

«Matisos culinaris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

«Matisos culinaris». The importance of gastronomy in the construction of *Cartes d'Itàlia* (1955) by Josep Pla

DAVID PORTILLO DE BARRIO
david.portillo@udg.edu

Universitat de Girona

Resum: En aquest article s'estudia la presència de la gastronomia a *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla. A partir dels possibles incentius que van impulsar Pla a redactar un segon escrit sobre la cuina d'Itàlia, es descriu breument el contingut d'aquest, així com el paper decisiu de la cuina a l'hora de definir un territori. Tot seguit, s'analitzen els diversos processos de reescriptura a què va ser sotmès l'article, fins que va ser integrat a *Cartes d'Itàlia*. Finalment, gràcies a la reelaboració literària, es posen en relleu aspectes canviants del pensament de Pla entorn de la gastronomia d'Itàlia. L'annex incorpora la transcripció de totes les variants.

Paraules clau: literatura catalana, gastronomia, Josep Pla, *Cartes d'Itàlia*, reelaboració literària

Abstract: This article studies the presence of gastronomy in *Cartes d'Itàlia* (1955) by Josep Pla. Based on the possible incentives that prompted Pla to write a second writing based on Italy's cuisine, the content of this is briefly described, as well as the role of regional cuisine when defining a territory. Next, the various rewriting processes to which the article was subjected, until it was integrated into *Cartes d'Itàlia*, are analysed. Finally, thanks to the literary reworking, changing aspects of Pla's thinking about the gastronomy of Italy are highlighted. The annex incorporates the transcription of all the variants.

Keywords: catalan Literature, gastronomy, Josep Pla, *Cartes d'Itàlia*, literary reworking

DATA PRESENTACIÓ: 11/09/2023 ACCEPTACIÓ: 01/10/2023 · PUBLICACIÓ: 03/12/2023

1. Una cuina oblidada?

El 27 de juny de 1925, en ocasió de l'aparició de *Coses vistes* –el debut literari de Josep Pla–, Ettore De Zuani publicava a la *terça pagina* de *L'Idèa Nazionale* de Roma un article dedicat al jove autor empordanès, titulat «Scrittori catalani: José Pla». A l'escrit, De Zuani, que en aquell moment residia a Barcelona perquè exercia de professor d'italià a la *Casa degli Italiani*, afirma ser un lector fidel dels articles que Pla –a qui considera «uno dei piú arguti e sottili scrittori catalani ch'io abbia conosciuto finora» (Zuani 1925: 3)– publicava a *La Pubblicitat*. «Di Pla», escriu el crític italià, «riesco a leggere anche gli articoli politici, che negli altri giornali, di solito, salto a pie' pari» (Zuani 1925: 3). Amb l'opinió de De Zuani, per tant, no només queda palès que la qualitat periodística i literària de Pla era indiscutible, sinó que els seus escrits tenien la capacitat d'atreure els lectors, al marge dels continguts que s'hi tractessin i els interessos de cadascú.

En els darrers paràgrafs de l'article, després d'haver subratllat el mestratge evident que Ugo Ojetti havia exercit en Pla i el caràcter fragmentari del volum –que, segons De Zuani, «sa di giornale in ogni sua parte» (1925: 3)–, el crític italià deixa de costat els capítols més paisatgístics i se centra en els dos textos agrupats sota el títol «Intermezzo», en què l'autor empordanès aprofundeix en diversos aspectes de la gastronomia catalana.¹ Del contingut d'aquests en diu que no criticaria mai la cuina catalana ni cap altra, perquè «a ciascuno piace quel che gli fanno in casa sua» (Zuani 1925: 3). No obstant això, l'italià confessa que prefereix, per sobre dels àpats més clàssics i tradicionals de la gastronomia catalana –com podrien ser la botifarra o les faves ofegades–, els escrits culinàris de Pla. Per aquest motiu, De Zuani se sorprèn que a *Coses vistes* el català opinés sobre diverses cuines del món,² però no de la italiana, tot i haver viscut una llarga temporada a Itàlia.

El 19 de desembre de 1926, aprofitant l'aparició de *Llanterna màgica* –el segon volum de Pla–, Ettore De Zuani publicava a *La Fiera Letteraria* de Milà un segon article dedicat a l'escriptor, titulat «Scrittori europei: L'irreperibile Pla» (Maffini 2015: 38-39). Del nou llibre, que pel to i el caràcter –com observa De Zuani– podia ser considerat una segona part de *Coses vistes*, el crític italià en destaca l'evolució literària de Pla i una «vaga influenza dei narratori russi e in particular modo di Cecof» (Zuani 1926: 5). A banda d'això, com ja passava amb el primer, el que sobta més d'aquest article és que en els darrers paràgrafs De Zuani torna a destacar el gust de Pla per la cuina i, fins i tot, reproduïx el mateix fragment de *Coses vistes* en què opina sobre les diverses cuines europees. No obstant això, en aquest article, veient que el de l'Empordà no reaccionava a les seves peticions –que

1 Ens referim als escrits «La cuina catalana» i «Sobre la nostra cuina, encara» de la primera edició de *Coses vistes* (Edicions Diana, 1925). El primer text prové de l'article «La cuina catalana», publicat a l'exemplar del 18 de març de 1925 de *La Pubblicitat*; el segon, en canvi, sembla que és inèdit.

2 De Zuani fa referència al fragment següent: «La cuina russa és barrejada i manicomial. La cuina alemanya, en general, és a base d'evaporació. La cuina anglesa és el que ha d'ésser: una cuina de pirates, sumària, primitiva i sanguinolenta» (Pla 1925: 87). Per contra, de la cuina francesa, tal com remarcava De Zuani, Pla «non dice tanto male perché, si sa, a Parigi ci vive, e forse teme le vendette della sua padrona di casa» (1925: 3).

David Portillo de Barrio. «Matisos culinàris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

L'animaven a publicar un escrit detallat sobre la cuina d'Itàlia—, De Zuani li proposa de fer un viatge junts a Itàlia i, així, poder degustar els millors plats de la gastronomia italiana:

Bisognerà proprio che, se un giorno mi accadrà finalmente d'incontrar sulla mia strada l'amico Pla che ancora non conosco, lo inviti a venir con me in Italia; lo condurrò sì a vedere il lago di Como, il Cadore, l'Umbria verde e l'Abruzzo selvoso, ma, soprattutto, lo vorrò vedere a tavola, una bella tavola di cibi nostrani: son sicuro che allora ci si metterà subito d'accordo (Zuani 1926: 5).

La veritat, però, és que Pla mai havia oblidat la cuina italiana. Si bé és cert que a *Coses vistes* no opinava sobre aquesta, a De Zuani —tot i haver confessat ser un lector fidel dels articles que l'escriptor publicava a *La Publicitat*— li havia passat per alt que el 10 de gener de 1926 Pla ja havia publicat un article sobre la gastronomia d'Itàlia: «La cuina italiana»;³ un escrit força abstracte, que inicia amb una llarga cita de Heinrich Heine i en el qual no es parla de cap plat específic més enllà dels macarrons. Ara bé, en ell, ja ressaltava una peça clau: «(...) la vitalitat que tenen, en el país, els elements locals» (Pla 1926: 1). Així doncs, motivat per la insistència dels articles d'Ettore De Zuani —que sabem que Pla coneixia i conservava—⁴ o, simplement, per la voluntat de completar una sèrie de cròniques de temàtica italiana, el 27 de gener de 1929 apareixia, a *La Ven de Catalunya*, un segon escrit de Pla, molt més concret, dedicat a la gastronomia d'Itàlia: «Sobre la cuina a la baixa Itàlia».

