

TOTS ELS VINS TENEN UNA ÀNIMA. ESBÓS D'UN RETRAT D'EDUARD PUIG VAYREDA

Pep Vila

En una ocasió l'assagista Joan Fuster va deixar per escrit el seu desencís, la seva pena en no haver pogut participar en una miscel·lània en honor a un historiador valencià al qual apreciava. Salvant totes les distàncies possibles, jo tampoc no sé ocultar el meu remordiment per no haver comparegut, a les taules rodones, a les jornades d'estudi sobre la vida i l'obra d'Eduard Puig Vayreda, company i amic de feines intel·lectuals. Les actes han estat publicades per l'IEE (núm. 51 de 2020). Per motius que ara no venen al cas, no m'hi vaig poder engrescar. Valgui aquest petit retrat seu, a la seva memòria, en senyal d'admiració i desgreuge. Aquí hi desgrano algunes opinions, retalls de temes que vam compartir plegats.

Amb l'Eduard m'hi unia una certa amistat. Primer com a president de l'Institut d'Estudis Empordanesos al llarg de 15 anys (1992-2007). Durant la seva presidència sempre vaig acudir a les seves crides perquè participés en els *Annals* en forma d'articles, ressenyes, etc. Ben sovint parlàvem o discutíem amigablement sobre els temes empordanesos, sobre els quals li suggeria o bé m'indicava que podia tractar amb una certa solta. D'altra banda l'Institut d'Estudis Empordanesos i l'Institut d'Estudis Gironins estàvem representats en el Consell General de la Caixa d'Estalvis i Pensions de Barcelona com a membres de les entitats fundadores, juntament amb personal d'alguns ajuntaments, sindicats, consells comarcals i altres entitats sense ànim de lucre. Abans i després de les reunions (un o dues vegades l'any) parlàvem de mil i un temes. A voltes des de Figueres em recollia a Girona i anàvem a Barcelona plegats. Després venia el viatge de tornada. Més d'una vegada li vaig agrair

l'adquisició que en seu dia va fer del Teatre Jardí de Figueres. Recordo que li vaig suggerir que anés fins Montolieu (Montoliu), un poble no pas massa lluny de Carcassona, dedicat al món del llibre, on hi ha més de vint botigues, als baixos de les cases, dedicats a la compra-venda de volums de totes les matèries i en tots els idiomes. No cabia en pell, m'ho va regradar. Em va dir, que hi va trobar obres molt interessants sobre el món del vi. Culturalment era molt afrancesat i comprava molts llibres i opuscles en aquesta llengua. Ho tenia gairebé tot. L'Eduard posseïa una de les biblioteques particulars més importants i prodigioses sobre aquesta matèria. També havíem coincidit en algunes reunions que organitzava el Patronat Francesc Eiximenis de la Diputació de Girona.

A la seva vida, hi hagué un abans i després molt pronunciat, un hiatus motivat per la desaparició de la seva companya i esposa Titon Bordas (juny de 2009). La seva mort va ser per ell un cop molt fort, gairebé definitiu. No sé si se'n va acabar de refer mai... jo crec que no. Separar dues meitats del mateix ser, fou un viure sense repòs.

Físicament, l'Eduard era un home ben fet, de mitja estatura, més aviat baix que alt, rodanxó, un xic ample d'espatlles, la cara colrada, arrodonida, d'ulls brillants i expressius. A les galtes un xic desinflades s'hi afegia una calvície pronunciada, unes orelles molsudes i amples, llavis carnuts, les celles difuminades. Treia uns colors trencadets, un front lluent, una mica pronunciat, un nas de patrici romà amb uns narius prominents. El seu ventre, amb el pas dels anys, s'havia fet més còncav. Caminava amb moviments desimbolts. Sempre el vaig conèixer amb aquelles ulleres de pasta. Home d'una gran liberalitat, era sociable. Mantenia la vitalitat fins que exhauria les forces. La seva conversa, en un to joiós i vital, destil·lava passió, era una dissertació vasta i variable. Articulava les frases amb un fluir amistós. La conversa l'ajudava a pensar. No oblidava, però, quan li convenia el deix irònic, el bon humor

empordanès. Era un senyal d'intel·ligència adreçat a l'interlocutor de torn. No esquivava els problemes i tenia talent per a les síntesis. Dialècticament era agut, asseverava quan formulava judicis sobre temes que considerava delicats. Havia fet totes les lectures indispensables per tocar dos o tres temes que li eren molt cars: Figueres, l'Empordà i el món del vi, la cultura de la taula. Va saber trobar un equilibri entre els seus instints naturals i el món de la cultura en general. Exaltava la *beauté de vivre*. El considerava una reminiscència tardana de com s'entenia la vida i la cultura a l'Alt Empordà, cinquanta anys enrere. Tenia a la família dos alts representats d'aquesta nissaga: les ties Monserrat i M. A. Vayreda sobre les quals en parlava amb admiració i tendresa.

En un ocasió li vaig comentar que la meva família materna provenia de can Puig Medinyà de Parets d'Empordà i que en Fernando Viader Gustà m'havia fet mig arbre genealògic. També un tal Medinyà no sortia gaire ben parat a les memòries d'Amer Massó: el pagès antiborbònic de Vilademuls (1691-1774). Em va dir: — « Amb aquests avantpassats ja ets una mica dels nostres ».

Pel que fa a la literatura li agradava, entre moltes d'altres, l'obra de Pous i Pagès i de Bosch de la Trinxeria. Remarcava que, aquest darrer, fou dels primers que va tractar el tema de la fil·loxera a la novel·la *L'Hereu Noradell*, un altre dels camps d'estudi de l'Eduard. Se'n reia d'un remei popular que una vegada deien que havia trobat l'apotecari de Rabós per combatre la malura de la vinya: s'untaven les arrels dels ceps amb oli de grans de ginebró. Tot s'havia de barrejar amb aigua de ruda, abans d'espargir-lo per sobre la planta.

