

LA CUINA CASOLANA D'EN FLORIÀ I NA MARUJA

El proppassat dia 9 de maig de 2015, va tenir lloc a la Sala de Plens de l'Ajuntament de Begur, la presentació del llibre "La cuina casolana d'en Florià i na Maruja" d'en Florià Pi i Romaní i escrit per en Pere Rodríguez i Darnés. En Pere Feliu, regidor de Cultura de l'Ajuntament de Begur va fer la introducció de la presentació, varen donar explicacions del llibre com autors en Pere Rodríguez i en Florià Pi, en Joan Roperó, xef i restaurador, ho va fer com a presentador del llibre i va glosar la seva edició i en Joan Català, batlle de Begur va fer la cloenda de l'acte. Es va manifestar un especial agraïment tant a l'Ajuntament de Begur com al Club Nàutic Sa Riera, per la seva gentil participació patrocinant l'edició del llibre.



En Pere Rodríguez va explicar com fora la gestació del llibre i com en Florià Pi, de la saga dels pescadors de Sa Riera, persona inquieta com no n'hi ha i amb uns grans coneixements del mar, el va engrescar a escriure'l, doncs la il·lusió d'en Florià de feia temps, era la de escriure un llibre de cuina, de la cuina casolana de la contrada, la dels pescadors. Volia, una vegada jubilat, deixar la seva empremta en un tema que coneixia prou bé, el mar i la cuina dels fruits d'aquest mar. Rere acabar altres tasques escomeses, es va començar a preparar el llibre amb tot el que en Florià havia recopilat de receptes, coccions, elaboracions, històries i anècdotes. Tot i ser abundant el material preparat per en Florià i na Maruja, es va tenir que indagar, buscar, analitzar, cercar informació al voltant dels llibres d'en Josep Pla, adaptar un munt d'històries que van anar completant el guió del llibre. A més de la preparació de les fotos escaients, tant pels plats elaborats com per les històries i anècdotes complementàries. Tota aquesta tasca es va iniciar rere finalitzar l'estiu de 2014 i es va treballar fort per poder presentar el llibre en les festes del peix de roca de Begur a inicis de maig.

Rere aquest breu comentari d'inici, va indicar que considerava era un llibre amè i que amb aquesta intenció l'havien preparat. No calia buscar en ell cap tractat d'alta cuina, d'aquesta cuina sofisticada d'avui dia, cuina de disseny, sinó, com ja diu el seu títol, d'una cuina casolana, plàcida i que es podria anomenar cuina tradicional d'aquestes rodalies. Va comentar que en Josep Pla deia, referint-se als pescadors de Begur "que tenen el paladar fi i tot ho volen fresc". Concepte que es podria extrapolar a tota la gent de Begur, no sols els pescadors, però que cal matissar o complementar, al seu entendre, amb el que li deia el cosí d'en Florià, el també Florià, del Racó, al cel sia, espòs de na Maria Mari, "Pere, tots els peixos acabats de pescar són bons,

sols cal saber cuinar-los". Paladar fi, peix fresc, el que sia, però fet com cal. I això és el que en Florià va conèixer i aprendre de ben menut amb la cuina de sa mare i que posteriorment s'ha completat i engrandit amb l'aportació de na Maruja, la seva muller, i la seva pròpia experiència, fruit de la pràctica als fogons que ve fent de sempre, doncs li agrada. Va remarcar que cada cuina, a cada llar, és com un restaurant privat en el qual hom prepara els plats d'una forma determinada. En aquest llibre s'exposa com ho fan en Florià i na Maruja, sense voler ni establir càtedra, ni ser cap model a seguir, ni ser cap referent, sense pretendre fer comparacions de cap mena, sinó donant a conèixer tant sols com ells ho fan, que és seguint les arrels tradicionals dels pescadors de Begur.



Tot seguit en Florià Pi es va centrar en explicacions dels plats presentats de forma detallada, incidint en aspectes fins i tot desconeguts per a molta gent, de tal forma que es va obrir un torn de preguntes cap en Florià que va contestar amb molt detall i amplia informació.

Va fer èmfasi en la cuina que presentava és diferent amb la que avui dia se fa, aquesta cuina de disseny, que tot i ser de gran qualitat, ha deixat de

banda una sèrie d'arrels tradicionals en el cuinar i que són les que ell pretén es recuperin. Altre aspecte que incideix en el llibre és el lèxic emprat en diferents ocasions i que és fruit de la pròpia història dels pescadors de Begur. Aquestes paraules, expressions, que identifiquen aspectes i situacions del mar, que poc a poc es van perdre i que en Florià té una dèria per a que es puguin recuperar. Sobre aquest aspecte es va obrir també un intens debat.

En Joan Roperó en el seu parlament, va comentar que quasi se li havien esgotat els comentaris a fer rere les explicacions dels autors, però que, tot i que acceptava de bon grat el nou estil de cuina, és un enamorat d'aquesta cuina que queda reflectida en el llibre d'en Florià i en Pere i a tal fi va donar tot un recull d'exemples i de com ho fa, lloant el treball que es presenta en el qual se sent plenament identificat.

En Joan Català en l'acte de cloenda, va celebrar que iniciatives com aquesta surtin a la llum i va animar a seguir endavant en la tasca doncs no deixa de ser quelcom que enriqueix l'aspecte cultural de Begur, tot agraint tant a en Florià Pi com en Pere Rodríguez la seva dedicació i el seu interès en fer quelcom en aquest aspecte.