

## Aquests dies grisos

**A**quests dies grisos de novembre, com avui, amb la tardor ja establerta als boscos i arbredes, amb la paleta de grocs lluint tots els matisos, del coure a l'ocre, del cadmi als sofres cridaners, amb els camins enfangats i el fang barrejat a les fulles caigudes i mig desfetes, amb l'aire humit i les olors com sospeses, olors de bosc, de fongs i de podrimener, són uns dies deliciosos, premonitoris dels destins humans. M'agrada estar-me a casa en dies així. Deixo córrer la imaginació i els records adormits sorgeixen d'aquesta mena de boira mental del temps passat. M'agrada passar l'estona, en dies així, dedicat a la lectura d'un gènere que m'apassiona. Em refereixo als receptaris de cuina. No hi ha lectura més estimulante. Llegir receptes, veure'n els ingredients, resseguir-ne els processos. Discutir interiorment amb els autors sobre els temps de cocció, sobre alguna espècie que jo crec baldera o absolutament rebutjable. És un plaer. Sobretot si l'autor sap dir les coses bé, amb exactitud i precisió i, per què no?, amb un punt de passió. Parlar de cuina és parlar de la vida, és parlar de la gent. Un dels llibres d'aquest gènere que acostumo a freqüentar és *La cuisine de Madame Saint-Ange*, un prodigi d'exactitud en la narració de les receptes i un prodigi de prosa, eficaç, racional, com només saben manejar els francesos. Llegir aquesta senyora és un viatge al passat de la cuina familiar de França, és ficar-se en el rerefons de novel·les i narracions i relats cinematogràfics del país veí. Perquè els novel·listes no acostumen a dir mai què mengen els seus

protagonistes ni els directors de cinema no t'ho mostren. Moltes de les receptes que explica són gairebé impossibles en la cuina quotidiana. Volen hores i una dedicació que ja no és al nostre abast. Però és igual, jo, tossut, m'imagino els ingredients que porten, alguns també perduts o difícils, segueixo pas a pas el procés de cada recepta, em fixo en els atuellers que demana, en la intensitat del foc, en si cal remenar o no, en quin moment cal desgreixar la salsa. I quin francès! Ja no s'escriu un francès així.

Parlant de llibres de cuina, ahir precisament vaig rebre un regal esplèndid. Vicent Marquès, que fa



**NARCÍS COMADIRA**

ESCRITOR I  
PINTOR

molts anys que brega en aquestes coses de la cuina i els receptaris, em va enviar el tercer volum, que acaba de sortir, de la seva monumental *Història de la cuina catalana i occitana*, dedicat als llegums, l'arròs i la pasta. Com que Vicent Marquès és valencià, s'entén que les receptes dedicades a l'arròs siguin molt més nombroses que les dedicades als llegums i a la pasta. Quina quantitat d'arrossos! Arròs de tot: de col i de faves, de rata i d'esquirol, d'aranyes i eriçons! Més de 450 arrossos diferents! Vicent Marquès té la virtut de contextualitzar les fórmules amb fragments de poemes, romanços o corrandes on se cita el plat de què parla.

És interessant i divertit. Així, entre ingredients i procediments, podem llegir literatura més o menys popular altament distreta. Tindrè lectura per a tot l'hivern. Perquè, esclar, penso llegir-me aquest volumàs com si es tractés d'una novel·la, una novel·la dels Països Catalans i d'Occitània. Perquè, com indica el títol del llibre, també hi ha representada la cuina d'Occitània, aquesta cuina germana. Fullejant el llibre, em fixo, en l'apartat dedicat a la pasta, en la presència d'Itàlia. Per la proximitat d'una part d'Occitània a Itàlia, el Comtat de Niça, les Valls Valdeses, la Provença oriental, però també pel vell domini català de Nàpols i Sicília. I per la presència de cuiners italians a Barcelona a la segona meitat del segle XIX. O sigui que les receptes tenen punts de fuga, cap al sud, fins a Múrcia, i cap a l'est, fins a Niça i més enllà. És a dir, procedeixen de tot l'arc dels Països Catalans –amb els cosins occitans–, procedeixen d'aquesta gran conquilla, amb la perla mallorquina enmig.

El llibre està editat a la Bisbal d'Empordà, ben a prop d'on soc, per l'editorial Sidillà, que fa un esforç extraordinari, suposo, editant aquesta *Història*, i que té un coratge que cal lloar, per haver emprès un projecte així.

Ara el sol s'ha post i el cel s'ha asserenat. Sobre Sant Feliu s'ha estès un gran mantell lluminós tenyit d'un blau entenedidor. Novembre també té els seus bons moments, penso: aquesta pau immensa que ara, malgrat tot, sembla voler acotar tots els teulats i terrats del poble i rebre un regal com el que Vicent Marquès ens ha fet, a mi i a tots els que ens agrada menjar i cuinar i llegir sobre cuina.



ALEJANDRO GARCÍA / EFE

**Novembre també té els seus bons moments, penso: aquesta pau immensa**

per tant, pren de quatre a sis mesos) és responsable d'una part de les dificultats del programa Serra Húnter, un programa per cobrir places de personal docent universitari que anuncia les seves ofertes internacionalment. El temps que passa entre l'anunci d'una plaça i la celebració de les entrevistes a candidats s'allarga tant que sovint bons candidats obtenen una altra feina mentrestant.

Alliberar les agències d'acreditació de la tasca d'avaluar persones els permetria, de retruc, fer molt millor altres tasques més

**És cabdal revisar el sistema de contractació i promoció de professors i investigadors universitaris**

útils, com ara l'avaluació de programes d'estudi, o de departaments universitaris, cosa que podrien fer recollint més informació i menys paperassa i produint informes qualitius, exhaustius i ben argumentats que fossin una bona eina per als centres mateixos, per identificar i corregir les



FRANCESC MELCION

possibles mancances i per reforçar els aspectes positius.

D'altra banda, resulta incompreensible que mentre el preàmbul del projecte parla de desburocratitzar, l'esborrany de la llei continua promovent l'estructura funcional de les universitats, exigint que com a mínim el 51% del personal docent i investigador sigui funcionari i només un màxim del 49% pugui tenir contracte laboral (inclouent-hi les figures amb contracte indefinit, com la de professor titular contractat-agregat, a Catalunya – i la de catedràtic contractat). Continuar aplicant un sistema de selecció i promoció del personal docent i investigador que és un exemple paradigmàtic de l'excés de burocràcia difícilment pot ajudar a la declarada (en el preàmbul) intenció de desburocratitzar.

Un bon nombre d'universitats espanyoles han fet grans progressos en qualitat i reconeixement. I entre elles, moltes de les universitats catalanes destaquen clarament. Però temo que les universitats no puguin fer un pas endavant definitiu sense un canvi profund en el sistema de contractació i promoció dels professors i investigadors universitaris. I això, no ho veig en aquest avantprojecte.