

AMISTAT I GASTRONOMIA

JUAN LÓPEZ-CARRILLO

D'ençà del 1993 gaudeixo de la sort immensa de conèixer personalment a l'Eugeni, i puc assegurar que un dia després de la trobada, encara que potser va passar en el mateix moment de donar-nos la mà, ja érem amics de debò. Per això desitjo moltíssim —que mai se sap— que, després de la lectura d'aquest text, l'afecte per part seva continuï sent encara recíproc i perllongat fins a la fi dels temps. Ara bé, si aquestes paraules no fossin del seu grat, com a persona d'exquisit tarannà que és, l'Eugeni no em manifestaria el seu disgust; simplement —serveixi com a exemple— no es tiraria endavant la invitació que em va fer fa uns quants dies per degustar —preferiria escriure «per devorar», però en aquest cas, per molt que li encantessin les meves paraules, potser tampoc m'hi convidaria— els saborosíssims i ja per a mi mítics canelons que la seva dona, la Maria Dolors, cuina amb cura i mestratge superior. Així, d'aquesta manera, elegantment, l'Eugeni, sense manifestar cap acritud cap a la meva persona, em trencaria merescudament el cor, encara que en aquest cas em trencaria més aviat l'estómac, víscera sense el glamur de la seva veïna cardíaca, però molt més necessària per mantenir en harmonia les relacions personals, fins i tot la pau social.

Els inicis de les relacions amistoses, com sol passar amb les amoroses, acostumen a tenir moltes vegades gènesis semblants i en molts casos no se sap per què succeeixen, però tant en unes com en les altres només és qüestió de deixar-se anar. I després de 62 anys de viure amb mi mateix i les meves circumstàncies, he arribat a la conclusió que l'amor, malgrat que de vegades és inconstant, sempre dóna sentit a la nostra existència; en canvi, l'amistat, l'amistat autèntica, que sí que sol perllongar-se a través dels anys, el que fa es justificar del tot aquesta existència, i poquíssimes coses més ho aconsegueixen. Només per les intenses i magnífiques vivències compartides amb els amics —i entre elles les gastronòmiques ocupen un lloc preferent— va valdre la pena passejar-se, durant els anys sempre escassos que ens toca viure, per aquest bellíssim planeta Terra, planeta que cada cop més, per desgràcia, és menys bonic i més terra.

A més, continuant amb aquestes qüestions de l'amistat, se sol dir que a les persones el que millor ens defineix són els amics que tenim, així que, recargolant aquesta teoria a favor meu, segons com són els nostres millors amics, en bona part també ho serem nosaltres. En el meu cas, per la part que a mi em pertoca respecte a l'Eugeni, resultaria que sóc —sobretot quan em trobo davant seu amb una bona gerra de cervesa a la mà —un home amable, culte, curios, incisiu, liberal, creatiu, generós, atent, irònic, solidari... En resum, després de compartir taula, sobretaula i entretinguda conversa amb l'Eugeni —on normalment parlem de tot allò que ens fa divins però sobretot del que ens fa més humans—, quan arriba el comiat, un es troba millor, se sent millor persona amb si mateix i amb el món, encara que mai no podré

negar que el que es menja i beu durant la trobada, sempre facilita una mica, però només una mica, l'arribada d'aquestes sensacions tan elevades i enlluernadores.

I el seu llibre què millor conjuminar l'exaltació gastronòmica i vital —que fins i tot les divinitats, sempre envejoses dels homes, hi són— és *Gastronomia divina*. L'Eugeni, tres anys després de conèixer-nos, em va escriure la següent dedicatòria a la portadella d'aquest obra:



Juan López-Carrillo i Eugeni Perea al Palau Bofarull de Reus després de la presentació del llibre *Sefa Ferré, l'expressió permanent*, l'any 2012

«La bona vida és l'art de saber integrar els millors ingredients —amistat, serenitat, bellesa, solidaritat...— en el brindis del dia a dia.». Quina gran saviesa ens mostra en saber encarar així la vivència diària, cap a un mateix i cap als altres, quina metàfora més encertada. La bona vida, l'existència veritable i la més satisfactòria és com la millor recepta culinària: necessita els millors ingredients perquè la seva culminació sigui perfecta. En la quotidianitat del dia a dia, de vegades no sabem aconseguir aquests ingredients, i de vegades, quan tenim la sort de gaudir-ne no sabem cuinar-los. *Gastronomia divina*, després de la seva lectura, afavoreix aquesta cocció per l'estat de satisfacció que les seves pàgines deixen al lector de principi a fi. *Gastronomia divina*, joia del coneixement gastronòmic que va publicar el 1994 Ediciones Destino és, alhora que estudi erudit, del tot amè, manifestació de la més pura creació literària per part de l'Eugeni. Història de la gastronomia (amb mencions contínues a l'art, la literatura, els costums i la cultura del temps que esdevé) sota l'empара de la divinitat, amb referències que ens arriben des dels clàssics llatins i grecs fins al segle XX, però centrant-se

sobretot en les cuines dels convents i les rectories més humils passant per les dels bisbats i arribant fins al Vaticà —el lector es troba a gust tant a Vic i Riudoms com a Pontevedra i Roma—, més l'aportació de les experiències personals de l'Eugeni viscudes, per exemple, a la seva infància. *Gastronomia divina* és un llibre de lectura necessària que es menja amb el ulls, ja ho diu la contraportada: «Tant el tema com l'estil fan que sigui un llibre per llepar-se'n els dits», i, afegeixo jo, per a tornar a repetir més d'una vegada, com a deliciós i nutritiu plat que és per a la ment.

