

Setembre cultural | | Actualitzat el 07/02/2017 a les 16:07

Lluís Riera: «No pretenia fer una pastisseria revolucionària, però defensaré el que humanament cregui»

Conversa amb Lluís Riera, pastisser d'Olot, que acaba de publicar Cacáhuatl (Pol-len Edicions), un recull de 51 poemes fusionats amb 51 tipus de xocolata | «Lamentablement, ens hem pensat durant molt de temps que l'escena era a Barcelona, però no, més enllà de Barcelona no només hi ha escena, sinó que hi ha molts autors i autores que tenen dificultats»



Lluís Riera amb el llibre Cacáhuatl, editat per Pol-len Edicions | Sara Blázquez

El nou obrador és més gran que l'anterior. Lluís Riera m'acull a Cacau Pastisseria, a la plaça Major d'Olot, i me'l mostra, mentre busca la temperatura perfecta per treballar la xocolata, «això és molt important. Veus? Si no, no queda brillant». Rebem visita. La Mireia, regidora de l'Ajuntament, no ha dubtat ni un moment a acompanyar a l'obrador a una blockaire alemanya que ho vol saber tot sobre els postres que més es consumeixen a La Garrotxa. Mentre en Lluís li explica, apareix en Miquel, l'escultor amb qui treballa cada any per fer la mona gegant de Pasqua. «Això és el més habitual, aquí sempre és jornada de portes obertes». I no és estrany. Pastisser de cinquena generació, Lluís Riera fa gairebé vint anys que s'hi dedica. Malgrat volia estudiar Ciències Polítiques, va suspendre l'assignatura de literatura espanyola al setembre, «gràcies a la literatura sóc pastisser», riu. Curiosa afirmació ara que publica el seu primer llibre,

després de tres obres autoeditades. Proposa una experiència basada en rituals maies, *Cacáhuatl* (Pol-len Edicions), un recull de poemes combinats amb xocolata, fotografia, impregnat amb l'esperit transformador i revolucionari que sempre ha caracteritzat el pastisser d'Olot.



El pastisser Lluís Riera a l'obrador de Cacao Pastisseria Foto: Sara Blázquez

Aquest llibre no deixa de ser una explosió pels sentits. Fotografia, poesia, xocolata... Què és ben bé el llibre?

El llibre no és res més que un recopilatori de dos anys d'escriure poemes, lligant dues de les passions que tinc: la pastisseria i xocolateria i la poesia. He agafat la col·lecció de 51 tipus de xocolata i a cadascun li he assignat un poema. L'ha editat Pol-len, que és una cooperativa, bandera de l'editorial independent. Els grups editorials estan sotmesos al capital, a volums de vendes, als *mass media*, una nebulosa que queda totalment externa a la majoria de la cultura popular i de base. Aquí és on les editorials independents tenen aquest punt de salvaguarda i d'avantguarda de tota la vida literària i cultural. Viure de la poesia en aquest país és, no difícil, sinó impossible, i viure dignament encara més. Només es pot fer a partir del voluntariat. Amb Pol-len ens vam conèixer en el marc de Liberisliber, la fira d'editorials independents de Besalú, i allà mateix es va presentar el llibre l'octubre passat, per atzar, era el Dia Internacional de la Xocolata. *Cacáhuatl* no és només un llibre, sinó que és un llibre-objecte. Amb la fotografia com a suport. Vam escollir una fotografia originària d'Igualada, que està a l'Escola d'Art d'Olot, Pol Vila. Ella està vinculada a molts moviments socials i va sorgir la idea d'intentar transmetre les textures i els volums dins l'obrador de la xocolata i vam fer un treball conjunt.

I n'estàs satisfet.

L'altre dia escoltava els poemes recitats per boca d'un altre en un programa de ràdio i considerava que eren molt bons. Quan una cosa la fa un mateix, moltes vegades per pròpia humilitat o per inseguretat, et penses que potser no està a l'alçada. Però ara me n'adono que sí que és un punt d'inflexió, a nivell poètic i a nivell personal. Sortir d'una comarca com la Garrotxa, et fa adonar que no estàs tan sola i que la necessitat que tens de trencar i d'intentar entrar en escena és la mateixa necessitat que té molta gent a tot el país. Lamentablement, ens hem pensat durant molt de temps que l'escena era a Barcelona, però no, més enllà de Barcelona no només hi ha escena, sinó que hi ha molts autors i autores que tenen aquesta dificultat. És obligatori intentar trencar i intentar penetrar i aconseguir aquest recorregut.



