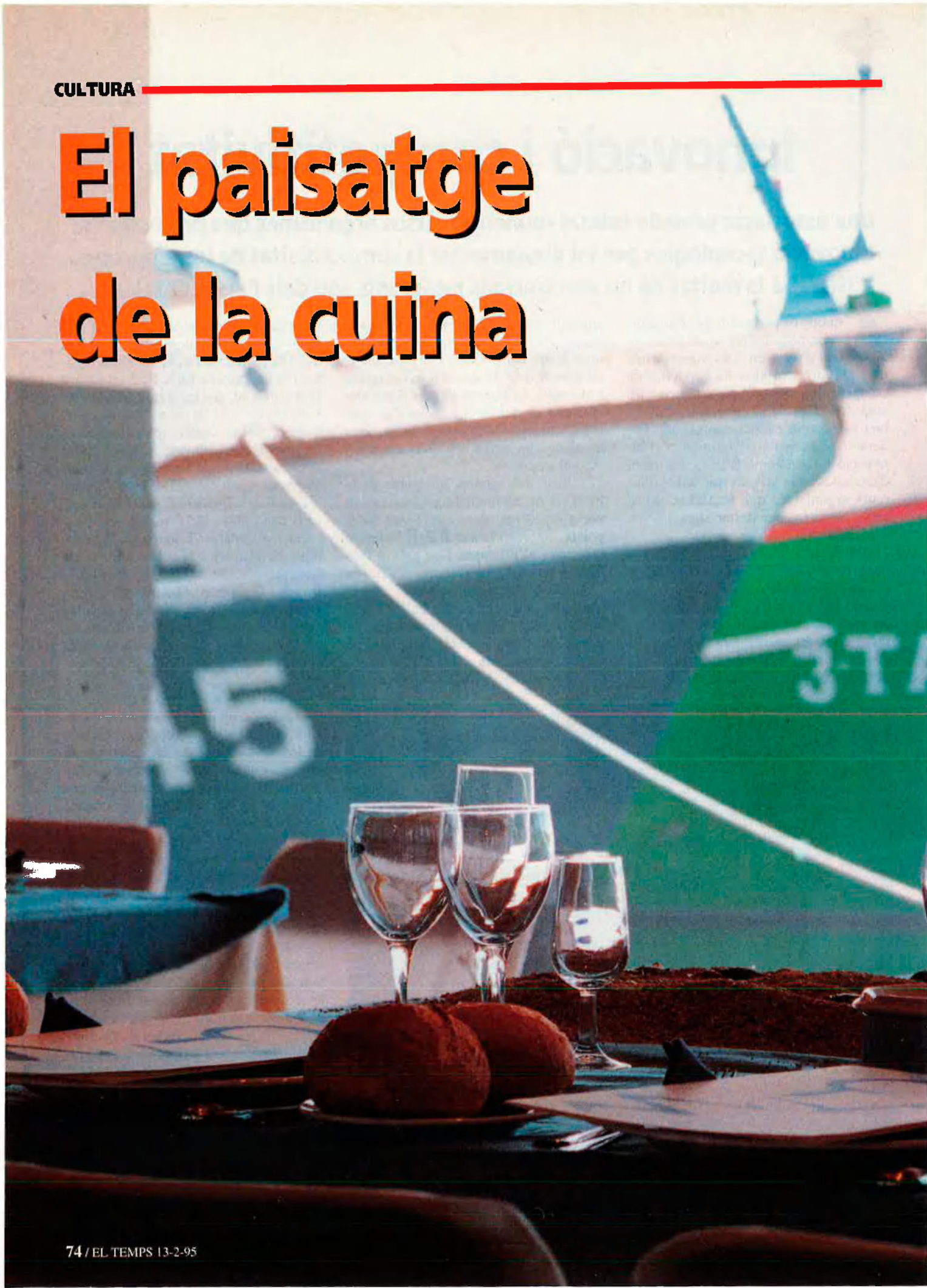


CULTURA

El paisatge de la cuina



La cuina és un art molt difícil, que vol una vocació, un sentit de l'observació permanent, una llarga experiència i molta paciència". Ho va escriure Josep Pla ja fa uns anys. Pla també deia: "Un plat ben cuinat ha de conservar els sabors de tots els elements que conté. La cuina és un art d'equilibri, de moderació, d'organicitat, de salut. La cuina és una cosa molt seriosa i autèntica. La cuina és la qualitat, i sempre l'antidemència". Pla va deixar escrit tot això i molt més sobre gastronomia, restauració, productes alimentaris, homes i dones que treballen la terra i la marina, i sobre les persones que estan davant els fogons. Molts cuiners li eren amics i l'escriptor se'ls escoltava. Alguns d'a-

Aquest mes es clausura el Segon Congrés Català de Cuina, després de nou mesos d'activitat. Hi han participat al voltant de vuit mil persones.

quests cuiners diuen que la frase "la cuina és el paisatge posat a la cassola" també és d'en Pla, encara que ningú no l'hagi trobada escrita en cap obra seva.

Tanmateix, és una frase suggerent, viva, que els organitzadors del Segon Congrés Català de Cuina han fet seva, com a lema i punt de partença de recerca i de debat. Però, què vol dir aquesta frase? Llorenç Torrado, director de les ponències sobre els paisatges, en fa una de les interpretacions possibles: "Aquesta frase és ben bé la base de la cuina. És una visió ecologista del gust i de les formes de menjar. L'home, com qualsevol animal, viu en un medi i aquest li crea unes necessitats i li dóna unes solucions, tot alhora. Els animals s'adapten al medi. L'home, a més, el transforma. Es tracta, doncs, d'una interrelació de natura i cultura".

"Els paisatges" ha estat el tema central del Segon Congrés Català de Cuina. Un treball de recerca per tal d'aprofundir en el rebost, en el



CULTURA

