

20 de Novembre 2018

HOMENATGE



Foto: Maria Espous

# MANUEL VÁZQUEZ / MONTALBÁN

Acadèmia  
catalana



de  
gastronomia  
i nutrició

AMB L'IMPULS DE



Agbar

# Manuel Vázquez Montalbán

(Barcelona, 1939-Bangkok, 2003).

*Manuel Vázquez Montalbán. (Barcelona, 1939-Bangkok, 2003). Internacionalment reconegut com un dels periodistes, escriptors i intel·lectuals catalans més llegits i més influents de la segona meitat del Segle XX, va tractar tots els gèneres literaris i periodístics, artístics, teatrals i cinematogràfics. I, amb especial rellevància, la gastronomia. Nascut al barri del Raval (més conegut com Barri Xino en la seva època), fill de represaliat polític i de mare treballadora, es va llicenciar en Filosofia i Lletres a la Universitat de Barcelona, es va graduar en Periodisme a la Escuela Oficial de Periodismo de Barcelona i va publicar el seu primer article l'any 1960. Militant del Partit Socialista Unificat de Catalunya (PSUC) va ser empresonat a Lleida.*

*La seva extensa obra periodística és present en els principals diaris i revistes de Catalunya i Espanya, fins a ser considerat un mestre de mestres del periodisme i un referent sempre present en les successives promocions i generacions de professionals de la informació i la comunicació. En l'àmbit de la literatura, va destacar en l'assaig, en la poesia i en la novel·la. Sempre amb esperit crític i innovador, li varen ser atorgats els més prestigiosos premis i guardons nacionals i internacionals. Amb una mà a l'alta cultura i una altra a la cultura popular, va revolucionar la novel·la negra amb els seu personatge Pepe Carvalho, el qual li va aportar fama mundial no només per les històries de lladres i serenos, sinó també per la seva afició a la cuina i a la gastronomia. La seva obra, en les diverses vessants, es continua estudiant i se'n fan tesis doctorals a moltes universitats, així com tractats i debats dels especialistes gastronòmics.*

*La saviesa culinària de MVM es basava en un profund coneixement de la història, de la cultura popular, dels seus viatges i de les seves visites a restaurants d'arreu*



*del món, sense oblidar mai els plats més senzills de la cuina catalana, ni tampoc les propostes més avantguardistes i innovadores dels nous cuiners que han situat Catalunya en un lloc privilegiat en el mapa mundial de la gastronomia. De natural vitalista, era partidari del menjar, el beure i l'humor, que també va practicar amb èxit a diverses revistes satíriques.*

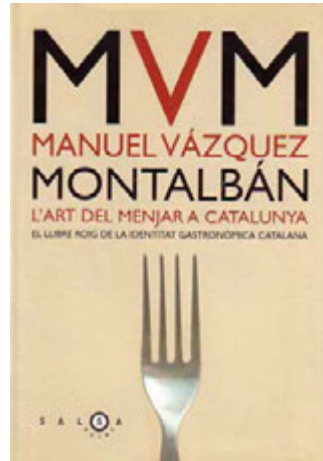
*El seu rigor intel·lectual s'aplicava amb la mateixa profunditat a la política, a la crítica literària, al pensament social com en els seus comentaris gastronòmics i en els seus propis receptaris. Un dels seus grans mèrits, no obstant, va ser apropar la gastronomia als sectors populars, trencant el fals estereotip que era una matèria reservada a persones d'alt poder adquisitiu. I el mateix va fer amb el futbol, que altres intel·lectuals consideraven un instrument de la dictadura per mantenir entretingut al poble oprimint.*

# Art culinari amb esperit de servei

*L'obra gastronòmica de Vázquez Montalbán el situa en la mateixa tradició de clàssics del gènere com Julio Camba, Josep Pla, Néstor Luján, Xavier Domingo, Joan Perucho, Álvaro Cunqueiro o Ignasi Domènech entre d'altres grans mestres. La seva qualitat literària, el seu estil i el seu llenguatge són tan personals que fins i tot s'han fet tractats filològics sobre la seva adjectivació, els seus neologismes i les seves figures retòriques a l'hora d'escriure sobre plats i fogons.*

