

Joan Portet: "Volem potenciar la cuina del bacallà"

Joan Portet és el *Cònsol Mostassaf*, secretari de la Confraria del Bacallà, que és una confraria que reuneix persones d'arreu de Catalunya, de distinta condició social i professió, unides, però, pel seu amor al bacallà, a les mil maneres de cuinar-lo que permet i que vetllen per la conservació del peix i per la propagació de la seva bona fama entre els *gourmets* i entre el públic en general.

Montserrat Minobis

Vostè explica que la Confraria va néixer per iniciativa d'un grup d'amics, al voltant d'una bona taula, a Granollers. Així de senzill va ser, tirar endavant aquesta Confraria?

—Doncs sí; ens vam estimular tots plegats, amics, restauradors i *gourmets* i vam decidir que podíem, en certa manera i de forma més seriosa, institucionalitzar les nostres trobades i xerrades a l'entorn d'una taula ben farcida de bacallà. Això va passar a partir del 1986 i en el restaurant L'Àncora de Granollers, on ens vam constituir tota una colla, ja de manera formal. Entre tota aquesta colla de bons amics, s'hi trobava el cònsol d'Islàndia i el de Noruega, el senyor Friderik Lütken que, en aquests moments, és el cònsol en cap de la nostra Confraria; el meu pare, que és el degà dels bacallaners de Catalunya; el degà dels notaris de Granollers i tota una sèrie d'amics.

—Celebreu fins i tot una diada patronal, no?

—Sí; ara que ja estem constituïts oficialment, ja l'hem pogut celebrar durant dos anys: un, a Montserrat —d'on és la fotografia que t'he fet avinent—, i l'altra, aquest any, a la basílica de Santa Maria del Mar, que s'ha convertit ja en la seu permanent europea de la Confraria, ja que, a més, el rector de la parròquia

de Santa Maria del Mar és el nostre consiliari.

—En l'anagrama de la Confraria, proclameu Catalunya, Espanya, Europa, món i univers... Heu sortit una mica ambiciosos...

—És que, veuràs, nosaltres som molt seriosos en el plantejament de la Confraria, però també ens agrada la broma i, per aquest últim motiu, el nostre cònsol en cap és també el *Rei moixó* que ens diu: "seguiu-me en la gatzara". Per això, sabem compaginar molt bé els actes seriosos, com el de la diada, amb les corresponents investitures, amb les *pescades*, que sempre tenen lloc a l'entorn d'una bona taula per degustar i saborejar els bons plats de bacallà, amb la qual cosa no pretenem res més que donar a conèixer l'exquisidesa d'aquest producte de la mar.

—A través de la fotografia de la Confraria es veu que el vostre diguem-ne uniforme no és altre que la típica bata de bacallaner...

—Efectivament, és la típica bata de color blau de *rayadillo*, amb el logotip o anagrama de la Confraria del Bacallà i la santa creu.

—La Confraria és idea de bacallaners i amics del bacallà. Però, què fa?

—Mira, per una banda, intentem salvaguardar l'espècie del bacallà, que ara per ara els del mar del Nord continuen

essent esplèndids, i per una altra, vetllem perquè quan el peix passa per les factories el tractin el màxim de bé i arribi en les millors condicions als consumidors. Perquè, tal com deia no fa gaires dies un restaurador, el bacallà és el peix fresc dels dilluns (perquè ja saps que els dilluns no hi sol haver peix fresc als mercats). El bacallà és l'únic peix que es pot trobar tot els dies de l'any i, a més, el que és pot condimentar de tantes i tan variades maneres que les cuineres —i els cuiners, és clar!— podrien fer cada dia de l'any bacallà i no cansar els comensals.

—Té alguns antecedents, aquesta Confraria del Bacallà?

—Hem estat cercant en arxius i paperassa les possibles arrels. I, com molta gent ja sabrà, Barcelona ha estat, a Europa, capdavantera en moltes coses. Una d'elles, els barri artesans, ubicats tots a l'entorn de Santa Maria del Mar, essent aquest un dels motius pels quals hem decidit que la seu de la nostra Confraria sigui en aquest bellíssim indret de la ciutat de Barcelona. I, tot arrencant d'aquest punt de partida, el barri antic, seu dels gremis artesanals de la ciutat, vam trobar com a més antic el Gremi d'Arengaders. Eren els portadors d'arengada, que les duien amb botes grosses que anaven comptant



La Confraria del Bacallà, amb el seu uniforme, que no és altre que la típica bata de 'rayadillo' dels bacallaners, reunida a Montserrat. Al centre, Núria Feliu, una de les padrines de la Confraria

per dotzenes.

