

Maria Nicolau crema

AL NOU LLIBRE 'CREMO!', LA CUINERA DESTAPA UNA VISIÓ CRÍTICA DE L'OFICI ALHORA QUE L'HUMANITZA

Al llarg de la vida professional de qualsevol cuiner apareixen els mentors, els mestres o aquelles persones que llegeixes o visites als seus restaurants i acabes estimant sense reserves. No només pel seu mestratge a la sala o a la cuina, sinó perquè són persones que saps que has d'escoltar perquè t'inspiren, t'ensenyen i, sobretot, comparteixen amb tu una manera de fer i de viure que no et fan semblar un extraterrestre. En la meua vida professional he tingut la gran sort de conèixer autèntics mestres d'aquest ofici, algun dels quals puc dir que és amic.

I quelcom semblant em va passar el 29 de maig. La llibreria La Fatal organitzava la presentació d'un dels llibres més venuts d'aquest any, *Crema!*, de Maria Nicolau. Em van convidar perquè xerrés amb aquesta cuinera, que des de la pandèmia s'ha descobert com una llum plena d'energia, rauxa i paraules clares; molt clares. El títol d'aquest segon èxit editorial és el verb que diem els cuiners per moure'ns pel nostre espai sense que la vida de ningú –ni la pròpia!– perilli. Segurament us sonarà més la paraula *corner*, que no para de dir-se en la VO de la sèrie *Bear*.

Doncs bé, l'autora va travessar mig Catalunya, des del seu epicentre vital a Vilanova de Sau, i va aparèixer com un cicló a la llibreria del carrer Vallcalent. Allà la Maria va

personificar-se com el que és: un ésser humà excepcional amb una mirada crítica, valenta i ferma de la professió que tant estima i que, alhora –com tots els que ens hi dediquem–, li ha donat uns quants disgustos. Malastrugances, més aviat en diria, que l'entossudeixen i com una mena de síndrome d'Estocolm, no pots deixar d'estimar-la i adorar-la. No desvetllaré el contingut d'aquestes passades de la vida i que donen contingut a un llibre que podem catalogar com una autobiografia farcida d'explicacions

de receptes i de la seva vida. Va ser una bona tarda per a mi i per a totes les persones que la vàrem escoltar i ho serà per als que llegireu el seu nou llibre, fet que us recomano fervorosament.

A vegades costa explicar per als que no viviu la gastronomia a les "trinxeres" el que és aquest ofici. La majoria us podeu imaginar l'esforç extenuant que sovint implica dedicar-se a l'ofici dels fogons. Llargues jornades de treball, tensió constant, riscos alts i constants de patir accidents i errors que en un moment



per GABRIEL JOVÉ

Cuiner



donat poden significar haver de tornar a començar. Us imagineu què suposa que a la meitat d'un servei un sofregit de deu quilos de ceba que gairebé és a punt s'acaba cremant per un descuit? I el que segurament és el més de dur de tot és deixar de banda la vida personal i la família per dedicar-se en cos i ànima a treballar en hores interpestives i gairebé tots els festius.

La Maria no fa una visió crítica de l'ofici, però el retrata i humanitza com ningú no ho havia fet fins ara. Ha posat al centre del debat el que és la cuina que no es veu i el que significa cuinar-hi cada dia. Perquè la cuina és un fet inherent a la humanitat que li ha donat una volta al simple fet de nodrir-se i l'ha convertit en cultura. Una cultura que s'ha de continuar malgrat la velocitat amb la qual vivim. La cuina mai desapareixerà!