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato di introdurne l'uso» (Artusi 2018: 237).

3 Precisament en aquest component absolutament concret, oposat a l'abstracta dificultat de la literatura, creu Camporesi (2018: XVI) que rau l'èxit del llibre *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Un altre factor podria ser el caràcter col·lectiu de l'obra, ja que moltes receptes s'afegiren gràcies a un intens intercanvi epistolar entre els lectors –sobretot les lectores– i l'autor (Montanari 2012: 9; Robustelli 2012: 262).

4 Artusi (2018: 141) els descriu de la següent manera: «Principii o antipasto sono propriamente quelle cosette appetitose che s'imbandiscono per mangiarle o dopo la minestra, come si usa in Toscana, cosa che mi sembra più ragionevole, o prima, come si pratica in altre parti d'Italia. Le ostriche, i salumi, tanto di grasso, come prosciutto, salame, mortadella, lingua; quanto di magro: acciughe, sardine, caviale, mosciame (che è la schiena del tonno), ecc. possono servire da principii tanto soli che accompagnati col burro». A més, l'autor de *La scienza in cucina* distingeix entre els *antipasti* i els *tramezzi*, traducció italiana dels *entremets* francesos, sobre els que Pla opina que «no tenen una tradició apreciable en la nostra cuina ni, en general, en la cuina europea occidental, a pesar de la creixent presència que tenen en els nostres dies. (...)» (Pla 2004: 34); i, més endavant, «els nostres entremesos (...) són més aviat primets, (...) són una simple i migrada imitació. (...) Us serveixen, doncs, els entremesos; entre els platets que en formen part hi ha unes anxoves» (41). Entre altres menjars que l'empordanès també esmenta, referint-se sobretot a l'estranger, trobem les arengades fumades, el salmó, el caviar, les ostres i el foie gras (37, 47-53), en canvi, entre els productes locals enalteix els musclos de roca de la part nord del litoral català (52).

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

i la varietat».⁵ I una altra frase, més específica, que se li atribueix i que ha tingut un gran èxit és: «La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola» (Pujol i Puigvehí 1997: 16; Contreras 1999: 127). Artusi, en canvi, no s'expressà al respecte o, almenys, no s'allunyà dels aspectes més concrets i tècnics, perquè, com evidencia Camporesi (2018: XXI):

Pellegrino Artusi (...) non aveva forse troppo spiccato il senso del valore sociale della cucina e gli mancava anche una filosofia della cucina che andasse oltre l'edonismo dilettantesco e un po' svagato, un po' letterario e astratto, del gentiluomo in riposo che coltiva l'hobby della *bonne chère*.

Jesús Contreras, però, en un article on s'interroga sobre terra, cuina i identitat queda insatisfet amb l'aforisme de Pla i arriba a donar-ne una definició més articulada i completa:

el terme "cuina", en un sentit més ampli, cultural, denota a més d'uns ingredients bàsics, uns principis de condimentació característics, així com uns procediments culinàries, un conjunt de regles, d'usos, de pràctiques, de representacions simbòliques i de valors socials, morals, religiosos i higiènic o sanitaris (Contreras 1999: 133).

Es tracta d'una definició que cabria perfectament dins de la més àmplia, referida a l'alimentació, de Marcelo Álvarez (2002: 11):

La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales.

Aquesta serà la base de la qual partirem per comprendre com Pellegrino Artusi i Josep Pla van contribuir, d'una manera molt semblant, a recollir i fixar les respectives tradicions culinàries – ambdues profundament relacionades amb el mon romà i amb un Mediterrani insondable⁶ –, per contribuir a crear aquelles representacions simbòliques i aquells valors socials que quallaren en uns

5 Les definicions de la cuina que dona l'autor d'*El que hem menjat* són nombroses, aquí anotem algunes de les més significatives: «La cuina és l'art més arcaica de totes les arts. (...) La cuina és l'art de valorar els contrastos, d'integrar-los, de fondre'ls. És un art orfeònic, per dir-ho en grec» (Pla 2004: 258); «La cuina és un art de màgia, una de les poques arts de màgia existents, però és un art de dos fils. Pot convertir un producte excel·lent en quelcom detestable i immenjable» (325).

6 Anna Pujol i Puigvehí (1997: 90-91) recorda que «com tots els pobles que viuen a la riba de la Mediterrània nosaltres consumim cuina romana» i reconeix que hi ha un cordó umbilical que ens enllaça a una tradició de base mediterrània, sobretot a nivell popular (89). Pla es mostra més escèptic al respecte, encara que reconeix que hi ha un plat que és típic d'arreu del *mare nostrum*: «Prescindim així mateix de la idea que els italians, els francesos (...) i nosaltres mengem igual perquè tenim un denominador comú, que és la cuina del Mediterrani. El cas és, només, que jo, que he estat una mica afeccionat a navegar pel Mediterrani, no sabia pas dir en què consisteix la cuina del Mediterrani. Potser hi ha només un plat vagament intercanviable en el seu estadi popular: és l'olla de peix» (Pla 1983: 27).

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

imaginari col·lectius en els quals, sense dubte, es reconeixen –encara que hagin passat un munt d'anys– el poble italià i el català.⁷

3. Primers plats. Pellegrino Artusi i Josep Pla: preservar la tradició culinària per construir el futur d'un país

Lluny de voler dibuixar unes detallades biografies o d'exposar de manera exhaustiva els idearis d'Artusi i Pla, el que ens proposem fer aquí és esbossar les circumstàncies vitals i històriques en què escrigueren *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* i *El que hem menjat* per entendre millor les perspectives personals des de les que s'aproparen a la cuina.

Pellegrino Artusi, nascut l'any 1820 a Forlì, sense cap mena de dubte, va ser un burgès, algú que de la drogueria del pare va passar a fundar un banc a Florència per a després viure còmodament dels diners guanyats, dedicant-se a la literatura⁸ i a la cuina. La seva visió del món era la d'un home moderat i tendencialment conservador, que mirava amb recel el desordre polític i cultural. En l'edició Einaudi del seu llibre culinari se'l descriu així:

Moderato in politica, lontano dagli estremismi che detestava, aborrisce sia la reazione che l'internazionalismo proletario: «La reazione e l'internazionale – scriveva in una lettera del 1873 – sono due brutte bestie, ma non fanno paura. La prima è troppo vecchia e piena di guidaleschi, talché solo ne muove a schifo il fetore che tramanda sul suo passaggio. La seconda è un mostro che desta sicuro ribrezzo all'universale e il suo turbine devastatore lascia sgomento le genti in mezzo alle quali scoppia, ma breve è il suo cammino per andare a nascondere all'obbrobrio di tutti. I cani idrofobi durano poco perché ognuno li teme (...)» (Camporesi 2018: LXXVIII).

D'origen provincial i d'indole força tranquil·la, es veié embolicat en una època plena de trasbalsos, entre els que destaquem la unitat d'Itàlia, l'any 1861, i la posterior revolució industrial.⁹ Conscient, des del seu provincialisme originari, del mosaic format tant per les gentes com per les gastronomies d'Itàlia i de l'amenaça que suposaven les màquines respecte a una plàcida existència lligada als ritmes de la naturalesa, concebé la cuina com un element alhora modern –s'havien de cohesionar les diferències i s'havia d'aplicar un mètode científic pel que fa a l'alimentació de la ciutadania– i

7 El fet que l'imaginari culinari hagi sigut un mitjà per suportar i enfortir la identitat nacional dels pobles és ben bé segur: vegeu, per exemple, González Turmo 1998: 15-16; Álvarez 2002: 11; Robustelli 2012: 255; Cartay 2015: 146; Montanari 2021: VII-VIII.

