

14 Diumenge, 5 de juny de 2022

Cròniques gastronòmiques/El vi

Dominical

De dalt a baix, i de baix a dalt

Entre les golfes i els soterranis, temps anacrònics en l'edat d'or
dels servents a les cases victorianes d'Anglaterra

Luis M. Alonso

En l'edat d'or dels servents a Anglaterra una casa victoriana estava dissenyada per acomodar sota el mateix sostre dues classes socials separades, explica Frank Victor Dawes a *Nunca delante de los criados*, el relat més complet que s'ha escrit de gairebé un segle de servei domèstic al Regne Unit i que acaba de publicar l'editorial Perifèrica. La família del propietari vivia a la planta baixa, la primera i possiblement la segona. Els servents ho feien al soterrani, on també menjaven, i acostumaven a dormir a les golfes. De manera que els uns i els altres pujaven i baixaven per escales diferents mentre que a les portes que actuaven de barrera els poms també eren diferents. No diguem la vides dels uns i dels altres. Els de dalt trucaven als de baix per mitjà d'un sistema de campanetes quan necessitaven qualsevol cosa a l'hora que fos. Aquests, pràcticament, treballaven de sol a sol i trigarien un temps a aconseguir lliurances. A mitjan era victoriana els criats només gaudien d'hores lliures per anar a l'església, quan entraven a servir oferien als seus senyors el seu temps excepte, com se solia dir, el que Déu i la natura exigeix que es reservi.

Frank Victor Dawes va ser un periodista i escriptor anglès que des dels anys cinquanta del segle passat va treballar en diaris locals i més tard al *Daily Herald*, fins que als anys setanta es va convertir en director d'informatius de *BBC Radio*. La seva especialitat era la política exterior, però el fet que la seva mare hagués estat empleada domèstica durant anys el va impulsar a escriure el llibre que més tard es convertiria en un *bestseller*. Dawes va tenir la genial idea de publicar un anunci al *Daily Telegraph* en el qual sol·licitava a qualsevol que hagués servit en una casa que li expliqués les seves experiències. Va rebre una alau de cartes i amb aquest material va escriure un llibre que reflecteix la idiosincrasia britànica com molt pocs.

Fins passats molts anys després de la postguerra no era costum entre els britànics menjar res que no poguessin pronunciar. I entre aquests plats inasequibles a l'idioma hi havia els peixos que servien a l'altra banda del Canal de la Mànega. Un bon anglès es feia respectar fent-se escoltar amb un to de veu més alt de l'habitual quan demanava *fish and chips* i, alhora, tement que el que li portarien a taula no fos el bacallà o la palaia arrebossats en la característica crosta gruixuda i xops en el greix del fregit tan del seu gust.

L'amor que els britànics no han professat a la cuina sí que en canvi l'han tingut pels llibres. Moltes llars angleses van guardar a través de generacions com un tresorer la biblia culinària *Mrs. Beeton's Book of Household Management* (El llibre de l'administració domèstica de la senyora Beeton), obra d'Isabella Beeton, l'autèntic nom de la qual era Isabella Mary Mayson, que va morir als 27 anys deixant com a llegat un patracol de 2.000 pàgines, disset dedicades a l'art de plegar tovallons. La finor dels tovallons era important, però també ho era la més estricta etiqueta. Com explica Dawes amb un exemple, una desafortunada cambrera va cometre el delicte imperdonable de servir el porto en sentit contrari al de les agulles del rellotge. La senyora no va trigar a reclamar-li-ho, «en un altre sentit, si us plau, Allen». I Allen, que era irlandesa i oposada a les crítiques en públic, va reaccionar posant la licorera amb un fort cop a la taula i allunyant-se,

després d'un cop de porta. Encara que feia molts anys que oferia un servei impecable, l'acomiadaren l'endemà al matí.

L'escriptor Julian Barnes recorda a *El perfeccionista a la cuina* com l'obra de Mrs. Beeton, malgrat haver-se convertit en el gran clàssic domèstic britànic, havia patit en les nombroses edicions amplades i corregides l'estancament culinari de l'illa amb una mena de degradació progressiva. «Unes viècies estofades durant seixanta minuts o una salsa feta amb 14 centilitres de vinagre per quatre cullerades de menta farien estremir qualsevol paladar contemporani», va escriure Barnes.

No és difícil suposar, però, que la biblia de la senyora Beeton hagués figurat en la imaginació dels guionistes com a lectura de consulta de Beryl Patmore, l'entranyable i rondinaire cap de cuina a l'aclamada sèrie televisiva *Downton Abbey*. Com també hauria estat un llibre irrenunciable per a la inoblidable senyora Bridges que encarnava Angela Baddeley a *A dalt i a baix*.