2. Una mirada al sud

A grans trets, l'article «Sobre la cuina a la baixa Itàlia» és una aproximació a la gastronomia del sud d'Itàlia i, més concretament, a tres tipologies de cuines: la romana, la napolitana i la palermitana. En el cas de Pla, la tria de la cuina del sud enfront de la del nord no és trivial, ja que l'escriptor sempre va considerar que «la gran cuina és a baix» (Pla 1929a: 5). De fet, a l'article en qüestió, ell mateix estableix els confins territorials de la gastronomia italiana: «La frontera culinària és Bolonya, Milà, Gènova. Als Alps tot s'ha acabat. Després dels Alps, un plat de macarrons a la italiana té tanta semblança amb un plat de macarrons de Nàpols com un ou i una castanya» (Pla 1929a: 5).

En aquest punt, no hi ha dubte que el tracte constant de la cuina en l'obra de Pla posa en relleu la importància que aquesta tenia per a ell. Com es dedueix dels seus escrits, l'escriptor considerava la cuina com el reflex d'un territori, un factor d'identitat cultural, col·lectiu i nacional. Per aquest motiu, a l'article opina que, al marge del fet que a Itàlia, com a tot arreu, es menja bé a les cases particulars —segons ell, «no hi ha res que aconsoli tant el turista de les hedonístiques tristesses que

3 Tots els articles de Josep Pla al·ludits en aquest treball, així com la resta de la seva producció periodística, es troben recollits i digitalitzats a l'Heremoteca Josep Pla: <https://www.joseppladigital.cat/>

4 Una de les facetes menys conegudes de Pla era la de conservar, en capses, retalls d'articles on es parlava d'ell. En una d'aquestes capses, custodiades en el Mas Pla de Llofriu, s'hi conserven els dos escrits que li va dedicar Ettore De Zuani.

David Portillo de Barrio. «Matisos culinaris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

produceix la contemplació de les obres mestres de l'art que un àpat *alla casalinga*» (Pla 1929a: 5)—el que de veritat elogia de la gastronomia d'Itàlia és el regionalisme intrínsec sobre el qual està constituïda. Aquesta característica, doncs, és la que porta Pla a afirmar que a Roma hi ha els millors restaurants d'Europa, ja que s'hi fa la cuina romana, en contraposició a França, on tot just es torna a la veritat després d'un segle d'igualitarisme culinari.

De la capital italiana Pla escriu que la cuina és una mica grassa i oliosa, fet que el va ajudar a comprendre «la morbidesa de color de lluna de les dones de la Ciutat Eterna» (1929a: 5). Ara bé, per a ell, aquesta gastronomia no era una cosa per a criatures, sinó digna dels més alts càrrecs civils i eclesiàstics. Sense pretendre ser exhaustiu, de la cuina romana en destaca les *fettuccine all'amatriciana*, l'*abbacchio alla cacciatora*, la *trippa al sugo*, els *carciofi alla giudia* i el *pecorino*. A més, tots aquests plats i aliments els recomana maridar amb els vins dels *Castelli Romani*. De la cuina de Nàpols, que seguint l'opinió de Pla és la síntesi del sud d'Itàlia, en subratlla la importància dels *maccheroni* a la napolitana, dels *vermicelli alle vongole* i de la carn *alla pizzaiola*, acompanyats d'un Capri roig i de *mozzarella*. Pel que fa a la cuina palermitana, l'escriptor fa prevaldre els macarrons —amb sardines, bròquil o albergínies— i, com a plat principal, el *coniglio in agrodolce*, tal com li havia recomanat un *carrozzista* que el va guiar en una ocasió per unes ruïnes importants. Finalment, en el cas dels vins, la preferència de Pla segueix essent el sud: «També hi ha, a la baixa Itàlia, els millors vins de la península» (Pla 1929a: 5).

A pesar de l'enumeració de plats i d'aliments regionals típics d'Itàlia, Pla no va ser mai un gastrònom, sinó que era tan sols un escriptor. Per això, és important recordar que sempre que parla de cuina ho fa des d'un punt de vista literari. Això significa, per tant, que en els textos periodístics de Pla la línia que separa la realitat de la ficció és molt prima. Pel que fa a l'article que estem tractant, sabem que Pla havia visitat Roma i Nàpols per primera vegada el juliol de 1922 i, en conseqüència, segur que havia provat la gastronomia d'aquestes dues ciutats. Ara bé, el que sorprèn més és que l'any 1929 parli de la cuina siciliana, ja que el seu primer viatge a l'illa de Sicília no es va produir fins al juny de 1938, durant el seu exili italià (Badosa 1996: 229). En definitiva, aquestes darreres línies que l'escriptor dedica a la cuina palermitana —en les quals afirma que va ser un *carrozzista* que li va fer de *cicerone* en unes ruïnes qui li va explicar per què els conills de l'illa de Sicília eren bons— són una mostra clara de ficció literària. La informació per redactar-les, doncs, la devia obtenir d'una font externa, i mitjançant l'anècdota del *carrozzista* i una molt bona escriptura aconseguia la veracitat necessària.

3. Un article reelaborat

Avançant en el temps, l'any 1955 l'Editorial Selecta publicava *Cartes d'Itàlia* de Josep Pla, el primer llibre que l'escriptor va dedicar del tot a la península Itàlica. Centrant-nos en la seva composició, es pot afirmar que el volum s'estructura en quatre parts. La primera d'elles, el pròleg, és una declaració

d'intencions del que vol ser el llibre i de l'admiració que Pla sent per Itàlia. La segona part la constitueix un text força extens, titulat «Sensacions d'Itàlia», que l'escriptor va concebre com un petit manual introductori al país. A continuació segueix «En la nostra porta d'Itàlia», un capítol més breu dedicat al Migdia francès. Finalment, la darrera part i més extensa del volum està conformada per trenta-una cròniques de viatges (o cartes, com les anomena Pla), moltes de les quals l'escriptor ja havia publicat, i que van ser recuperades i reelaborades abans de ser incorporades a *Cartes d'Itàlia*, tal com deixava clar en el pròleg: «Algunes d'aquestes notes foren escrites en plena joventut; altres ho han estat fa poques setmanes» (Pla 1955: 12). Una d'aquestes notes és, precisament, «Sobre la cuina a la baixa Itàlia».

Seguint la genealogia del text, l'article, com ja hem apuntat, va aparèixer per primera vegada a l'exemplar del 27 de gener de 1929 de *La Ven de Catalunya*, A. Aquell mateix any, Pla el va rescatar, sense grans canvis, per incloure'l a *Cartes meridionals*, B. L'any 1955, la crònica va tornar a ser recuperada, reelaborada i publicada a *Cartes d'Itàlia* sota el títol de «Matisos culinaris», C. Finalment, «Matisos culinaris» –juntament amb la resta de *Cartes d'Itàlia*– va ser inclòs, amb canvis mínims, a *Les escales de Llevant*, el tretzè volum de l'*Obra completa* que va publicar Edicions Destino, D.⁵

Amb tota certesa podem anunciar que la inclusió de l'escrit culinari a *Cartes d'Itàlia* és un dels casos més paradigmàtics del volum. A simple vista, el fet diferencial del text –a banda de la modificació del seu títol, com s'analitzarà més endavant– és que és l'única de les trenta-una cròniques que integren el llibre que no tracta específicament sobre una ciutat italiana. Ara per ara, desconeixem si aquesta decisió de l'autor va ser premeditada o no. En tot cas, no hi ha dubte que amb la seva inclusió Pla realça la cuina, ja que la posa al mateix nivell que moltes de les grans ciutats del país. També, un altre detall que fa especial aquest nou text és que està encapçalat per un epígraf amb un fragment provinent de les *Memòries del Senyor de Schnabelewopski* de Heine, que a la vegada inclou una imatge literària molt adient, en què es descriu un somni on les branques d'un salze ploraner són macarrons; els raigs de sol, mantega groga; i la pluja, formatge parmesà ratllat.⁶

