

CUINA

Dalí

Joan-Antoni Ferran



Curiosament, l'única vegada que vaig veure Dalí al natural – i de prop, per cert – fou en un restaurant. A la Panadella, concretament. Llavors devia tenir jo dotze o tretze anys, i anava amb la família al pla d'Urgell, al poble de la meva mare. L'establiment estava quasi buit. Els Dalí i algú que els acompanyava, segueren un parell de taules més enllà. El meu pare, que havia après de dibuixar amb mossèn Bosch, era un partidari empedreït del classicisme més acadèmic i no va fer pas grans alimares, en veure el pintor, llavors més famós per les excentricitats que per la seva pintura, aquí. Vam acabar de dinar i vam sortir del menjador amb el «que aprofiti» de cortesia. Però parlem d'ell i de la seva relació amb la cuina.

Els catalans sempre hem tingut fama de menjar bé. A *De re coquinaria*, d'Apici, un receptari de principis del segle I d. C., s'hi dóna la recepta d'un plat¹ anomenat Perna, un pernil bullit i passat pel forn amb unes incisions

farcides de mel. Uns dels pernils que tenien més anomenada entre els romans, eren originaris de la zona que ara en diem la Cerdanya. Per altra part, dos dels llibres de cuina més antics, el manuscrit del Sent Soví i el «Llibre del Coch», de mestre Robert de Nola, foren escrits en català. Robert era cuiner a la cort de Nàpols, on el degué publicar. El manuscrit és de principis del segle XIV; el llibre de mestre Robert fou imprès a Barcelona el 1520, però se'n conserva una traducció castellana del 1525.

Dins del nostre país, l'Empordà, la terra on nasqué Dalí, també té una cuina tradicional excel·lent: els *platillos*, el congre amb pèsols, que Josep Pla considerava una meravella (i ho és), el "niu", els plats de mar i muntanya, com el pollastre amb llagosta...

Dalí nasqué en una casa benestant, després que el seu germà morís albat. Seguint el costum, el batejaren amb el nom del difunt i la família l'avicià. El seu interès per la cuina i el menjar fou primerenc. Ho diu als paràgrafs inicials de la seva «Vida secreta de Salvador Dalí»²:

“A sis anys, volia ser cuiner. A set anys volia ésser Napoleó. I la meva ambició ha anat augmentant sense parar des d'aleshores.

Stendhal parla en algun lloc de l'observació d'una princesa italiana que es prenia amb desfici un gelat en una tarda calorosa. «Quina llàstima que no sigui pecat!», va exclamar. Quan jo tenia sis anys, era pecat per a mi de menjar qual-sevol cosa a la cuina. L'entrada en aquesta part de la casa era una de les poques coses que els meus pares m'havien prohibit categòricament. M'estava hores i hores espiant i fent-se'm la boca aigua, fins a trobar l'oportunitat d'esmunyir-me en aquell indret encantat, i davant les minyones, que cridaven de gust, arrabassava un tros de carn crua o un bolet a la brasa, i m'ennuegava gairebé fins a ofegar-me, perquè per a mi tenien el gust meravellós, la qualitat meravellosa, la qualitat embriagadora que només la por i la culpa poden comunicar.”

¹ Trobaran la recepta al Quadern de desembre del 2002.

² Obra completa de Salvador Dalí, vol. I, Ed. Destino / Fundació Gala - Salvador Dalí. Barcelona, 2003.

³ El bàrbar costum culinari de bullir els espinacs fins deixar-los reduïts a una pellerina que s'ha gastat en aquest país, en té la culpa. Si són bons crus! 4 No cal pas coure'ls tant.

⁴ (*Scolopax rusticola*). Ocell de l'ordre dels caradriiformes, de la família dels caràdrids, amb el dors i les parts superiors de color castany i les parts inferiors groguenques, i de bec llarg i molt sensible.

⁵ Obra completa de Josep Pla, vol. 19 «Tres senyors». Ed. Destino. Barcelona, 1966.

⁶ La Sissi de les pel·lícules.

No faré ara l'habitual psicoanalítica recreativa. En una taula rodona sobre Dalí a la qual vaig assistir aquesta primavera passada, l'artista mataperenc Albert Novellón observà encertadament que quan es parla de Dalí, sempre es parla de psiquiatria, dels símbols; de pintura, mai. En l'àmbit culinari, ho mataré dient que el text demostra prou bé l'interès de Dalí pel menjar, des de bon començament. Tampoc buscaré fantàstiques coincidències simbòlogiques en els seus gustos. Les que són evidents de la seva pròpia narració i prou. En aquests assumptes, sempre recordo l'anècdota de John Ford i l'estudiant de cinema. Un estudiant va anar a veure Ford, dient-li que feia un treball d'escola sobre ell; després de fer-li una llarga anàlisi més o menys delirant dels significats ocults en els seus films, li preguntà sobre una determinada escena: «I com la vau rodar?». Ford, foteta, li respongué: «amb una camera!». I passo a parlar de menjars que el pintor figuerenc recorda d'alguna forma o altra. D'alguns que he espigolat de la seva obra completa, per ser més exactes. No és que siguin un element omnipresent, però algunes referències hi fa.

