

TRAVAUX / TREBALLS

.....
Entaulats: cuines, festins, gastronomia
.....

Mònica Güell, Aleix Guijarro Pineda, Sergi Ramos Alquezar (eds.)



ÍNDEX

Introducció	7
I. Els mots de la taula	
Parèmies i fraseologia gastronòmica en català: un signe de vitalitat lingüística? <i>Immaculada Fàbregas i Alegret (Université Bretagne Sud)</i>	13
‘A taula no s’envelleix’. La representació de la taula i de la cuina en les parèmies catalanes. Estudi comparatiu <i>Mònica Güell (Sorbonne Université)</i>	27
La traduction de termes gastronomiques du catalan vers le français <i>Xavier Sarmiento Vigara (Université Bretagne Sud, Sorbonne Université)</i>	37
II. Imatges i estètiques de la gastronomia	
Visió alternativa als mites de la gastronomia: <i>La cuina dels homes</i> de Sílvia Subirós Mercader <i>Àngel Quintana (Universitat de Girona)</i>	53
Visions dels àpats en la cultura catalana contemporània: el cas de la pintura d’Antoni Miró <i>Carles Cortés Orts (Universitat d’Alacant)</i>	63
Un banquet sensorial de la gastronomia peruchiana al <i>Llibre de cavalleries</i> : de la paraula literària a la imatge en còmic <i>Emili Samper Prunera (Universitat Rovira i Virgili)</i>	79

III. Representacions literàries

- 'Menja't una cama!'. Modes de la poesia gastronòmica
Enric Bou (Universitat Ca'Foscari) 93
- Menjar, cos i cultura: *La 'Niña Gorda'* de Santiago Rusiñol
Antoni Maestre-Brotons (Universitat d'Alacant) 113
- El sushi del divendres i la paella del diumenge.
Representacions de la gastronomia i interaccions socials
a taula dels joves personatges de la literatura catalana contemporània
Maria Patricio Mulero (Université Toulouse-Capitole) 125
- 'M'agrada fer un bon cuscús per dinar i un bon entrepà
de pa amb tomàquet per sopar. Per què no?'. Anàlisi de la funció
de la gastronomia en la literatura catalana d'origen internacional
Pilar Arnau i Segarra (Universitat de les Illes Balears) 139

IV. Àpats i política

- Gastronacionalisme i gastrodiplomàcia
als països i territoris de llengua catalana
Michel Martínez Pérez (Sorbonne Université) 153
- La cuina com a eina terapèutica i de regeneració social:
una aproximació a un *corpus* de receptaris vegetarians
del primer terç del segle XX a Catalunya
Aleix Guijarro Pineda (Sorbonne Université) 165
- Usos de l'àpat en la prosa cavalleresca catalana del segle XV
Quentin Daste
(Université Paris-8 Vincennes – St-Denis, Sorbonne Université) 181

«Menja't una cama!».
Modes de la poesia gastronòmica

ENRIC BOU
Università Ca' Foscari Venezia

Supprimer, corriger un mot, surveiller
une euphonie ou une figure, trouver un
néologisme, cela participe pour moi
d'une saveur gourmande du langage.

Roland Barthes

I have to admit, I remember better what
I've eaten than what I've thought.

Charles Simic

Aquestes citacions inicials ens recorden la importància que té el menjar en la nostra cultura, un factor crucial de la identitat i que per raons diverses s'ha convertit en una veritable obsessió en el món actual. Ho demostren programes de la TV, seccions especials als diaris i revistes, revistes especialitzades i llibres i converses infinites en reunions familiars o d'amics. Hem arribat a l'excés. Potser perquè és veritat el que va escriure Aldo Buzzi a *L'uovo alla kok*: «Nei periodi di decadenza il culto della cucina diventa eccessivo. Plinio lamentava che un cuoco costasse più di un cavallo, "Clitone" scrisse La Bruyère "ebbe in vita due sole occupazioni: desinare la mattina, cenare la sera"» (Buzzi 1979, 15)¹. Aquí m'interessa només un aspecte d'aquesta obsessió: la poesia gastronòmica.

1 «En períodes de decadència el culte a la cuina es fa excessiu. Plini es queixava que un cuiner costava més que un cavall, "Clito" va escriure La Bruyère "només tenia dues ocupacions a la vida: sopar al matí, sopar al vespre"».

1. Ecocrítica i «Food Studies»

No és el meu objectiu plantejar una discussió teòrica sobre la natura dels modes i els gèneres en literatura. Només voldria recordar que segons Aristòtil podem distingir diversos gèneres: lírica, drama i narrativa. Alguns, posteriorment han afegit l'assaig, el discurs especulatiu (Baldick). Si ens referim als modes, es poden distingir: el satíric, l'irònic, el còmic, el pastoral, el didàctic, l'*stream of consciousness*. I jo gosaria afegir-ne un altre que seria el mode gastronòmic. El menjar és present per tot, ocupa un lloc central en algunes obres literàries, o és només una excusa ambiental en una novel·la, poema o obra teatral, però –gairebé– sempre és present. Els llibres de cuina serien tot un nou gènere, de natura també ben complexa. En el volum col·lectiu *Food and Cultural Studies* (2004) els editors identifiquen una sèrie de qüestions clau en els estudis culturals sobre el menjar. Aquests capítols ens ajuden també a decidir els temes centrals: el cru i el cuinat, la *comensality*, la dieta nacional i la cuina global, comprar menjar, menjar a casa, menjar fora de casa, escriure sobre menjar, els xefs a la televisió i finalment, qüestions d'ètica i ansietats alimentàries.

Des de fa uns anys s'ha desenvolupat un camp d'estudi que es coneix com a *Food Studies*, que podem traduir com estudis alimentaris. Aquest camp d'estudi està relacionat amb l'ecocrítica. Com han declarat Glotfelty i Fromm, «L'ecocrítica pren com a tema les interconnexions entre natura i cultura, concretament els artefactes culturals de la llengua i la literatura. Com a postura crítica, té un peu a la literatura i l'altre a la terra; com a discurs teòric, negocia entre allò humà i allò no humà» (Glotfelty i Fromm 1996, XIX). En els estudis alimentaris, el lloc té un significat polifacètic. Així el *terroir* o sabor del lloc es refereix a com la zona on es cultiven o crien els aliments afecta el producte final. El lloc també pot significar procedència. Per exemple la procedència dels aliments preocupa cada cop més, i amb les noves i sovint confuses lleis d'etiquetatge, pot ser difícil determinar la veritat sobre la procedència dels productes animals: «Sense gàbies» pot significar «criat en un edifici superpoblat». I «criat en llibertat» pot referir-se a espais molt reduïts i no a imaginaris prats verds plens de bestiar i gossos d'atura.