8 «Nel 1878 fece pubblicare a sue spese dall'editore Barbèra la *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri. Ristampa del Viaggio sentimentale di Yorick tradotto da Didimo Chierico*; nel 1881, presso lo stesso editore, le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*: entrambe opere di nessun successo» (Camporesi 2018: LXXVII).

9 La síntesi brindada per Camporesi (2018: X) és segurament eficaç per entendre aquell clima: «Da qualche tempo la Edison, la Montecatini, la Breda, gli opifici tessili del Nord offrivano l'esempio dell'incipiente capitalismo industriale, la nascita della Fiat era vicina. Tuttavia l'unità organica del paese rimaneva ancora remota».

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

tradicional –era fonamental preservar i sistematitzar els usos i costums anteriors–, extrems que ja queden explícits en el títol de la seva obra amb els termes *scienza*, per una banda, i *arte* per l'altra:

Dal punto di vista della semantica storica la proposizione *scienza in cucina* costituisce un impegno programmatico di significato positivistico proprio di un tempo di diffuso scientismo (...). Il secondo segmento del titolo (*L'Arte di mangiar bene*) che tempera il rigore scienziasta del primo, riproponendo la cucina come invenzione, estro, fantasia s'inserisce nella tradizione culinaria italiana perché è estratto dall'*Arte di ben cucinare* del bolognese Bartolomeo Stefani (Camporesi 2018: XXV).

El resultat serà un receptari rigorós de 790 receptes,¹⁰ elaborat i editat per un celibitari no tan jove –l'any 1891 Artusi tenia setanta-un anys– que, dirigit fonamentalment a la burgesia –a qui va donar un codi alimentari (Camporesi 2018: XIII-XIV)–, a partir de la segona meitat del segle XIX es convertiria en un clàssic, en una «bíblia popular» (XVII),¹¹ seguint zelosament l'estructura típica d'aquells tipus de textos, però proposant diferents nivells de lectura.¹² De fet, Turbil (2020: 113) destaca que

By looking at Artusi's book we can tell three stories at once. First there is a story about Italy and its unification. Second, there is a story about diet and how food knowledge was becoming more and more important for Italians. Third and finally, there is a story about science, medicine and public health where concepts like diet, food composition and health were beginning to be taken into account in the kitchen.

La posició del palafrugellenc Josep Pla, potser, no és tan senzilla de descriure i per esbrinar-la podria ser oportú recórrer a l'estudi que Joan Fuster li dedicà a mitjans dels anys seixanta perquè, si bé allí es fixen uns tòpics, són innegables la qualitat i la perspiciàcia de la dissecció que fa de la figura i l'obra de l'autor d'*El que hem menjat*. Una d'aquestes mitges veritats sorgides de l'argamassa d'elements mítics –i mitificats– i la realitat seria l'opinió segons la qual Pla no era un burgès, sinó un *káilak*, un pagès (Fuster 2004: 34-35), un petit propietari que escodrinyava el món a través d'una mirada arrelada en un cantó de Catalunya que li permetia entendre l'universal des d'una perspectiva local –per cert, complementada amb una visió cosmopolita de viatger assidu i sorneguer. No obstant això i algunes punyents opinions antiburgeses, l'escriptor empordanès admirava la llibertat, l'ordre i certs aspectes del dinamisme garantits per aquella classe social (40-42) –al cap i a la fi, era

10 Des de la primera edició de l'any 1891 fins a la tretzena el nombre de les receptes no parerà de créixer i passaran de les 475 inicials a les 790 finals (Camporesi 2018: LXXIII-LXXV).

11 L'any 2012 superà els tres milions de còpies venudes (Dalla Bona 2012: 183).

12 Fabbri (2004: 14) ja notà que «el libro (...) se presta a niveles diferentes de lectura, de los cuales el más inmediato y explícito es el de manual de cocina». Cal assenyalar que, durant aquella època, la difusió dels manuals, amb unes estructures i una llengua aptes per a aquest tipus de textos, es devia en gran part a la feina feta per la editorial Hoepli de Milà: vegeu Robustelli 2012: 260.

la que més el llegia—, fet que es reflectia en el seu conservadorisme força provincià¹³ i en el seu flagrant aferrament a un territori determinat.¹⁴ Aquesta visió, a més, s'inseria dins el marc d'una dictadura que als anys setanta ja feia pudor de carronya —sobretot si relacionada amb els canvis radicals que estava experimentant l'occident industrialitzat— i amb un país, com Catalunya, que des de feia segles era —i és— un trencaclosques irresoluble per als seus habitants i per als de fora. És precisament en aquesta conjuntura de transició entre un univers conegut, però caduc, i un futur incògnit, per construir, on se situa el llibre de cuina de Pla, escrit la tardor de 1970 (Pla 2004: 328) gràcies a la insistència de l'editorial Destino i en record del professor Vicens i Vives (12-13). No sorprèn, doncs, que en ell hi hagi una estranya barreja de melancolia elegíaca prou declarada en el mateix títol —cal considerar que l'autor va redactar-lo amb setanta-quatre anys (13)— i d'afany de progrés. Com a exemple d'aquesta atmosfera aparentment contradictòria, valguin les cites següents: «És una vertadera llàstima, però aquest llibre va agafant un aire d'elegia —culinària, certament— que, tanmateix, no entra pas en la meua manera de ser» (141); «Vicens i Vives i jo estàvem units per moltes discrepàncies. Però ens lligava l'horror que teníem ell i jo d'incitar el país a fer una vida de catacumba (...). I és per tot això que jo vaig escriure aquestes inacabables, intranscendents ratlles» (240). També s'han d'evidenciar les crítiques sobre la mala alimentació del poble i dels pagesos a Catalunya, una situació que, segons Pla (63-63, 121), era urgent millorar. El fruit dels seus esforços fou «un veritable breviar de la gastronomia nacional» (Fàbrega 1997: 13), estructurat «com un autèntic manual raonat de cuina (no de pràctica culinària, naturalment)» (15).¹⁵

13 Fuster (2004: 37) ho diu clarament: «Pla, a més de ser un conservador cultural, és un conservador polític». A més, subratlla la seva incomprensió cap al proletariat (60-61) i el seu odi a qualsevol revolució que pugui trasbalsar la continuïtat del present (46). És una animadversió que li ve de lluny perquè ja durant els seus primers viatges a Itàlia es pot notar que «La seva veu és la d'un home que fins aleshores havia elogiat els epígons de la futura Democràcia Cristiana italiana i les altres forces liberals (Don Sturzo, Giolitti, etc.) i que ara fa mans i mànigues per aconseguir entendre i justificar les arrels i el perquè d'aquest moviment feixista en un país que admira de debò» (Arqués 2002: 189).

14 Com molt oportunament ressalta Fuster (2004: 77), Pla, quasi sempre, en compte d'utilitzar el mot *pàtria*, empra el de *país* i, fins i tot, amb aquesta paraula, a vegades, com passa en *El que hem menjat*, no queda clar si es refereixi només al seu Empordanet o a Catalunya en general. També és interessant el fet que Pla desconfiés de les grans ciutats (38), mentre Artusi (2018: 235-236), que visqué a Florència, en feu l'elogi perquè allí era possible trobar-hi de tot. Quasi segurament, la posició favorable de l'italià es deu a la llarga tradició urbana de la península que ve de l'edat mitjana (Montanari 2021: 7-12).