*Malgrat que ja havia publicat alguns articles sobre gastronomia amb el pseudònim de Baronesa de Orczy, la seva primera gran obra es va publicar l'any 1977. És L'art de menjar a Catalunya, que va trencar motllos i ha esdevingut un clàssic. Un llibre cabdal que analitza la situació de la cuina catalana d'aquell moment, recupera moltes receptes tradicionals quasi perdudes i oblidades i les introdueix en el món de la restauració. Segons les seves pròpies paraules el va escriure: "amb la voluntat de prestar un servei cultural i polític, amb la pruija de convertir-la en el llibre roig del català viatger que l'acompanyi en els seus desplaçaments pel país i li serveixi de catecisme per brandar davant plats excel·lents sepultats sota diferents capes de destruccions bàrbares".*

*Seria el primer d'una sèrie de títols com Les meves receptes de cuina catalana. Cocina catalana. Recetas inmorales, El pan con tomate, La Boqueria: La catedral dels sentits o La vuelta a la cazuela de España. De Port Bou a Hendaya, entre d'altres. No obstant això, crea un personatge de ficció que enceta una sèrie de novel·les de sang i fetge i que es farà famós per la seva afició a la cuina i la gastronomia. Neix l'any 1972 amb el títol Yo maté a Kennedy, el seu nom és Carvalho, Pepe Carvalho, i mereix un capítol a banda.*



# La importància de menjar com Carvalho

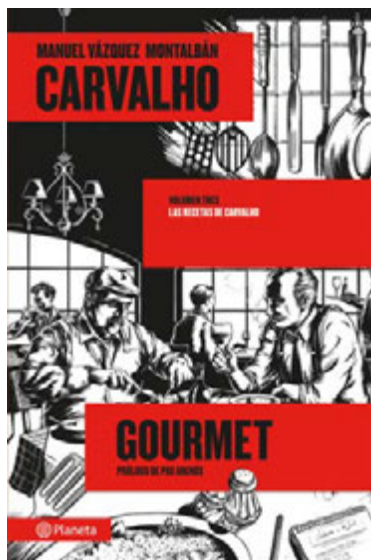
*Pepe Carvalho és un antic agent de la CIA que es reconverteix en detectiu privat amb despatx a la Rambla de Barcelona i residència a Vallvidrera. El personatge es fa tan conegut i popular que fins i tot supera al seu creador. A més, al llarg de les vint-i-quatre novel·les que protagonitza, algunes de les quals han estat portades al cinema i a sèries de televisió, obre un nou capítol en la història de la gastronomia gràcies als seu gust per la cuina i al seu amor pel bon menjar. Aquest fet comportarà una sèrie de llibres i receptaris que apareixen a les seves aventures, com *Las recetas de Carvalho*, *Carvalho gastronómico: saber o no saber*, o *Carvalho Gourmet*. En paral·lel, Carvalho esdevé el detectiu que més bé cuina i més bé menja de tots els detectius famosos de la història de la novel·la negra, policíaca o criminal. No és estrany, doncs, que també es publiquin llibres i articles sobre les rutes gastronòmiques de Carvalho pels restaurants de Barcelona i Catalunya. Rutes que sempre comencen a la plaça Manuel Vázquez Montalban i front a la casa on va néixer.*

*De fet, Carvalho és com un alter ego de Vázquez Montalbán. Fa les mateixes coses que el seu autor i d'altres que a l'autor li hauria agradat fer: llegir, viatjar, seduir, cuinar, descobrir cases de menjar, resoldre misteris, descobrir criminals i fer justícia a la seva manera. Les seves aventures són una crònica escrita sobre una Barcelona que ja no sembla la seva ciutat, així com d'altres ciutats del món que no han estat mai les seves. Tot passejant per mercats, botigues, comerços i restaurants que ara s'anomenen de proximitat. Sempre observant els costums, els productes i els ingredients a l'hora de seure a taula o d'entrar a una cocteleria. Tot plegat, un divertiment literari i el menjar i el beure com excel·lent excusa per a sobreviure.*

