

Coca de cogombre

«Estem acostumats a empassar-nos fàcilment que els alemanys, aquella gent seriosa, neta i metòdica, tenen sempre raó i que nosaltres, descordats, bruts i destralers, fem les coses a mitges, si no malament»

Manuel Llaràs procedeix de tradició familiar lleidatana acreditada en el món dels forns de pa - jo vaig conèixer el padrí de la família, aquell homenic enèrgic i sofer, a la caseta del camí de Torreserona, primera etapa lleidatana des d'Algerri, i vaig tenir com a primer condeixeble i amic, cronològicament parlant, al cap de cinc anys, l'il·lustre Miquel Llaràs i Palomes, el seu fill, l'afecte del qual em va enriquir sempre. Per tant, m'ha complagut llegir a la premsa que el Llaràs d'avui - suposo que encara a la Carretera de Torrefarrera- ha encapçalat la campanya de la coca de cogombre, ara que aquesta humil peça de verdura s'ha posat de moda per raons de tothom conegudes.

Algunes consideracions sobre la situació se m'acut exposar: de coques de cogombre n'han presentat sota dues formes, amb l'hortalissa cuita i amb l'hortalissa crua; em sembla que jo em decantaria per la crua, el cogombre és de les hortalisses que entren de vegades a les amanides. Un servidor és consumidor habitual de cogombre, i a Grècia me n'han donat a cabassos. A Grècia l'anomenada amanida grega té com a element imprescindible el cogombre. Fins n'he arribat a plantar a l'hort per al consum propi. Potser no està malament la coca amb cogombre enforat, al cap i a la fi és una cucurbitàcia - el nom recorda l'ètim llatí *cucumber* - però jo, com la majoria, el menjo cru, i si pot ser que se senti, ben dur, a la dent. És prou evident que el cogombre no és dels components més corrents en les amanides entre nosaltres, als restaurants si no el demanes expressament, no te'n donen; sort que els vegetarians i els joves neo-elementaristes en van estenen l'ús.

Una segona consideració s'imposa: els alemanys es van precipitar, aquells d'Hamburg i de Lübeck es deuen estirar els cabells després de veure que la seva primera i contundent declaració condemnatòria dels cogombres procedents d'Espanya els ha portat a haver d'indemnitzar, a ser renyats per la Comissió Europea i a passar vergonya. Ara, siguem sincers, digueu-me: quants compatriotes nostres no es van creure també, d'entrada, que podia ser veritat aquella acusació? Estem acostumats a empassar-nos fàcilment que els alemanys, aquella gent seriosa, neta i metòdica, tenen sempre raó i que nosaltres, descordats, bruts i destralers, fem les coses a mitges si no malament. És la xacra dels estereotips i dels clixés: l'andalús és rialler, el català és feiner, l'anglès és estirat, el xinès és enigmàtic, l'alemany és exacte...

Doncs mirin, els Mercedes fabricats allà són tan perfectes en tant que cotxes com els cogombres d'aquí en tant que cogombres (siguin d'Almeria o de Deltebre, de Màlaga o Alcarràs). Jo vaig entrar en un estanc, fa molts anys, a comprar pedretes fogueres per a l'encenedor, i la venedora va treure dos estoigs diferents, tot assenyalant-ne amb el dit un i recomanant-me'l perquè eren pedres de fabricació alemanya. Em van donar molt mal resultat, en vaig haver de llençar un bon tant per cent. A Alemanya es poden equivocar, com a tot arreu. Anem doncs, a pams, que tothom reflexioni una mica abans de condemnar buscant l'ase dels cops de sempre.

Durant aquesta curta, però arruïnadora i desafortunada crisi, jo he continuat consumint cogombres sense que hàgim hagut d'avisar fins avui els serveis funeraris. L'amo de la fruiteria em va confessar que n'havia venuts molts menys durant aquells dies, que pràcticament jo era l'únic client que en comprava. I em mirava com a un heroi, o com a un suïcida. El mimetisme, la ramaderia imitativa, feia retreure la gent del consum d'aquella preciosa perla horticola. I d'ara endavant potser augmentarem la fama del cogombre gràcies a les coques de recapte condecorades amb els medallons del fruit verd. Quines coses, oi?