15 Potser valdria la pena confrontar els índexs generals dels volums d'Artusi i de Pla per veure'n les afinitats en la disposició dels temes tractats: «Prefazio / L'autore a chi legge / Alcune norme d'igiene / Lettera del poeta Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) / Lettera alla contessa Maria Fantoni Mantegazza / Le commedie della cucina / Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero / Potere nutritivo delle carni / Frustata / Brodi, gelatina e sughi / Minestre / Principii / Salse / Uova / Paste e pastelle / Ripieni / Fritti / Lesso / Tramessi / Umidi / Rifreddi / Erbaggi e legumi / Piatti di pesce / Arrostiti / Pasticceria / Torte e dolci al cucchiaino / Siroppi / Conserve / Liquori / Gelati / Cose diverse / Cucina per gli stomachi deboli / Note di pranzi / Colazione alla forchetta»; «Propòsit d'aquest llibre: la nostra vella cuina familiar / Robert de Nola: un record / L'esmorzar / Els aperitius / Els entremesos / Els nostres entremesos són esquistos. Les anxoves / Algunes coses bones. El caviar, les ostres... / Cuina de l'oli i cuina de la mantega. Les salses / Les sopes / La carn d'olla / La carn d'olla, encara / L'arròs en aquest país / La paella valenciana / Un arròs important / L'arròs a banda / La pasta, més o menys italiana / Formes de la pasta / La carn: una

Com es veu, els punts de partida existencials i ideològics d'Artusi i de Pla no són gaire allunyats. Atrapats entre l'enyor per un passat que s'esmunyia entre els dits del temps i un present que s'empassava acceleradament coses males i bones,¹⁶ ambdós van individuar en la cuina –i en la literatura– una pràctica cultural que els consentiria salvaguardar una part consistent de les seves identitats i, de retruc, de les identitats dels pobles als que pertanyien, perquè

Dalla dissociazione e dalla alienazione del mondo contemporaneo l'uomo cerca di salvaguardarsi anche attraverso manipolazioni rituali e totemiche che hanno in cucina i loro idoli, dove (...) il fumo e il sapore degli intingoli acquistano valore sacrale e lustrale e ripropongono il simbolismo trinitario di istinto, natura e cultura a tutela della vera dimensione dell'uomo; come se nell'alchimia culinaria l'uomo "cuisinier" reinventasse il laboratorio dell'"io" e andasse alla ricerca della sua sempre più labile identità (Camporesi 2018: XXV).¹⁷

De fet, els períodes de decadència són propicis per fer recompte i posar els fonaments d'una nova era que, però, tant Artusi com Pla, per motius obvis, no podien concebre deslligada de la tradició, d'una memòria de la que eren depositaris. El que queda per veure és com van aprofitar la gastronomia per dur a terme aquesta tasca de canonització i de conscienciació.

cuina sense bou / Ramaderia i alimentació. Els infanticidis / El *platillo* / La vedella i el vedell / L'estofat / El porc. Les botifarres / El pernil / El xai / Els pollastres / El pollastre, el colomí, etc. / La caça / La llebre / La becada, el tord, la perdiu / La cuina a la brasa / Els ous / Les truites d'ous / Les patates / Les verdures i els greixos / Monotonia i varietat / L'alimentació primaveral / Cuina de primavera: pèsols i faves / La cuina de les faves / La cuina del peix / La situació del peix / Els peixos / Les sopes de peix / Sardines a la brasa / Congre amb pèsols / Peix fregit: sonsos / Sobre els calamars / Els crustacis: el secret de la llagosta / El llongant o llobregant / Sobre el bacallà / La resurrecció del "niu" / Sobre les anguiles. Un capítol de records / Les truites de muntanya / L'all. Molta calma / El tomàquet: suspensió amb tendència contrària / Salsa a la maionesa / Salsa a la maionesa i allioli / El romesco / Intencionar les amanides / Cuina d'estiu: plats de festa major / Cuina d'estiu: el gaspatxo / Cuina de tardor: la samfaina / Cuina de tardor: els bolets / Cuina d'hivern: els cargols / Algunes coses bones de Barcelona: records / Cuina d'hivern: el dinar de Nadal / Els formatges / El vi / Els bons vins d'Europa / El vi i la cervesa / Sobre el vi negre / La fruita primerenca / La fruita estival / La fruita del final / Els melons s'haurien de menjar a l'hivern / Confiteria i rebosteria / Els bunyols / El recuit / L'ensaïmada mallorquina / Els torrons / Gelats / El cafè / Cafè descafeïnat / El tabac / Cafè, copa i *puro*». Es nota clarament en ambdós la voluntat, per una banda, de reproduir l'estructura típica i força ordenada dels receptaris, però, per l'altra, hi ha uns apartats que aporten unes mirades més personals, vinculades inclòs a opinions individuals o a especulacions de caràcter més aviat teòric i sociològic.

16 Capatti (2012: 23) defineix així la situació liminar d'Artusi: «Artusi diventa, per tutte queste ragioni implicite, il grande vecchio, che ha conosciuto la tavola risorgimentale, ha vissuto in Romagna e Toscana, ha viaggiato con la diligenza e con la locomotiva, e progetta una tavola italiana. La sua età, la sua condizione di agiato borghese venuto dalla piccola bottega di provincia ne fanno un giovane rappresentante della nuova Italia, con un forte legame con il passato risorgimentale».

17 González Turmo (1998: 19), a més, subratlla que la cuina popular serveix «antes igual que ahora, como elemento neutralizador, ralentizador del cambio. Ella mitiga sus efectos; tiene capacidad para adaptar las novedades del mercado al gusto y a la apariencia de siempre; es el hilo conductor entre el pasado y el futuro».

4. Segons plats. Defendre la memòria del paladar de l'estrangerisme, les presses, el turisme, la industrialització i la medicalització

Que els havia tocat viure anys de decadència ningú dels dos ho dubtava i en trobaven rastres claríssims en les pràctiques culinàries a ells contemporànies.¹⁸ Efectivament, amb un acord sorprenent, si tenim en compte que entre la publicació d'un llibre i l'altre hi ha un interval de vuit dècades, denunciaven les mateixes plagues com a causes principals del decaïment de la cuina autòctona: un exagerat estrangerisme sense suc ni bruc, la pressa, el turisme, la industrialització i la medicalització dels hàbits de consum alimentari. Cadascuna d'aquestes xacres es podia combatre amb un antídote específic.

A l'estrangerisme taujà calia contraposar la consciència d'una tradició riquíssima i determinada pel territori, amb unes combinacions de productes i sabors exclusives i intransferibles. Pla sap molt bé què i com es menja a l'Empordà i a bona part de Catalunya (Fàbrega 1997: 24); Artusi, per part seva, coneix de primera mà els plats de Romania i de Toscana.¹⁹ L'autor d'*El que hem menjat* és totalment conscient de les arrels antiquíssimes de la gastronomia catalana²⁰ que, com recorda Fàbrega (13-14), té «una bibliografia il·lustre, del llibre de *Sent Soví*, passant per Robert de Nola amb *El llibre del coch* a Pere Ballester de Menorca, o Ferran Agulló de Girona, i fins al Joan Fuster articulista».²¹ I, a més, és un defensor total del localisme culinari (Pujol i Puigvehí 1997: 15-16), que sosté desmantant el mite d'una cuina francesa monolítica (Pla 2004: 8) i reafirmant el principi de que «La cuina ha estat sempre una cosa molt local, les seves limitacions geogràfiques i històriques són evidents» (Pla 2004: 98).²² La mateixa cosa passa amb qui va escriure *La scienza in cucina e l'arte*

18 Al respecte escriu Camporesi (2018: LIII): «Ma il successo si spiega molto se si tiene presente che Artusi si inserì al momento opportuno, in un periodo di trapasso, di stanchezza e decadenza della cucina italiana, tutta regionale da una parte, e tutta francesizzante dall'altra (...). All'Artusi andò il merito di avere dato una cucina nazionale, quasi una patria comune, a un paese che a tavola era profondamente spaccato in due». Pla (2004: 7) ho té clar des de la primera frase del seu llibre i unes poques pàgines després resumeix la situació general: «A tot arreu, la cuina ha baixat. És inqüestionable. En definitiva, tot s'ha industrialitzat. (...) La cuina com a art de lentitud, de paciència, de moderació, de calma ha passat avall» (10). Es tracta d'un concepte que es repeteix sovint al llarg del llibre perquè afectà gairebé qualsevol producte i plat: vegeu Pla 2004: 76-77, 78, 93, 119, 145, 167, 196, 238, 246, 247, 248, 266-267, 413, 418, etcètera.