—I la Confraria s'organitza també per dotzenes?

—Doncs sí; a partir d'aquesta dada de les dotzenes, la Confraria és oberta a través dels *confreres d'honor*. Però el gruix de la Confraria la formen els *dotze cònsols*, *dotze síndics* i *dotze confreres de devoció*. I els llocs es van cobrint —els de dotze—, quan hi han vacants. Ah! i també tenim els nostres padrins, que no són altres que la Núria Feliu, gran bacallanera, i Josep Salas.

—Les reunions o trobades, les feu de manera periòdica?

—Més aviat sí; com que tots plegats som de diverses comarques del país, ens solem reunir quan alguns restauradors, alguns dels quals també són membres de la Confraria, ens vol donar a conèixer un plat nou, de bacallà, naturalment. Ens convida i ho fem amb tot el cerimonial, incloses les bates, i, si els plats que ens ha preparat mereixen la nostra aprovació, li atorguem el Diploma de la Confraria, el primer dels quals el vam concedir al senyor Boix de Barcelona, del Restaurant Xicoa, un dels pinoers en la cuina del bacallà. Com a mínim, fem una *pescada* cada trimestre.

—I pagueu?

—I tant que sí; aquesta és una de les nostres característiques. Encara que ens convidin no anem mai de *gorra* com se sol dir. Pagueu sempre. És

clar que els restauradors, bons amics, sempre, en deferència a la Confraria, ens solen fer un preu especial, que nosaltres creiem correcte: és el de cost. Així no abusem de ningú i tot-hom ens té, també així, la porta més oberta.

—I la festa grossa, quan la feu?

—Bi-anualment; encara que, durant l'any, en solem fer d'altres i mantenim contactes amb altres confraries o associacions.

—En tota la llarga llista de cònsols, síndics i confreres, només hi ha una dona. Què passa amb això? ¿Està vedada a les dones, que en realitat són les cuineres de cada dia?

—No, no; ara ens anirem obrint i el que segurament durem a la pràctica és que cada síndic tindrà un homònim, ja sigui la mateixa muller del síndic, una amiga, familiar, amicitat o alguna persona important... que quedi clar que no volem, de cap de les maneres, discriminar les dones.

—Com podem definir, doncs, la Confraria del Bacallà?

—La Confraria del Bacallà podríem dir que és una colla d'amics que es reuneixen a l'entorn d'una taula, d'un plat condimentat per una persona, elaborat amb tota l'estimació. El plat és fet a base de bacallà, una espècie que nosaltres volem protegir i potenciar.

Cuina i tradició

■ La Confraria del Bacallà va ser constituïda, en versió contemporània, com una iniciativa entre amics i d'una forma prou festiva, a la ciutat de Granollers, durant la primavera del 1986. El seu objectiu és vetllar pel bon proveïment i consum del bacallà, en el sentit tant de protegir la bona qualitat de la matèria com, sobretot, de fer atenció i contribuir a la divulgació de les formes diverses de preparar-la i assaborir-la.

Agermanar-se amb aquesta finalitat —ens expliquen els membres de la Confraria— només es podia fer a Catalunya: un país, on els bacallaners són els venedors d'un article que ells mateixos posen gairebé a punt de consum i, on la cuina del bacallà, tant professionalment com en pla domèstic, té un tractament d'una gran varietat i d'uns resultats francament exquisits. Si hi afegim una tradició gremial de profundes arrels històriques, així com la religiositat popular que sempre li havia servit d'expressió i d'estímul alhora, la nova Confraria ha posat tot el seu interès a no desvincular-se de les pròpies arrels ni prescindir d'unes formes d'expressió que, tot respectant parers i creences, puguin ser un estímul eficaç per al tracte fraternal i amical i per a l'acompliment dels objectius comuns.

bústia

La llei de l'embut?

Aquesta invasió de Panamà per les tropes dels EUA provocarà una infinitat de comentaris, articles, reportatges i probablement, fins i tot, algun llibre, perquè el tema s'ho mereix. Jo voldria, només, fer-hi un petit comentari.

Fa molts anys, es va dissoldre la Societat de les Nacions, perquè diuen que va fracassar. Com que aquest tipus de societat superior es necessitava, posteriorment va sorgir l'ONU, on teòricament s'havien de plantejar i resoldre totes les diferències que podien sorgir entre les nacions.