Si ens centrem en el contingut del text publicat a *Cartes d'Itàlia*, C –que és el resultat d'una reelaboració literària–, el primer que es dedueix és que «Matisos culinaris» és una crònica més madura i realista que «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», A. En un estudi precedent que analitzava la reescriptura que pateix l'escrit dedicat a Assís, Rossend Arqués delimitava els processos de reescriptura més recurrents aplicats per Pla en tres classes: supressions, afegits i variacions sinonímiques i sintàctiques (2002: 192). En el cas que ens ocupa, els canvis més importants són els afegits i les variacions. Amb aquests procediments, aplicats especialment en quatre ocasions, sembla que l'objectiu de l'escriptor és el de rebaixar els judicis i l'expertesa gastronòmica que es desprenien de la primera versió del text. En definitiva, ser més caut amb les opinions que, de jove, no va poder inhibir.

5 Per a la transcripció dels textos, vegeu l'annex.

6 El mateix fragment ja havia estat utilitzat a l'article «La cuina italiana» (Pla, 1926).

Tant a *A* com a *B*, que corresponen als textos titulats «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», Pla inicia la crònica afirmant que: «A Itàlia, la bona cuina, la gran cuina, és a baix, al sud, a Roma, a Nàpols, a Palerm» (Pla 1929a: 5; Pla 1929b: 139). Per contra, a *C* i a *D*, després de l'epígraf amb el fragment de Heine, l'escriptor empordanès afegeix un paràgraf a través del qual abandona la tendència més que favorable a la gastronomia del sud i posa sobre la taula una realitat, com és la gran diversitat d'opinions dels italians al voltant de la cuina i, en definitiva, de tot allò que enfronti el nord de la península amb el sud:

A Itàlia les opinions sobre la cuina i els vins són molt contradictòries i de conciliació molt delicada. Hi ha persones que només troben acceptables les coses del nord de la península; altres us diuen, matisant les paraules, com si representessin una comèdia de Goldoni:
A Itàlia, la bona cuina, la gran cuina, és a baix, al sud, a Roma, a Nàpols, a Palerm. (...) (Pla 1955: 159-160).⁷

De la mateixa manera que el primer, el segon afegit encara és més revelador pel que fa a la tendència cautelosa de l'escriptor. Confessa el de l'Empordà: «Generalment parlant, no tinc pas un coneixement prou complet de la cuina italiana per a dir l'última paraula» (Pla 1955: 160). En aquest punt, cal tenir en compte que l'any 1954 –moment en què Pla va ampliar la crònica– el de Palafrugell ja havia recorregut gairebé tot Itàlia i, per tant, tenia molts més coneixements sobre la cuina del país dels que podria haver tingut el 1929, quan va publicar per primera vegada «Sobre la cuina a la baixa Itàlia» a *La Ven de Catalunya*. Així doncs, amb aquella sornegueria que el caracteritzava, a *C* sembla que abandona la faceta més crítica. Ara bé, serà tan sols per un moment, ja que a continuació escriu:

En canvi, no parlaria amb sinceritat si no proclamava que pel meu gust els vins del nord d'Itàlia són millors que els del Mezzogiorno. Però en aquestes qüestions tan íntimes tot el que no sigui tolerància i comprensió és nefast (Pla 1955: 160).

Aturant-nos un moment en aquest exemple, val la pena destacar que la inclusió d'aquestes línies creen una contradicció evident en el text de «Matisos culinari», *C*. Com es recordarà, a «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», *A* i *B*, Pla havia assegurat que: «També hi ha, a la baixa Itàlia, els millors vins de la península» (Pla 1929a: 5; Pla 1929b: 139). No obstant això, i malgrat el canvi d'opinió radical entorn dels vins que incorpora en el nou afegit –en el qual afirma que «els vins del nord d'Itàlia són millors que els del Mezzogiorno» (Pla 1955: 160)–, l'escriptor fa conviure els dos parers a *C*, possiblement a causa d'una badada en la correcció de *Cartes d'Itàlia*.⁸ Finalment, aquest error

⁷ Aquest afegit de *C* també presenta una variació a *D* (veg. annex).

⁸ Com ha assenyalat recentment Jordi Cornudella a l'apartat «Sobre el llibre i sobre l'edició» de la darrera edició de *Cartes d'Itàlia* (Labutxaca, 2022), el volum incorpora un altre lapsus planià relacionat amb la cuina, com és una confusió amb els macarrons quan en realitat parlava dels espaguetis (2022: 22). Escriu Pla: «(...) els macarrons no s'han de tallar. (...) Els macarrons s'agafen amb la forquilla i es fan rodar a dins de la concavitat de la cullera fins que quedin cargolats». (1955: 36). Aquest error, però, no es va corregir en cap edició.

David Portillo de Barrio. «Matisos culinaris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

apareix corregit a *D*, on Pla manté la preferència pels vins del nord i rebaixa l'opinió respecte als del sud: «També hi ha, a la baixa Itàlia uns vins molt delicats i oportuns» (Pla 1969: 150).

Un exemple de variació, fruit, molt probablement, de la globalització, es troba en les línies que Pla va dedicar als restaurants de Roma. Si bé a les dues primeres versions, *A* i *B*, els restaurats de la Ciutat Eterna eren, per a l'escriptor, els millors d'Europa —a conseqüència de la cuina regionalista que s'hi feia—, a *C*, per culpa de la proliferació d'altres cuines de diverses parts del món, especifica que a Roma «hi ha restaurants de totes classes; àdhuc n'hi ha que fan la cuina estrictament internacional» (Pla 1955: 161). No obstant això, Pla continua mostrant una preferència clara pels establiments més tradicionals: «N'hi ha també de molt bons, i la característica d'aquests establiments és que fan la cuina regional» (Pla 1955: 160).

En darrer terme, el tercer afegit és, potser, el més destacable de tots. Com ja hem assenyalat, tant a *A* com a *B* Pla tracta exclusivament la cuina del sud. A *C*, en canvi, l'escriptor dedica un paràgraf final a la cuina del nord, fet que impossibilita del tot que el text es continuï titulant «Sobre la cuina a la baixa Itàlia» i passi a anomenar-se amb un títol més genèric: «Matisos culinaris». Pel que fa a la cuina del nord d'Itàlia, Pla opina que és més elegant i estilitzada: «Al nord d'Itàlia, la cuina és més fina, té una presentació més elegant i estilitzada, per a taules potser més convencionals; però determinats sabors de la cuina meridional és només en aquestes latituds on poden trobar-se» (Pla 1955: 163). Ara bé, la descripció que en fa —força neutra i sense exemples de plats i aliments, com sí que havia fet amb la cuina del sud— deixa entreveure que l'escriptor va introduir aquestes línies amb calçador, amb la voluntat d'obtenir una crònica més exhaustiva sobre la cuina d'Itàlia. En la nostra opinió, doncs, el resultat és menys reeixit.