Es comprova llavors, fefaentment, que la nostra amistat des dels seus inicis sempre va anar de la mà de la gastronomia, per a alegria de l'intel·lecte i del sistema digestiu que, com ja se sap, amaga l'anomenat segon cervell (o primeríssim, depenent del moment). I ara em ve a la memòria la celebració en un restaurant basc (segur que en aquest cas el record procedeix d'algun grup de neurones que sempre habiten felices i en *franca francachela* a l'intestí prim, neurones que solen gaudir dels plaers de la vida i que, per tant, ja de natural, propicien la remembrança d'allò que un dia ens va fer feliços) de la fi del treball de traducció del català al castellà que el poeta Ramón García Mateos i jo vam fer del llibre de poemes de l'Eugeni, *Amb pedres al ronyó / Con piedras en el riñón*, que la Fundació Antonio Machado, de Cotlliure, li va publicar el 2014. Aquella invitació de l'Eugeni per gaudir de les carns d'Euskal Herria va ser tan plaent (suposo que, fins i tot, encara que tampoc ho asseguraria, va donar temps per parlar una mica de poesia) que va provocar que el Ramon i qui això escriu li juréssim que sempre estariem disposats a traduir-li el que calgués al llarg de la seva vida (amb posteriors celebracions que mantinguessin, això sí, el mateix nivell gastronòmic), encara que escrivís el poeta riudomenc una obra poètica tan extensa com el mateix *A la recerca del temps perdut*.

Finalment, en aquests darrers deu anys, l'Eugeni, l'Alfredo Gavín —el nostre comú amic, que, només per això, l'Eugeni i jo tenim del tot assegurat el nostre pas a la posterioritat— i un servidor, hem adquirit un costum ja del tot arrelat, un magnífic, irrenunciable i beneït costum, el millor dels costums, de veure'ns freqüentment per compartir taula de restaurant en algun poble, ciutat o racó diferent de les nostres comarques. Aquesta consuetudinària i regular celebració de l'amistat, de la literatura, de l'existència, continua amb el mateix ímpetu des del primer dia, i a mesura que els anys s'acumulen, encara amb més fervor (i que s'allargui molt aquesta acumulació, sempre que sigui en les millors condicions físiques i mentals, i així, per exemple, que doni per poder menjar de primer un plat de bacallà amb samfaina i de segon fricandó amb moixernons —o en lloc de fricandó que sigui cabrit, mantenint els moixernons, que la companyia de verdura o similar sempre ha de fer acte de presència—, acompanyats d'un bon vi del Montsant), que la vida, ara que ja fa pocs anys que vam deixar de ser adolescents, cada cop més, més s'ha d'aprofitar. I encara que no cal cap motiu que justifiqui aquestes trobades, l'origen va raure en un projecte gastroliterari basat a fer un recorregut per les antigues fondes de la demarcació que encara continuen funcionant com a restaurants, tasca en què hem posat tot el nostre afany —res com una praxi culinària per tirar endavant i amb vehemència un projecte compartit— i que acabaria convertint-se en llibre.

Llibre a tres mans que, *grosso modo*, es dividiria en tres parts: una de dedicada a la història que envolta el lloc, a càrrec de l'Eugeni; una altra de centrada en alguna de les receptes

que representessin millor el restaurant, feina que a mi em correspondria i, finalment, una part del tot literària de la mà de l'Alfredo, amb relats específics dedicats a cadascuna de les fondes. La intenció llibresca, almenys temporalment, es va aturar, però no el manteniment d'aquesta pràctica joiosa que celebra l'amistat un dia a la Fonda dels Àngels de Montblanc, o a la Fonda Can Peraire de l'Arboç, o a la Fonda El Recó de Cornudella o, depassant els límits provincials, a la Fonda Alcalá de Calaceit o... a qualsevol lloc, sigui restaurant de Cambrils, bar de Bonavista o quiosquet de platja que permeti un dia més constatar que som vius de veritat mentre parlem de l'últim llibre que hem llegit o la darrera pel·lícula que hem vist i que ens tenen fascinats, alhora que el millor arròs mariner que hem menjat mai desapareix davant nostre com per art d'encantament, per dir-ho poèticament.

Mentrestant, la terra gira i les dones dormen, i penso que ja falta menys per arribar al 2023, per poder celebrar amb entusiasme i immensa alegria l'aniversari d'un amic del tot imprescindible i necessari, els primers 70 anys del meu amic, l'Eugeni Perea Simón.