



Calaveres amb bufanda, autoestima i llibres

Autor: Jaume Fàbrega

Data de publicació: 11-07-2017

Article d'en Jaume Fàbrega a El Temps. “Espanya, com tots els països amb anhel imperialista, ha generat, tant en el camp dels fets històrics com literaris —descobriments d’Amèrica, Cervantes, Lazarillo de Tormes, refranyer— una fabulosa obra de manipulació i censura, que es manifesta també en l’àmbit de la gastronomia.”

La gastronomia és un element fonamental per a la creació d'una consciència comuna de país. La prova perfecta —trista— d'aquesta afirmació és el desenvolupament desigual de la cuina valenciana, plena de diferències localistes. Un fet que contrasta amb la uniformitat de la del Principat i de la d'uns altres territoris.

Calaveres amb bufanda. Així anomenen algunes famílies d'Alcoi el clàssic plat de cigrons amb espinacs i bacallà. El nom que es fa servir —o la ultracorrecció— és bacallar. Arreu dels Països Catalans se sol conèixer per bacallà. N'hi ha excepcions, però. Al País Valencià, a les terres de l'Ebre i a la Franja fan servir abadejo, abaetxo i més varietats formals. A la Catalunya Nord, per designar el bacallà utilitzen juliana, un nom curiós que no trobem a Occitània, on diuen merluça, substantiu present al català medieval. De fet, l'abadeig és un altre peix: el *Pollachius pollachius*. El bacallà autèntic és *Gadus morhua*. Un consell pràctic: quan compreu bacallà, mireu que hi figuri —encara que sigui en lletra petita— aquesta darrera denominació. Altrament, en serà una imitació ordinària. Cada vegada més present.

En la cuina valenciana hi ha excel·lents plats de bacallà. Però cap que s'hagi projectat a nivell general com escau. Com per exemple, l'esqueixada de Catalunya. En aquest cas, el plat també s'elabora al sud de la Sénia sota el nom referit o d'altres, com ara esgarraet o espençat. En uns altres territoris, l'elaboració del bacallà també supera fronteres. L'exemple dels bascos, amb el seu pil-pil, és paradigmàtic. També hi ha la brandada dels provençals, un plat igualment naturalitzat com a català i del qual parla Santiago Rusiñol. Més exemples: el bacallà alla vicentina dels italians o el

bacalhau à Gomes de Sá, de Portugal. València, si de cas, pot aportar les seves mandonguilles d'abadejo, un antic plat de Setmana Santa que competeix amb els pasteis o bolinhas de bacalhau de l'altra banda de la península. Portugal s'ha fet famosa per les seves receptes de bacallà. No obstant, les valencianes són igual d'interessants o més.

Sembla que el bacallà començà a consumir-se a partir del segle XVI, quan els bascos el portaren de Terranova. Sorprenentment, el gran cuiner de la cort de Nàpols, el mestre Robert, en el seu Llibre del coc parlava de la “merluça salada”. I les receptes, el remullat, etc., que hi aplica són idèntiques a les que fem actualment amb el bacallà.

Imatge d'un plat d'esgarraet, esqueixada o espencat, elaborat amb pebrots i bacallà.

Genialitats anònimes

A què és deguda l'escassa difusió de les receptes de bacallà típiques del País Valencià? Potser al fet que no n'hi hagi cap amb un nom sonor, encomanadís, ni cap fórmula consensuada. De fet, la recepta té moltes variants locals. Si féssim un rànquing, el podrien liderar les mandonguilles d'abadejo que hem esmentat. Un escriptor agut com Lorenzo Millo, que em va honrar amb la seva amistat, va parlar en La taula i la cuina (1984) del plat de bacallà conegut com a borra o borreta. Ni en el nom hi ha consens! Hi deia que “no hi ha dos pobles que la cuinen igual”, i n'arriba a comptar fins a 40 variants. Al seu torn, l'alacantí Josep Guardiola i Ortiz (Gastronomia alacantina, 1959) escrivia, parlant de la borra, que “a la comarca alacantina hi ha tal nombre de plats en els quals figura el bacallà amb anàlogues i fins i tot iguals característiques”, que, quan algun autor en parla, no se sap a quin de tots es refereix.

La borra o borreta és un plat de bacallà generalment bullit —però també estofat— amb patates, nyores, cebes, tomaques, vitets, ous escalfats, alls... Per acabar-ho d'adobar, plats similars a la borra reben uns altres noms. Dionisio Pérez (1872-1935), banderer del nacionalisme culinari espanyol, en el llibre La cocina clásica española escrivia que “hi ha una manera alacantina de preparar el bacallà, en què s'acompanya amb patates bullides i tallades a rodelles”. Hi ha borres o borretes amb patates, fesols, espinacs, nyores, amb picada, sense picada, picant o no, amb vi, amb cebes, tomaques i alls, amb pebrot... I, en canvi, no s'ha aconseguit que el plat tingui difusió, especialment en la restauració, malgrat que doni molt de joc. El País Valencià no és Portugal.