4. Una temàtica recurrent

Fent una mirada més panoràmica de la importància que adquireix la gastronomia italiana a *Cartes d'Itàlia*, també resulta interessant aturar-nos breument a «Sensacions d'Itàlia», l'escrit de caràcter miscel·lani que encapçala el volum, i que té com a objectiu introduir els lectors en la cultura italiana. En contraposició a «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», una crònica redactada en la joventut —recordem que Pla tenia trenta-dos anys— i que va ser sotmesa a un procés de reelaboració per a ser inclosa en el llibre sota el títol de «Matisos culinaris», «Sensacions d'Itàlia» és, en gran part, un text escrit per un Pla molt més madur —amb cinquanta-set anys— i, per tant, amb més experiències. Així doncs, la comparativa dels dos fragments permet analitzar les semblances o les variacions en el pensament de Pla al llarg dels anys entorn de la cuina d'Itàlia.

Abans de tot, és important subratllar que si bé «Sensacions d'Itàlia», per la seva naturalesa, pot semblar un text de nova creació, també oculta alguns fragments refosos. En el cas de les ratlles que Pla dedica a la gastronomia, l'exemple més clar és la introducció, amb algunes variacions, de l'escrit «Elogi a la pasta eixuta», un text en defensa de la *pasta asciuta* que Pla va publicar per primera vegada

a *Cartes meridionals* (1929).⁹ En aquest, com també ocorria a «Matisos culinaris», l'autor se serveix dels afegits i de les variacions com a instruments de reescriptura. Així, per donar-ne una mostra, a «Elogi de la pasta eixuta» escriu que els catalans, els italians i els francesos del Migdia «(...) mengem igual. Mengem a la mediterrània i els nostres plats són aproximadament iguals» (Pla 1929b: 195). En canvi, a «Sensacions d'Itàlia», de la cuina del Mediterrani, Pla matisa: «Potser només hi ha un plat vagament intercanviable en el seu estadi popular: és l'olla de peix. La majoria dels altres presenten radicals diversitats» (1955: 33).

Deixant de banda els fragments refosos com l'anterior, la preferència per la cuina regional és un dels aspectes unificadors més clars que ja despuntava a les dues primeres versions, *A* i *B*, que s'incrementa a «Matisos culinaris», *C* i *D*, arran de l'auge de la cuina internacional, i que Pla acaba defensant acèrrimament a «Sensacions d'Itàlia». De fet, el regionalisme italià és el motiu pel qual Pla abandona en tot moment la concepció d'una possible cuina italiana: «Parlar, per exemple, de cuina italiana és formular una frase de restaurant d'estació mediocre o de vagó-restaurant de repassos sense amenitat» (Pla 1955: 24-25). La defensa aferrissada per la gastronomia regional prové, en gran manera, de la percepció d'Itàlia que, segons l'escriptor, tenien els italians: «Per a un italià corrent, mitjà, la unitat real abraçable és *il paese*. La paraula "Itàlia" es considera una paraula massa seriosa, massa respectable, massa important, per a utilitzar-la amb indiferència o frivolitat, per a utilitzar-la per cada dia» (Pla 1955: 23). Per exemplificar-ho, a més, Pla se serveix de l'ús dels macarrons que es fa en cadascuna de les regions italianes (*al forno* a la Puglia, *alla chitarra* als Abruzzi, *alla aragosta* a Palerm, *con la ricotta* a la Basilicata, *al pomodoro* a Nàpols, *all'amatriciana* a Roma, etc.), i apunta:

Tot això, diran potser vostès, són els mateixos *maccheroni*, formes de la mateixa *pasta asciuta* repetida indefinidament. No. Són plats diferents, totalment estranys, la suculència dels quals prové de l'aprofitament de les varietats regionals, sempre diverses, varietats que són apreciables, perquè en la seva autenticitat no es donen enlloc més (Pla 1955: 25).

Per altra part, una de les qüestions més canviants del pensament gastronòmic de Pla té relació amb la posició que ocupa Roma en tot aquest entramat de cuines regionals. Com es recordarà, a «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», *A* i *B*, Pla manifestava que a la Ciutat Eterna hi havia els millors restaurants d'Europa, perquè tots ells presentaven, com a grans plats, els locals i regionals. Aquest judici, però, apareix esmenat a «Matisos culinaris», *C* i *D*, en el qual l'autor puntualitzava que a la capital italiana hi havia establiments de tota mena, tant de cuina internacional com de regional. Finalment, a «Sensacions d'Itàlia», l'autor abandona les posicions anteriors i acaba declarant la mort de la cuina romana: «Hi ha països –com Roma, per exemple– que no tenen cap cuina pròpia. En els restaurants de Roma el peix és cuinat a la manera veneciana o genovesa; la carn, a la manera de Bolonya o Toscana» (Pla 1955: 37-38).

⁹ Ens referim al fragment inclòs entre les pàgines 31-37 de l'edició de *Selecta* (Pla, 1955), que correspon a les pàgines 27-32 de l'edició de *Destino* (Pla, 1969).

Conclusions

Després d'haver analitzat els possibles motius que van impulsar Josep Pla a escriure «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», *A*, el contingut de l'article revela la clara preferència de l'escriptor per la cuina del sud. Aquesta elecció, però, ve marcada per una incongruència. Des del punt de vista biogràfic, sorprèn que Pla parli del sud, perquè fins a principis de 1929 –moment en què l'article va aparèixer a *La Veu de Catalunya*– l'escriptor havia visitat majoritàriament la Itàlia central i, sobretot, la Itàlia septentrional. És a dir, si bé és cert que Pla s'havia hostatjat a Roma i a Nàpols durant pocs dies del juliol de 1922, és impossible que degustés la gastronomia de Palerm, ja que la seva primera visita a l'illa de Sicília no es va produir fins al juny de 1938. Així doncs, malgrat que aporti un llistat exhaustiu de plats i aliments típics de tres ciutats italianes, queda demostrat que el de l'Empordà mai va pretendre ser un gastrònom; sinó senzillament un divulgador, un escriptor capaç de descriure –amb la informació necessària i una prosa excel·lent– experiències culinàries que encara no havia viscut, i fer que aquestes esdevinguessin creïbles als ulls dels lectors.

La presència que la cuina adquireix a *Cartes d'Itàlia*, inserida al costat de les grans ciutats del país a través de la crònica «Matisos culinaris», també denota la importància que tenia per al de Palafrugell. Com hem afirmat, Pla sempre va considerar que la gastronomia era quelcom imprescindible per poder comprendre i explicar la identitat d'un país. Per aquest motiu, en el volum, basteix una defensa aferrissada per la diversitat de cuines regionals, pròpies d'un país heterogeni com Itàlia, i critica en tot moment l'expansió de la cuina internacional, que en alguns territoris ha acabat amb la cuina tradicional. En paraules de l'escriptor, aquesta diversitat que proporcionen els menjars regionals «és un dels pocs contactes amb la vida que la fan agradable» (Pla 1929: 5). Per tant, amb el pas dels anys, quan Pla retorna a Roma i veu amenaçades «aquestes gelosies localistes, menudes i grandioses» que, tal com escriu, són «un misteri insondable», és el primer en declarar la mort de la cuina romana (1929: 5).

Finalment, que existeixin quatre variacions d'un mateix text deixa entreveure una pràctica molt freqüent en Pla, un mètode que, tal com ha estudiat Lluís Quintana, l'allunya de les recopilacions d'obra periodística (2020: 190). En general, com ha quedat demostrat a través de l'anàlisi evolutiu que experimenta «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», cada reaparició d'un escrit periodístic de l'escriptor empordanès va lligada a un procés de reelaboració, a un veritable treball de reescriptura, que pot ser mínim, *B*; però també pot presentar variants més que significatives, *C* i *D*. En el cas de «Sobre la cuina a la baixa Itàlia», hem comprovat com a partir de la incorporació de tres nous paràgrafs –malgrat que algun fos inserit amb calçador–, l'actualització d'algun fragment i la substitució del títol original per un de caire més generalista –«Matisos culinaris»–, un article que inicialment estava dedicat a la cuina del sud d'Itàlia i desprenia una certa voluntat d'expertesa culinària esdevé un text que: a) engloba tant les varietats gastronòmiques del sud com les del nord; i b) suavitza els judicis de joventut a partir de la sornegueria que tant caracteritzava l'autor. En definitiva, és gràcies a la reescriptura constant que Pla aplicava en els seus textos que es poden estudiar aspectes canviants de la realitat italiana de cada moment, com és el cas de la gastronomia.

