

CREAR A LA NATURA

A les imatges del costat, diferents moments de la creació d'una peça de la ceramista Caterina Roma. Autodidacta de formació, extreu les argiles que fa servir de les muntanyes de la Garrotxa, al voltant d'on té instal·lat el seu forn de llenya. Tot el procés creatiu és artesà i es desenvolupa en el marc d'un diàleg enriquidor entre el seu ofici i la natura.



“LA CERÀMICA ÉS TERRA, AIGUA I FOC”

Parlem amb la ceramista Caterina Roma, que treballa amb les seves pròpies argiles i reivindica una forma de fer artesana i de proximitat

TEXT I FOTOS *Marta Torrent*

Fa ceràmica des de petita, sempre ha sigut autodidacta, tot i que ha après puntualment alguna tècnica amb algun ceramista, sobretot en el tema de les argiles salvatges i el forn de llenya, que és una tècnica que aquí no es fa. “Vaig començar amb la ceràmica cap als 6 o 7 anys, en una escola d'art de Barcelona. Experimentàvem amb diferents tècniques i materials, i de seguida vaig veure que la ceràmica era el meu mitjà d'expressió. No recordo cap moment revelador en aquest sentit, però vaig continuar fent ceràmica i no cap altra cosa, així que suposo que va anar així. Després ja vaig estudiar literatura i vaig treballar en el món editorial, però sempre vaig tenir taller a banda. En un moment donat vaig decidir invertir els papers, i convertir la ceràmica en professió i la lectura en passió”.

És la Caterina Roma, ceramista instal·lada a l'Alt Empordà, que ens explica també que va ser en un dels seus viatges al Japó –hi va cada dos anys per exposar les seves peces en galeries d'Osaka i Tòquio– que un ceramista japonès li va dir que al Japó no es considerava un bon ceramista algú que no treballés amb les seves pròpies argiles: “És el seu segell, el que el diferencia dels altres”. En aquell moment, ens diu, va pensar que aquell ceramista, tot i que era jove, era molt estricte, molt tradicional, una mica draconiana, i no va donar-li més importància. Un temps després, però, passejant per la muntanya, va veure unes estries de terra que li van semblar una bona argila, i una mica com a joc va decidir provar-ho. “D'allà arrenca el fil de recerca que em condueix fins avui –ens diu–, perquè vaig descobrir que la vitalitat de la terra salvatge és realment singular”.

I amb el temps ha adoptat totalment aquesta forma de treballar i d'anar a buscar les seves pròpies argiles a les muntanyes de la Garrotxa, al voltant d'on té instal·lat el forn de llenya. Ens explica que les terres, segons d'on siguin, dels minerals que porten o del nivell de refinació, o de la fusta amb què es cremen, tenen una resposta diferent al foc. Això és el que fa el treball de la Caterina tan personal. És un diàleg entre la cultura i la natura. Les peces estan

fetes a mitges entre el seu procés de creació i els elements de la natura que hi intervenen. “Les peces de cuita amb llenya no porten esmalt, perquè la cendra, quan arriba a aquestes temperatures, es fon i crea una superfície vitrificada, com si fos esmalt. Cada llenya té una cendra de colors i efectes diferents. I la flama, la brasa, la posició de les peces dins el forn, també el tipus d'argila... tot té la seva influència i acaba configurant el resultat final”. El foc dibuixa un rastre de calor i cendra sobre les peces. “És un procés que va molt guiat pel mateix material. Al ser salvatge, té la seva pròpia expressió i comportament davant la temperatura i, per tant, l'expressió que li dona l'inspira el mateix material”. És una petjada única, i cada peça és diferent. El resultat és sempre una incògnita i cada cuita és una experiència en si.

A la peça utilitària d'argila salvatge, normalment vaixelles que li encarreguen restaurants d'altra gastronomia, sí que hi posa esmalts: “En aquest cas la cuita és amb gas al taller de Púbol, i els esmalts els preparo jo mateixa, amb la quantitat més gran d'elements recollits possible: cendra, pedra molta, argiles de menys temperatura, etc.”

Al final, la ceràmica, ens diu, “és terra, aigua, aire i foc”. “Necessites tots els elements combinats per crear, i si els agafes directament de la natura tenen una expressió molt més potent”.