Per a què serveix, doncs, a la pràctica, aquest ens, si precisament un país com els Estats Units, un dels fundadors i impulsors de l'ONU, quan té un conflicte apel·la a la força? Potser tenien raó els nostres avis quan descobrien que la llei és un embut! Antoni Munné i Tomàs. Barcelona.

tribuna oberta

La gran ciutat ofega els tipus populars

Sempronio

Alguns amics sensibles al pretèrit em comenten a vegades que han desparegut de Barcelona els tipus populars. De ciutadans estrafolaris n'abunden, és clar. Però, argumenten, no es veuen per enlloc aquells personatges que, només albirant-los, despertaven la xerinxola al carrer, que circulaven rodejats d'una colla de bromistes que els adreçaven xanxes tot incitant-los a lluir peculiaritats. No cal dir que les places de vendre i els seus voltants constituïen el focus del generalment llastimos espectacle. Escric llastimos, puix en la majoria dels casos els tipus populars i que tant feien riure eren malalts físics o bé mentals, lliurats a la badoqueria de les masses.

Als evocadors dels tipus populars d'antany acostumo a replicar-los que s'equivoquen considerant-los extingits, extingit el gènere, vull dir. Estic

convençut que la Barcelona d'ara, arximilionària en habitants, els posseeix a balquena, molt més que no pas els comptava a les primeries de segle. Ocorre que les metròpolis els dissimulen, que les popularitats, avui, no transcendeixen les fronteres del barri que les ha creades i fomentades. Quan el tot Barcelona es reduïa a la Rambla, a les Rondes i al Paral·lel, una Monyos o un Gran Llauna —per adduir dos exemples clàssics— eren omnipresents, no hi havia dia que els vianants no hi ensopelguessin o bé no en sentissin a parlar per un company de treball o de tertúlia. Manca, així mateix, la premsa satírica que era llur habitual tribuna, en divulgar-se l'aparença física i esdevenir el tornaveu de les seves dites i fetes.

Repeteixo que la ciutat moderna, de tipus populars en té un gavadal. Per comprovar-ho, és suficient treure el nas a

la Rambla, que segueix essent el màxim aparador del costumisme i de l'extravagància. N'hi ha tants, de tipus rars que, a certes hores, el passejant normal té dret a creure's que visita un concurs d'alienats, els quals l'abundor possiblement perjudica. Pel seu nom i per les seves peculiaritats són coneguts només per un estol íntim, sobretot —repeteixo— pels veïns del respectiu barri, que els veuen anar i venir tots els dies. I que sovint us asseguraran que el pretès tipus d'orat no en té ni una engruna. Que acudeix diàriament a la Rambla com aquell qui va a la feina, amb l'honesta intenció de treure's la soldada. I efectivament, n'hi ha que posats a treballar en públic, es revelen com a excel·lents pallassos, quan no mostren un discret talent musical que, si bufa favorablement el vent, un dia pot integrar-los en qualque d'aquests

conjunts sonors o bé sorollosos que la televisió prodiga a tot drap. Cal afegir que de la Rambla baixa, i essent la pintura, ara com ara, una de les activitats més gratificants, n'han eixit ja esgrimidors del pinzell tan aplicats que, en determinats casos, fins i tot han aconseguit figurar en palmars oficials.

Tingui's en compte que la Barcelona que fa seixanta o vuitanta anys entronitzava burlescament un *Articulos Numerados* o bé un *Savi Leonardo* —per estampar el nom d'un parell de pretesos i còmics científics— era en realitat un poble dotat d'escassos, de minsos mitjans de diversió. I que, curta de notícies del món, la premsa espremia els tipus populars locals. Fins i tot en funció paral·lela eren explotats alguns simples i trapelles regidors, que adquirien una celebritat que alguns dels seus homòlegs actuals els en-

vejarien. Però, l'endemà mateix d'unes eleccions municipals, un as de la caricatura, en *Picarol*, havia retratat magistralment tot el Consistori en una doble pàgina de *L'Esquella de la Torratxa*. Retrats que equivalien a la glòria en les terrasses dels cafès de la Rambla, de la plaça de Catalunya i del Paral·lel. La glòria i, naturalment, l'encaixada de *sablazos* vinguts dels qui asseguraven haver-los votat.

Si subsisteix ara quelcom d'aquell retaule ciutadà, resta confós, fet pols, gairebé invisible dintre el gran terrabastall internacional. Quan tenim immediatament a l'abast, quan ens són familiars els estrambòtics de Moscou, de Nova York, de Beirut i de Hollywood, qui volen que s'entregui establiment el cens dels tipus populars de la Barcelona d'ara?

Sempronio és escriptor i periodista