Entre el menjar i el llenguatge hi ha múltiples relacions. Un bon exemple ens el proporciona el poeta Guerau de Liost, al llibre *Sàtires*. En el «Llibre segon – D'homes», hi llegim la «Sàtira XXII – Dels lectors» on proposa una associació ben curiosa:

A la taula obert el llibre,
quina olor de lletres fa!

Cada full com pètal vibra
sota l'aire de la mà,
papalló d'humana fibra
que gira full en passar.

A estones el dit es posa
com un senyal matusser.
El llibre, com una rosa,
—Mira —diu— que et punxaré.—
Quan el lector li fa nosa,
les lletres són un vesper.

Lector, que amb deler notori
un llibre picant aculls:
com d'un rapte en el desori,
descenyit, badarà els ulls,
obscè encar, baldament plori
quan li rebreguis els fulls.

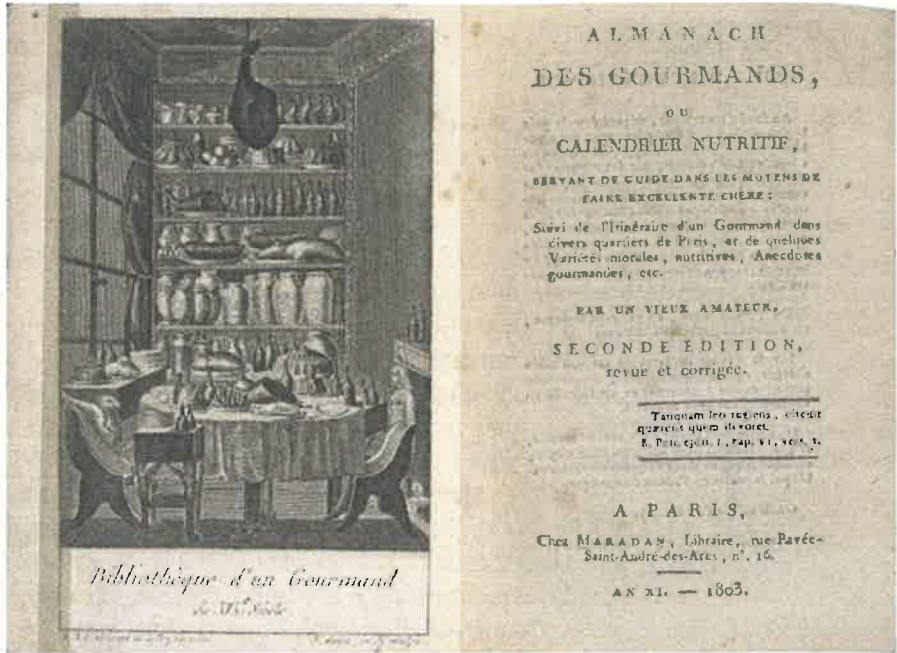
Lector que, senyant-te, goses
arriscar d'un llibre el tast:
si hi trobes regust de coses,
ja el bescantes de nefast,
no pel que hi ha, pel que hi poses
de metzina al teu abast.

Si el llibre, gentil, es bada
com una franja de cel
i el ressegueix ta mirada,
roina de líric anhel,
serà com la noble fada
que al front et posa un estel.

És destacable en aquest cas la identificació entre llegir i menjar, aguditzada per la il·lustració de Xavier Nogués que acompanyava la sàtira. A més hi ha una referència als lectors excessivament moralistes que troben en la lectura de determinats llibres, «metzines».



*A la taula obert el llibre
quina olor de lletres fa!*



Grimond de la Reynière, *Almanach des Gourmands, ou calendrier nutritif* (1803)
https://archive.org/details/gri_33125008532588/page/n5/mode/2up

Al frontispici del primer volum de l'*Almanach des Gourmands* (1803) de Grimod de la Reynière, es representa una estranya i insòlita biblioteca. És la biblioteca del gastrònom, a les prestatgeries de la qual (que podria confondre's amb un modern frigorífic), en lloc de volums hi ha aliments de tota mena: garrins, capons, embotits i patés, licors, formatges i ampolles de vi, pots de fruita en aiguardent, pots de verdures en oli i vinagre, púdings farcits, *panettone* i pastissos farcits. Al centre de la sala, una taula carregada de menjars substitueix l'escriptori de l'erudit, mentre que, del sostre, com una magnífica aranya de vidre de Murano, penja un pernil enorme i saborós. És una manera molt gràfica per expressar que llegir és menjar, escriure és cuinar. Perquè paraula i menjar, coneixement i gust estan molt relacionats.

El llenguatge ens recorda constantment l'associació entre el saber i el gust. Tenim «gana» de saber, «set» de coneixement o «fam» d'informació. «Devorem» un llibre, mai estem «farts» d'històries, «rumiem» els projectes/idees, «digerim» determinats conceptes amb dificultat, mentre que «assimilem» algunes idees millor que d'altres. Ens agrada una història sobretot si s'utilitzen paraules «dolces» per explicar-la, en lloc d'amanir-la amb consideracions «amargues», amb acudits «de mal gust» o «repugnants» o, pitjor encara, amb

al·locucions «insípides» i escrites «sense sal». No és casualitat que els millors relats són els que estan amanits amb anècdotes «picants» i comparacions «saboroses». L'analogia entre l'alimentació del cos i l'alimentació de l'esperit ens permet establir i aprofundir aquesta connexió entre el menjar i el pensament (Tagliapietra).

L'historiador italià Massimo Montanari ha proposat una gramàtica dels aliments. Serien les convencions que configuren el sistema alimentari no com una simple suma de productes i aliments, sinó com una estructura dins de la qual cada element defineix el seu significat. Així el lèxic està constituït pel repertori de productes disponibles. La morfologia és la manera en què els productes es transformen i s'adapten a les diferents necessitats de consum, mitjançant pràctiques culinàries: gestos i procediments concrets. La sintaxi és l'ordre dels plats segons criteris de successió, juxtaposició i relació mútua, definits de manera diferent segons les cultures i classes socials, així com segons la disponibilitat. En l'estructura sintàctica d'un àpat, els complementos que eventualment precedeixen, acompanyen, segueixen es defineixen segons els temes principals: entrants, primers i segons plats, guarnicions, postres. L'àpat adquireix tota la seva capacitat expressiva gràcies a la retòrica, que és el complement necessari de qualsevol llengua. La retòrica implica adaptar el discurs al tema, als efectes que es volen provocar. Si en aquest cas el discurs és menjar, la retòrica correspon a les instruccions i convencions per preparar, servir i consumir els àpats (Montanari 2010, 137-141).