Lluís Riera preparant una comanda a l'obrador de Cacao Patisserie Foto: Sara Blázquez

A les presentacions, la gent escolta poesia mentre descobreix la xocolata a través del tacte, l'olfacte i el paladar. Per què és important aquesta experiència?

La poesia com a tal és complicada. És totalment emergent, però fins i tot a qui li agrada la poesia, li costa, no és fàcil. Bàsicament perquè no hi tenim costum. No tenim el país que hauríem de tenir i està fet i pensat com està fet i pensat. Hem de reeducar-nos amb això. I pensat d'aquesta manera, un viatge de 50 minuts, no es fa pesat per a ningú, ni per a mi mateix ni per a la pròpia gent que està rebent tots els impactes de la presentació, que pivota damunt de tres eixos. La part poètica, la part de tast de la xocolata, i la part política, etimològica, de l'entorn del cacau. El nexa que hi ha entre poema-tast és que en tot moment hi ha una explicació: l'origen etimològic, qüestions socials i polítiques que hi ha a l'entorn del cacau? Moltes vegades hi ha desconeixença. Després de 19 anys d'ofici i amb una voluntat d'aprenentatge continu, m'he acabat fent una idea cosmològica una mica més àmplia. La persona que ha estat a la presentació, ha tingut un allau d'informació que ha obert molts prismes i moltes idees.

Però els poemes no només parlen de xocolata.

No. Parlen de sensacions, de sentiments, de coses diverses que no tenen una relació única i específica amb la xocolata, que també, però el nexa segurament és la presentació. Tenia clar que havia de ser un tipus d'espectacle, fet en formats i llocs diversos, preparat sense l'existència d'un circuit creat. Amb la voluntat de ser una petita engruna que comenci a teixir aquest camí. Potser arribarà un dia que hi haurà una xarxa creada de 70 espais als Països Catalans, que això seria un dels objectius que hauriem de tenir a nivell literari.

El que proposes és una experiència inspirada en els rituals maies del cacau. I el nom ho fa pensar. Què vol dir *Cacáhuatl*?

Cacáhuatl és l'arrel d'origen maia de la paraula cacau. Posar un títol que no sigui en català és complex, però en aquest cas la idea original era *51 dolços poemes de xocolata amarga*. Poèticament és genial, però és incombustible, molt llarg. Pol-len va proposar que es digués Cacau, però ja prou que sóc en Lluís Cacau, que la pastisseria es diu Cacau? Cacau ja és massa coses. Fer un llibre amb el nom de la pastisseria potser era excessiu. Quan les coses estan sobresaturades, sempre et queda l'origen. Cacáhuatl és la versió popular cultural que tenien els maies, que són els descobridors del cacau, a diferència del que s'explica moltes vegades. El cacau apareix com element màgic de ritual, com una qüestió sagrada, a partir d'un Déu i d'una història mitològica. Però també té un paper molt més important. Per començar, era moneda en la societat maia. Però és una moneda que es fa malbé. Se la poden menjar els cucs, es pot acabar pollant, a part que és una moneda comestible. Tot es podia comprar i vendre a partir de la llavor de cacau, una moneda amb data de caducitat. Tens dues opcions, o te la menges, o te la gastes. Això comporta que no hi ha acumulació. Realment és ultra revolucionari que una societat funcioni amb una llavor-moneda, que és efímera. Això de no poder acumular capital és el més revolucionari que es pugui tenir. I si viatges per Centreamèrica te'n adones de la importància que tenia la societat maia. Tot el que ens arriba del continent està totalment filtrat i massacrada per quan Europa arriba allà, envaeix, imposa, extorsiona i esclavitzava tot un continent. El paper a nivell social, econòmic, organitzatiu, que té el cacau, és molt important en aquesta societat. I aquest tipus de beuratge no tenia absolutament res a veure amb el que tenim nosaltres ara. Al segle XVIII les Corts Europees decideixen que el cacau és una substància legal, és una llavor que ve de la família dels opiacis, és una droga, una droga legal, un psicoactiu. Té la capacitat de donar energia, té moltes qualitats positives, pràcticament no té contraindicacions, amb dosis justes i correctes. Els maies prenen un caldo vermellós, salat, amarg i especiat, que no tenia res de dolç. Els europeus incorporen el sucre i la vainilla, i a partir dels anys 60 i 70 del segle passat és quan es comença el procés de refinament. La xocolata deixa de tenir una textura terrosa i sorrenca en boca, i comença a tenir matisos més nets i més perfilats a partir de la trituració i la morteració contínua.