19 No només perquè era originari de Romania i s'havia instal·lat a Toscana, sinó perquè la seva cuinera, Marietta Sabatini, era toscana i el seu cuiner, Francesco Ruffilli, era romanyol: vegeu Fabbri 2004: 13 i Camporesi 2018: XXVII-XXVIII, LXII.

20 «La cuina està inexorablement lligada amb la tradició, amb el que la tradició multiseccular representa, que és molt llarg i vast» (Pla 2004: 78).

21 De fet, Pla (2004: 15-20) dedica el segon capítol del seu llibre a recordar Robert de Nola, encara que admeti no haver llegit mai el *Llibre del Coch* (20).

22 És una convicció sobre la que torna a insistir: «La primera varietat prové de l'enorme diversitat que té la cuina comarcal o local. Aquesta diversitat és tan fabulosa, que no crec que es pugui fer mai un llibre de cuina catalana (...). És un país que té el paladar comarcal –sovint purament local» (Pla 2004: 228).

di mangiar bene, que per a Camporesi (20018: XL), «ancora prima di essere il punto di partenza per una nuova cultura gastronomica, segna il punto di arrivo di molteplici e svariate tradizioni vecchie di secoli». Coherentment, per exemple, l'Artusi (2018: 212) constata que «Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà preferenza all'olio, in Lombardia al burro, e nell'Emilia al lardo». S'han de fugir, doncs, les males imitacions dels menjars estrangers que no encaixen en la idiosincràsia del lloc:

Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di *tedescheria* ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania* (Artusi 2018: 190).

La cuina internacional consisteix, generalment, a fer en aquest país la cuina dels altres països sense saber-ne un borrall i amb elements que tenen més o menys la mateixa forma però que no tenen res a veure amb els d'altres espais. No. Abandonem la vanitat i les separacions gratuïtes. Tornem a la cuina saborosa, discreta i local que, en aquest país, encara que s'hagi en part perdut i es vagi perdent, és, de vegades, molt agradable (Pla 2004: 373-374).²³

Així i tot, tant l'empordanès com el romanyol reconeixen els mèrits que les versions originals poden tenir, però, precisament, perquè pròpies d'uns ecosistemes limitats i difícilment exportables. Al respecte, Pla té una opinió força radical: «No he cregut mai en la cuina d'exportació. Les coses realment sensibles no poden exportar-se, de la mateixa manera que la literatura de qualitat no s'ha pogut traduir mai» (Pla 2004: 87). Artusi, en canvi, es mostra molt més obert a l'hora d'oferir receptes de plats típics estrangers, com el *cuscussú* [*sic*] (Artusi 2018: 79), els *sandwichs* [*sic*] (146), la *salsa alla maître d'hôtel* –encara que no se n'està de comentar: «Sentite che nome ampolloso per una briccola da nulla!» (152)–, *sauer-krout* (384), *strudel* (480), *presniç* (482), *keugelbupf* (483), *krapfen* (484), *gâteau à la noisette* (487), *pastine per il the* (557), *plum-pudding* (596), etcètera.²⁴ Es tracta d'un cosmopolitisme gastronòmic que l'autor d'*El que hem menjat* rebutja rotundament: «No he sentit mai la mínima curiositat ni per la cuina àrab ni semítica ni extremoriental. (...) M'agraden les coses nostres –sobretot si són corrents i simples, netes i impecables» (Pla 2004: 13).

La premsa, el turisme i la industrialització, en el fons, formen part d'una mateixa tendència a favor de la quantitat i en detriment de la qualitat. Cada vegada més freqüentment l'ésser humà modern dedica menys temps a la cuina i, no obstant, té l'absurda pretensió d'obtenir resultats immediats i satisfactoris:

23 Vegeu també Pla 2004: 418, on s'acusen els catalans de ser uns copistes culinàries: «És un país de copistes. El català, en aquestes i altres matèries, prefereix copiar de l'estranger coses complicadíssimes i de resultats absolutament incerts a treballar sobre la imaginació i l'anàlisi progressiva. En el seu fons, porta un esnob provincial, sempre en potència».

24 A propòsit dels plats estrangers de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Capatti (2012: 20) escriu: «Tale nazionalismo era evidente nell'approccio di Artusi alla cucina francese, meno ad altre, alla pasticceria tedesca e alle ricette delle comunità ebraiche. Va tuttavia ravvisato in esso il seme di una passione per la cucina domestica conservatrice e benpensante».

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

De la mateixa manera que hi ha tractats per a aprendre el grec o el llatí sense llàgrimes, 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 –cosa fatal per al manteniment de l'amor i dels matrimonis, vull dir monògams (Pla 2004: 62).²⁵

És un comportament que per a Pla és totalment incompreensible, ja que va a contracorrent respecte al que s'havia fet fins aleshores –«La pressa és un pretext per a dissimular una falta d'atenció en la cuina. (...) Cuinar requereix temps, una calma certa, una atenció evident. I això és el que no es té.» (Pla 2004: 196)–, i li retreu repetidament a la societat moderna aquesta actitud que en qüestions culinàries no la duu enlloc (44, 146, 195, 197, 228, 332). En *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* la necessitat de fer les coses molt lentament és una condició intrínseca a les mateixes receptes, com queda patent en l'elaboració de la gelatina –per preparar-la cal fer bullir les potes dels pollastres en aigua per set o vuit hores sense treva i s'ha d'escumar el líquid contínuament– (Artusi 2018: 36) o en la de la *pasta sfoglia* (171-173). En canvi, el que potser sí causa una mica més d'estupefacció en aquest receptari és la crítica a una cuina turística que només intenta resultar agradable per als visitants, amb conseqüències nefastes per al mateix autor i un acompanyant seu que tingueren la mala sort d'haver de compartir un àpat amb una comitiva d'alemanys en un restaurant de Pompei (569-570), on el propietari de l'establiment es justificà d'aquesta manera: «Bisogna bene che la nostra cucina appaghi il gusto di questi signori forestieri, essendo quelli che ci danno il guadagno» (Artusi 2018: 570). Pellegrino Artusi, malenconiosament, considerà que «Forse per la stessa ragione, sento dire che la cucina bolognese ha subito delle variazioni e non è più quella famosa di una volta» (570). L'escriptor empordanès observa un desprestigi semblant en la gastronomia del seu país, deguda a les gentades, cada vegada més nombroses, que l'envaeixen i que propicien una versió aigualida dels menjars locals: «Els hotelers em diuen –a l'estiu sobretot– que hi ha massa gent a tot arreu, que atesa la situació social, no hi ha cuiners, ni servei, ni res que pugui permetre l'elaboració d'una cuina real. Com més clients hi ha i com més diners es guanyen, més malament es menja» (Pla 2004: 197).²⁶

La industrialització, com hem anticipat, és un altre dimoni familiar dels dos autors, si bé, per raons històriques, s'ha de ressaltar que Pla en té una consciència major, mentre que per a Artusi és, més que res, un factor nou que encara no ha entrat de ple en el món dels fogons (Capatti 2012: 19). El que més espanta el palafrugellenc de la indústria alimentària són l'artificialitat i la producció desmesurada. Amb el progrés que hi ha hagut, reconeix que la gent té l'oportunitat d'alimentar-se millor i d'una manera més variada, però denuncia que s'ha desballestat completament el cicle de les estacions i que, per tant, al plat hi pot anar a parar qualsevol cosa en qualsevol moment: «Segui com sigui, cada dia és més difícil de saber quins ingredients han entrat en la composició del que hom

25 Curiosament, també Artusi veu la bona cuina com a una manera per preservar la parella: «[l'arte della cucina] sarebbe un farmaco alle tante arrabbature che spesso avvengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare» (Artusi 2018: 52).