patrimoni culinari nostrat. Però, al costat, hi ha hagut més d'una vintena de ponències que han tractat de la cuina des de la història, l'antropologia, la sociologia, el consum, el mercat, la qualitat agroalimentària, la nutrició, la restauració, la formació... Sintetitzar nou mesos de feina —la durada del Congrés, que aquest mes de febrer s'acaba—, és del tot impossible. Així ho van indicar els ponents encarregats de presentar les conclusions. Han estat molts els temes abordats, molts els només apuntats i alguns, inevitablement, ni han eixit del silenci. "Hem abraçat molts temes, però hi hem aprofundit poc —diu Josep Vilella, director del Congrés—. És clar, feia tretze anys del primer Congrés i això vol dir que feia massa que no es parlava de cuina col·lectivament".

Cinc paisatges, dues cuines.

Unes tres-centes persones han participat en la investigació proposada sobre els paisatges. Es tractava de fer una recerca relativa a la cuina tradicional per constatar-ne l'estat actual des d'un punt de vista culinari i sociològic. Hom va triar quatre paisatges, que finalment foren cinc: alta muntanya, muntanya mitjana, secà, horta i marina. De cadascun, hom n'escollí tres zones representatives; de cada zona, quatre pobles i, de cada poble, cinc persones vinculades a la cuina (mestresses, pagesos o pescadors, cuiners, professions liberals, comerciants...) Cada persona va omplir disset fitxes sobre receptes, productes i fets complementaris. Aquesta informació fou seleccionada i d'aquí van anar sorgint les conclusions.

"S'ha de parlar de cuines diferents a Catalunya". Aquesta és una de les constatacions de l'estudi. "És evident que un medi de secà —explica Llorenç Torrado— no crea les mateixes necessitats ni suscita unes mateixes respostes que un medi humit. La cuina, doncs, pel fet de trobar-se directament vinculada al medi esdevé quelcom de molt divers, mai uniforme. Aquí a Catalunya, que tenim una geografia molt trencada, la varietat de zones també ha condicionat la varietat i riquesa de la cuina. Però no és pas a partir d'aquí que hem arribat a parlar de cuines diferents, perquè seria fragmentar-ho una mica massa. Quan nosaltres hem parlat al Congrés de cuines catalanes, en plural, hem definit sobretot dues cuines complementàries, que cor-



EMMA CAMPINS, R.PUIGANE, R.JOVER

El Congrés no ha estat gens folklorista. Xavier Oliver ha posat el toc imaginatiu a les vetllades.