LLuís Riera amb la gorra de la casa dels Xuclis Foto: Sara Blázquez

Això ens ho trobem amb la xocolata i ens ho trobem amb molts altres aliments.

Sí. Els nostres cossos estan tenint graus d'intolerància i de rebuig a una sèrie d'aliments i pseudoaliments i la xocolata, la farina, el sucre, no estan exempts d'això. I és la base de la pastisseria. Hi ha un procés de refinament excessiu, i això comporta intolerància, rebuig i saturació en els nostres cossos. Nutricionalment i dietèticament hem de ser conscients d'això. El concepte «som el que mengem» no és perquè sí. Això se soluciona amb unes dietes que incorporin molts elements diferents. Tenim una dieta mono cerealística, mengem un cereal, que és el blat. Hem desestimat la resta de cereals per qüestions productives, econòmiques i capitalistes. I a més, amb el refinament, hem creat un tipus de petites molècules rebutjables pels nostres cossos. El problema, a part de menjar sempre el mateix, és la manera de gestionar-ho. Som capaços de buscar-ho sense tenir en consideració elements com el territori. No el gestionem a nivell alimentari, ni social, ni en cap sentit. Això provoca desestructuració i dependència total i absoluta. Pot provocar situacions com que un camioner surti a les 8 del matí del Maresme amb un camió carregat d'enciams ecològics, el porti a Holanda, el buidi, i torni a carregar el camió d'enciams per portar-los aquí. Què estem fent?

Ets la cinquena generació de pastissers. Sempre havies sabut que series pastisser?

Normalment el pare o la mare tenen un ofici, el fill o filla el segueixen, i el tercer que arriba ja no en vol saber res. Un comença, l'altre fa diners i el tercer s'ho rebenta tot. Jo no sabia que seria pastisser, ni tan sols sabia que era pastisser de cinquena generació. El meu tiet ho és, ho era el meu avi, ho era la meva besàvia -això vaig saber-ho no fa gaire-, i ho era el meu rebesavi, que té un reflex en el gegant d'Olot, que està plantejat a partir del meu rebesavi, que era pastisser. Sempre he tingut una connexió amb la part artesana, productiva, però no m'ho pensava. Jo volia estudiar Ciències Polítiques, Història o Història de l'Art. Però havia de treballar. Tinc dos tiets, un era

pastisser i l'altre fuster, i me'n vaig anar a treballar amb el tiet pastisser, que si sobrava alguna cosa encara tindria la panxa plena. Vaig començar el 25 de maig del 1998 a les 5 del matí, vaig estar tot l'estiu estudiant, però al setembre vaig suspendre Literatura Espanyola. Això suposava repetir curs i passar del sistema de BUP i COU al sistema d'ESO i Batxillerat. I vaig decidir que no estaria un any per fer l'assignatura de literatura, i gràcies a la literatura, sóc pastisser. 19 anys després continuo a l'ofici i no he fet res més. He treballat d'això a Girona, a Olot, a València, a tot arreu on he estat. Què hagués passat si hagués anat amb el tiet fuster? M'ho passo bé, i sort n'hi ha. He treballat a restaurants d'alt nivell, he participat a concursos, he tingut reconeixements nacionals i internacionals que no m'hagués plantejat mai, però també he viscut situacions dures. Muntar-me el meu propi projecte personal m'ha portat una precarietat total absoluta, igual o superior als principis, però amb la capacitat de poder fer el que et vingui de gust. O si més no, pensar-t'ho.

Els teus pastissos sempre han tingut una connotació transformadora o revolucionària. Com es casa la pastisseria amb la revolució i amb el fet de tenir un negoci a peu de carrer al centre d'Olot?