26 Sobre les repercussions del turisme Pla (2004) hi torna sovint, vegeu també les pàgines 206, 235 i 262.

menja, i, si la nissaga humana va augmentant al ritme dels temps presents, arribarà un moment que serà impossible saber-ho clar» (Pla 2004: 55-56).²⁷ Es tracta d'unes alteracions cronològiques que afecten la bondat del producte, el seu sabor i també el benestar de la persona:²⁸

Els productes agrícoles obtinguts amb crossejats més o menys químics són dignes d'admiració i útils, és clar, a la balança de pagaments del país, però ara parlem de qualitat amb una certa elevació, i, aquestes coses, no les produeix més que la naturalitat terrestre i meteorològica (293).

Un exemple d'aquesta artificialitat són els pèsols congelats, definits «d'una quincalleria aparentment luxosa per a posar en una vitrina» (243). L'única forma de resistència és no abandonar ni oblidar els ritmes naturals i, per aquest motiu, Pla recull un llistat de plats de la cuina de primavera (239-254), d'estiu (382-393), de tardor (388-406) i d'hivern (407-413), incloent-hi els que es menjaven durant les festes majors (382-387) o el dia de Nadal (420-425) i també la fruita pròpia de cada estació (455-478), operació molt semblant a la que fa Artusi (2018: 713-730) amb les seves «Note di pranzi», on li suggereix al lector dos possibles àpats per a cada mes de l'any i per a les festes més importants, òbviament emprant els productes del temps.²⁹ Precisament parlant d'aquestes celebracions, que solien anar acompanyades d'una voracitat pantagruèlica (Pla 2004: 383), l'empordanès porta a col·lació una altra amenaça per a la cuina tradicional: «Aquesta cuina de festa major ha creat molta crítica. Era una cuina molt bona, però dolenta per a la salut; s'hi menjava en excés. (...) Ara la gent vol fer una quantitat desorbitada d'anys menjant d'una manera monòtona i trista. És un criteri com un altre» (384).

Els dos autors, tot i que n'acceptin alguns principis, miren amb escepticisme les noves consignes de la ciència mèdica, particularment les que els semblen anar contra el sentit comú que fins a aquell moment s'havia imposat. Així reacciona Pellegrino Artusi a la recomanació de beure només aigua quan es menja: «alcuni igienisti consigliano il pasteggiare coll'acqua anche durante il pranzo, serbando il vino alla fine. Fatelo se ve ne sentite il coraggio; a me sembra troppo pretendere» (Artusi 2018: 18). Però, unes cinc-cents pàgines després reconeix que «Ora si apprezza una cucina leggera, delicata e di bell'apparenza e verrà forse un giorno che parecchi di questi piatti da me indicati per buoni, saranno sostituiti da altri assai migliori» (584). Una mica menys conciliador és

27 Altres exemples serien els següents: «Ja no es tracta d'adaptar la cuina a la salut, a la vitalitat i a l'humor del cos humà, sinó d'adaptar el cos al comerç més sinistre que pot fer-se, que és el de l'alimentació, el culinari» (176). O, encara: «La característica principal de la cuina, quan és realment bona, és la seva diversitat, la seva varietat, en definitiva el seu localisme. (...) Hi ha una manera d'uniformar indefectible: és fer-la malament, de baixa qualitat. Aquesta és la cuina europea de l'avenir; la cuina de la unificació fictícia i artificial» (447).

28 «Jo no sóc pas partidari d'aquestes monstruositats. Les coses són bones en el seu temps. En aquesta època científica que s'acosta, no sé pas si ens divertirem. Em penso que no ens divertirem gens» (Pla 2004: 394). Vegeu també Pla 2004: 228, 241, 248.

29 Camporesi (2018: XLVII) recalca que «Artusi rinverdisce questa tradizione, ormai spenta, in un ultimo, estremo tentativo, di ancorare la cucina dell'uomo al ciclo dei giorni e dei mesi».

Josep Pla (2004: 222): «La gent està cada vegada més convençuda que la seva durada física depèn, en gran part, de la quantitat de mongetes tendres, bròquil, espinacs, bledes i pastanagues que pugui engolir en cada moment». ³⁰ Per part seva, com Artusi, ³¹ discrepa de l'opinió d'aquells metges que sostenen que el brou no alimenta i és més aviat inconsistent (70-72): «Quan jo era jove (...). Un *bonillon*, una tassa de brou, era una espècie de recurs general davant totes les desgràcies» (77). Uns criteris, en canvi, que comparteixen amb aquesta perspectiva nutricional són la moderació a l'hora de menjar ³² i la senzillesa dels plats: «De tota manera no ho dubtin pas: la cuina millor és sempre la més elemental i senzilla» (273); «Come avrete notato (...) la mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo (...) quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco» (Artusi 2018: 287). Ningú dels dos no ho dubta pas i des del primer moment especifiquen que no són uns golafres ni uns *gourmets* i tampoc uns *gourmands*, ³³ sinó simplement unes persones que saben gaudir de la cuina ben feta. De nou, s'aferren a una saviesa popular que aposta per l'equilibri dels ingredients i de les quantitats, ³⁴ a una tradició que no pot ésser millorada i que cal conservar i difondre perquè les noves generacions no tinguin un paladar

30 En les pàgines següents el palafrugellenc insisteix que «Els progressos de la ciència –o, per dir-ho amb més exactitud: l'art de tenir salut– han canviat un dels aspectes de la cuina» (Pla 2004: 223), o sigui, «En el nostre temps s'ha produït un fenomen considerable: hi ha molta gent que pràcticament ha deixat de sopar o sopa d'una manera minsa i ridícula. I no pas perquè el seu pressupost s'hagi esblaimat...» (224); vegeu també les pàgines 74 i 376. Artusi, com Pla (2004: 225), és partidari de les verdures, però fetes com Déu mana: «FAGIULINI E ZUCCHINI ALLA SAUTÉ. Questi erbaggi così cucinati servono per lo più di contorno. Ora la così detta cucina *fine* ha ridotto l'uso dei condimenti a una grande semplicità. Sarà più igienica se vogliamo, e lo stomaco si sentirà più leggero; ma il gusto ne scapita alquanto e viene a mancare quel certo stimolo che a molte persone è necessario per eccitare la digestione» (Artusi 2018: 350). Vegeu també Artusi 2018: 378, on deixa als anglesos el privilegi de menjar les verdures bullides...

31 «Si è sempre creduto che il brodo fosse un ottimo ed omogeneo nutrimento atto a dare vigore alle forze; ma ora i medici spacciano che il brodo non nutrisce e serve più che ad altro a promuovere nello stomaco i sughii gastrici. Io, non essendo giudice competente in tal materia, lascerò ad essi la responsabilità di questa nuova teoria che ha tutta l'apparenza di ripugnare al buon senso» (Artusi 2018: 36). És sorprenent fins a quin punt les paraules d'Artusi s'assemblen a les de Pla (2004: 70): «Els facultatius creuen que el brou, des del punt de vista de l'alimentació és un enganyapastors (...). No deixa d'ésser curiós que un plat tan vell i tan arrelat, que ha servit durant tants de segles per a alimentar la gent, sigui considerat per la ciència mèdica com a insubstancial i escassament apreciable».

