

## Enric Herce: ¿El sofregit és la columna vertebral de la cuina catalana?

Baix Empordà | 05-02-2020 | 16:29



**Enric Herce**

Enric Herce, xef del restaurant Aurum del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro, és un personatge amfibi. Ho és davant dels fogons, amb una combinació de mar i muntanya sincrònica i reeixida, però també en el seu vessant més artístic. I és que més enllà de la cuina, l'empordanès també té una notòria trajectòria com a escriptor gastronòmic. El seu últim llibre 'Sofregit. 50 receptes i històries particulars de la cuina catalana', de Cossetània Edicions, acaba de sortir avui a la venda a les llibreries del país. 'Amb aquest llibre he volgut acompanyar cada recepta amb alguna història al voltant de la mateixa recepta, sigui relacionada amb el producte que la compon o amb algun record o alguna experiència personal', explica.

Què s'hi pot trobar al llibre 'Sofregit. 50 receptes i històries particulars de la cuina catalana'?

Enric Herce. Aquest llibre és una invitació a cuinar a través de la tradició culinària del nostre país, a través del nostre receptari, de les tècniques i dels productes que li són propis. La publicació ofereix una sèrie de receptes, uns plats que són molt bons per a qualsevol ocasió i moment de l'any, amb la seva respectiva descripció i la història que l'acompanya.

El sofregit és la clau base de la cuina catalana?

E. H. El sofregit dona el títol al llibre perquè d'una manera metafòrica he volgut explicar que és la columna vertebral de la cuina catalana. És el fonament de la nostra cuina, un fonament molt característic, definitori i únic que no existeix en cap altra cuina del món. Al damunt d'un sofregit es construeix tot, tota mena de plats: des de la cuina més tradicional fins a la més avantguardista.

Parla de receptes i d'històries. Són dos conceptes inseparables?

E. H. La cuina és molt més que els ingredients o les tècniques, és tot allò que acompanya al fet de cuinar: és anar al mercat, comprar, conèixer el producte, el camp, el paisatge, la família, la història, la tradició. Amb aquest llibre he volgut acompanyar cada recepta amb alguna història al voltant de la mateixa recepta, sigui relacionada amb el producte que la compon o amb algun record o alguna experiència personal. Aquest últim punt, precisament, és molt important. És el que anomeno la 'memòria dels plats', hi ha elaboracions que ens fan recordar de seguida a alguna cosa: els

canelons de l'àvia, el rostit de la mare? Tot això forma part de la cuina, i per a mi publicar una recepta no tindria massa interès si aquesta no anés acompanyada d'allò que la pot envoltar.

Al llibre es parla des del peix al forn fins al pa amb tomàquet o la xocolata. L'objectiu era dotar l'obra d'una perspectiva, sobretot, transversal?

E. H. Efectivament. He volgut fer una llista de plats i receptes que abracin tot el que seria la nostra cuina en tots els seus aspectes: postres, entrants, primers plats, carns, peixos? L'objectiu era donar una ullada general al nostre paisatge culinari, que hi hagi una mica de tot i que compongui una lectura transversal que serveixi per explicar molts aspectes de la nostra gastronomia.

Parla sovint d'una cuina amfíbia. Aquesta és la principal característica del nostre receptari culinari?

E. H. Fa temps que se'm va acudir aquest concepte de la cuina amfíbia. El vaig adquirir a través d'una lectura de l'escriptor Gaziell, on descrivia l'home empordanès com un ésser amfibi, cridaner o amant de la festa. Em va semblar un retrat genial i, quan ho vaig llegir, em vaig sentir identificat al cent per cent amb aquesta descripció. I la cuina catalana, i sobretot la cuina empordanesa, és molt així. Es tracta d'una cuina molt amfíbia, el que sempre s'ha conegut amb el nom de 'mar i muntanya', una cuina que a través d'aquesta qualitat es diferencia molt de la resta de cuines d'arreu del món. De fet, el mar i muntanya que fem els cuiners i les cuineres catalanes no existeix en altres parts, és una cosa molt nostra.

Què li ha aportat fer aquest llibre?

E. H. Ja fa un temps que es parla que els cuiners, més que alimentar, el que busquen és emocionar al client. Certament, això ha passat sempre, la cuina sempre ha emocionat i no es tracta d'un concepte que s'hagi descobert ara: tota la vida, quan ens hem assegut al davant d'un plat determinat, ens hem pogut emocionar, potser fins i tot d'una manera més física que emocional. Aquest llibre m'ha servit una mica per això, precisament: com que soc un apassionat de la cuina, de tot allò que va més enllà de la pura recepta, aquesta publicació m'ha servit per explicar totes aquestes coses que jo sento i visc al voltant de la cuina. He après a posar tots aquests elements en paper, que sempre fa molt de goig, i compartir-los amb tots els lectors i amics que ho vulguin llegir.

Parlem amb un cuiner que escriu o amb un escriptor que cuina?

E. H. Les dues coses, fins i tot hi ha gent que em coneix més com a escriptor o periodista gastronòmic que com a cuiner, però soc les dues coses. Durant molts anys he estat, i soc, molt més cuiner que escriptor, bàsicament perquè la cuina m'ho ha donat tot, però sí que és veritat que cada vegada em sento més escriptor, entre altres coses perquè el meu vessant literari cada cop es va fent més gran. Ara ja són cinc llibres, i tots parlen de cuina, ja arribarà el moment en el qual faci una altra cosa.

Autor: Redacció