David Portillo de Barrio. «Matisos culinaris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

Annex

Evolució de l'article «Sobre la cuina a la baixa Itàlia»¹⁰

A	B	C	D
[<i>La Ven de Catalunya</i> , 27.01.1929, p. 5].	[<i>Cartes meridionals</i> , 1929, pp. 139-142].	[<i>Cartes d'Itàlia</i> , 1955, pp. 159-163].	[<i>Les escales de Llevant</i> , 1969, pp. 149-152].
Sobre la cuina a la baixa Itàlia	Sobre la cuina a la baixa Itàlia	Matisos culinaris	Matisos culinaris
		<p>«Cada país té la seva pròpia cuina, com té la seva pròpia feminitat, i tot és qüestió de gust. Considerant aquestes coses des d'un punt de vista altament ideal, les dones tenen a tot arreu una certa semblança amb la cuina del seu país. ¿És que les dones angleses, tan sanes, ben alimentades, sòlides, consistents, no tenen una semblança amb la simple i bona cuina de la vella Anglaterra: rosbif, moltó rostit, púdings flamejants de conyac, llegums bullits amb aigua i unes salses molt simples?... La cuina italiana, grassa, groga, apassionadament elaborada, humorísticament presentada i, així mateix, lènguidament idealista, correspon perfectament al caràcter de les belles italianes. Quina nostàlgia sento de vegades dels estofats de la Lombardia, dels tagliarini i dels broccoli de la Toscana! Peresosament i lènguidament, tot neda en l'oli; sembla que hom sent sortir-ne melodies de Rossini; bom plora davant dels plats de nostàlgia i del sofregit de ceba. Els macarrons s'han de menjar amb els dits, i llavors us farà l'efecte que aquest plat és de la vostra Beatrú.</p> <p>«Massa sovint penso en Itàlia, sobretot a la nit. L'altra nit vaig somiar encara que m'hi trobava i que era un arlequí mig ajagut sota d'un salze ploraner. Les branques corbades del salze ploraner resultaren, però, ésser macarrons que, llargs i amables, m'arribaven fins a la boca; a través del dens jullatge dels macarrons fluïen, en lloc de raigs de sol, flamisells de mantega groga; a la fi, caigué de dalt una blanca pluja de formatge de Parma ratllat.»</p> <p>H. HEINE</p> <p>A Itàlia les opinions sobre la cuina i els vins són molt contradictòries i de conciliació molt delicada. Hi ha persones que només troben acceptables les coses del nord de la península; altres us diuen, matisant les paraules, com si representessin una comèdia de Goldoni:</p>	<p>«Cada país té la seva pròpia cuina, com té la seva pròpia feminitat, i tot és qüestió de gust. Considerant aquestes coses des d'un punt de vista altament ideal, les dones tenen a tot arreu una certa semblança amb la cuina del seu país. ¿És que les dones angleses, tan sanes, ben alimentades, sòlides, consistents, no tenen una semblança amb la simple i bona cuina de la vella Anglaterra: rosbif, moltó rostit, púdings flamejants de conyac, llegums bullits amb aigua i unes salses molt simples?... La cuina italiana, grassa, groga, apassionadament elaborada, humorísticament presentada i, així mateix, lènguidament idealista, correspon perfectament al caràcter de les belles italianes. Quina nostàlgia sento de vegades dels estofats de la Lombardia, dels tagliarini i dels broccoli de la Toscana! Peresosament i lènguidament, tot neda en l'oli; sembla que hom sent sortir-ne melodies de Rossini; bom plora davant dels plats de nostàlgia i del sofregit de ceba. Els macarrons s'han de menjar amb els dits, i llavors us farà l'efecte que aquest plat és de la vostra Beatrú.</p> <p>»Massa sovint penso en Itàlia, sobretot a la nit. L'altra nit vaig somiar encara que m'hi trobava i que era un arlequí mig ajagut sota d'un salze ploraner. Les branques corbades del salze ploraner resultaren, però, ésser macarrons que, llargs i amables, m'arribaven fins a la boca; a través del dens jullatge dels macarrons fluïen, en lloc de raigs de sol, flamisells de mantega groga; a la fi, caigué de dalt una blanca pluja de formatge de Parma ratllat.»</p> <p>H. HEINE</p> <p>A Itàlia les opinions sobre la cuina i els vins són molt contradictòries i de conciliació molt delicada. Hi ha persones que només troben acceptables les coses del nord de la península; altres ho neguen, matisant les paraules, com si representessin una comèdia de Goldoni.</p>
A Itàlia, la bona, la gran cuina és a baix, al sud, a Roma, a Nàpols, a Palerm. També hi ha, a la baixa Itàlia, <i>els millors vins de la península</i> . Quan, després de passar una temporada en		A Itàlia, la bona, la gran cuina, és a baix, al sud, a Roma, a Nàpols, a Palerm. També hi ha, a la baixa Itàlia, <i>els millors vins de la Península</i> . Quan, després de passar una temporada en	A Itàlia, la bona, la gran cuina, és a baix, al sud, a Roma, a Nàpols, a Palerm. També hi ha, a la baixa Itàlia <i>uns vins molt delicats i oportuns</i> . Quan, després de passar una temporada en

10 A les transcripcions hem indicat: a) en cursiva, els afegits; b) en cursiva i subratllat, les variacions; i c) subratllat, les correccions.

David Portillo de Barrio. «Matisos culinàries». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

aquelles terres antigues, pugeu Itàlia amunt, us fa l'efecte que la cuina es va esbravant i tot el que us presenten us sembla una imitació desgraciada. La frontera culinària és Bolonya, Milà, Gènova. Als Alps tot s'ha acabat. Després dels Alps, un plat de macarrons a la italiana té tanta semblança amb un plat de macarrons de Nàpols com un ou i una castanya. Amb el vi passa el mateix. El Frascati «bianco asciuto» o «della vena» s'ha de beure a Frascati. A Roma ja no és el mateix vi límpid, ambrat, viu, sense vel leitats espumoses, una mica picant. Aquestes gelosies de les coses, aquesta manca del sentit del ridícul que anomenem diversitat, és un dels pocs contactes amb la vida que la fan agradable. Aquestes gelosies localistes, menudes i grandioses, són també un misteri insondable.

A Itàlia mengueu bé –com a tot arreu– a les cases particulars, i no hi ha res que aconsoli tant el turista de les hedonístiques tristesses que produeix la contemplació de les obres mestres de l'art com un àpat «alla casalinga», senzill i ben trobat. A Roma, però, hi ha bons restaurants que potser són, ben garbellat, els millors d'Europa.