32 Artusi (2018: 20-21) també és contrari a l'abús de vi i d'alcohol; Pla, en canvi, (2004: 522) n'exalta les potencialitats literàries: «L'alcohol és una droga magnífica per a la imaginació, i, si en el procés de la història literària –per posar un exemple– no hi hagués hagut tants embriacs, la literatura seria d'una mediocritat i d'un avorriments espantosos».

33 «Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto (...) perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripugna vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio» (Artusi 2018: 9); «Jo no he estat mai cuiner. No tinc la més petita idea de les receptes culinàries. De la cuina, el que m'interessa són els resultats, l'eficàcia. Jo no he estat mai ni un *gourmet* ni un gormand. Les meves possibilitats d'absorció alimentària han estat sempre molt precàries» (Pla 2004: 13).

34 «Les persones que busquin el cèlebre i anomenat seny català faran segurament el viatge en va. És en la cuina que aquesta tendència s'ha imposat d'una manera vista. “En la cuina –solia dir la meva mare–, s'hi ha de posar de tot... però poc!”» (Pla 2004: 68). Vegeu també Pla 2004: 158.

de ciment i sense memòria,³⁵ una de les qualitats que Pla –i, indirectament, Artusi– s'estima més en un cuiner³⁶ i, de segur, en algú que sigui a taula (Pla 2004: 200): «Tot, en definitiva, depèn d'una tradició ancestral, que convindria continuar, perquè és una forma de la continuació que, havent passat per una dialèctica tan contrastada, s'ha demostrat d'una vigència inalterable» (260).³⁷

5. Postres. Usar la llengua per tastar aliments i fer efectiva la realitat d'un país

El repte decisiu, quan s'ha delimitat el perímetre de les pròpies conviccions i de les pròpies experiències, és precisament el de saber transmetre-les d'una manera eficaç que pugui engrescar tant els qui ja les compartien com, sobretot, els qui no ho feien. Aquesta és la clau de l'èxit dels llibres d'Artusi i de Pla, perquè, més enllà de recollir i fixar unes tradicions antigues, aconseguiren divulgar-les amb eines innovadores que per a tots dos foren la peculiar tipologia de text emprada i, encara més important, el llenguatge triat. *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* és palesament un receptari, però, el seu autor, que era un lletraferit, va decidir barrejar les receptes amb moltíssimes anècdotes, serioses o divertides,³⁸ divagacions –a vegades tan llargues que hom s'acaba oblidant del plat del qual s'estava parlant, com per exemple quan hauria d'explicar la *torta di patate* (Artusi 2018: 564) o la *crema alla francese* (610)–,³⁹ cites literàries i culinàries, referències cultes⁴⁰ i científiques,⁴¹

35 «La joventut dels nostres dies es considera molt intel·ligent, i segurament ho és, però el seu paladar es va tornant de ciment armat, absolutament sindical i massiu» (Pla 2004: 322).

36 «La primera condició d'un bon cuiner és la memòria –la memòria real, positiva. La memòria és el fonament de la cultura. (...) Després d'una tan llarga tradició culinària –modesta, però antiquíssima– convindria conservar el que tenim» (Pla 2004: 133).

37 Aquesta és una preocupació constant: «Hem de conservar el que tenim. Hem de respectar les combinacions. Si les destruïm no hi quedarà res: tornarem a la cuina de la salvatgeria desenfrenada» (Pla 2004: 496).

38 Són moltíssimes les anècdotes que protagonitzà l'autor i que presencià o escoltà. Vegeu, per exemple, Artusi 2018: 77, 82, 105, 125, 162, 238, 266-267, 271-272, 281, 296, 301, 321, 457, 471, 497, etcètera.

39 A més a més, es podrien citar la faula sobre els llagostins (Artusi 2018: 116), la divagació sobre l'all (137), aquella sobre la batalla de Marengo (260), una altra sobre els peixos i els antics (412) o les faves i els antics (543-546), o, encara, el flam que li serveix per parlar dels ídols (594), etcètera.

40 Compareixen en les seves pàgines Alexandre Dumas (230-231), Giacomo Leopardi (330), la Bíblia –per parlar dels pollastres...– (468), Niccolò Machiavelli (477), Giovanni Boccaccio (516), Dante Alighieri (610, 649), l'*Orlando furioso* (657-658), Caterina de' Medici (665), Giuseppe Parini (683), Francesco Redi (684), Carlo Goldoni (685), etcètera. Sobre les heteròclites fons d'Artusi vegeu Camporesi 2018: XXXVIII-LIII i Fabbri 2004: 19.

41 Animals que estimulen la seva curiositat històrica o científica són, per exemple, les granotes (97), la llissa llobarrera (100), la sípia (108), el xarret (128), les fotes (265), les sardines (282 i 284), les perdius (340), el rêmol (405), la mussola (407), el llenguado (408), els corballs i els molls de roca (410), la tonyina (413), la llagosta (415), els esturions (417-418), les anxoves (420), els calamars (422-423), les galeres (424), les anguiles (425-428), la tenca (435), les arengades (439), el lluç de riu (448), la gallina de Guinea (469), les oques (470-471), el gall dindi (473), el paó (475-476), etcètera. Hi ha també incursions en la ciència mèdica, com aquella sobre el funcionament del pàncrees (183).

quadres de costum, etcètera (Fabbri 2004: 19-20), tant que Camporesi (2018: XLIX) arriba a escriure que «può leggersi come una lunga *causerie* farcita di ricette, una specie di romanzo della cucina, ma anche come un serbatoio di notizie e informazioni naturalistiche, scientifiche, dietetiche e igieniche». La definició podria servir perfectament per descriure *El que em menjat*, un volum que, segons les paraules del mateix Pla, (2004: 52, 199) ha de ser una lectura plaent i agràida perquè «no és un llibre de receptes, és una divagació, una digressió prenent la cuina com a pretext» (134).⁴² En efecte, en ell, els plats i els aliments serveixen com a llançadora per a digressions personals⁴³ – culturals⁴⁴ o gastronòmiques–,⁴⁵ opinions, consideracions, petites històries, classificacions per teixir un «veritable manual o crònica del menjar» (Fàbrega 1997: 26). A més, fet força curiós, Fàbrega, en *La cuina de Josep Pla. A taula amb l'autor de El que hem menjat*, assenyala que «en general, quan esmenta el peix o les verdures, per exemple, dona informacions molt valuoses o exactes, fora de qualsevol retòrica o trivialització del tema» (30); la mateixa estratègia es troba en les pàgines d'Artusi –animades per una evident intenció educativa (Camporesi 2018: XVI; Fabbri 2004: 16)– i justament, prou sovint, quan fa referència a éssers marins o amfibis, tant que Camporesi (2018: LI) escriu: «Parrebbe proprio che fossero i pesci a stuzzicargli la vocazione didascalica».⁴⁶

42 No obstant aquesta afirmació, sí que en *El que hem menjat* es troben receptes gairebé explicades de manera exacta, com ara el civet de llebre (Pla 2004: 187), el *matelote d'anguilles* (336-337), el gaspatxo (591), etcètera.

43 Com, per exemple, la invasió de Rússia per part de Napoleó (Pla 2004: 59), l'episodi del bisbe de Girona (171), la discussió sobre les angules que hi va haver a la redacció d'*El Sol* (299), el viatge en busca de les truites de muntanya (339-344), la reacció del mariscal duc de Richelieu quan va tastar per primera vegada l'allioli (363), una breu història de Catalunya per arribar a parlar del romesco (369-370), una estada a Cadis amb Joan Fuster (388-389), la divagació sobre les espècies catalogades de bolets (400-401), d'on ve la tradició de cuinar el gall per Nadal (421-422), una ensaïmada menjada a Mallorca amb Baltasar Porcel (498-499), el diàleg sobre el tabac (527-532), etcètera.