2. Poesia gastronòmica

La web de la Poetry Foundation té una secció dedicada a «Poetry and Food»². Les diverses subseccions ens indiquen temes que ha tractat la poesia gastronòmica: *planting and harvesting* (el cultiu), *eating with family* (menjar amb la família), *eating with ghosts* (menjar amb fantasmes), *hunger and discipline* (gana i disciplina), *comfort food* (menjar reconfortant), *food and love* (menjar i amor), *eating for sustenance and survival* (menjar per subsistir i sobreviure), *indulgence* (capritx), *for kids* (per als infants). Així anem una mica més enllà dels «modes».

S'atribueix a Mark Strand i Charles Simić haver encunyat el terme *gastronomic poetry*. Charles Simić argumentà de manera molt convincent la connexió inequívoca entre el menjar i la felicitat:

Sadness and good food are incompatible. The old sages knew that wine lets the tongue loose, but one can grow melancholy with even the best bottle, especially as one grows older. The appearance of food, however, brings instant happiness. A paella, a choucroute garnie, a pot of tripes à la mode de Caen, and so many other

2 <https://www.poetryfoundation.org/collections/145091/poetry-and-food>.

dishes of peasant origin guarantee merriment. (Simić 2015a)³

Menjar i parlar, i reflexionar sobre el menjar pot ser una obsessió, i menjar obsessivament fins a l'última molla és el que Walter Benjamin va definir com *gourmandizing* [menjar desafortadament]:

Qui sempre va menjar amb moderació mai no va experimentar el que és un menjar de manera obsessiva, mai va patir el fet de menjar. Així com a màxim coneix el plaer de menjar però no la voracitat, el desviament des de la avinguda planera de la gana cap a la selva de la gola. Perquè a la gola s'ajunten totes dues coses: la desmesura del desig i la uniformitat d'allò amb què se'l sacia. (Benjamin 1999, 358)

Aquest crític aporta dues observacions valuoses sobre l'alimentació: el desig il·limitat i la concentració obsessiva en un sol tipus d'aliment. Una de les coses que succeeix a la poesia gastronòmica, que es concentra en les metàfores de caràcter sensual/sexual i tendeix a la descripció metafòrica de menjar.

Quan Mark Strand va morir, Charles Simić va explicar el seu interès pel menjar d'aquesta manera: «Vam començar un nou moviment poètic que esperàvem que ens fes famosos. Tots els altres poetes en van començar un fa quaranta anys, així que vam pensar: per què no nosaltres? La nostra s'havia d'anomenar Poesia Gastronòmica» (Simić 2015b). Es van adonar que a les lectures de poesia cada vegada que s'esmentava el menjar en un poema «somriures feliços esclataven a la cara de la gent del públic. Així, raonàvem, en un país on la majoria de la gent odia la poesia i tothom menja i berena constantment, els poemes haurien d'esmentar el menjar amb més freqüència (2015b). Vegem un exemple:

Mark Strand's «Eating Poetry» (1968)

Ink runs from the corners of my mouth.
There is no happiness like mine.
I have been eating poetry.

The librarian does not believe what she sees.
Her eyes are sad
and she walks with her hands in her dress.

The poems are gone.
The light is dim.
The dogs are on the basement stairs and coming up.

3 «La tristesa i el bon menjar són incompatibles. Els vells savis saben que el vi deixa anar la llengua, però un pot caure en la malenconia fins i tot amb la millor ampolla, sobretot a mesura que envelleix. L'aparició del menjar, però, aporta felicitat instantània. Una paella, una choucroute garnie, un pot de tripes a la mode de Caen i tants altres plats d'origen pagès garanteixen alegria».

Their eyeballs roll,
 their blond legs burn like brush.
 The poor librarian begins to stamp her feet and weep.

She does not understand.
 When I get on my knees and lick her hand,
 she screams.

I am a new man.
 I snarl at her and bark.
 I romp with joy in the bookish dark.
 (Strand 1980)

«Menjant poesia»

La tinta corre per les commissures de la meva boca.
 No hi ha felicitat com la meva.
 He estat menjant poesia.

La bibliotecària no creu allò que veu.
 Els seus ulls estan tristos
 i camina recolzant les mans al vestit.

Els poemes han desaparegut.
 La llum és tènue.
 Els gossos són a les escales del soterrani i pugen.

Els seus globus oculars roden,
 les seves potes rosses cremen com la mala herba.
 La pobra bibliotecària comença a picar de peus i a plorar.

No ho entén.
 Quan m'agenollo i li llepo la mà,
 crida.

Sóc un home nou.
 Li ganyolo i lladro.
 Joguinejo amb alegria a la foscor llibresca.
 (Strand 1980)

La veu del poema presenta de manera calmada una curiosa situació que passa en una biblioteca. Explica al lector que la tinta corre pels dos costats de la seva

boca, com si es tractés d'una mena de suc exòtic. És un acte de gola que espanta la bibliotecària (Spacey 2017). Strand fa que la poesia sigui comestible. A través d'una sèrie de metàfores que transformen la veu del poema: a l'inici és un ser humà, però al final del poema s'ha convertit en gos. Menjar poesia té un efecte desconcertant sobre ell, i canvia dràsticament la seva manera de relacionar-se amb la poesia.

Charles Simić's «Café Paradiso»

My chicken soup thickened with pounded young almonds
My blend of winter greens.
Dearest tagliatelle with mushrooms, fennel, anchovies,
Tomatoes and vermouth sauce.
Beloved monkfish braised with onions, capers
And green olives.
Give me your tongue tasting of white beans and garlic,
Sexy little assortment of formaggi and frutta!
I want to drown with you in red wine like a pear,
Then sleep in a macédoine of wild berries with cream.
(Simić 1996)

Charles Simić's «Café Paradiso»

La meva sopa de pollastre espessida amb ametlles tendres picades.
La meva barreja de verdures d'hivern.
Estimadíssimes tallarines amb bolets, fonoll i anxoves,
tomàquets i salsa de vermut.
Estimat rap estofat amb cebes, tàperes
i olives verdes.
Dóna'm la teva llengua amb gust de mongetes blanques i all,
sexy assortiment de formaggi i frutta.
Vull ofegar-me amb tu en vi negre com una pera,
després dormir en una macedònia de fruits silvestres amb nata.