La borra o 'borreta' és un dels plats valencians fets amb bacallà que té distintes denominacions.

Cuina i país

Penso que aquesta desestructuració també és deguda a una altra causa: la manca de tradició literària gastronòmica. Aquesta carència és fonamentalment deguda a circumstàncies externes. Per exemple, a la minorització i desprestigi de la llengua, que té la conseqüència de la poca valoració de la tradició i fins de l'autoodi. Ja sabem que al País Valencià hi ha una fauna, la del blaverisme, que és la gent més ignorant, fatxa i espanyolista del món. I gran part d'aquesta gentola ha monopolitzat el debat gastronòmic. Quan la llengua s'hiperdialectalitza, perd el seu prestigi i la seva noció d'unitat dins de l'arc mediterrani. A la cuina li passa el mateix: molts plats locals, moltes variants, però cap d'estàndard i cap relació amb les fonts vivificadores de la unitat cultural des de Perpinyà fins a Alacant, que a l'Edat Mitjana donaven prestigi i vigor a la cuina.

Resistències i submissions

Encara abans dels Decrets de Nova Planta, Catalunya patia la pressió castellana contra la llengua, per dir-ho amb paraules suaus. Tot i així, els frares, gent culta i excel·lents cuiners, continuaren escrivint receptaris en català. Desobeïen, per tant. Com també ho feien a les Balears. Això, al País Valencià no passava. Com a mínim, no n'hi ha testimonis.

Així, tant a Mallorca i Menorca com a Catalunya, durant el Barroc, diversos tractats monacals mantingueren la idea i la continuïtat de les cuines pròpies. Enllaçaven, alhora, amb receptes de l'Edat Mitjana i creaven la cuina moderna amb

l'ús dels nous productes d'Amèrica com ara la tomaca, el pebrot, els fesols, l'indià, etc. Si parlem de la paella, hem de dir que la primera menció a aquest arròs valencià apareix en el llibre d'un d'aquests freres catalans del segle XVIII. Una referència que, evidentment, treu de polleguera els blavers. Pel que fa a la difusió i al coneixement dels plats valencians, el pes de la paella és indiscutible. Per a bé i per a mal. Per postres, la paella és un artefacte gairebé monopolitzat pels fatxes valencians i espanyols. Arriben a afirmar, fins i tot en llibres escrits per historiadors, que el terme paella va passar miraculosament al castellà directament del llatí. Un d'aquests superfatxes, l'ex-diputat d'Aliança Popular a les Corts valencianes, Juan Salvador Gayà, assegura en el seu bloc —Al fum de la ximenera— que la paraula “paella” no és catalana. I ho argumenta en català!

Quan fer cuina és fer país

La presència d'una literatura gastronòmica solvent és, a parer meu, condició indispensable per a la conservació, la difusió i la identitat d'una cuina regional o nacional. I ho és per rel·ligar amb la història i la geografia. Per generar autoestima. En contra del que diuen alguns antropòlegs, la transmissió oral no és suficient, perquè la memòria oral és feble. I de fet, les cuines nacionals s'han pogut conservar i evolucionar gràcies a l'existència de llibres i altres fonts escrites. A Catalunya, com s'ha dit, partim d'una literatura medieval completa i primerenca que era compartida pels valencians. Però durant el Barroc, amb la prohibició d'escriure i d'editar en la nostra llengua, podríem haver patit el perill de la desaparició del corpus culinari català. No obstant, i per sort, els monjos catalans i balears, en el clos dels convents, continuaren escrivint savis i excel·lents receptaris que feren de pont amb la cuina medieval i amb la moderna.

Aquest patrimoni va ser recollit en un magnífic llibre que coincideix amb l'inici de la Renaixença, La cuinera catalana (cap a 1835), que es publicà en forma de fascicles (després recollits en un llibre que va ser un best-seller). L'escrit, que desafià la prohibició espanyola, prefigurava les grans receptes de la cuina clàssica catalana. Tot i que els nostres savis no se n'han assabentat, aquest llibre fou fonamental per popularitzar la Renaixença i considerar la cuina catalana com a cuina nacional. Confrontà, de fet, els “gustos catalans” amb els “gustos espanyols” i s'hi diu que la llengua catalana és d'ús general. Per desgràcia, aquest fenomen no es va donar al País Valencià, on tot quedà en l'oralitat estricta, familiar, insuficient. En la dispersió i en la falta de consciència de conjunt.