"Atribuir la baixa qualitat de la nostra alimentació a les presses seria una tremenda equivocació."

EMMA CAMPINS, R.PUIGANE, R.JOVER



responen no sols a dos paisatges diferents, sinó també a dos moments històrics diferents: l'una, la de la Catalunya Vella, la humida, la dels comtes; l'altra correspon a la Catalunya Nova, la de secà, la dels reis, uns dos-cents anys més jove".

"Hem detectat —continua Torrado— en l'estudi del secà, que a la Catalunya Nova hi ha tot un cos complet sobre la cuina de l'ametlla, poc conegut i divulgat, que ho abasta tot: carn, peix, verdura... i que no es limita pas a les salses, com al principi ens pensàvem. En el paisatge de marina hem trobat que hi ha una diferència de colors dels arrossos seguint la línia del Llobregat: torrats i negrosos cap al nord i grocs i vermells cap el sud; i de condiments dels guisats del peix: pinyons i alls per a les picades del nord, quan al sud preval la nyora, l'ametlla i el pebrot de romesco. I aquesta inflexió del Llobregat també es constata en pastisseria".

De pressa, de pressa. El concepte de qualitat ha estat un dels més presents del simposi. Pels congressistes, la qualitat és un valor a assegurar en tots els passos del procés alimentari, des del conreu dels aliments fins a l'elaboració del plat. Però aquesta qualitat desitjada és molt condicionada també per un munt d'aspectes sociològics, que ara són de molta actualitat.

"En el temps que som, aquestes qualitats bàsiques —observació, experiència, paciència— s'han anat perdent, i per això es menja cada dia més malament a gairebé tot arreu", escriu Josep Pla. Comprovar que el canvi d'hàbits socials ha alterat també els hàbits alimentaris, sobretot a la ciutat, no és un cosa nova. Però, en canvi, sí que ho és llegir una de les conclusions de les ponències del congrés. Diu així: "Atribuir la baixa qualitat de la nostra alimentació exclusivament a la falta de productes i a les presses, negligint el gust, seria una tremenda equivocació". Si el problema no és de presses ni de manca de temps, per què avui mengem més malament a casa? Segons Llorenç Torrado, ara fa més mandra de posar-se a la cuina. I aquesta mandra ve en bona mesura del missatge televisiu, que generalment no és culinari sinó publicitari: "Senyora, després de treballar té coses millor a fer que posar-se a la cuina. Nosaltres li oferim una sèrie d'electrodomèstics i d'aliments

conservats que li ho fan pràcticament tot”.

Per la majoria de participants en el Segon Congrés Català de Cuina els mitjans de comunicació són actualment els principals transmissors dels coneixements alimentaris. Abans, conèixer els productes de temporada, les seves qualitats, si es couen ràpid, si es conserven bé... era una font de coneixements adquirits per via oral i materna. Aquesta cultura s'ha afonat. És per això que es parla de la relació entre cuina, mitjans de comunicació i crítica gastronòmica. I si el tema no s'ha aprofundit, sí que les conclusions contenen un retret, difícil de pair per a alguns: “Hi ha una manca de credibilitat de la crítica gastronòmica i cal diferenciar-la del que són les relacions públiques”.