Quan ets una mica personatge públic no pots destriar les coses. En algun moment sí que m'havia plantejat no vincular les coses. Si fas una cosa totalment freda, que no té un contacte directe ho deus poder fer, però el que faig jo és totalment artesà i jo tinc una relació directa amb el client. Durant un temps vaig fer un descans de la militància social i política, però el destí va decidir que no fos així. Una setmana després d'acomiar-me de totes les assemblees, vaig rebre una citació judicial per enganxar un adhesiu de la PAH. Vaig tornar a involucrar-me a tot arreu. Moltes vegades no tries, sinó que davant de les situacions, actues. I d'això se'n deriven conseqüències. Jo no pretenia fer una pastisseria amb aquest tarannà, però se m'ha identificat per això. Que no vingui l'alcalde del meu poble o els regidors de l'Ajuntament no és cap anomalia. És força normal. Jo no represento el que ells voldrien. Tenen altres ofertes que defensen millor els seus principis. Jo defensaré el que jo humanament cregui. Això comporta el silenci d'una part de la societat, però un recolzament i un apropament de tota una altra part, que és bastant més humana, senzill i interessant. Està molt bé anar de cara i no amagar-se. Al cap i a la fi tampoc penso cap animalada que vagi en contra de res ni contra ningú, sinó que va a favor del bé comú i del col·lectiu.



Riera preparant rajoles de xocolata a l'obrador Foto: Sara Blázquez

Els poemes parlen de pastisseria, de política, de refugiats, d'amor? Però també hi té un paper molt important el teu fill.

La idea inicial del llibre és pre Naüm, un moment en el que no només no era pare, sinó que no sabia ni que ho seria. Però una part del llibre sí que està escrit i pensat i viscut en moments en que he estat pare i que ens hem trobat en la situació que ens hem trobat. Dos mesos abans de néixer, vam saber que en Naüm venia amb una «anomalia», que no seria un part fàcil i que venia amb una malformació. Desconeixíem què era. Això comporta tot un sacseig. Hi ha una part molt important del llibre que està feta a Barcelona, mentre ens allotjàvem a la casa dels Xuclis. La casa dels Xuclis i l'AFANOC és el resultat de molts anys de voluntariat de familiars i amics de nens i nenes amb tractaments oncològics de Catalunya, que ha pogut ser un paraigües per a moltes famílies que, a part del patiment i de les qüestions mèdiques, es troben amb problemes logístics importants. És important tenir aixopluc. Quan ja estàvem en una fase més de resolució, que en Naüm estava en una fase de regressió al càncer, des de l'AFANOC se'ns va demanar si podíem ser portaveus i exemple d'un procés de superació. Perquè quan altres pares es trobin amb situacions amb un fibrosarcoma o un càncer, davant de la dificultat, hi puguin posar un somriure, una energia i una força i que això sigui part de la recepta de la cura. Una part de la solució és física i química, però hi ha una altra part molt important que és l'actitud. Ho vam incorporar com un acte de militància més. En Naüm és un pes específic que pivota al llarg d'aquest llibre. Els primers poemes són escrits a Eivissa i Formentera, que hi vaig anar una setmana a fer una carta de postres d'un restaurant i després va aparèixer en Naüm amb la seva motxilleta. Gestionem la motxilleta, i per tant hi ha una part important dels poemes que estan escrits a l'entorn de la planta oncològica, a l'entorn de la Vall d'Hebron, de la casa dels Xuclis. No és que hi hagi poemes que parlin d'ell o de la malaltia, però la malaltia hi és, i el patiment, la incògnita. Et permet agafar una actitud de lluita, però també d'equanimitat, d'acceptació. La vida no és Disney World i s'ha de gestionar. No ho recomano ni al meu pitjor enemic, però ja que passa, girem la truita i anem a buscar l'altra cara de

la moneda. No és un eix temàtic, però és una qüestió d'entorn i influeix. La contradicció inherent en els sentiments sempre hi és: odi-amor, distància-proximitat? No és un llibre escrit en quatre dies, hi ha dos o tres anys d'estar-hi barrinant. Ha estat un període llarg i amb molts canvis.