En aquest cas, una sèrie de plats servits en un restaurant molt especial anomenat «Paradiso», es van convertint en una al·legoria de la sensualitat i de fer l'amor. Els cossos humans estan impregnats per les olors i els gustos del que mengen, un sopar es converteix en una descripció de fer l'amor seduït pel paradís dels sentits. És gairebé una recepta, o un menú.

Marrone i Giannitrapani han indicat el vincle entre *sensi* (sentits) i *senso* (significat) quan parlen de menjar:

el lloc –físic i simbòlic alhora– on el cos de cadascun de nosaltres, sense perdre les seves pròpies instàncies específiques, es converteix en un ésser social, en

un element constitutiu d'alguna forma d'intersubjectivitat: els nostres processos sensorials, superant els estrets camins de la necessitat alimentària, accedeixen sense ensopegades a les més àmplies ribes del plaer del paladar i a la multiforme pàtina de significació que, fundant-la, en deriva. Des dels sentits s'accedeix així al sentit, als valors socials i culturals, en un ininterromput anar i venir on les dimensions somàtica i col·lectiva acaben revelant la seva derivació semiòtica comuna i, per tant, ser una única realitat massa humana. (Marrone and Giannitrapani 2012, 8)

Podríem completar aquestes reflexions amb un parell d'Aldo Buzzi, recollides al seu genial i inclassificable llibre *L'uovo alla kok*. Escriu Buzzi, «La felicitat a taula és essencial per a una bona digestió. Els bufons de la cort es van asseure a la taula del rei per aquest mateix motiu. Una institució sàvia. El contrari del dinar de negocis d'avui, una institució evidentment imprudent, tret que considerem bufons als nostres companys» (1979, 124). Com a reacció, afegia amb ironia la resposta que va donar John Updike a un entrevistador que li va preguntar quin era el seu àpat més memorable: «El meu àpat més memorable va ser un dinar amb Alfred Knopf [editor famós], que em va portar a La Côte Basque [famós restaurant de Nova York] quan el propietari encara era Henri Soulé [famós xef francès]. No recordo què vaig menjar però...» (2020, 37). I veient certs programes de cuina que inunden les cadenes de televisió (que jo no veig, però els ressos dels quals m'arriben inevitablement), es diria que els bufons ja no seuen a la taula dels reis, sinó que ocupen molt sovint els estudis de cuina de la televisió, sense que –reflexionant– hi hagi en circulació cap persona del carisma, la brillantor, el valor literari i el bon gust culinari d'Aldo Buzzi.

El que demostren aquests exemples és que el menjar (i la manera com s'inclou als poemes) actua com a mínim a dos nivells: un de directe, alimentant-nos, satisfent la nostra gana, narrant una experiència alimentària inoblidable; un altre, a nivell figurat, sent utilitzat com a expressió metafòrica de molts efectes i afectes humans: felicitat, dubtes, llegir poesia, menjar i sexe, record de plats exquisits.

3. Explicació del títol

L'any 1962 Gabriel Ferrater va publicar el seu segon llibre de poesia i trià un títol ben curiós: *Menja't una cama*. Gabriel Ferrater usa una frase secular per fer empenyar la canalla i hi parla de la necessitat de procurar-se cadascú una certa felicitat a la vida malgrat tot. Fins a cert punt és una ampliació del *Da nuces pueris*, el primer recull que va publicar. Curiós que Ferrater utilitzés referències a menjar en els seus primers llibres. Enric Blanes opina:

Segon llibre, que també parla a favor de la felicitat, amb un títol, doncs, antitètic, enjogassat, llibre que enceta, a tall de divisa, un poema que s'inspira en un fragment precisament de Catul, que després s'incorporarà a *Les dones i els dies* amb el títol llatí "Tam gratumst mihi", amb al·lusions que el lector farà bé d'explorar. Castellet considerava *Menja't una cama* un llibre de poesia eròtica, amb un gran control de la sentimentalitat, lluny del romanticisme (Blanes 2009, s.p.).

Vénen a tomb dues dedicatòries de Ferrater a J.V. Foix que són autèntiques declaracions de principis o de poètica: «Per a J.V. Foix, que mai no ha permès que els seus versos anessin a allistar-se al servei d'una altra cosa, amb l'intent d'imitar-lo»; «Per a J.V. Foix de qui tant he après –i sobretot, que el contingut real i la retòrica realista són dues coses molt distintes». La poesia de Ferrater difícilment té un sentit només realista o de l'experiència. Sí un fort treball formalista i una entremaliat joc metafòric.

Un poema del recull *Menja't una cama*, «Tres llimones» pot tenir un sentit críptico-gastronòmic. Més o menys aclarit per una anotació manuscrita de Joan Ferraté en el seu exemplar *Les dones i el dies*: «Margarida Sentís i dues filles».

Gabriel Ferrater, «Tres llimones»

Gener benigne. Sota
molt d'aire verd, les coses
avui no es fan esquerpes
ni el lloc és àrid. Mira:
tres llimones, posades
a l'aspre de la llosa.
Perquè es mullen de sol
i pots considerar
sense dubte ni pressa
la mètrica senzilla
que les enllaça, et penses
que signifiquen res?
Mira, i ja han estat prou
per tu.

Cor seduït,
renuncia des d'ara,
calla. No faràs teu
el joc de tres llimones
a l'aspre d'una llosa.
Ni sabràs aixecar
protesta abans de perdre'l.
Cap surt de la memòria
no abolirà la plàcida

manera de morir-se
que tenen els records. (Ferrater 2018, 80)

Segons Segimon Serrallonga, «debades s'hi treballa un sentiment encelat i s'hi basteix una teoria estètica». Per concloure:

A més d'ésser clara i significativa, una cosa així ha d'ésser verament eficaç entre els lectors poetes i els lectors crítics, car constata el risc i la inutilitat tot mesurant l'encís real que el món així dispost presenta a l'ull nu i al cor més sensible, perquè la solució donada, essent la més radicalment antisimbolista de totes les presentades pels poetes nous, és la que més reté del real allò que feu possible els més alts valors de la poesia simbòlica de tots els temps. (Serrallonga 2019, 315)

El poema de Ferrater té més sentit si el relacionem amb una possible font d'inspiració, el poema de Karl Krolow (1915-1999) «Drei Orangen, zwei Zitronen».

