

Amb una colla d'amics, un servidor va fer una curta estada, d'un dia, a Horta de Sant Joan, seguint les recomanacions –certament justificades– de visitar aquest poble. Està situat a la Terra Alta, a un pas de la confluència geogràfica de tres regnes de la nostra Confederació: Aragó, València i Catalunya. Sempre parlem de cuina, i aquest cop també en parlarem, però voldria explicar-los algunes coses del Centre Picasso que hi ha al poble.

Iconoclasta com el propi pintor, el museu no mostra altra peça original que el banc de treball que fou del fuster del poble, i que apareix en un dibuix del pintor. Com haurien pogut fer un museu Picasso, si no? El més petit apunt de l'artista val un ronyó de la cara. Per reunir una mínima col·lecció d'obra, caldria una fortuna. Deixant de banda, doncs, una hiperbòlica i irrealitzable acumulació d'originals, el senyor Josep Palau i Fabre, que sap que els Reis són els pares i que el diner públic no s'esmerça en aquestes iniciatives, va tocar de peus a terra –que és la manera de fer coses útils– i va suggerir a una colla d'entusiastes del poble, l'endegament d'aquest museu de facsimils. I, amb força més dificultats del compte, el van fer¹.

Resulta que Picasso, jove noi de pis amb una salut insuficient, va anar a passar-hi una temporada; concretament, l'estiu del 1897, per l'època en què complí els disset anys, per invitació de Manuel Pallarès, un company hortanenc de Llotja. El seu amic li va dir, més o menys: «aquesta escarlatina se't curarà al meu poble, fent vida sana i menjant arreglat». Després d'uns dies d'estada a casa d'en Pallarès, ell i Picasso es posaren a fer vida de boscaters, dormint al ras, en coves o en alguna balma. Allà, dibuixaren i pintaren tot el que els semblà dibuixable o pintable. Vivint al bosc, Picasso, a més formar-se artísticament, dibuixant i pintant tot el dia, aprengué algunes coses veritablement importats de la vida: que si tens fred, cal que facis foc, i que per fer foc, cal que cerquis llenya, que l'amunteguis bé i que l'encenguis. En una paraula, que cobrir-se les necessitats, demana un cert esforç. Cosa que convindria que sabessin també la canalla d'avui, acostumada a tenir uns pares de «tarifa plana» (tot està inclòs en el preu, només cal ser fill).

CUINA

Horta de Sant Joan

Joan-Antoni Ferran

Picasso resumí la seva estada en una frase: «tot el que sé, ho he après a Horta».

Tornant al museu. A l'entorn d'aquesta frase, sense la limitació d'exhibir fons propis, ha estat muntada, didàcticament, una visió de l'evolució de l'estil picassà i les seves connexions amb Horta. L'han instal·lat en un antic edifici, que anteriorment fou hospital. Després de visitar-lo, hom pot pujar a donar un volt pel centre del poble, que té racons d'una plàstica remarcable, i acabar a la plaça major, veient el balcó des d'on, en una segona estada, Picasso dispersà, amb un parell de trets a l'aire, unes beates que l'increpaven, perquè vivia en concubinat amb la seva amistançada de llavors, Fernande Olivier. Poden acabar el recorregut a l'Ecomuseu dels Ports –ara, ja, declarats parc natural. Aquest museu també té una característica insòlita, però de signe contrari. Des del terrat de l'edifici, els Ports es veuen al natural. Directament. En original rigorós. Abaixant una mica els ulls, un fris de ceràmica dona els noms dels principals accidents i construccions que apareixen a la vista. Grandios i sever paisatge, per ser pintat a cops de pinzell, amb un punt de contundència. Un servidor, va arrodonir la visita amb la compra d'un remarcable quadernet de receptes, proporcionades per algunes senyores del poble: «Cuina tradicional d'Horta», publicat per l'Associació de veïns. Han tingut l'encert d'escriure'l utilitzant les seves formes dialectals, cosa que li dona un encantador i suplementari perfum d'autenticitat. Aquí en va una:

Cananes farcides

Ingredients: cananes grosses, ou dur, all i julivert, oli, aigua, farina, ceba ratllada i sal. Picada: all, julivert i ametles torrades.

Elaboració: Se netegen les cananes i se separen les potes i les aletes per al farciment. Trinxem l'ou dur a taquets, tallem les potes i les aletes de les cananes ben petites i ho barregem en l'all i



Autoretrat. Picasso. Barcelona, 1899-1900. Carbonet sobre paper, 22,5 x 16,5. Museu Picasso, Barcelona.

julivert trinxats, ho salem tot i farcim les cananes mirant de no repretar-les que, si no, peten al coure. Tanquem les cananes en un palillo i li xafem les puntes perquè no se reventon les unes a les altres.

Escaifem l'oli en una cassola de terra, hi fem les cananes i les coem a foc lent fins que rossegen; les reservem en un plat i a la mateixa cassola sofregim la ceba i la farina i, quan està rossa, fem les cananes i les cobrim d'aigua; les deixem coure fins que el suc se redueix a la meitat. Arribat este punt traem les cananes, les tallem a rodanxes de dos dits i les tornem a incorporar al guisat.

Mentrestant preparem la picada i l'afegim a la cassola al final de la cocció, deixem bullir uns deu minuts i servim.

(Recepta cedida per M^a Pilar Antolí Badia).

Un altre element de curiositat rau en què la recepta utilitza cananes (*todarodes sagittatus*), en comptes de l'habitual calamars (*logilo vulgaris*). Per aquesta banda, estem acostumats a considerar la canana un substitut d'inferior qualitat, del calamars. La recepta, per altra part, és àmpliament coneguda. De petit, n'havia menjat a casa; a Mallorca també la tenen per una recepta tradicional. I pel que fa a la idea de farcir el cefalòpode, és antiquíssima: al llibre del Sent Soví, del segle XIV, ja hi ha un capítol «qui parla de con sa deu coura calamàs al ffor», farcits amb les ales, les potes i nous trinxades.

Si hi van, aprofitin també per tastar el crestó en escabetx. El crestó és el cabrit de la cabra blanca autòctona dels Ports, reintroduïda després d'haver arribat quasi a l'extinció total. La combinació de l'escabetx amb una carn, em va deixar intrigat. No en vaig poder menjar i no puc donar, per ara, més detalls, perquè a la Fonda Miralles –l'establiment on el fan– estaven saturats pels banquets de primera comunió. Però hi ha més dies que llonganisses, i tornar a Horta no és cap molèstia. Ben al contrari.

¹ vegeu l'opuscle «Centre Picasso d'Horta». Editat pel Centre Picasso d'Horta, octubre 1992.