

Nèstor Luján: 100 anys

Va cultivar els cinc sentits generosament i va ser un avançat al seu temps en gastronomia



Rosa Mayordomo i Garcia

Temps. Cent anys és molt de temps. Un segle de canvis, de goigs, de tragèdies. Fa 100 anys, l'1 de març de 1922, Nèstor Luján Fernández va néixer a Mataró. En la premsa del dia de la ciutat comtal, el Grill Room Ritz publicitava sopars amb vi i ball a 7,50 pessetes el cobert, a l'americana.

De família humil, Nèstor Luján es va cultivar a cop d'estudi, es va llicenciar en Filosofia i Lletres el 1943, i en Periodisme el 1952, ja instal·lat a Barcelona. L'ofici de periodista el va exercir a partir del 1946, amb la seva columna setmanal *Al doblar la esquina*, que firmava com a Néstor, al setmanari *Destino*. A *Destino* va ser Néstor, Puntillero, Pickwick i Néstor Luján. Tants noms i pseudònims com interessos va cultivar. Home culte, el seu coneixement era transversal, en l'ampli espectre que inclou el terme humanista. Culte i compromès, va ser durant la seva època de director del setmanari (del 1958 al 1975) el director de premsa més expedientat d'Espanya.

A *Historia y Vida* va desenvolupar i va aprofundir estudis i monogràfics dedicats a la gastronomia, que havia iniciat a *Destino* amb les firmes de Pickwick, Néstor, i Néstor Luján. ¡I de gastronomia Luján en sabia una infinitat!

¿Com s'aprèn de gastronomia? Cultivant els cinc sentits. L'aroma que ens transportarà al passat, el record de la infància; la mirada que ens proporcionarà delit per la forma i els colors, per l'harmonia del conjunt; el ball revoltós de sons que xiuxiuegen a l'oïda al bullir l'aigua, al crepitjar l'oli, al mossegar la poma; la carícia del préssec a les mans, la frescor del porró que alcem per refrescar els llavis; l'estimulació de les papilles gustatives que envien al cervell fuetades de dolçor, d'acide-

Joan Cortadellas



El periodista i gastrònom Nèstor Luján, el 1995.

Durant la seva època de director de 'Destino' (1958-1975) va ser el director de premsa més expedientat d'Espanya

sa, de mar, que gravaran al paladar el reconeixement de menjars passats, i textures captivadores.

Nèstor Luján va cultivar els cinc sentits generosament. Va disfrutar de la tau-

la d'Agut d'Avinyó, esdevenint amic del gran Ramón Cabau, restaurador, farmacèutic, agricultor, gastrònom com el mateix Luján. L'amic es va convertir en sogre al casar-se Nèstor amb la filla petita de Ramón Cabau, Tin. Cabau i Luján van ser homes avançats al seu temps en la seva visió de la gastronomia, buscant el millor producte per oferir el millor resultat al paladar.

Temps. Nèstor Luján entenia que la bona cuina necessita temps a l'evocar una anècdota, en paraules de Prosper Montagné, referida al príncep dels gastrònoms, Cumonsky, publicada en ocasió d'una reflexió sobre la *cassoleit*. Temps i bona disposició, tant a la taula com en la companyia. Asseure's a la taula no es limita a l'acte d'alimentar-se. La taula acull. La taula reconforta. La taula és el punt de trobada i proximitat. A la taula els problemes es dilueixen embolicats en sensacions agradables. És necessari, llavors, disposar de temps de sobretaula. Grans esdeveniments en la història de l'ésser humà han tingut com a escenari una taula, disposada amb plats elaborats amb il·lusió i destresa, amb tasses de cafè buides o a mig buidar com a testimonis d'una voluntat d'allargar la trobada. Petites llaminadures per endolcir les paraules. Un destil·lat, aromàtic i digestiu. Temps de bonhomia.

Nèstor Luján va ser el nostre primer president. Va fundar l'Acadèmia Catalana de Gastronomia al voltant d'una taula d'un icònic restaurant de la ciutat de Barcelona, al costat d'altres prohoms de reconegut prestigi gastronòmic. El seu llegat viu en multitud d'articles i llibres, així com en la voluntat dels acadèmics que dediquen els seus coneixements a la investigació, divulgació i promoció dels valors gastronòmics del nostre territori. ■

■ Rosa Mayordomo i Garcia és acadèmica de número de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.