Drei Orangen, zwei Zitronen: –
Bald nicht mehr verborgne Gleichung,
Formeln, die die Luft bewohnen,
Algebra der reifen Früchte!

Licht umschwirrt im wespengelben
Mittag lautlos alle Wesen.
Trockne Blumen ruhn im selben
Augenblick auf trockenem Wind.

Drei Orangen, zwei Zitronen.
Und die Stille kommt mit Flügeln.
Grün schwebt sie durch Ulmenkronen,
Selges Schiff, matrosenheiter.

Und der Himmel ist ein blaues
Auge, das sich nicht mehr schließt
Über Herzen: ein genaues
Wunder, schwankend unter Blättern.

Drei Orangen, zwei Zitronen: –
Mathematisches Entzücken,
Mittagsschrift aus leichten Zonen!
Zunge schweigt bei Zunge, doch
Alter Sinn gurr wie ein Tauber.

Tres taronges, dues llimones: –
Aviat ja no serà una equació oculta,
Fórmules que habiten a l'aire,
Àlgebra de la fruita madura!

La llum brunzeix en un groc com
de vespa
En silenci tots els éssers.
Les flors seques descansen
En el mateix instant sobre un vent sec.

Tres taronges, dues llimones.
I el silenci ve amb ales.
El verd flota entre corones d'oms,
Vaixell feliç, alegre com els mariners.

I el cel és com un ull
blau que ja no es tanca
Sobre els cors: una exacta
Meravella, vacilant sota les fulles.

Tres taronges, dues llimones: –
Delícia matemàtica,
Escriptura de migdia des de zones
de llum!
La llengua calla amb la llengua, però
El vell sentit parrupeja com un colom.

Malgrat que aquest poema de Karl Krolow parla ostensiblement de fruites, és més una subtil matemàtica de nombres primers⁴. Perquè no es parla de la fruita, del seu color, gust, olor... Però es parla dels tres nombres primers, 2, 3 i 5, perquè el poema està format per elements de dos i tres. Tres estrofes, la 1a, la 3a i la 5a comencen amb les paraules «Tres taronges, dues llimones» que fan de fil conductor, separades per dues estrofes, la 2a i la 4a, que perfilen el context de l'esdeveniment. Cada estrofa té 4 versos, dos dels quals contenen la rima final. Al voltant de l'eix central de la tercera estrofa s'agrupen les estrofes 2a i 4a així com la 1a i 5a, que també estan relacionades pel que fa al contingut. El vers amb el número primer 5 no només conclou el poema, sinó que també conté els nombres primers 2 i 3, que caracteritzen l'estructura del vers i el leitmotiv 2 llimones i 3 taronges. Els termes sorprenents «equació», «fórmules» i «àlgebra», que troben el seu clímax emocional en «delícia matemàtica», mostren que les matemàtiques tenen un paper especial en el poema, que s'entrellaça amb les 5 fruites. Les tres taronges dolces queden fins a cert punt reduïdes a la neutralitat d'una unitat per les dues llimones àcides, que es mantenen en forma de joc de números rics en relacions.

El títol del llibre de Ferrater ha tingut un eco posterior en la literatura catalana. Carles Hac Mor publicà *M'he menjat una cama* (2004). Molts dels poemes del llibre tenen referències explícites al menjar. Com podem comprovar en aquest exemple:

PEL SUQUET DELS PINXOS PRETERITS

d'un ensurt de fusteria
maquinació d'apocats
del bacallà fer-ne safor
terrabastalls culdellantia i nap dret
de manera que terres
parets l'esguard
pèsols fets o esvaïment d'animetes que la tenim ben plantada
de les rambles del pensament
n'és un cul
d'aquest o bé
subversió amb terrorisme
al purgatori
masculí ho cosiria tot (Hac Mor 2004, 35)

Costa Pau ha escrit que la poesia de l'autor és una essència indestriable de l'escriptura i del pensament: «la profusió de mantes reestructuracions sintàctiques i morfològiques com un dels engranatges de l'escriptura il·limitant, el fonament

4 <https://agora.xtec.cat/cfacanovelles/matematiques-inicials/els-nombres-primers/>

de la qual és just el propi desfonament a mercè d'una anti-teoria paraparèmica que versaria sobre la desarticulació del llenguatge en la seva creixença vers les no-consolidacions ni de sentit ni de discurs...» (Costa Pau 2004). El mateix Hac Mor utilitzava una terminologia gastronòmica en definir la paraparèmia:

La paraparèmia ('para': a la vora de la parèmia o contra la parèmia) no té pas bocins. La paradoxa ('para': contra; 'doxa': l'opinió comuna) només té dos paràmetres similars als de la paraparèmia: la pàgina en blanc i la plena de gargots i tacada d'oli, és a dir, el silenci o l'estrepit del tumult, el desert o l'eixordadissa del centre de la gran urbs, o bé tot plegat a l'encop, almenys fins a un cert grau i amb alguna cabriola dialèctica.

En efecte, no sembla pas corrent que els xocolataires de l'art i de les lletres siguin fins i que els fins siguin exemplars d'aquesta categoria tan servil, per la raó que tant els uns com els altres defugen rigorosament les assercions categòriques, i fan el ridícul en començar pel final per, a corre-cuita, passar al nus de la historieta. (Hac Mor 2001)

Un altre llibre que, indirectament, és homenatge al de Ferrater és el d'Ignasi Riera, *Menja't una cama (amb guarnició)*. És un llibre que cal llegir com un exemple de «menjamòries» (*foodoir*), records de menjars organitzats per tipus de plats. Inicia amb unes opinions que volen ser contundents sobre habituds del menjar: defensa la antropofàgia com el futur del menjar (Necrofilia, Pantagruelisme). Per exemple, reclama imitar el *Totenmal* o àpat dels morts que fan als països anglosaxons i eslaus per celebrar la vida de qui acaba de morir:

demanaria que els meus funerals tinguessin lloc a l'era d'una masia de pagès, després de la matança del porc. [...] Mentre els de la casa treballaran per classificar les carns del porc, demanaria que les graelles, amb llenya de sarment, anéssim (sic) coent cansalades verges, galtes i morros de porc, botifarres d'una matança anterior... I que anessin servint llesques de pa torrat, amb tomàquet, oli d'oliva, prèviament fregat amb all. I que els porrons serveixin als presents un vi negre del Priorat o de la Terra Alta. A l'hora del brindis, amb un pastís com de noccs, demanaria que algú tingués la caritat de dir: «Ha mort com allò que era, com un porc». I que la resposta fos, més o menys: «És l'únic cop en què ha estat útil a la societat». O bé: «I, per sort, no trobarem a faltar el seu somriure!». (Riera 2006, 21)

El llibre és ric de consells pràctics: menjar a poc a poc, sense telefonets, no acceptar àpats de feina, no utilitzar els àpats per seduir, evitar els restaurants on el personal fa massa conversa, defensar l'autonomia de l'espai dedicat al bon menjar. Tot seguit fa un repàs de menjars populars que són els que més estima: les lleties, un «Àlbum d'arrossos», els cigrons, el bacallà i diversos tipus de peixos, per acabar amb el porró, les postres, l'entrepà i el final esperat: «Cafè, copa i puro» (Riera 2006, 99).