44 Entre d'altres, s'esmenten Frédéric Mistral, els Daudet i Fèlix Gras (Pla 2004: 58, 366-367), Lev Tolstoi (59), Plató, Martí Luter, Samuel Johnson (114), Joan Maragall (151, 370), el Duc de Rivas (153), Alfredo Marquerie (154), Alexandre Dumas (183), Bernard Shaw (200), Georges Simenon (244), Johann Wolfgang von Goethe (258), Dante Alighieri (258), Felip II (265), Homer (274), Charles Maurras (276), Wolfgang Amadeus Mozart (289), Gottfried Wilhelm Leibniz (290), el rector de Vallfogona (297), Plini (319), Eugeni D'Ors (377), el llibre *Handbook for travellers in Spain* de Richard Ford (377), Columela, Varró i Cató el Vell (378), Mercadante (383), Georg Wilhelm Friedrich Hegel (385), Miguel de Cervantes (389), Gengis-Kan (390), l'obra *Plantas medicinales* del doctor Font i Quer (400, 494), la *Història de Catalunya* de Víctor Balaguer (421), Hernán Cortés (422), la novel·la *la Dafnis i Cloe* (427), el sociòleg brasiler Gilberto Freire (482), la *Historia del Ampurdán* de Pella i Forgas (487), Moisés (507), Stendhal (510), Charles Dickens (512), etcètera.

45 Es citen, per exemple, el llibre de Julio Camba *Lícilo o el arte de bien comer*, *De Res Cibaria* de Pere Ballester (304-306, 359-360), *La cunya mallorquina* de Pere Alcàntara Penya (306), un poema sobre la maionesa (362), *L'art de la cuisine française au XIXème siècle* de Marie Antonin Carême (365), el diccionari sobre la cuina francesa d'Alexandre Dumas (394), etcètera.

46 En efecte, en el llibre de Pla tenim descripcions, per exemple, de la cabra (el crustaci) (Pla 2004: 93-95), dels hàbits de les sardines (284), dels sonsos (298), però també d'uns ocells, com la becada (189) i el tord (190). Fins i tot, tant Artusi com Pla (2004: 268-273) proposen una classificació dels peixos, del més bo al més dolent. La llista de l'Artusi (2018: 398) és la següent: «do storione, il dentice, l'ombrina, il ragno, la sogliola, il rombo, il pesce di San Pietro, la triglia di scoglio, la trota d'acqua dolce». La de Pla, en canvi, és: el corball, el llobarro, l'escòrpora roja, el nero, el roger –o moll– i el llenguado.

La tendència a la exactitud, al didacticisme, a la claredat lingüística, sense renunciar a l'amenitat, és un altre dels trets que funciona com a comú denominador de les dues obres. Artusi era un convençut partidari de la necessitat d'unificar la llengua italiana (Dalla Bona 2012: 184; Beccaria 2012: 3-4) i a l'hora de redactar el seu manual no solament va crear una cuina *nacional*, sinó que va posar a punt una forma d'expressar-se directa i un lèxic –gastronòmic (Camporesi 2018: LXVIII; Fabbri 2004: 16)⁴⁷ i general– basat en un florentí impol·lut i, fins i tot, una mica arnat (Camporesi 2018: L), elaborant, d'aquesta forma, un estil inèdit en l'àmbit culinari (LIII, LV) i comprensible per a un bon nombre d'italians.⁴⁸ Tot això ho diu explícitament a propòsit de la recepta del *Caciucco*: «Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio o forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti» (Artusi 2018: 399). A més, en un intent per testimoniar la varietat dels dialectes i, al mateix temps, per donar uns punts de referència més sòlids, Artusi, freqüentment, usa paraules regionals diferents que indiquen una determinada cosa que ell, després, nominarà sempre en toscà.⁴⁹ En el cas de Pla, també es pot observar una atenció molt concreta a les variacions comarcals respecte al lèxic⁵⁰ –sense arribar a pretendre una unificació– i una certa meticulositat en esbrinar l'etimologia d'alguns mots –tant en castellà, consultant el diccionari de Coromines (Pla 2004: 153, 303, 319, 334, 389, 449) com en català, amb el diccionari d'Alcover i Moll (153, 297, 298, 491, 500)–, com si volgués reafirmar la vivor del català i la solidesa de les seves arrels. Una tasca essencial en qualsevol època i, més encara, en aquella en què s'escrigué *El que hem menjat* perquè, com adverteix Joan Fuster (2004: 77-78): «En el fons, la llengua, més que unir-nos, tradueix la nostra unitat prèvia: el fet de ser una mateixa societat. I, quan la llengua fa crisi, fa crisi la unitat –la societat, en definitiva». Perquè un idioma demostrï la seva vigència, però, no és suficient certificar-ne l'antiguitat i la riquesa, sinó que cal posar-ne a prova la flexibilitat i la seva capacitat de combregar amb la sensibilitat contemporània de la gent, un desafiament que Pla, com a bon periodista, considerava cabdal: «En la seva redacció, Pla, no vol apartar-se massa d'un mòdul de llenguatge viu que ell imagina. No és el seu dialecte –el de Palafrugell–, bé que n'hi emulsioni alguns trets. Ni és el barceloní. Empíricament, Pla s'arbitra un to mitjà que resulta bastant natural per a tota l'àrea catalana» (72). D'allí que el seu estil sigui «directe, viu, ràpid» (70), «un estil, una construcció, que segueixen el moviment natural de les coses» (71), «col·loquial» (72). La seva preferència per

47 Abans de la secció dedicada a les receptes Artusi (2018: 26-29) recopila un glossari de termes gastronòmics toscans –«Spiegazioni di voci»– que potser no s'entendrien en tota la península i ho fa, justament, per un afany educatiu.

48 El mateix Artusi advertia sobre els manuals de cuina que es venien en la seva època: «Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete» (Artusi 2018: 8).

49 Vegeu, per exemple, Artusi 2018: 99, 112, 201-202, 285, etcètera. També tendeix a traduir els termes culinàries –generalment francesos– a l'italià, proposant solucions autòctones: 131, 199, 219, 390, 698, etcètera. Pla, en canvi, sovint manté les paraules que venen de França: vegeu Pla 2004: 131, 144, 161, 164, 171, 179, 187, 189, 202, 204, 207, 212, 214, 237, 243, 245, 256, 313, 325, 336, 337, 385, 416, 452, etcètera.

50 Vegeu, per exemple, Pla 2004: 126, 130, 160, 260, 269, 270, 271, 290, 319, 346, 404, 405-406, 485, 489, 491, 494, etcètera.

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

una escriptura directa queda patent també a l'àmbit de la cuina a partir d'un comentari al llibre de Pere Ballester:

El que em sembla és que escriu molt bé, amb una gran claredat i una gran precisió, i en aquest sentit és admirable, perquè una de les més grans dificultats de l'escriptor que tracta de descriure coses concretes i reals és arribar a donar als seus papers un mínim d'intel·ligible realitat. El senyor Ballester, en realitat, imita rarament els gran estilistes francesos, que és el que gairebé fan tots els escriptors castellans (Pla 2004: 306).