El Japó, un referent

Ens explica que els ceramistes japonesos són un gran referent per a ella “perquè són els millors”, però el que l'interessa no és emular el que fan ells, sinó el procés que utilitzen per fer-ho. És aquesta recerca de l'excel·lència el que la va inspirar. El forn de llenya que fa servir és un forn d'estil japonès, instal·lat a l'aire lliure al costat d'una cabana bàsica per dormir, al bell mig del bosc.

En un dels seus viatges al Japó, ens explica que va passar el dia amb uns ceramistes que tenien un *noborigama* (forn de llenya) molt gros. “Em van estar explicant llargament el funcionament del forn, vaig veure les peces que en sortien i immediatament tenir un forn de llenya es va convertir en una necessitat”. En tornar va intentar trobar algú que en

tingués un i que li pogués ensenyar a coure-hi. “Vaig fer molta recerca i no trobava res”, diu. “Finalment, en un viatge de feina a la Xina vaig conèixer una parella del Regne Unit que es dedicaven a la construcció d'un tipus de forn d'estil japonès però més eficient en termes energètics. Poc després, el 2014, els vaig fer venir a construir el meu forn al Cabrerès, que era l'únic lloc que tenia en aquell moment per fer una cosa així. Vam estar unes dues setmanes construint el forn, va ser molt complicat portar tot el material amb tractor, perquè el camí és impracticable, i qualsevol cosa que faltava havies de fer una hora de camí per anar i una hora de tornar. Les condicions eren molt precàries, i va ser realment esgotador. Quan vam acabar, com que tot es va endarrerir, em van dir que no tenien temps de fer la primera cuita. Aleshores vaig haver de confessar que no havia fet mai cap cuita, que no en tenia ni idea i que no sabia ni per on començar. No s'ho podien creure! Així que es van quedar per fer una cuita exprés i van marxar”.

Ens confessa que després d'aquell dia ha hagut de treballar molt. Ha hagut de fer moltes proves, molts assaigs i error, invertir molt temps, esforç i dedicació per aprendre i entendre el funcionament i la resposta del forn i de les peces al foc, a la calor, a la temperatura, a la llenya, a l'aire...

Fa unes 3-4 cuites per any degut a la dificultat i la durada de cada cuita. “De les primeres no n'aprofitava res, com qui diu”. Ara les cuites arriben a uns 1.300-1.320 °C, i duren dos dies i dues nits. Són un equip de 4 o 5 persones, que van fent tornos. “És una experiència molt mística, tothom ja sap el que ha de fer i té la seva relació amb el foc. És un contacte amb la natura molt profund”.

Quan vam anar a visitar la Caterina va passar la nit desperta per anar controlant el forn i anar afegint la llenya a poc a poc, controlant la pujada de la temperatura.

“Ara, 7 anys després, puc dir que he arribat on volia quant al coneixement del forn, el funcionament i els resultats. Ara puc gaudir de les cuites, i treure peces que em fascinen perquè tenen sempre una intervenció dels elements que fa que ja no siguin del tot meves”. Algunes peces, les que estan més en contacte amb el foc directe, de vegades es trenquen pel xoc tèrmic, ens explica, però quan no ho fan són les que tenen més matisos, més diferències de colors. I més petjada de foc i cendra fosa i, per tant, moltes vegades són les més impressionants. Només es restauren les peces cuites al forn de llenya durant dies i nits i que s'han trencat durant la cuita, i es fa amb una tècnica japonesa que s'anomena *kintsugi*, popularitzada al Japó durant el segle XVI, quan es donava gran importància al tipus de recipient per prendre el te. El *kintsugi* embelleix la cicatriu de la restauració, la fa evident recobrint-la amb materials preciosos com l'or o la plata. “Vaig aprendre'n a Osaka el 2012, en un petit taller, amb un mestre tradicional de les arts de la laca. Vaig comprendre que el *kintsugi* és molt més que el que es veu: és un art íntim, evolutiu. Amb el *kintsugi* les peces trencades reneixen a una vida enriquida per les cicatrius del passat, que es converteixen en fonts, en rius, en paisatges d'or que tenen sentit per si mateixos, i en el context de la peça que els acull”. Aquesta forma de treball vol allunyar-se de la cultura de la industrialització, és una nova mirada sobre les coses en què les peces tenen un sentit, són de proximitat i hi ha persones darrere.

Fa tres anys que ella i la seva parella van marxar de Barcelona i es van instal·lar a Púbol, on hi té també una part d'exposició. Al costat del Museu Dalí, el castell de Gala, i això fa que tingui un públic amb una sensibilitat especial. És un projecte molt jove i que encara té molt recorregut. ●