4. Bones maneres a taula amb Vicent Andrés Estellés

Segons el concepte de «comensalitat», compartir el menjar té propietats gairebé màgiques per la seva capacitat de convertir individus egoistes en un grup col·laboratiu. Moltes de les pràctiques gastronòmiques que prenem per intemporals i universals són, en realitat, molt variables i de construcció recent. En resistir-se a l'estandardització i l'homogeneïtat de la vida moderna, a la gent li agrada «personalitzar» la seva alimentació per adaptar-la a les seves necessitats i preferències personals. Els records del menjar poden servir per a moltes finalitats personals, socials, polítiques i econòmiques. La comensalitat és l'espai simbòlic on un grup social, a més de compartir aliments i begudes al voltant de la taula, comparteix i transmet els seus valors i sentits socials, és a dir, la seva identitat cultural.

Aquest terme, etimològicament (com + mensa = compartir + taula), significa compartir la taula i, en bona mesura, implica reconèixer que hi ha maneres socialment i culturalment definides en què les persones es relacionen amb el menjar i amb els qui el comparteixen. A través de la comensalitat, s'organitzen, enforteixen i reediten a cada àpat les relacions que sostenen una família i una societat. La noció de comensalitat explica molts aspectes de la quotidianitat que solen passar desapercebuts i que es tradueixen en l'adopció d'un conjunt de regles. Per exemple, el fet que els aliments siguin presos en forma individual o en grup; les regles sobre quants àpats diaris cal prendre o la quantitat de plats que componen un àpat; si les porcions s'ofereixen als comensals de manera successiva o simultània; la separació dels aliments de consum diari i ritual, acceptats o prohibits, que generen gust o rebuig.

La suplantació que Estellés fa dels poetes llatins al llarg de la seva obra permet parlar de realitats properes, o del present, posant darrere la veu d'un altre, en una maniobra de confusió ideada per despistar la censura (Ruiz Navarro 2014). L'acostament a allò quotidià adquireix una significació especial. Es tracta d'una operació complexa, en què es barregen realitats i versos que semblen antics, però que remetent a l'actualitat del moment quan es van escriure aquests poemes en plena dictadura. Segons Amador Calvo:

aquests clàssics [...] són un reflex especular del jo, i que interfereixen de manera diferencial com a *auctoritas*, en minúscula quasi sempre, produint interaccions autorials en les ficcions poètiques de Vicent Andrés Estellés. Però també són icones –codis metafòrics complexos– de l'anticonformisme i de la subversió d'Estellés contra el poder omnímode, que imposa uns preceptes canònics, o una ortodòxia, i una censura textual que es disfressa amb les nobles robes d'una tradició, vista com a fre d'una evolució expressiva normal (2013, 123-124).

En «Res no m'agrada tant...», el primer poema d'*Horacianes* (1974) (Andrés Estellés 2017 IV, 123-215), el poeta elogia el pebrot rostit i desenvolupa una sèrie de pautes sobre com s'ha de cuinar i també una modalitat per menjar-lo. El

poema eleva així a categoria simbòlica un dels plats més senzills i saborosos de la cuina popular valenciana.

res no m'agrada tant
com enramar-me d'oli cru
el pimentó torrat, tallat, tallat en tires.

cante llavors, distret, raone amb l'oli cru, amb els productes de la terra.

m'agrada molt el pimentó torrat,
mes no massa torrat, que el desgracia,
sinó amb aquella carn mollar que té
en llevar-li la crosta socarrada.

l'expose dins el plat en tongades incitants,
l'enrame d'oli cru amb un pessic de sal
i suque molt de pa,
com fan els pobres,
en l'oli, que té sal i ha pres una sabor del pimentó torrat.

després, en un pessic
del dit gros i el dit índex, amb un tros de pa,
agafe un tros de pimentó, l'enlaire àvidament, eucarísticament,
me'l mire en l'aire.

de vegades arribe a l'èxtasi, a l'orgasme.
cloc els ulls i me'l fot
(Estellés 2017, IV, 126).

A més associa el pebrot vermell amb els plaers carnals i sensuals. El vers «res no m'agrada tant» es refereix al menjar com un dels plaers més importants de la vida. Som en l'àmbit del quotidià: «m'agrada molt el pimentó torrat», «l'enrame d'oli cru amb un pessic de sal i molt molt de pa, com fan els pobres...», subratllant la característica del plat: és menjar de pobres. Mitjançant una operació d'exaltació i elevació dels gestos del moment de disposar-se a menjar un pebrot, sembla que l'autor vol comunicar-nos senzillesa i humilitat davant la vida. Com és habitual en el seu món poètic, Estellés fa diverses associacions entre la gastronomia, d'una banda, i la sexualitat i l'erotisme, de l'altra. Aquest és un dels leitmotius més repetits a la seva obra: «sinó amb aquella carn mollar que té», «l'expose dins el plat en tongades incitants» [...] «de vegades arribe a l'èxtasi, a l'orgasme», sentint-se temptat pel plaer de menjar de la mateixa manera que se sent temptat pel plaer sexual.

