

La claredat del desert

01

DUES VALENTES DONES. Sempre he estat un admirador, un seguidor, un fan, un grupi de dues dones que ocupen un lloc ben singular dins el segle XX: Gertrude Stein (Pennsilvània, 1874 - París, 1946) i Alice B. Toklas (San Francisco, 1877 - París, 1967).

El fet d'haver viscut un estiu en una casa del Terreno, el 1914, i el 1916 quasi mig any, les va convertir per a mi en dues veïnes de tota la vida. I durant la meua adolescència anava fins davant ca seva i em dedicava a imaginar què feien, com vivien, on es passejaven, quines plantes tenien en aquella casa encaramellada al carrer del Dos de Maig, vora el bosc de Bellver, amb un esponsorós jardí, que vaig saber que ocupava la família Kerrigan, de la qual coneixeria de gran una de les filles que era traductora i després va ser agent literària. Vaig aclarir que les havia duites a escoltar el sermó de Mallorca el seu amic William Edwards Cook i que aquell primer estiu amb la Gran Guerra al fons es dedicaven a fer jerseis per als soldats. I Gertrude escrivia unes peces curtes (que m'entusiasmaria conèixer) amb una tècnica en la qual es mesclaven descripcions de circumstàncies (del menjar, supòs que influïda per Alice, del clima, del lloc, de la gent), digressions atzaroses i fragments de diàlegs i converses. Aquella dona, que era una escriptora experimental de gran volada, també descrivia els sentiments cap a la seva companya Alice i la complexa i apassionada relació que tenien amb un codi literari misteriós i íntim en què dominava des de la força de l'amor als combats que atenyien cims altíssims amb entrecruament d'instantis d'inseguretat i de terribles gelosies: el sadomasoquisme clàssic de l'amor vertader. Esper que algú s'animi a traduir aquests textos que constitueixen una joia steiniana com el llibre *Tender buttons: objects, food, rooms*.

Un altre fet que sempre m'ha produït tendresa és la frase que la Stein li va amollar



Gertrude i Alice. WIKIPEDIA

el 1929 al poeta Robert Graves quan aquest li demanava que li aconsellàs algun lloc per establir-s'hi una temporada: "Mallorca és el paradís, sempre que el puguis aguantar." Graves va respondre al repte amb un viatge a Mallorca i va quedar penjat tota la vida de l'illa on va viure, treballar i morir. Ara, si anau al cementeri de Deià, veureu una tomba humil amb una làpida de pedra maresa on posa el seu nom i, davall, el seu títol, "Poeta".

02

LA CUINA D'ALICE B. TOKLAS.

Stein va conèixer la seva parella, Alice, el 1907 a París. Aquesta, dos anys més tard, es va instal·lar a casa de Gertrude i el seu germà Leo, una casa a la rue de Fleurus pel saló de la qual passaren tots

els descobriments de l'escriptora: Picasso, Scott-Fitzgerald, Matisse, Pound, Braque, Apollinaire, Picabia, Hemingway, Bowles, l'anomenada "generació perduda".

Gertrude escrivia com una boja i Alice B. Toklas feia hores i hores una cuina extraordinària i molt personal. L'indiot d'Acció de Gràcies per a Gertrude era una meravella amb el farcit de nous, ostres i xampinyons. A Picasso li feia perques. A Picabia, uns ous especials. Tant li era marinar cuixes de granot com llevar les plomes a sis colomins per sopar. Tant li era fer aperitius com plats molt complicats.

Gertrude havia titulat les seves memòries com a *Autobiografia d'Alice B. Toklas*. I Alice, sis anys després de la mort de la Stein, va titular les seves memòries culinà-

ries, que eren la seva vida, *El llibre de cocina de Alice B. Toklas* (Ariel. Traducció de Xosé Antonio López Silva amb il·lustracions originals de Francis Rose). Quina meravella d'obra feta per un dona gran, amb icterícia, obligada a un règim estricte per mor de la seva malaltia, que es dedica a ordenar, recordar, evocar i reescriure aquells plats magnífics i deliciosos que va inventar al llarg de tota la vida. Fa servir la seva capacitat de rememoració prodigiosa per recordar com s'aixecava a primera hora del matí per anar al mercat i després tancar-se dins la cuina per elaborar aquells banquets pantagruèlics. També hi ha receptes d'alguns dels seus amics com Josephine Baker, Cecil Beaton, Dora Maar, Pierre Balmain o el chef de l'hotel Algonquin. El llibre és un document doble: per un cantó coneixem els gusts i els sabors d'una dona sàvia i enamorada de la cuina i de la seva dona; per l'altre cantó hi ha tota una mirada indirecta sobre França, un poc Mallorca i, sobretot, la França ocupada. Imaginau les filigranes que Alice devia fer per trobar crancs de riu d'estraperlo i cuinar-los amb conyac i pebre de Caiena? O la "modernor" de fer un pastís d'haixix, nous i espècies?

A més a més, elles dues eren jueves i varen aconseguir salvar-se dels nazis i de la gestapo amb molta de sort i alguns amics poderosos situats en llocs de comandament del règim de Vichy. Al final de la guerra vivien en un poble perdut, Bilignin, com dues velles xarugues. Quan arribaren els alliberadors, els nord-americans, hi va haver tot un fester d'alegria al poble. I Alice es va posar dins la cuina per inventar un festí de victòria: truites en aspic, pollastre amb estragó, ensalada de tomàtiga i lletuga, suflé de xocolata i maduixes de bosc. Els soldats es lleparen els dits i agrairen a aquelles dues dones el banquet millor de les seves vides lluitadores per la llibertat. Gertrude ho escrivia tot. Alice mirava Gertrude i els soldats felïços i somreïa satisfeta.