Eduard Puig i Vayreda, ex-director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, va fer una ponència sobre la cultura del gust, en què va afirmar contundent: “No té cap sentit parlar de cuina, si el consumidor no disposa d'una sensibilitat prou educada per a poder-la valorar. Perquè la cuina, a més de ser un acte nutricional i sanitari, és un acte hedonista, de satisfacció i de plaer. És per això que hem defensat que cal fer una reeducació del gust. I això només es pot fer des de les escoles, formant i informant, que no vol dir imposant uns gustos determinats”. Quasi totes les ponències i debats han tocat molt la necessitat d'educar des de les escoles la formació culinària i alimentària. I demanen que la cuina i la gastronomia siguin assignatures obligatòries en la formació secundària i també la definició d'un model educatiu per tal de recuperar aquesta part de la cultura.

Cuina d'un país. La cuina tradicional ha estat un dels centres d'aquest Congrés. També s'hi ha parlat de la cuina d'autor, la punta de llança de la cuina d'un país, del moment que viu i de les línies creatives que proposa. Els restauradors punters han tingut veu i s'han plantejat la relació de la cuina que ells proposen i l'entorn. Josep Vilella en descriu aquest aspecte: “Quan arribes a un país i t'asseus a taula, el que menges ha de ser un reflex de l'entorn. Això és una manera de ser franc i honest en el món de la cuina. I és evident que la cuina és molt més que això, perquè és el gest, la il·lusió, l'estímul, la tècnica humana..., però fonamentalment, entenem que la cuina d'un indret ha de ser còmplice

EMMA CAMPINS, R. PUIGANE, R. JOVER



“No té cap sentit parlar de cuina, si el consumidor no disposa d'una sensibilitat prou educada per poder-la valorar.”

El Llobregat marca una diferència de colors en els arrossos: Negrosos cap al nord, i vermells cap al sud.



d'allà on sorgeix”. Tot seguit afegeix que la cuina catalana és plural, diversa i que té una gran capacitat d'assimilar les altres cuines.

De totes maneres, en aquest congrés, n'hi ha que hi han trobat a faltar alguns dels restaurants que en algun moment han marcat un estil, encara que actualment no proposin ni una cuina innovadora ni una cuina tradicional. I és que hi ha qui creu que el Congrés, al llarg dels mesos, ha anat derivant cap a un congrés de cuina catalana més que no cap a un congrés català de cuina. El seu director respon: “Ha volgut ser un congrés de cuina catalana. En cap moment no ens hem plantejat que hi participessin restaurants del país que no feien aquesta cuina”.

Malgrat les absències (també malgrat la manca de patrocini: el presupost de cent milions ha estat insuficient), els organitzadors entenen que el Congrés ha estat un èxit. Ha mobilitzat unes vuit mil persones i s'ha passejat per molts indrets del Principat. Perquè la voluntat descentralitzadora n'era, des del primer moment, una condició innegociable. I la necessitat de fer evident l'estreta vinculació entre cuina i cultura també ha quedat clara. Els cuiners s'han acostat a les universitats; antropòlegs i historiadors han debatut sobre cuina; i ningú no s'ha oblidat de fomentar el caire hedonista i festiu que té el món culinari. Aquest Congrés no ha estat gens folclorista, ni en conceptes ni en estètica.

El dissenyador d'ambients Xavier Oliver ha posat un toc imaginatiu i original als caps de setmana temàtics que celebrats a Olot, Balaguer, Manresa i Sant Carles de la Ràpita.

Però els organitzadors també saben que no poden deixar passar tretze anys més abans d'organitzar el tercer. “El gran desafiament que tenim ara és de continuar el debat, aprofundint els conceptes que només apuntats i continuar investigant”, explica Josep Vilella. És per això que, entre les propostes que han sorgit en aquest segon Congrés es destaca la necessitat de constituir un Consell Català de Cuina: “que dignifiqui l'ofici, que incideixi en la projecció internacional i que vetlli pel rigor, la investigació i l'autocrítica”. També s'ha plantejat la creació d'un Institut Català del Gust i ha semblat necessària l'elaboració d'una terminologia catalana pròpia del món culinari. **Montserrat Serra**

EMMA CAMPINS, R. PUIGANE, R. JOVER