Al poema també estableix una associació entre gastronomia i religió. En un moviment gairebé irreverent compara el moment de degustar el menjar amb

el gest que fa un sacerdot catòlic a l'Eucaristia: «després en un pessic / del dit gros i el dit índex, amb un tros de pa, / agafa un tros de pimentó, l'enlaire àvidament, / eucarísticament». D'aquesta manera, es confon deliberadament els lectors en barrejar dues cerimònies. Per elevar la deglució del simple menjar a la categoria de comunicació sagrada entre el cel i la terra, introdueix una cosa que pertany al registre del màgic o del sagrat. A l'obra d'Estellés, la confusió de to és molt característica. Es percep en l'ús d'un vocabulari peculiar, amb barreja de paraules cultes amb altres populars i col·loquials, fins i tot grolleres, que porten el lector a una confusió premeditada. Així, en aquests poemes l'expressió col·loquial «me'l fot» introdueix un to discursiu on es reflecteix clarament la intenció del poeta valencià respecte a l'exteriorització espontània, familiar i popular de les paraules. De la mateixa manera, s'aprecia un ús molt abundant dels adjectius, oferint innombrables matisos en la forma d'utilitzar-los per descriure tot el que els envolta: «oli cru/pimentó torrat/cante, llavors, distret/crosta socarrada/tongades incitants». L'aspecte col·loquial, amb èmfasi en la quotidianitat, és detectable en el mateix model mètric triat, vers lliure, sense rima, amb ús de minúscules com en tots els poemes d'*Horacianes*. L'aparent desordre formal no fa sinó subratllar la idea de senzillesa, espontaneïtat i ruptura amb les regles exigents, rígides i complicades de la poesia convencional, que pretén fer un poema fàcil, accessible i comprensible per a tothom. Com afirma Simona Škrabec:

Allò que realment commou en la poesia d'Estellés no és el missatge que podríem aïllar i descriure, sinó la seva veu poètica única [...] que atrapa la infertilitat, la violència i la repressió d'impulsos més bàsics i els contrasta amb la puixança de voler resistir tots els embats. [...] Estellés descriu i inventaria fins i tot allò que ja no hi és, que està a punt de desaparèixer, parla de tots aquells que potser ja no els queda ni la fe per veure el seu propi rostre en el mirall (Škrabec 2013, 360).

És notable que, en la línia de la poesia gastronòmica de Strand i Simić, el poema d'Estellés contingui una explicació detallada del que menja –una recepta o un menú– i de la forma correcta de menjar-ho, com a introducció a les maneres comunes a la taula, subratllant així algunes de les característiques de la forma mediterrània d'alimentar-se: una taula on menjar, receptes i rituals (Marstelle 2010). Estellés aconsegueix una definició afectiva de la identitat, destacant la sensualitat i una amalgama característica que frega el sacrilegi. En aquest cas, la «inversió afectiva» dels lectors que proposava Ahern (2019, 3) és perceptible en el conflicte entre una recepta tradicional i la descripció d'un moment sagrat de la missa catòlica. Estellés també es fa ressò magníficament del concepte de *gourmandizing* exposat per Benjamin (1999): la banalitat del desig i la uniformitat del menjar.

5. Altres exemples

Per completar aquest breu panorama i reflexió teòrica sobre les implicacions de la poesia gastronòmica em plau de comentar breument dos exemples excepcionals. Santiago Rusiñol va publicar el 1911 el poema «Al bacallà. Oda clàssica» (1911). Com és sabut, l'oda és un poema líric formal, sovint cerimoniós, que aborda i celebra una persona, un lloc, una cosa o una idea. Prefigura alguna de les «Odas elementales» de Pablo Neruda, dedicades a temes gastronòmics. Amb un sentit irònic, típic de Rusiñol, en lloa les virtuts, els llocs de compra, les formes de cuinat i degustació, en especial el període de la Quaresma. Acaba amb una nota personal, agraint-li com l'oli de fetge de bacallà li ha salvat la salut.

Peix auster! Peix ideal! Peix noucentista!
En el pòrtic mateix de la Quaresma
et saluda un gourmet i un humanista
que admira el bé que fas perquè el fas d'esma.
Oh Mut! Oh Bacallà!... Per tu les glòries
de totes les victòries!

No hi ha pas, ni en la Flora ni en la Fauna
tall comparable, en exquisida essència,
a un morro ben molsut en una llauna
amb aquell suquet ros picat d'ardència
o a una penca bullida
amb all i julivert ben amanida.

Jo t'endrego el perfume de mes estrofes
perquè, per mi, ets més bo que les pessetes;
que amb coliflor, amb patates amb mongetes,
amb pèsols amb cigrons o amb escarxofes,
amb tot cases tant bé i tens tal substància
que no pot mesurar-se ta importància.

Tu ets excel·lent de totes les maneres:
esqueixat, i fregit, i a la cassola
i en ma taula frugal tu sol imperes
amb l'esplendent auriola
dels plats millors de les millors cuineres.

Quan a punt de menjar-te el crostó em llesco,
corprens d'admiració em dic de vegades:
¿Què foren sense tu el clàssic romesco,
les sòbries esqueixades,
que són ànima i cos de les fontades?...

Ningú, ningú diria
els mil gustos que tens, tots saborosos,

quan te veiem allà a la Boqueria
entre barrils de grogues arengades
mostrant tes llenques i tos talls carnosos,
quan en remull te posen
les nimfes del mercat arremangades...

Havent-hi bacallà i bacallaneres
no és tan trista la vida com suposen
les fames mentideres
de filòsofs il·lustres,
dels Schopenhauers, Kants i Zaratustres.

¡Glòria al peix inactual, al peix que es troba
en les aigües d'Islàndia i Terranova,
i, pescat i salat, emprèn el viatge
cap a tots els racons del gran formatge!

Tu sustentes igual el ric que el pobre
tu ets l'amic del senyor i del manobre,
i, ara a la biscaïna
ara a tall de Provença
no hi ha menú de taula de gent fina
que no s'honori amb ta virtut immensa.

El llagostí, el llenguado, el salmó, el nero,
¿què són al teu costat, si bé es compara?
Un menjar presumit, vianda cara,
peixet "papa-dinero".

El glosador, oh Bacallà, et venera,
que és part d'Humanitat, i considera:
¡que en seria de nyicris i pipioli,
si el teu fetge gloriós no ens donés l'oli
que ens reconstitueix i ens assegura
la nostra miserable carnadura!

El segon exemple és un poema d'Enric Casasses, «L'ham», publicat en el recull *Bes nagana* (2011):

L'interrogant de filferro
ben clavat al paladar
tires amunt. Estupendo
Felicitats. Has picat.

Com més estrenys la boqueta
més endins se't clava l'ham,
el pis de dalt t'enlluerna
i no veus el fil tibant.

I ni si un moment affluixa
ja igualment vas cap amunt,
el dolor et desfigura,
fins el confons amb la llum.

La llum tan preciosa
Serà la mort per tu...
I et posarem corona
D'all i julivert, lluç⁵.

