

EL SAVI AMAGAT DE LA NOSTRA CUINA

Vicent Marqués fa més de quaranta anys que du a terme una tasca titànica: tot just ara s'acaba de publicar el tercer volum de la Història de la cuina catalana i occitana. Una obra magna que explica les receptes, sovint en perill d'extinció, de la nostra cuina casolana.

il·lustració mar guixé ///



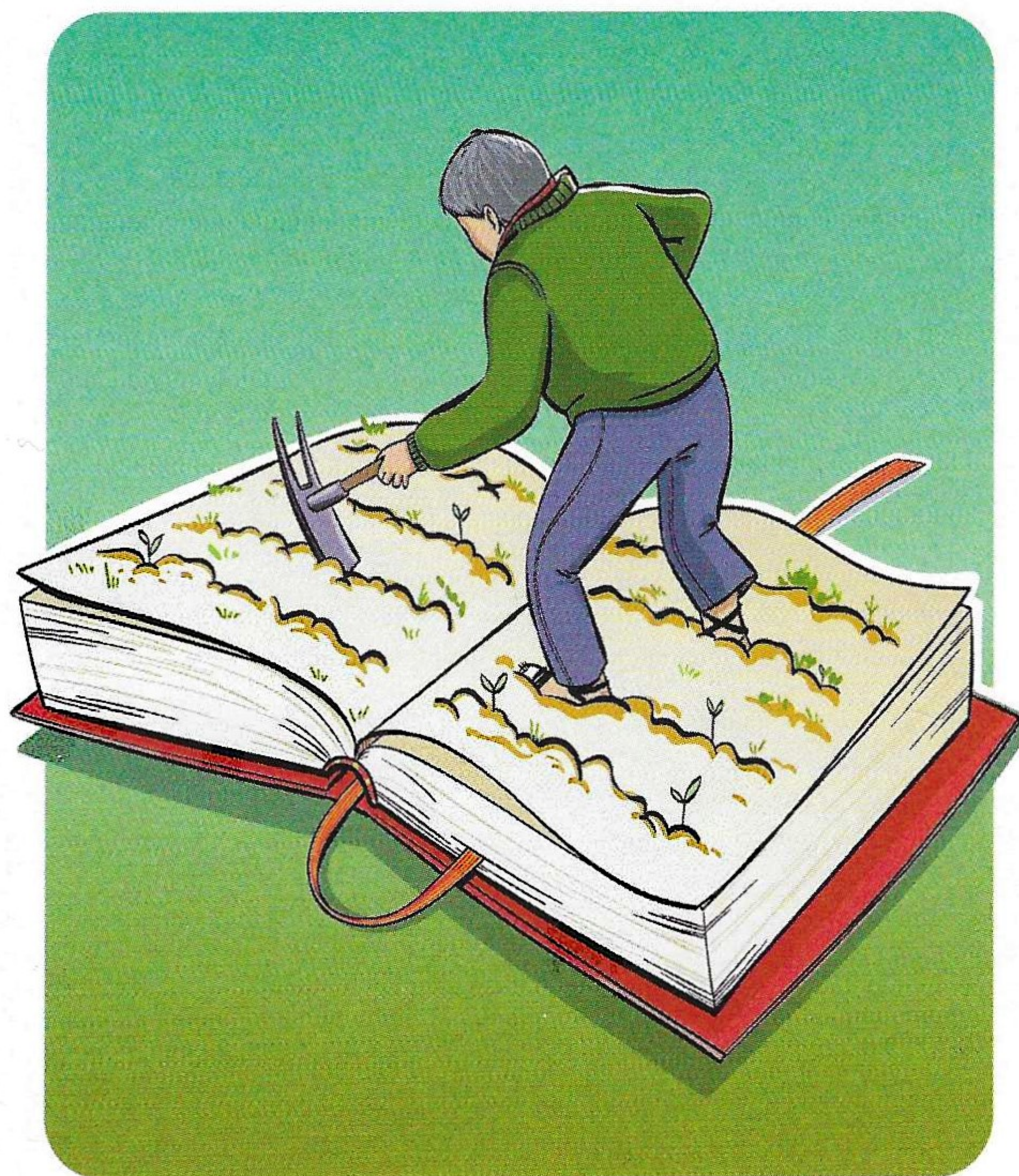
TONI MASSANÈS

director de la fundació
alícia ///

Un servidor ha fet llibres i estudis de la cuina de diferents comarques, va dissenyar i dirigir el treball d'inventari del *Corpus de la Cuina Catalana*, forma part del comitè científic de la Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, és director científic d'una enciclopèdia enterament dedicada a *La nostra cuina...*

No, encara no busco feina, he començat repassant aquesta part del meu currículum només perquè s'entengui millor què vull dir quan confesso que em sento xic, xic, minúscul, davant del que representa per al nostre patrimoni culinari Vicent Marqués.

Llegint la seva obra, qualsevol estudiós d'aquest àmbit no pot sinó pensar en aquell Salieri literari universalitzat a la magnífica *Amadeus* de Milos Forman, que, precisament pel seu bagatge musical, era qui comprenia millor la dimensió real d'un Mozart poc valorat pels seus coetanis.



Davant la dimensió del que fa més de 40 anys que fa en Vicent, experts tan experts com Ferran Adrià, Pau Arenós o Josep Sucarrats es fan creus que la seva empresa titànica no tingui el suport institucional i acadèmic que mereix.

Jo sempre defenso, perquè és el que aprenc cada

dia, que la recerca és un treball d'equip, digui el que digui aquesta maleïda fal·làcia individualista en la qual vivim i que també acaba convertint el coneixement en un camp de batalla on només la primera signatura s'endú tota la glòria. Però és veritat que hi ha excepcions que

confirmen la regla, penso ara en noms concrets que ens han estudiat la llengua, quan projectes gegantins esdevenen de vida per titans que els resolen pràcticament sols de manera extraordinària.

La Història de la cuina catalana i occitana de Vicent Marqués la publica Edicions Sidillà en una empresa que per a l'editorial ha de ser també heroica. Acaba de sortir el tercer volum —900 pàgines dedicades als llegums, l'arròs i la pasta— dels deu que acabarà tenint. És una obra magna, imprescindible, que explica les receptes encara vives, però sovint en perill d'extinció, de la nostra cuina casolana, la que han creat i fet créixer sobretot les dones.

N'explica també l'origen, els testimonis en la pròpia cultura popular, característiques, variants locals, noms i dialectalismes. Una feina imprescindible feta per un cuiner que sent-ho entén el que estudia, cosa fonamental, però que, a més, escriu com els àngels. Llegiu-lo i ja em direu si no.