*Descregut, escèptic, lúcid i irònic, el Carvalho cuiner i gourmet valora la cuina tradicional i la d'avantguarda experimental. Sense oblidar al seu ajudant Biscúter i al seu*

*veí editor, tots plegats també experimenten les seves pròpies receptes o innoven d'altres de tota la vida. I sovint, comparteixen plats per meditar sobre realitats socials més transcendents. Tal i com diu l'investigador: "Cal beure per recordar i menjar per oblidar". És, també, un filòsof del menjar. I es nota que el seu creador entenia la cuina com "una metàfora de la pròpia cultura".*

*A una entrevista televisiva pòstuma que encara es pot veure a Youtube, Manuel Vázquez Montalbán diu que li agradaria ser recordat sense adjectius o amb els adjectius que cada persona vulgui. Ara, l'Acadèmia de Gastronomia el recorda com gastrònom i cuiner de paraules escrites.*



# PROGRAMA ACTE

## BENVINGUDA

A càrrec del **Sr. Carles Vilarrubí i Carrió**  
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

## GLOSSA

A Càrrec del **Sr. Eduardo Mendoza Garriga**  
Escriptor

## INICI DEL DINAR

**Oriol Rovira Prat - Joaquim Vila Beatriu**  
Brigadiers

## CLOENDA

A càrrec de l'Honorable **Sra. Elsa Artadi i Vila**  
Consellera de Presidència de la Generalitat de Catalunya

## FI DE L'ACTE



# ÀPAT HOMENATGE MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

Còctel de cava

*El coctel de cava més venut a la històrica cocteleria Boadas és un homenatge al seu client Manuel Vázquez Montalbán y al seu àlter ego, Pepe Carvalho. La seva fórmula: “cava, brandy, vodka, sucre, angostura i triple sec”.*

## APERITIU

Pa amb tomàquet  
líquid amb llonganissa

*“Que ningú no cregui que el pa amb tomàquet sigui mancat de tecnologia”.*  
*L'art del menjar a Catalunya. (1977)*

*“El pan con tomate es simplemente eso, pan y tomate, un poco de sal y aceite”.* *Tatuaje. (1974)*

*“La llonganissa fresca demana un bon vi i pa sucat amb tomàquet”.* *L'art del menjar a Catalunya.*

*“Indispensable que todos los seres y los pueblos sabios de la tierra asuman el pan con tomate como un paisaje fundamental de la alimentación humana”.*  
*Las recetas inmorales (1981)*

Croqueta de carn  
d'olla trufada

*“La carn d'olla és un de les columnes gastronòmiques de la pàtria... Era l'acreditatiu d'una societat sense ínfulas que va saber fer coses importants i adoptar un aire europeu i democràtic”* *L'art del menjar a Catalunya.*

## Sobrassada amb bresca de mel

Torelló Brut Nature Gran Reserva 2013  
DO Cava

*“Els cargols poden ser menjats amb un sofregit de sobrassada. És un animal sofert entre els soferts”.*

***L'art del menjar a Catalunya.***

*“Dentro de una fiambreira encontró sobrasada. Una rodaja de este embutido comulga bien con los restantes ingredientes del arroz”. **Tatuaje.***

*“Carvalho pedía el postre de mel i mató más por respeto a una cultura gastronómica que por goloso”.*

***La soledad del mànager. (1977)***

**APAT**

## Caneló amb crema de tòfona amb amanida d'api i poma

La Lence de Fontbonau Blanc 2015  
AOC Côtes du Rhône

*“Fácil como el más fácil de los elixires y sin embargo, cargado de historia. La trufa está presente en casi todos los banquetes que la reinas supervivientes organizan para casar a sus hijas o hijos... Un falso pudor ha hecho que la trufa se disimule hasta su propia negación y casi ninguna reina se atrevía a exhibir la obscenidad de un elixir que parece recién salido de un mortero satánico”.*

***Las recetas inmorales (1981)***

## Arròs de tardor (carxofes, bolets, botifarres, tripa de bacallà, tòfona)

Remelluri Reserva 2005 (Magnum)  
DOCa Rioja

*“El arroz estaba en el menú per no en la carta. Carvalho se empeñó en probarlo y era un arroz apetitoso, de tierra adentro, con berenjena frita incluida, elemento que jamás había relacionado con el arroz hasta aquel momento y que no desentonaba”.*