No s'han donat mai de menys, aquests restaurants, de presentar, com a grans plats, els locals i regionals; a França, després d'un segle d'igualitarisme culinari, tornen a la cuina regionalista, que és com tornar, en aquest ram, a la veritat. A Roma, el gran plat de pasta són les «fettuccine alla matriciana», cintes de pasta, assaonades amb suc de tomàquet, un trinxat de tocino i formatge d'ovella; com a plat de compliment hi ha, a la primavera, els «abbacchio alla caciatora», xai de llet rostit sobre un fonament d'herbes d'una noble rusticitat. La «trippa al sugo» és un plat de Suburra, magníficament popular, en el qual hi

A Itàlia, la bona, la gran cuina, és a baix, al sud, a Roma, a Nàpols, a Palerm. També hi ha, a la baixa Itàlia, els millors vins de la península. Quan, després de passar una temporada en aquelles terres antigues, pugeu Itàlia amunt, us fa l'efecte que la cuina es va esbravant i tot el que us presenten us sembla una imitació desgraciada. La frontera culinària és Bolonya, Milà, Gènova. Als Alps tot s'ha acabat; després dels Alps, un plat de macarrons a la italiana té tanta semblança amb un plat de macarrons de Nàpols com un ou i una castanya. Amb el vi passa el mateix. El Frascati «bianco asciuto» o «della vena» s'ha de beure a Frascati. A Roma ja no és el mateix vi límpid, ambrat, viu, sense vel leitats espumoses, una mica picant. Aquestes gelosies de les coses, aquesta manca del sentit del ridícul que anomenem diversitat, és un dels pocs contactes amb la vida que la fan agradable. Aquestes gelosies localistes, menudes i grandioses, són també un misteri insondable.

A Itàlia mengueu bé –com a tot arreu– a les cases particulars, i no hi ha res que aconsoli tant el turista de les hedonístiques tristesses que produeix la contemplació de les obres mestres de l'art, com un àpat «alla casalinga», senzill i ben trobat. A Roma, però, hi ha bons restaurants que potser són, ben garbellat, els millors d'Europa.

No s'han donat mai de menys, aquests restaurants, de presentar, com a grans plats, els locals i regionals; a França, després d'un segle d'igualitarisme culinari, tornen a la cuina regionalista, que és com tornar, en aquest ram, a la veritat. A Roma, el gran plat de pasta són les «fettuccine alla matriciana», cintes de pasta, assaonades amb suc de tomàquet, un trinxat de tocino i formatge d'ovella; com a plat de compliment hi ha, a la primavera, els «abbacchio alla caciatore», xai de llet rostit sobre un fonament d'herbes d'una noble rusticitat. La «trippa al sugo» és un plat de Suburra, magníficament popular, en el qual hi

aquelles terres antigues, pugeu Itàlia amunt, us fa l'efecte que la cuina es va esbravant i tot el que us presenten us sembla una imitació desgraciada. La frontera culinària és Bolonya, Milà, Gènova. Als Alps tot s'ha acabat; les envistes d'aquestes grans muntanyes un plat de macarrons a la italiana té tanta semblança amb un plat de macarrons de Nàpols com un ou i una castanya. Amb el vi passa el mateix. El Frascati bianco asciuto o della vena s'ha de beure a Frascati. A Roma ja no és el mateix vi límpid, ambrat, viu, sense vel leitats escumoses, una mica picant. Aquestes gelosies de les coses, aquesta meravellosa manca del sentit del ridícul que anomenem diversitat, és un dels pocs contactes amb la vida que la fan agradable. Aquestes gelosies localistes, menudes i grandioses, són també un misteri insondable.

Generalment parlant, no tinc pas un coneixement prou complet de la cuina italiana per a dir l'última paraula.

En canvi, no parlaria amb sinceritat si no proclamava que pel meu gust els vins del nord d'Itàlia són millors que els del Mezzogiorno. Però en aquestes qüestions tan íntimes tot el que no sigui tolerància i comprensió és nefast.

A Itàlia mengueu bé –com a tot arreu– a les cases particulars, i no hi ha res que aconsoli tant el turista de les hedonístiques tristesses que produeix la contemplació de les obres mestres de l'art com un àpat alla casalinga, senzill i ben trobat. A Roma hi ha restaurants de totes classes; adhoc n'hi ha que fan la cuina estrictament internacional. N'hi ha també de molt bons, i la característica d'aquests establiments és que fan la cuina regional. No s'han avergonyit mai, aquests restaurants, de presentar com a grans plats els locals i regionals; a França, després d'un segle d'igualitarisme culinari, que ha fet el ple en els plats de vagó-restaurant, tornen a la cuina regionalista, que és com tornar, en aquest ram, a la veritat. A Roma, el gran plat de pasta són les fettuccine alla amatriciana, cintes de pasta, assaonades amb suc de tomàquet, un trinxat de porc i formatge d'ovella; com a plat de compliment hi ha, a la primavera, els abbacchi alla caciatore, xai de llet rostit sobre un fonament d'herbes d'una noble rusticitat. La trippa al sugo és un plat de Suburra, magníficament popular, en el qual entra el tomàquet, el suc de carn i el formatge ratllat. Els carciofi alla giudia són famosos a Roma i són els

aquelles terres antigues, pugeu Itàlia amunt, us fa l'efecte que la cuina es va esbravant i tot el que us presenten us sembla una imitació desgraciada. La frontera culinària és Bolonya, Milà, Gènova. Als Alps tot s'ha acabat; les envistes d'aquestes grans muntanyes un plat de macarrons a la italiana té tanta semblança amb un plat de macarrons de Nàpols com un ou i una castanya. Amb el vi passa el mateix. El Frascati bianco asciuto o della vena s'ha de beure a Frascati. A Roma ja no és el mateix vi límpid, ambrat, viu, sense vel leitats escumoses, una mica picant. Aquestes gelosies de les coses, aquesta meravellosa manca del sentit del ridícul que anomenem diversitat, és un dels pocs contactes amb la vida que la fan agradable. Aquestes gelosies localistes, menudes i grandioses, són també un misteri insondable.

Generalment parlant, no tinc pas un coneixement prou complet de la cuina italiana per a dir l'última paraula.

En canvi, no parlaria amb sinceritat si no proclamava que pel meu gust els vins del nord d'Itàlia són millors que els del Mezzogiorno. Però en aquestes qüestions tan íntimes tot el que no sigui tolerància i comprensió és nefast.

A Itàlia mengueu bé –com a tot arreu– a les cases particulars, i no hi ha res que aconsoli tant el turista de les hedonístiques tristesses que produeix la contemplació de les obres mestres de l'art com un àpat alla casalinga, senzill i ben trobat. A Roma hi ha restaurants de totes classes; adhoc n'hi ha que fan la cuina estrictament internacional. N'hi ha també de molt bons, i la característica d'aquests establiments és que fan la cuina regional. No s'han avergonyit mai, aquests restaurants, de presentar com a grans plats els locals i regionals; a França, després d'un segle d'igualitarisme culinari, que ha fet el ple en els plats de vagó-restaurant, tornen a la cuina regionalista, que és com tornar, en aquest ram, a la veritat. A Roma, el gran plat de pasta són les fettuccine alla amatriciana, cintes de pasta, assaonades amb suc de tomàquet, un trinxat de porc i formatge d'ovella; com a plat de compliment hi ha, a la primavera, els abbacchi alla caciatore, xai de llet rostit sobre un fonament d'herbes d'una noble rusticitat. La trippa al sugo és un plat de Suburra, magníficament popular, en el qual entra el tomàquet, el suc de carn i el formatge ratllat. Els carciofi alla

David Portillo de Barrio. «Matisos culinàries». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

entra el tomàquet, el suc de carn i el formatge ratllat. Els «carciofi alla giudia» són famosos a Roma i són els cors de carxofa cuits a l'oli. Aquesta cuina és una mica grassa i oliosa i convida a comprendre les morbideses de color de lluna de les dones de la Ciutat Eterna. Els vins dels «Castelli Romani» –Grottaferrata, Albano, Genzano, Frascati, Velletri– vins d'un cos robust, de molts graus, d'una gran solidesa, equilibren admirablement la forma rodona i acabada, cicloniana, de l'esplendor de la cuina romana. El «pecorino», formatge de llet d'ovella, fort, persistent, insidiós, complementa tot l'anterior. No és pas cosa, aquesta cuina, de criatures; és per contra una cuina que respon a una concepció daurada i massissa del món, pròpia d'un cardenal o d'un ambaixador, d'un erudit, d'un banquer o d'algun gran exportador.