Soc un admirador de la seva obra literària, de la seva prosa, de la forma d'escriure que havia aconseguit destil·lar amb una afinada perfecció tècnica. Fou llarg en obres a la premsa, en forma de llibres. Fixem-nos

en aquest fragment de la seva darrera obra, *El Jardí de Dionís. L'entorn cultural del vi* (Brau, Figueres, 2017). La ploma li rajava com un doll de vi, sabia escriure d'una manera intensa per al gran públic. Com dirien a Provença: sabia lligar l'allioli.

«En un altre moment, amb un altre vi i una altra companyia, et vindrà el perfum de fruita madura amb un lleuger matís de rosa marcida, amb els ulls mig clucs, et transportarà a un paisatge de vinyes tardorals, esquitxades de grocs, cadmis i vermellons, que mai has vist, però el gust amable del vi et recordarà aquella terra desconeguda, generosa i benèvola, que ens retorna amb escreix l'atenció que a desgrat li donem.

Potser algun dia, brindant amb un cava alegre i espurnejant, flotaràs per damunt de tota la gresca del moment i eufòric, com entre núvols, entrellucaràs la silueta d'un celler modernista d'arcada esvelta o les barbes venerables d'un savi desconegut, però a qui saps que li has d'agrair quelcom remot i important, al moment d'alçar la copa per damunt de tots els cants. No, el viatge (com el del déu adolescent Dionís) pot durar, ha de durar tota una vida, i si tu ho vols, et transportarà a un món màgic d'evocacions, d'enyors i de presències que potser t'ajudaran a somniar el futur per a poder suportar el present, que en definitiva és acostar-se a la veritat, si això existeix en algun lloc».

Sobre la vella cuina que ha alimentat el país i altres llepolies, n'enraonava amb una inesgotable fluència, en parlava amb un séc de passió. Li agradava la taula regalada. Posar, però, una mica en clar aquests temes seria potser excessiu. Manta vegada li havia preguntat quins eren al seu criteri els tres o quatre vins més bons de l'Alt Empordà. Com que era assessor etnològic de les cooperatives de Ricardell i Espolla i el celler Pere Guardiola no es volia mullar. Mai, ni en públic o en privat, va voler indicar-me les seves preferències, la sang d'algun vi de marca. Aquí sempre hi hagueren intervals de dubtes.

Estimava, a més de molts altres plats, les flaones i els platillos. Ell defensava les flaones de Figueres, aquests postres d'arrel medieval

farçits de crema. Jo, en canvi, trobava superiors les que s'elaboren a una confiteria de Torroella de Montgrí. En altres èpoques el platillo era l'excepció a la monotonia en el menjar del dia a dia. Em deia que era un plat de complement molt digne. Preferia el de vedella o xai amb pèsols, però tampoc desdenyava el de pollastre amb carxofes, el d'ales i pedrers amb uns petits naps negres de Capmany. Els de carn, millor que els de peix. Les carns, però, sempre havien de ser tendres, mai havien de fer recular el ganivet. Considerava que qualsevol sofregit, ennegrit i melós per la ceba gairebé cremada, havia de ser consistent, espès. Gairebé era obligat que a la picada, un dels pilars de la cuina catalana, hi hagués un carquinyoli, un xic de xocolata rallada, una fulla de llorer... tot picat i ben repicat. Més d'una vegada em va dir si coneixia el platillo de les 7 delícies. Quin era? li demanava: — Em digué que havia de portar vedella, porc, xai, pollastre, conill, mandonguilles i bolets. Segons el seu paladar les millor mandonguilles eren les que l'ou es fregia amb una bona farina fins que aquesta quedava com estarrufada.

Haviem quedat per trobar-nos uns dies després de la presentació, a Girona, del seu llibre sobre el *Jardí de Dionís*, però per temes d'agenda mutus no va ser possible. Morí el 16 d'abril de 2018. Volia mostrar-li una obra prou desconeguda sobre el món del vi. Un parell d'anys abans, a la Fira del llibre d'Ocasíó que cada any se celebra per la fira de Santa Creu de Figueres vaig adquirir un manuscrit: *Reglas para la vinificación*. Es tracta d'un quadern manuscrit, amb tapa dura (segles XIX- XX), d'un centenar llarg de pàgines. Recordo que aquell dia a la fira em vaig trobar amb en Pere Gifre i em va etzibar: — «No t'ho enduguis tot, deixa'ns almenys algun llibre per nosaltres». Aquesta va ser la collita d'aquell any, el vi novell. Aquest manuscrit el vaig mostrar posteriorment a en Xavier Albertí, president de la denominació d'origen Alt Empordà. No va ser, però, del seu interès en apartar-se el seu contingut de la zona vitivinícola de l'Alt Empordà. El manuscrit era redactat a la comarca del

Bages. No crec, però, que al segle XIX aquest tipus de regles variessin massa d'una contrada a una altra. Aquesta és, però, una altra història.

A l'Eduard li esqueien aquests versos d'un poeta i dramaturg tolosà, avui oblidat, Maurice Magre:

*Nous voulons notre place au banquet de la terre,
pouvoir jouir un peu de la clarté du jour,
dormir, boire, rêver, chanter avec nos frères,
notre part de soleil et notre part d'amour.*

Que els vins dels seus múltiples coneixements eixamplin les venes i el cor de molts dels seus amics i admiradors que sempre tindrà.