***La Rosa de Alejandría. (1984)***

*“Biscúter se fue a la cocinilla entre discursos sobre la causa última del universo y apostillas sobre un Arroz*

*con alcachofas que estaba preparando. Un sofrito, mucha alcachofa, azafrán y pimiento morrón y nada más”. **Historias de política ficción. (1987)***

*¿Desayuna aquí, jefe? Tengo unas butifarras de perol de puta madre y unos fesoles cocidos que sobraron de ayer”. **Asesinato en el Comité Central. (1981)***

*“Jo em compto entre aquesta mena de gastrònoms entusiastes per la via directa. El niu amb tripa de bacallà no és un plat exquisit, és un plat rotund, com alguns actes sexuals i alguns actes d’afirmació política”. **L’art del menjar a Catalunya.***

*“Caldria anar a les reserves de caça per trobar la gran carn, l’ “única carn seriosa” segons diuen els gastrònoms més intransigents. Per als gastrònoms autènticament carnívors la penúltima carn seriosa és el bou o el toro, l’última, la definitiva, les carns de caça. Tota la resta són sabors domèstics i a la llarga adotzenats per la criança”. **L’art del menjar a Catalunya.***

Cua de bou al vi amb  
cremós de patata

Salanques 2016  
DOQ Priorat

## POSTRES

Crème brûlée amb  
sorbet de cacau

Niepoort Senior Tawny  
Porto

*“Crema catalana, crema cremada, especialment per Sant Josep, però també en altres solemnitats” (...) “Una de les columnes de la Catalunya dolça és precisament la crema catalana i més encara la crema cremada”. **L’art del menjar a Catalunya.***

## CAFÈS I PETITS FOURS

Russet Solada 2002-2018.  
Ratafia d’Olot

Springbank 10 Years Old  
Campbeltown Single Malt

# ACADÈMICS

## COMITÈ ORGANITZATIU

Carles Vilarrubí i Carrió

Paco de la Rosa Torelló

## ACADÈMICS

Ferrán Adrià

Ramón Agenjo Bosch

Ricard Aixelà Campanales

Ana Arroyo Méndez

Oriol Balaguer

Miquel Brossa i Real

Josep Bujan

Magda Carlas

Artur Carulla Font

Josep Casas Febrer

Sara Castellví de Simon

Ramón Cierco Noguier

Comte De Sert

Paco de La Rosa Torelló

Jordi Cortada i Passola

Francesc Dabán Hijazo

Josep M<sup>a</sup> de Hita Planella

Miquel Espinet i Mestre

Luis Ignacio Ferrer Figueras

Sergi Ferrer-Salat Serra Di Migni

Montse Folch

Joan Font i Torrent

Carles Gaig

Ignacio García - Nieto Portabella

Gerardo García-Ventosa

Rosa Gelpí Monasterio

Alex Jaumandreu Patxot

Jordi Linatí de Puig

Montserrat Mascaró Alemany

Bartolomé Masoliver Roderas

Rosa Mayordomo García

Enric Medina

Jordi Montaña i Matosas

Josep Monje Canut

Glòria Noguier De Ferrer

Jordi Peyri Rey

Lluís Planas

Joan Ras i Sirera

Enric Ribera Gabandé

Joan Roca i Fontané

Pasqual Roca i Riera

Valentí Roqueta Guillamet

Carme Ruscalleda i Serra

Josep M<sup>a</sup> Sanclimens i Genescà

Jon Sarabia

Ramón Serra

Rafael Soriano i Llompart

Albert Sumarroca

Joan Tàpia Nieto

Miquel-Agustí Torres i Riera

Joan Uriach Marsal

Joaquim Uriach Torelló

Joaquim Vila Betriu

Francesc Vilardell i Viñas

Carles Vilarrubí Carrió

Josep Vilella i Llirinós

Lluís Vinyes Jordà

María Vives R. de Hinojosa

Elena Yepes Evangelista

**Amb el patrocini de**



**Amb la col.laboració de**