La cuina napolitana és la síntesi de les variacions de la baixa Itàlia. La «Campania felix» dels romans és la terra clàssica dels «macaroni» i les pastes eixutes de Nàpols no tenen pas comparació imaginable: llur recepta és d'una simplicitat admirable, legendària. La pasta a la napolitana (macarrons o nulles) s'assaona amb tomàquet, ceba i formatge, i això és el plat bàsic. Aquesta ceba traïdora és el que explica totes les cançons sentimentals i els *singlots* de Nàpols. Aquesta ceba és el dimoni del sud, –no crec que n'hi hagi cap d'altra– el dimoni trist de l'alegria que passa. Però encara que els macarrons a la napolitana formin un plat que no cansa mai, val la pena de remarcar que les combinacions de segon grau tenen una importància considerable. És una combinació de segon grau, per exemple, els *vermicelli alla vongole*; aquestes «vongole» són com les *pallurides de la costa brava* i combinades amb la pasta, amb l'oli, ceba, tomàquet i formatge corresponent, i posades –oh, meravella– sobre un fons d'herbes aromàtiques constitueixen una de les construccions més atrevides i *delicades* que es poden presentar sobre una taula. És un fet que demana una ampolla de *Copri* roig –exactament de color de robí amb una *sombra*, al fons, de color de pela de taronja. La combinació és admirable. La carn «alla pizzaiola» s'arranja amb tomàquet i marduix. És un plat definitiu i inexportable. I com a formatge, Nàpols i la *Campania* tenen un formatge especial, fresc i dolç, la «*mazzorella*», que constitueix la base de diferents plats com la «*mazzorella in carrozza*» (en cotxe) que té una suavitat vaga.

entra el tomàquet, el suc de carn i el formatge ratllat. Els «carciofi alla giudia» són famosos a Roma i són els cors de carxofa cuits a l'oli. Aquesta cuina és una mica grassa i oliosa i convida a comprendre les morbideses de color de lluna de les dones de la Ciutat Eterna. Els vins dels «Castelli Romani» –Grottaferrata, Albano, Genzano, Frascati, Velletri– vins d'un cos robust, de molts graus, d'una gran solidesa, equilibren admirablement la forma rodona i acabada, cicloniana, de l'esplendor de la cuina romana. El «pecorino», formatge de llet d'ovella, fort, persistent, insidiós, complementa tot l'anterior. No és pas cosa, aquesta cuina, de criatures; és per contra una cuina que respon a una concepció daurada i massissa del món, pròpia d'un cardenal o d'un ambaixador, d'un erudit, d'un banquer o d'algun gran exportador.

La cuina napolitana és la síntesi de les variacions de la baixa Itàlia. La «Campania felix» dels romans és la terra clàssica dels «macaroni» i les pastes eixutes de Nàpols no tenen pas comparació imaginable: llur recepta és d'una simplicitat admirable, legendària. La pasta a la napolitana (macarrons o nulles) s'assaona amb tomàquet, ceba i formatge, i això és el plat bàsic. Aquesta ceba traïdora és el que explica totes les cançons sentimentals i els *singlots* de Nàpols. Aquesta ceba és el dimoni del sud –no crec que n'hi hagi cap d'altra– el dimoni trist de l'alegria que passa. Però encara que els macarrons a la napolitana formin un plat que no cansa mai, val la pena de remarcar que les combinacions de segon grau tenen una importància considerable. És una combinació de segon grau, per exemple, els *vermicelli alla vongole*; aquestes «vongole» són com les *pallurides de la costa brava* i combinades amb la pasta, amb l'oli, ceba, tomàquet i formatge corresponent, i posades –oh, meravella– sobre un fons d'herbes aromàtiques, constitueixen una de les construccions més atrevides que es poden presentar sobre una taula. És un fet que demana una ampolla de *Copri* roig, exactament de color de robí amb una *ombra*, al fons, de color de pela de taronja. La combinació és admirable. La carn «alla pizzaiola» s'arranja amb tomàquet i marduix. És un plat definitiu i inexportable. I com a formatge, Nàpols i la *Campania* tenen un formatge especial, fresc i dolç, la «*mazzorella*», que constitueix la base de diferents plats, com la «*mazzorella in carrozza*» (en cotxe), que té una suavitat vaga.

cors de carxofa cuits a l'oli. Aquesta cuina és una mica grassa i oliosa i convida a comprendre les morbideses de color de lluna de les dones de la Ciutat Eterna. Els vins dels «Castelli Romani» –Grottaferrata, Albano, Genzano, Frascati, Velletri–, vins d'un cos robust, de molts graus, d'una gran solidesa, equilibren admirablement la forma rodona i acabada, cicloniana, de l'esplendor de la cuina romana. El *pecorino*, formatge de llet d'ovella, fort, persistent, insidiós, complementa tot l'anterior. No és pas cosa, aquesta cuina, de criatures; és, per contra, una cuina que respon a una concepció daurada i massissa del món, pròpia d'un cardenal o d'un ambaixador, d'un erudit, d'un banquer o d'algun gran exportador.

La cuina napolitana és la síntesi de les variacions de la baixa Itàlia. La *Campania felix* dels romans és la terra clàssica dels *maccheroni*, i les pastes eixutes de Nàpols no tenen pas comparació imaginable: llur recepta és d'una simplicitat admirable, legendària. La pasta a la napolitana (macarrons o nulles) s'assaona amb tomàquet, ceba i formatge, i això és el plat bàsic. Aquesta ceba traïdora és el que explica totes les cançons sentimentals i els *singlots* de Nàpols. Aquesta ceba és el dimoni del sud –no crec que n'hi hagi cap d'altra–, el dimoni trist de l'alegria que passa. Però, encara que els macarrons a la napolitana formin un plat que no cansa mai, val la pena de remarcar que les combinacions de segon grau tenen una importància considerable. És una combinació de segon grau, per exemple, els *vermicelli alla vongole*; aquestes *vongole*, essent un fruit de mar, exactament les *lapes* o *pallerides de la nostra costa*, que, combinades amb la pasta, amb l'oli, ceba, tomàquet i formatge corresponent, i posades –oh, meravella!– sobre un fons d'herbes aromàtiques, constitueixen una de les construccions més atrevides que es poden presentar sobre una taula. És un fet que demana una ampolla de *Capri* roig, exactament de color de robí amb una *ombra*, al fons, de color de pela de taronja. La combinació és admirable. La carn *alla pizzaiola* s'arranja amb tomàquet i marduix. És un plat definitiu i inexportable. I, com a formatge, Nàpols i la *Campania* tenen un formatge especial, fresc i dolç, la *mazzorella*, que constitueix la base de diferents plats, com la *mazzorella in carrozza* (en cotxe), que té una suavitat vaga.

giudia són famosos a Roma i són els cors de carxofa cuits a l'oli. Aquesta cuina és una mica grassa i oliosa i convida a comprendre les morbideses de color de lluna de les dones de la Ciutat Eterna. Els vins dels Castelli Romani –Grottaferrata, Albano, Genzano, Frascati, Velletri–, vins d'un cos robust, de molts graus, d'una gran solidesa, equilibren admirablement la forma rodona i acabada, cicloniana, de l'esplendor de la cuina romana. El *pecorino*, formatge de llet d'ovella, fort, persistent, insidiós, complementa tot l'anterior. No és pas cosa, aquesta cuina, de criatures; és, per contra, una cuina que respon a una concepció daurada i massissa del món, pròpia d'un cardenal o d'un ambaixador, d'un erudit, d'un banquer o d'algun gran exportador.

