

Lletres

Mariona Quadrada Escriptora

«EL MENJAR UNEIX EN EL DIVERTIMENT I LA DISCUSSIÓ»

Entrevista

La cuinera reusenca publica 'Essències', un llibre que va més enllà d'un receptari. Recull de relats, és un recorregut pels sentits a partir de saborosos plats, que conviden els lectors a un viatge interior

GLORIA AZNAR
REUS

Unes fulles de llimoner arrebossades, tomaca fregida, rovellons i pebrassos, la sarsuela de Festa Major o el caldo de Nadal. Cada plat al seu temps, cuinat amb cura amb el xup-xup de fons i les olors, que transporten a racons de la memòria ben guardats, unes vegades a la infantesa i d'altres, a experiències vitals personals. *Essències. Cuina i sentiments a taula* és un llibre de la reusenca Mariona Quadrada, il·lustrat amb aquarel·les d'Adela Blasi i publicat per Edicions Sidillà. Un volum que és molt més que un receptari, és un recull de relats que són un viatge pels sentits al voltant del fet de seure a taula, de compartir i gaudir.

Quina relació hi ha entre literatura i cuina?

La cuina és una disciplina humana, com totes les altres, que ens permet explorar la nostra creativitat. Perquè tenim uns productes que els podem transformar, unes tradicions, unes maneres de fer i, a més a més, anem incorporant de noves. Tampoc no estic dient que la cuina sigui art, sinó que trobo que és una experiència sensitiva. A part d'una obligació, perquè la necessitem.

Parla dels fogons amb amor.

En el meu cas ha sigut un eix central de la vida, una manera de comunicar-se, la millor. I això vull transmetre, que és un espai de comunicació i d'aprenentatge, la qual cosa no vol dir que la cuina sempre hagi de ser plaent i que a tothom li agradi, ni de bon tros.

Cap a on la transporten les flaires de les cassoles, amb un caldo i la pilota de Nadal, per exemple?

És l'essència. En el moment en què estic cuinant, em venen a la memòria els records de les primeres pilotes que vaig fer jo, siguin pilotes o un altre aliment. I llavors, és com un viatge al teu interior. En aquest sentit, la intenció



Mariona Quadrada al Passeig Misericòrdia de Reus. FOTO: ALFREDO GONZÁLEZ



«És un llibre tranquil, perquè ajuda a reconnectar sentiments i records, i passar una estona d'assossec. Visc 'Essències' amb felicitat»

és que el llibre serveixi perquè tothom que llegeixi els relats pugui viatjar cap al seu interior.

Ha inclòs la sarsuela, que ja la va maridar amb 'El poema inacabat' de Gabriel Ferrater.

El poema inacabat és una de les propostes que van sorgint al llarg de l'any, de les quals estic molt contenta. Pel que fa a la sarsuela, és un plat espectacular, com un joc de productes. Ho tenim molt

incorporat, però en el moment en què va sortir era com voler donar el tomb al suquet de pescadors popular i passar a ser un plat de la menestralia. Llavors, el text de la sarsuela en principi no hi anava en aquest llibre, però el vaig readaptar perquè totes dues coses havien passat el mateix any i era una manera d'ajuntar-les.

Incorpora la coca amb cireres, molt reusenca.

És un dels emblemes de Reus, que s'ha anat estenent i a mi sempre m'agrada destacar-la.

D'aquestes receptes, què farà per Nadal?

Poca cosa, perquè enguany vaig convidada. En tot cas, la tradició de casa meua, si és que ho hagués de fer jo, és fer el caldo més bo de l'any per la sopa i després l'esco-rregut. Perquè això ja no ho fas normalment. És a dir, és molt poc saludable pel dia a dia amb les

botifarres, la cansalada, la pilota... Però un dia a l'any per mi és molta festa.

'Essències' és una reivindicació de la tradició mediterrània al voltant d'una taula?

Absolutament. El menjar uneix tant en el divertiment com en la discussió. Normalment, ambdues coses passen al voltant d'una taula. Llavors, tant si ens divertim com si ens barallem, és un altre lloc de relació i de reunió que ens uneix a les nostres vides. I també volia fer veure que la proximitat i el quilòmetre zero sempre ho hem tingut.

Vostè ha crescut amb els productes de proximitat.

És clar, és el tema de la sobirania alimentària. Com que hi ha quatre estacions, tenim productes de temporada sempre. Els aliments de més a prop són els que hem de consumir i evitar vendre'ns a mul-

tinacionals de l'alimentació perquè, en definitiva, el que volem és alimentar-nos i gaudir d'una vida, nosaltres i la gent més pròxima. Però també ens hem apartat molt del camp. En general, el món és tan urbà que tot això s'ha anat perdent i ara es veu la necessitat de tornar-hi.

Què li diria als joves?

Trobo que se n'ha fet un gra massa de dir que la cuina és una cosa difícil. Aquí hi ha contribuït aquests últims anys tanta cuina elitista per a la qual es necessiten molts coneixements químics i productes als quals no estàvem acostumats. Tot això ha fet distanciar una mica la joventut de pensar que la cuina és una cosa assolible. I, d'altra banda, la proliferació de productes manufacturats, que ja trobes a la prestatgeria del súper i que moltes vegades és més barat que no pas fer-t'ho tu. I hi ha un altre factor que m'agrada destacar, que és el temps.

No tenir-ne...

El temps és un abstracte que jo projecto cap a on vull i, per tant, haig d'escollir a la meua vida en quines coses vull dedicar-lo. De tal manera que aquest no tenir temps és un recurs molt fàcil per la cultura del consum i pel capitalisme, que ens ha robat el temps. Llavors, a aquests espais no se'ls dona el valor productiu, però la cuina no hauria de ser aquest valor. Hauria de ser el temps de cuidar-te a tu i de cuidar la gent amb qui comparteixes vides, si és que comparteixes. Vull dir, és una manera de reivindicar-nos a nosaltres mateixos.

Considera que és un llibre nostàlgic?

No. És un llibre tranquil perquè ajudi a reconnectar amb un mateix, reconnectar sentiments i records i viure una estona d'assossec al marge d'aquest temps que ens fan passar corrents. Personalment, visc *Essències* com la riquesa que té la meua formació dintre d'on em vaig criar. Ho visc amb felicitat.

