

De memòria i no de fogons

Un llibre sobre els àpats de Sant Narcís repassa com ara es cuina menys i es mengen coses més diverses

El xef Joan Roca lloa l'obra: "Un homenatge a les dones i a molts restaurants"



La família Pinós-Claramunt, durant un dinar de celebració a la sala de la casa de la família Pinós, a l'avinguda de Sant Narcís. Fotografia extreta de 'Girona. Menjars de Fires', de Salvador Garcia-Arbós FOTOGRAFIA UNAL / 1931 / CEDIDA.

Es cuina poc o excepcionalment en moments extraordinaris. La cuina ha esdevingut una forma d'entreteniment", escriu Salvador Garcia-Arbós en el capítol Entaulats i a l'esgaparrada, inclòs a Girona. Menjars de Fires, el llibre que edita l'Ajuntament, com cada any, per la festa major.

El Saló de Descans del Teatre Municipal va ser l'escenari de la presentació de l'obra. Van acompanyar l'autor i coordinador el xef del restaurant Can Roca, Joan Roca; el director del Centre de Recerca i Difusió de la Imatge (CRDI), de l'Arxiu Municipal de Girona, Joan Boadas, i l'alcalde i amfitriona, Marta Madrenas. Entre el públic, els exbatlles Joaquim Nadal i Anna Pagans.

L'autor, el periodista Garcia-Arbós, va destacar la feina coral del treball, de tapa dura i amb fotografies de plats, de mercats i passejades per la Devesa. El coordinador, especialitzat en gastronomia, va fer una llarga llista d'agraïments a l'hora d'avançar que el segon volum, el del 2022, anirà "de plats per compartir, de begudes, de pastisseria i de menjar de carrer [l'street food]".

La major part dels textos són escrits per Garcia-Arbós, però també se n'hi recullen de Pep Vila (Les cassoles i el rebost d'en Gerió en 19 porcions), Clàudia Bussé Rojas (El Mercat del Lleó) i Abraham Simon-Ferré, i la fotografia de Francesc Guillaumet i de l'Arxiu de Girona. Hi ha també receptes d'Eduard Bosch.

Coneixedor del ram, Garcia-Arbós va repassar com la cuina ha estat "subcontractada i externalitzada". Ara ja no es cuina com abans i es cuinen coses molt diverses. En el text, es recorda com en ple franquisme els àpats de Fires i de Tots Sants eren una cita gairebé ineludible. Era quan els menjadors eren amplis, amb capacitat per a vint persones i no sales d'oci, "amb televisors enormes". Era una altra època, quan no calia anar de restaurant perquè el menjar de casa –habitualment rostit o canelons– era tan o més bo. Hi havia barris obrers que no feien l'àpat de Fires o de Tots Sants –pels que treballaven a la fira agrícola o comercial– perquè no hi creien per motius religiosos o perquè no s'ho podien permetre.

Joan Roca va lloar el llibre de Fires i Garcia-Arbós, "imprescindible quan parlem de cuina a Girona, en el país i més enllà". Roca va explicar com el volum és "un bany de nostàlgia i de records" i alhora "un homenatge a les dones [les que solien cuinar] i a molts restaurants".

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 23-10-2021, Pàgina 22

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2047577-de-memoria-i-no-de-fogons.html>

