

MICROCLIMES

Elogi descarat de l'all

Com ja fa uns quants anys, aquest també s'ha fet a Creixell la Fira i Festa de l'Allioli. No vaig poder anar-hi, però sé que tot va anar molt bé; me n'alegro i els felicito cordialment. Resulta però que, per la meva feina, tinc alguna ocasió de parlar de menjars i d'això que en diuen gastronomia, amb una gent amb la qual el tema és estudiat, precis, vull dir que no és de conversa general, sinó que s'hi va de dret. Doncs bé: aquest dia parlava amb uns senyors de la capital (ja es poden imaginar quina) i, quan els vaig innovar d'aquesta festa de l'allioli que es feia a Creixell, van exclamar: "Uix...! Una fira de l'allioli? Amb el fàstic que fa...!"

I ja hi vam ser. Un servidor, que és partidari absolut de la cuina popular tradicional abans que de cap altra cuina, em vaig veure obligat a defensar l'allioli. Tot i que la senyora fastigosa semblava acceptar una mica la sopa d'all i prou, li vaig recitar una llista de plats i cuinats que, si no fos l'all, no serien res. És clar que té l'inconvenient que deixa un alè pudent que més aviat ofèn; però això no ha de treure mèrits al "gra de les nou virtuts", tal com l'anomena Rabelais en el seu famós *Gar-*

gantua i Pantagruel. En el *Somni d'una nit d'estiu*, Shakespeare fa dir a un dels seus personatges anomenat Bottom: "Amics meus, no mengeu all ni ceba, perquè hem de tenir un alè pur i fresc". En una comèdia de Goldoni, Crescencia obliga a rosegar all a la seva rival amorosa Tognina, perquè no pugui seguir un home. A Nova York diuen que amb un dòlar es compra un tiquet de metro i amb un gra d'all s'obté el seient. I el gran Quevedo sentenciava que el secret d'una llarga vida és menjar molts alls, tot i que és un secret impossible de guardar.

El que té mala premsa i presenta inconvenients, sembla que és més la conseqüència social del consum que no pas l'all en si. I em penso que això s'hauria de superar. Ho dic perquè sóc un entusiasta de l'all, i per això torno a felicitar aquesta gent de Creixell per la seva iniciativa. No crec que els faci falta, perquè porten molta bufera, però els encoratjo a continuar. Perquè l'all és part essencial de la nostra cuina. I per tant de la nostra història, de les nostres arrels. Encara que faci pudor.

Josep Valls