La cuina napolitana és la síntesi de les variacions de la baixa Itàlia. La *Campania felix* dels romans és la terra clàssica dels *maccheroni*, i les pastes eixutes de Nàpols no tenen pas comparació imaginable: llur recepta és d'una simplicitat admirable, legendària. La pasta a la napolitana (macarrons o nulles) s'assaona amb tomàquet, ceba i formatge, i això és el plat bàsic. Aquesta ceba traïdora és el que explica totes les cançons sentimentals i els *singlots* de Nàpols. Aquesta ceba és el dimoni del sud –no crec que n'hi hagi cap d'altra–, el dimoni trist de l'alegria que passa. Però, encara que els macarrons a la napolitana formin un plat que no cansa mai, val la pena de remarcar que les combinacions de segon grau tenen una importància considerable. És una combinació de segon grau, per exemple, els *vermicelli alla vongole*; aquestes *vongole*, essent un fruit de mar, exactament les *lapes* o *pallerides de la nostra costa*, que, combinades amb la pasta, amb l'oli, la ceba, el tomàquet i el formatge corresponent, i posades –oh, meravella!– sobre un fons d'herbes aromàtiques, constitueixen una de les construccions més atrevides que es poden presentar sobre una taula. És un fet que demana una ampolla de *Capri* roig, exactament de color de robí amb una *ombra*, al fons, de color de pela de taronja. La combinació és admirable. La carn *alla pizzaiola* s'arranja amb tomàquet i marduix. És un plat definitiu i inexportable. I, com a formatge, Nàpols i la *Campania* tenen un formatge especial, fresc i dolç, la *mazzorella*, que constitueix la base de diferents plats, com la *mazzorella in carrozza* (en cotxe), que té una suavitat vaga.

David Portillo de Barrio. «Matisos culinaris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

A Palerm, tot és una mica més barrejat i genial. Hom fa els macarrons amb sardines, amb bròquil, amb albergínies. Les albergínies tenen un paper importantíssim en la cuina de Sicília; hom les presenta de tota manera. La combinació modèlica és aquesta, però: amb tomàquet, olives i flors de taparera confitades al vinagre. Com a gran plat de vianda hi ha el «coniglio in agrodolce». Com que a Sicília hi ha moltes ruïnes arqueològiques, el país és pròdig en caus inexpugnables. Els conills tenen temps de menjar i són riquíssims a taula. Això m'ho digué un dia un «carrossista» –segurament per fer-me venir gana– que em serví de cicerone per visitar no sé quines importants ruïnes.

A Palerm, tot és una mica més barrejat i genial. Hom fa els macarrons amb sardines, amb bròquil, amb albergínies. Les albergínies tenen un paper importantíssim en la cuina de Sicília; hom les presenta de tota manera. La combinació modèlica és aquesta, però: amb tomàquet, olives i flors de taparera confitades al vinagre. Com a gran plat de vianda hi ha el «coniglio in agrodolce». Com que a Sicília hi ha moltes ruïnes arqueològiques, el país és pròdig en caus inexpugnables. Els conills tenen temps de menjar i són riquíssims a taula. Això m'ho digué un dia un «carrossista» –segurament per fer-me venir gana– que em serví de cicerone per visitar no sé quines importants ruïnes.

A Palerm tot és una mica més barrejat i genial. Hom fa els macarrons amb sardines, amb bròquil, amb albergínies. Les albergínies tenen un paper importantíssim en la cuina de Sicília; hom les presenta de tota manera. La combinació modèlica és aquesta, però: amb tomàquet, olives i flors de taperera confitades al vinagre. Com a gran plat de vianda hi ha el *coniglio in agrodolce*. Com que a Sicília hi ha moltes ruïnes arqueològiques, el país és pròdig en caus inexpugnables. Els conills tenen temps de menjar i són riquíssims a taula. Això, m'ho digué un dia un *vetturino*, segurament per fer-me venir gana– que em serví de cicerone per a visitar no sé quines importants ruïnes.

A Palerm tot és una mica més barrejat i genial. Hom fa els macarrons amb sardines, amb bròquil, amb albergínies. Les albergínies tenen un paper importantíssim en la cuina de Sicília; hom les presenta de tota manera. La combinació modèlica és aquesta, però: amb tomàquet, olives i flors de taperera confitades al vinagre. Com a gran plat de vianda hi ha el *coniglio in agrodolce*. Com que a Sicília hi ha moltes ruïnes arqueològiques, el país és pròdig en caus inexpugnables. Els conills tenen temps de menjar i són riquíssims a taula. Això, m'ho digué un dia un *vetturino*, segurament per fer-me venir gana– que em serví de cicerone per a visitar no sé quines importants ruïnes.

Al nord d'Itàlia, la cuina és més fina, té una presentació més elegant i estilitzada, per a taules potser més convencionals; però determinats sabors de la ciutat meridional és només en aquestes latituds on poden trobar-se.

Al nord d'Itàlia, la cuina és més fina, té una presentació més elegant i estilitzada per a taules potser més convencionals; però determinats sabors de la ciutat meridional és només en aquestes latituds on poden trobar-se.

David Portillo de Barrio. «Matisos culinàris». La importància de la gastronomia en la construcció de *Cartes d'Itàlia* (1955) de Josep Pla

Bibliografia

- Arqués, R. (1997) «Josep Pla: Itàlia com a mirall», dins G. Granell i X. Pla (eds.) *Josep Pla, memòria i escriptura*, Girona, Universitat de Girona. Servei de Publicacions, pp. 187-199.
- Badosa, C. (1996) *Josep Pla. Biografia del solitari*, Barcelona, Edicions 62.
- Cornudella, J. (2022) «Sobre el llibre i sobre l'edició», dins J. Pla, *Cartes d'Itàlia*, Barcelona, Labutxaca, pp. 19-22.
- Maffini, A. (2015) «Le riviste letterarie e la ricezione della letteratura catalana nella Milano degli anni '20», *Rivista Italiana di Studi Catalani*, 5, pp. 25-44.
- Pla, J. (1925) *Coses vistes*, Barcelona, Edicions Diana.
- Pla, J. (1926) «La cuina italiana», *La Publicitat*, 10.01.1926, p. 1.
- Pla, J. (1929a) «Sobre la cuina de la baixa Itàlia», *La Veu de Catalunya*, 27.01.1929, p. 5.
- Pla, J. (1929b) *Cartes meridionals*, Barcelona, Llibreria Catalònia.
- Pla, J. (1955) *Cartes d'Itàlia*, Barcelona, Editorial Selecta.
- Pla, J. (1969) *Les escales de Llevant*, OC XIII, Barcelona, Edicions Destino.
- Quintana, L. (2020) «Josep Pla: una reescriptura incessant», *Rivista Italiana di Studi Catalani*, 10, pp. 189-201.
- Zuani, E. de (1925) «Scrittori catalani: José Pla», *L'Idea Nazionale*, 27.06.1925, p. 3.
- Zuani, E. de (1926) «Scrittori europei: L'irreperibile Pla», *La Fiera Letteraria*, 19.12.1926, p. 5.