L'al·lèrgia cap a l'academicisme i al barroquisme afecta també la prosa d'Artusi (Robustelli 2012: 256-257), precisament pels mateixos motius que preocupaven el palafrugellenc, si bé per al romanyol era imprescindible apropar els seus connacionals a una llengua *estranya* de la qual s'havien d'ensenyar les potencialitats comunicatives i la ductilitat:⁵¹

Desde el aspecto propiamente literario, el *Manual* resulta un producto muy bien logrado, que sabe despertar incluso la curiosidad del lector no especializado y conquistar su atención gracias a una escritura creativa, fluida, desenvuelta y coloquial, casi como si se tratara de una charla entre viejos amigos, al calor de la chimenea (Fabbri 2004: 19).

A més, es pot assenyalar que, entre les eines retòriques que ambdós utilitzen sovint per establir un diàleg amè amb el lector té una certa rellevància l'ús de la ironia, de la qual aquí en donarem només un parell de mostres significatives. Artusi, per exemple, en una de la seves digressions durant l'explicació de la recepta dels *maccheroni col pangrattato*, comença a recordar els dies en què conegué el patriota Felice Orsini, qui atemptà contra la vida de Napoleó III, i per tornar a donar els ingredients necessaris per fer els *maccheroni tria*, sorneguerament, l'expressió «Ritorniamo a bomba» (Artusi 2018: 231). Actitud força semblant a la de Pla quan, parlant de com ha evolucionat a Catalunya la cuina dels cargols, afirma «Avui, els cargols han fet molt de camí» (Pla 2004: 411).⁵²

51 Uns exemples podrien ser els següents: «Questi gnocchi (...) spero vi piaceranno come sono piaciuti a quelli a cui li ho imbanditi. Se ciò avviene fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo, o mandatemi un *requiescat* se sarò andato a rincalzare i cavoli» (Artusi 2018: 226); «PICCIONE A SORPRESA. È una sorpresa de' miei stivali, ma comunque è bene conoscerla perché è cosa da apprezzarsi» (461); «BISCOTTI DELLA SALUTE. Siate allegri, dunque, ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Mathusalem» (494).

52 A més, al llarg dels dos llibres hi ha moltes frases que mereixerien aparèixer en una antologia en què ens fonguessin ironia i cuina, constituint una llista de aforismes semblant a la que encapçala el volum *Physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat-Savarin. Heus aquí unes quantes: «Si dice che a tavola non si dovrebbe essere in meno del numero delle Grazie, né in più del numero delle muse» (Artusi 2018: 226), «Non crediate che io abbia la pretensione d'insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano» (295), «Vogliono dire che la miglior morte dei piccioni sia in umido con i piselli» (326), «La pràctica de l'amor és inconcebible entre persones malmenjades i més aviat afamades» (Pla 2004: 76-77), «En la cuina, el rerefons de normal demència humana és inimaginable. En totes les coses de la vida es pot fer el boig. En la cuina, mai» (87), «Els ous durs s'han de reservar per a les persones que es dediquen a l'heroïcitat, com per exemple els astronautes» (207), «La cuina és un art de ressuscitar cadàvers, no és un art de rematar coses mortes» (242), «El calamar és d'un gregarisme tan

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

Les conclusions que es poden extreure de tot el que aquí s'ha resumit, doncs, són que tant Artusi com Pla van saber aprofitar la cuina –en el seu sentit cultural més ampli– per forjar o reforçar una identitat, un sentit de pertinença –individual i col·lectiu–, no solament a través de la concretesa del paladar, sinó, d'una manera subreptícia, mitjançant una llengua que, a més de tastar aliments, diu i fa efectiva una realitat. En aquest sentit són reveladores les frases de Camporesi pel que fa a l'autor italià i la de Fàbrega respecte a l'escriptor català:

L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi sposi*. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. Ciò, si capisce anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano (...) (Camporesi 2018: XVI).

En certa manera [a Pla] li devem la creació de la literatura gastronòmica en la nostra llengua (...) (Fàbrega 1997: 29).

estúpido com l'humà» (301) «El bacallà és susceptible de ressuscitar, cosa que no sol pas ésser gaire corrent ni donar-se amb excessiva freqüència» (321), «L'all és el Gengis-Kan de la cuina peninsular i catalana» (390), etcètera.

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

Bibliografia

- Álvarez, M. (2002) “La cocina como patrimonio (in)tangible”, dins *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, pp. 11-25.
- Arqués, R. (2002) “Josep Pla: Itàlia com a mirall”, *Quaderns d'italià*, 7, pp. 187-206.
- Artusi, P. (2018 [1a ed. 1891]) *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Torino, Einaudi.
- Beccaria, G.L. (2012) “Varietà e unità nella lingua di Artusi”, dins Frosini, G. / Montanari, M. (eds.) *Il secolo artusiano. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011)*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 3-5.
- Brillat-Savarin, J.A. (1841 [1a ed. 1825]) *Physiologie du goût*, París, Librairie-editeur Lavigne.
- Camporesi, P. (2018 [1a ed. 1970]) “Introduzione”, dins Pellegrino, A., *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Torino, Einaudi, pp. IX-LXXXVI.
- Capatti A. (2012) “Il ventennio artusiano. Cucina e morale spicciola”, dins Frosini, G. / Montanari, M. (eds.) *Il secolo artusiano. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011)*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 17-25.
- Cartay, R. (2015) “Una nación también se construye desde el plato”, *Agroalimentaria*, 21, 40, pp. 145-152.
- Contreras, J. (1999) “Tierra, cuina i identitat”, *Estudis d'història agrària*, 13, pp. 127-156.
- Dalla Bona, F. (2012) “Pellegrino Artusi o il Manzoni della cucina italiana”, *Revistas letras, Curitiba*, 86, pp. 181-190.
- Fàbrega, J. (1997) *La cuina de Josep Pla. A taula amb l'autor de El que hem menjat*, Barcelona, La Magrana.
- Fabbri, M. (2004) “A propósito de Pellegrino Artusi y su obra”, dins Pellegrino A., *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*, Cesena, Proyecto Un mar de sueños/Progetto un mare di sogni, pp. 9-21.
- Fuster, J. (2004 [1a ed. 1965]) “Notes per a una introducció a l'estudi de Josep Pla”, dins Pla J., *El quadern gris*, Barcelona, Destino, pp. 11-79.
- González Turmo, I. (1998) “Cocina, territorio e identidad”, *Estudios del Hombre. Ensayos sobre alimentación y culinària*, 7, pp. 15-22.
- Gutiérrez de Armas, J. (2017) “Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930)”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXII, 2, pp. 533-554.
- Montanari, M. (2021 [1a ed. 2010]) *L'identità italiana in cucina*, Bari, Laterza.
- Montanari, M. (2012) “Le ragioni di un successo”, dins Frosini, G. / Montanari, M. (eds.) *Il secolo artusiano. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011)*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 7-15.

Simone Cattaneo. A taula amb Pellegrino Artusi i Josep Pla: l'art de fer país a Itàlia i a Catalunya amb el que hem menjat

- Pla, J. (1983 [1a ed. 1955]) *Cartes d'Itàlia*, Barcelona, Destino.
- Pla, J. (2004 [1a ed. 1972]) *El que hem menjat*, Barcelona, Destino.
- Pla, J. (1980) *Itàlia i el Mediterrani*, Barcelona, Destino.
- Pujol i Puigvehí, A. (1997) *Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici (segle I) a Josep Pla (segle XX)*, Barcelona, Icària.
- Robustelli, C. (2012) “La scienza in cucina e la costruzione della lingua unitaria”, dins Frosini, G. / Montanari, M. (eds.) *Il secolo artusiano. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011)*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 255-279.
- Tobin, J. (2002) “La construcción culinària de la nacionalidad”, *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, pp. 27-46.
- Turbil, C. (2020) “Science in the Kitchen and Beyond: Cooking with Pellegrino Artusi in Post-unified Italy”, *Public Understanding of Science*, 29, 1, pp. 112-120.