Upstairs, Downstairs, per als que no hagin viscut els setanta o no se'n recordin, va ser un gran èxit de la ITV durant cinc temporades. Aquí, com va passar al Regne Unit, els episodis es van tornar a programar anys més tard (TV3 la va emetre a principis dels 90). També se'n faria un *remake*, però sense l'interès original. Explicava la vida de la família Bellamy i els servents al 165 d'Eaton Place durant el període de la història que abasta de 1903 fins a 1930, mantenint com a teló de fons la Gran Guerra o la lluita sufragista pel vot femení, a més de les no sempre fàcils relacions entre els senyors que vivien a dalt i els servents que ocupaven les dependències de baix. *Downton Abbey* és una conseqüència d'aquesta preocupació britànica per fer de la seva societat de classes establuda un gènere narratiu més que apte per al consum. Ara pel seu èxit pretenen estirar-la com el xiclet mentre s'anuncia un nou llargmetratge.

Aquesta mena de divisió entre les classes altes i els seus majordoms, donzelles i lacais, explotada pel cinema i la literatura, es descriu amb claredat a *En el piso de abajo* (*Memorias de una cocinera inglesa de los años 20*), escrit per Margaret Powell i publicat fa uns anys per Alba. El llibre, encara que sense l'acidesa i la perspectiva més recent de *Nunca delante de los criados*, ja que va ser escrit en un altre moment i amb diferents intencions, explica com la vida incòmoda dels servents feia possible el luxe del qual gaudien els senyors fins i tot un punt que, vist ara, resultaria difícil d'entendre malgrat estar acostumats a seure en una butaca i veure passar per davant dels nostres nassos les imatges de *Downton Abbey*. No sé si amb la deguda sorpresa de que va existir un temps no gaire llunyà en el qual els de dalt demanaven als de baix que els planxessin els cordons de les sabates o els diaris.

Pel que fa a això últim, Frank Victor Dawes glossa en l'interessant i tragicòmic llibre publicat per Perifèrica la informació per mitjà d'una carta que en el seu dia li va enviar un tal Arthur Inch, que per les senyes i el que descriu devia ser lacai o majordom: «A banda de planxar el diari *The Times*, que es rebia al matí, la donzella de vegades havia de cosir les pàgines pel centre perquè no es desordenés i estigués ben presentat quan el senyor el llegís a la tarda. Si els diaris eren per a la senyora de la casa, es podia afegir una mica de perfum entre les pàgines quan es planxaven». Entenc que en un context actual pugui ser un dels casos en què la indignació no tingui inconvenient a obrir-se pas entre la hilaritat.

Rayos Uva
2020



Agustí Ensesa Bonet

És un vi negre de La Rioja elaborat amb les varietats Garnatxa, Graciano i Tempranillo, amb una criaça de cinc mesos sobre el seu propi sotatge en diversos recipients. Està elaborat a La Rioja pel cèlebre enòleg francès Olivier Rivière. És un cupatge clàssic de la zona amb la particularitat de l'aportació de la varietat Graciano, que es fa gràcia d'aquest vi. Els raïms són fruits de vinyes velles de baix rendiment conreades a 650 metres d'altura a la Rioja Alabesa. Un terrenys de clima temperat i sols calcaris i sorrenes esquixats de còdols, on els ceps no superen els 1,5 kilos de producció. Es vinifica únicament el most flor. El raïm, una vegada desratat, es macera en fred i es fa l'elaboració pel sistema tradicional, amb remuntades diàries per obtenir color i aromes. La criaça sobre el seu propi sotatge es fa en tines d'acer inoxidable es completa en dipòsits de ciment. El resultat és un vi d'un color negre blavós molt aromàtic, amb notes primàries procedents del raïm, molt suau, fresc, gens àcid, golós i atractiu. Recomanat per embottits, formatges semi curats i amb un excel·lent maridatge amb les carns que presenta el restaurat Roent, situat davant de la nova Clínica Girona i que recomana el sommelier Carlus.

El celler elaborador: El celler Olivier Rivière és de l'enòleg del mateix nom, admirat per la seva capacitat tècnica, tant a la vinya com al celler, i que practica una enologia de respecte a la matèria prima -el raïm- per aconseguir vins amb personalitat que reflecteixen el terreny i la vinya. Olivier Rivière va arribar a Espanya el 2004 per treballar amb el famós enòleg Telmo Rodríguez i descobrir altres zones, però les ganes d'elaborar el seu propi vi van fer que començés la seva tasca en solitari. A la Rioja elabora tres vins de forma artesanal i en petites produccions. No te vinyes pròpies però treballa amb viticultors que li proporcionen el raïm. També assessora altres cellers de la Rioja i Navarra. És un autèntic «mag» de l'elaboració de vins singulars i excel·lents.



Any: 2020
D.O.: Rioja
Raïm: Garnatxa,
Graciano i Tempranillo
Graduació: 14°
Preu aproximat: 12 €

Escola de Tastavins del Gironès
www.olivier-riviere.com, www.girovi.cat