Diu explícitament al subtítol del primer capítol de la «Vida secreta...»: *Sé què menjo, no sé què faig*. En aquest capítol, el pintor hi formula algunes particulars teories sobre els aliments. Contraposa els espinacs, per amorfs (cuïts, naturalment)³ amb el marisc, d'esquelet extern i morfologia perfectament definida. Blasma la verdura i enalteix el regal del mar; digues-li beneït! També diu que li agrada el formatge Camembert perquè quan és madur, l'interior es deforma com els seus rellotges tous.

Com a *gourmet*, Dalí no s'aparta de l'ortodòxia del moment. Considera el símbol més delicat de la civilització, la *Bécasse sûr canapé*, una becada⁴ rostida que es menja lleugerament *faisandé*, amb tota la freixura i el budell ple del seu propi excrement. No sembla que fos per cap especial afecció coprofàgica. El plat era considerat una exquisidesa, a la cuina burgesa de l'època. Pla, a «Un senyor de Barcelona»⁵ també rememora, en boca del senyor Rafael Puget, les becades caçades al Corriol, el mas d'aquest senyor al Collsacabra, prop del límit d'Osona amb la Garrotxa i sota els cingles del Far. No recordo on, però també he sentit dir a Juan Mari Arzak, la importància de què la becada no buidi el budell, quan mori, per a l'èxit culinari. Dels vins, en canvi, manifesta la seva predilecció pels més corrents, aquells "vins de pagès" astringents, enfustats, d'alta graduació, que triomfaven, beguts amb porró, abans del descobriment de la fermentació a temperatura controlada.

Seguint amb la «Vida secreta...», més endavant narra com el 1937, la nit que havia ingressat Gala en un hospital per ser operada, sopà amb fruïció d'un plat d'ostres i un colom a la brasa. En les seves visites a Viena, intentant inútilment ésser visitat per Sigmund Freud, hi menjà pastís de xocolata. Devia ser la famosa *Sacher - torte* que va inventar *herr Sacher*, cuiner imperial vienès, a petició de la *kaiserin Elisabeth*⁶ que li havia encomanat un pastís de xocolata que no embafés. Per cert, Dalí arribà finalment a veure's amb Freud a Londres, però el pare de la psicoanàlisi no es deixà impressionar ni gota pel patracol sobre la paranoia escrit pel pintor, ni pel propi Dalí com a personatge.

Dels seus "records prenatals", intrauterins, diu, esmenta la visió anàloga a dos ous ferrats, sense la paella, que s'acosten i s'allunyen; sensació que pot reproduir en un fosc, prement-se els ulls closos, diu. També és molt pròpia d'ell, l'anècdota de pubertat que explica, estant al Molí de la Torre, a casa dels Pichot. Se li va acudir pintar cireres sobre una vella porta. Les anava pintant d'una en una, com a imatges independents. Quan va mostrar l'obra, algú va remarcar que no havia pintat les cues; llavors es va posar a menjar cireres de les que havia pres per model, i a enganxar les cues a la porta. En pocs dies les cireres que restaven començaren a omplir-se de cucs. La porta també tenia corcs; Dalí comença a agafar cucs i corcs amb unes pinces i a intercanviar-los, els cucs als forats de la porta, i els corcs als forats de les cireres. Pichot, que l'observava, murmurà: «això és genial!».

Per acabar amb la «Vida secreta...», un altre fragment, potser indicatiu de la seva relació quasi libidinosa amb el menjar, de la seva trapelleria i d'un punt d'egolatria:

"Era el temps de les faves. M'estava acabant un llarg dinar en què el plat principal havia estat aquest vegetal extraordinari que tant s'assembla a un prepuci. Els catalans tenen una manera d'assasonar les faves que en fa un dels meus plats favorits. Cal guisar-les amb pernil i botifarra, i el secret consisteix a posar en la barreja una mica de xocolata i unes fulletes de llorer. Havia menjat fins afatar-me i m'estava mirant distretament, bé que fixament, un tros de pa. Era el crostó d'un pa molt llarg que havia quedat a la taula, i no podia deixar de mirar-me'l. Finalment, vaig agafar el tros de pa i el vaig besar a la punta; després el vaig besar una estona per estovar-lo i, un cop fet això, vaig premsar la part estovada damunt la taula, on es va aguantar verticalment. Acabava de reinventar l'ou de Colom: el pa de Salvador Dalí."

A l'iconografia daliniana també hi apareixen elements clàssics de bodegó: natura morta, raïms i fruita, mongetes, garotes. Però hi ha dos elements que hi són presents força més assiduament: els pans i els ous. La torre Galatea està merletada d'ous i té les façanes plenes de pans de tres crostons. També la casa de Port Lligat té ous al damunt. Dins la producció artística, i per dir-ne només dos, recordem el bust femení tocat amb una barra de pa (Bust de dona retrospectiu, 1933) i, el famosíssim cistell del pa (El cistell del pa, 1945) que va pintar, ambdós al seu museu de Figueres, entre d'altres.

Amb aquestes línies, un servidor fa la seva modesta contribució al centenari de Dalí; si el paper no ha sortit d'un entusiasme fulgurant, me'n sabran disculpar: és el què hi ha.