En aquest cas l'originalitat la constatem en el fet que el poeta descriu el moment de la pesca des d'una doble perspectiva: la del narrador, que imita la veu d'un locutor que transmet un partit i del que experimenta el peix, amb especial atenció al dolor, l'encegament per la llum a la superfície del mar. I acaba amb una nota fúnebre, la corona d'all i julivert. La paraula final, «lluç» (curt d'enteniment), identifica el peix i es converteix en insult per haver caigut en la trampa.

6. Conclusió

La poesia gastronòmica és clarament una manifestació de la poesia lírica, un gènere ben establert. Però, com apuntava a l'inici, es podria distingir com un mode diferent. Té unes característiques que hem resseguit en alguns exemples: contenen llistats, que són l'eco de llibres de receptes, dels menús. És una manifestació particular de l'afecte a causa de les múltiples raons identitàries, perquè el menjar té una important funció en definir qui som i d'on venim. Hi és també característic la freqüent connexió entre menjar i sexe i fins i tot la religió. En alguns dels casos que he comentat, assistim a la transformació en

5 https://youtu.be/nGbbUVq_3Q?si=kGietwXCf0dvdAB

gos d'un lector, o sentim la consciència del lluç quan el pesquen. Situacions com aquestes voregen els plantejaments sobre el post-humà de Rosi Braidoti i altres pensadors. A més en la poesia gastronòmica constatem l'escenificació de moltes de les temàtiques dels *Food Studies*: la comensalitat, l'oposició entre allò familiar o privat i el que és públic, els *foodscapes* o paisatges alimentaris, etc. La poesia en general es caracteritza per un intens procés de simbolització i d'ús de la metàfora. En el cas de la poesia gastronòmica, l'ús del sentit figurat accentua la intensa connexió entre menjar i llenguatge.

Obres citades

Ahern, Stephen editor (2019), *Affect Theory and Literary Critical Practice. A Feel for the Text*, Londres, Palgrave Macmillan.

Andrés Estellés, Vicent (2017), *Obra Completa, vol. IV*, ed. Jordi Oviedo Seguer, València, Tres i Quatre.

Ashley, Bob / Hollows, Joanne / Jones, Steve / Taylor, Ben (2004), *Food and Cultural Studies*, Londres, Routledge.

Baldick, Chris (1991), *The Concise Oxford Dictionary of Literary Terms*, Oxford, Oxford University Press.

Benjamin, Walter (1999), «Fresh Figs», *Selected Writings Volume 2: 1927-1934*, Cambridge, Mass, The Belknap Press at Harvard University Press, p. 358.

Blanes, Enric (2009), «Menja't una cama», Un fres de móres negres: Apunts sobre Gabriel Ferrater 2024 [Disponible en línia a: <http://gferrater.blogspot.com/2009/05/c-menjat-una-cama.html>].

Bou, Enric (2022), «Gastronomic Poetry. Food and Affect in a Catalan Setting», *Bulletin of Contemporary Hispanic Studies*, vol. 4, núm. 1, p. 7-24.

Braidotti, Rosi (2019), *Posthuman Knowledge*, Cambridge U.K., Polity Press.

Buzzi, Aldo (1979), *L'uovo alla kok*, Milà, Adelphi.

Calvo i Ramon, Amador (2013), «L'auctoritas dels poetes grecollatins en la poesia de Vicent Andrés Estellés», *L'obra literària de Vicent Andrés Estellés. Gèneres, tradicions poètiques i estil*, ed. Vicent Salvador i Manuel Pérez Saldanya, València, Acadèmia Valenciana de la Llengua, p. 123-143.

Costa Pau, Roger «De brases rere el sol més apte (més Hac)», [Disponible en línia a: <https://blogs.elpunt.cat/rcostapau/2016/03/09/de-brases-rere-el-sol-mes-apte-mes-hac/>].

Ferrater, Gabriel (2018), *Les dones i els dies*, Edició crítica de Jordi Cornudella, Barcelona, Edicions 62.

Glotfelty, Cheryll and Harold Fromm (1996), «Introduction. Literary Studies in an Age of Environmental Crisis», *The Ecocriticism Reader: Landmarks in Literary Ecology*, edited by Cheryll and Harold Fromm Glotfelty, University of Georgia Press, p. XV-XXXVII.

Hac Mor, Carles (2004), *M'he menjat una cama*, Barcelona, Proa.

— (2001), «Què és la paraparèmia?», [Disponible en línia a: https://www.barcelonareview.com/24/c_chm.htm].

- Marrone, Gianfranco / Alice Giannitrapani (eds.) (2012), *La cucina del senso*, Milà, Mimesis.
- Marstelle, Burson (2010), «The Excellence of the Mediterranean Way», Parma, Barilla Center for Food and Nutrition, [Disponible en línia a: www.barillacfn.com/m/publications/pp-the-value-of-the-mediterranean-spirit.pdf].
- Montanari, Massimo (2010), *Il Cibo Come Cultura*, Bari, Editori Laterza.
- Riera, Ignasi. *Menja't una cama (amb guarnició)*, Cerdanyola del Vallès, Editorial Montflorit, 2006.
- Ruiz Navarro, Amanda (2014), «Reescriptura i reivindicació a les *Horacianes* de Vicent Andrés Estellés», *452°F. Revista electrònica de teoria de la literatura i literatura comparada*, núm. 10, p. 166-182. [Disponible en línia a: http://www.452f.com/pdf/numero10/10_452f-mis-amanda-ruiz-navarro-es.pdf.3].
- Rusiñol, Santiago (1911), «Al bacallà. Oda clàssica». *L'Esquella de la Torratxa*, núm. 1679 (3.III), p. 38.
- Serrallonga, Segimon (2019), «Entorn a dos punts de *Menja't una cama*», *Reduccions. Revista de poesia*, núm. 113, p. 302-315.
- Škrabec, Simona (2013), «La poesia d' Andrés Estellés: un missatge en una ampolla», *L'obra literària de Vicent Andrés Estellés. Gèneres, tradicions poètiques i estil*, ed. Vicent Salvador i Manuel Pérez Saldanya, València, Acadèmia Valenciana de la Llengua, p. 341-372.
- Spacey, Andrew (2017), «Analysis of Poem "Eating Poetry" by Mark Strand», *Owlcation* [Disponible en línia a: <https://owlcation.com/humanities/Analysis-of-Poem-Eating-Poetry-by-Mark-Strand>].
- Tagliapietra, Andrea (2005/2006), «La Gola Del Filosofo. Il Mangiare Come Metafora Del Pensare», *XÁOS. Giornale di confine*, vol. IV, núm. 1 (Marzo - Giugno) [Disponible en línia a: http://www.giornalediconfine.net/n_4/1.htm.].