Espanya fins a la cuina

La cuina, com la seva difusió, també és política. Tant la que tendeix a la uniformitat com la que desprotegeix els seus. D'exemples, milions: la política impulsada des de la marca España, l'escassa autoestima que sovint molts ciutadans i fins i tot restauradors han mostrat per la cuina autòctona, l'exacerbació folklòrica de la paella... Al País Valencià, per desgràcia, des de la batalla d'Almansa es va suprimir tota la producció en llengua pròpia. I amb això, s'entrebancà el coneixement dels orígens de la història i de la cultura compartides amb Catalunya i les Balears. Mentre que encara al segle XV el marquesat de Villena arribava fins a les portes de Madrid, a partir del 1707 Madrid arribà al cor de València.

El marquès de Villena, Enric de Castella (1384-1434), és presentat pels castellans com el primer autor d'un text de gastronomia en la seva llengua —Arte cisoría—. En realitat, però, era un autor en català que va traduir aquesta obra i va publicar-la com Els dotze treballs d'Hèrcules. El seu llibre és ple de catalanades, particularment presents en els noms dels peixos i d'altres elements —“luz” per lluç, “pagel” per pagell, “ganivete” per ganivet, etc.—. Espanya, com tots els països amb anhel imperialista, ha generat, tant en el camp dels fets històrics com literaris —descobriments d'Amèrica, Cervantes, Lazarillo de Tormes, refranyer...— una fabulosa obra de manipulació i censura, que es manifesta també en l'àmbit de la gastronomia.

Aquesta apropiació arriba a proposicions grotesques, com ara afirmar que Arnau de Vilanova o el mestre Robert eren aragonesos. Per fer aital falsificació, no tenen vergonya a canviar-los el nom —Arnaldo de Villanueva i Ruperto de Nola, respectivament—. O bé cometien una ucrònia amb el concepte d'Aragó, i encara més amb el d'Espanya, que, fins a 1707-1714 —i encara ara— era un concepte geogràfic. Entre tants altres, Javier Pérez Escohotado, en el llibre Crítica de la razón gastronómica, concretament al capítol titulat “Primeros libros de cocina en España: La conexión erasmista”, parla del mestre Robert, segons ells Ruperto de Nola, autor del Libro de guisados. Res de la seva condició catalanoparlant i que el llibre està escrit en la seva —en la nostra— llengua.

Tornant al tema que ens ocupa, però que es relaciona amb el que hem dit, fins molt avançat el segle XX no trobem cap llibre sobre la cuina valenciana. En canvi, com hem vist, tant a Catalunya com a les Balears, hi ha una continuïtat històrica, culinària i literària. He citat La cuinera catalana, que va constituir un gran èxit i se'n feren múltiples edicions. Es pot dir que es va convertir en el llibre culinari de capçalera de les cases catalanes. Jo mateix en vaig trobar un exemplar, vell i molt usat, a la meua masia natal, malgrat que la meua família era pagesa. Als anys 20 féu el mateix paper el llibre La teca, del gran cuiner Ignasi Domènech —deixeble d'Escoffier. Fou un autèntic best-seller que encara s'edita i que no oblidà la cuina valenciana ni la balear. Continua la saga El gran Llibre de la cuina catalana (1928), de Ferran Agulló, periodista, escriptor i polític, inventor del terme Costa Brava. Més endavant, durant els setanta, prengué el relleu Manuel Vázquez Montalbán amb L'art del menjar a Catalunya. A més, hi hagué l'apoteosi literària de Josep

Pla —El que hem menjat i d'altres obres—, un corpus gastronòmic-literari que no trobem en cap literatura europea i on no deixa de banda els valencians i els balears.

Per desgràcia, res d'això trobem a València. Si de cas Carmencita o la buena cocinera, el llibre de més èxit a Espanya durant més d'un segle, amb una primera edició a Barcelona el 1899. Es tractava d'un llibre de receptes de “cocina española, catalana, cubana, americana, francesa e italiana”, tal com diu l'autora. La cuina autòctona no hi era especialment present, excepte plats com ara la paella valenciana (amb anguila) o l'arròs a banda.

Portada de "Carmencita o la buena cocinera", llibre valencià de cuina publicat a finals del XIX. Encara se'n fan edicions.

Jaume Fàbrega

Cròniques Nacionalgastronòmiques

Revista El Temps.Núm. 1724

Publicat el 27 de juny de 2017

Imatge de portada: cuina del palau del Marquès de Dues Aigües a València

<https://www.eltemps.cat/article/1678/calaveres-amb-bufanda-autoestima-i-llibres-cuina>