

Existeix la cuina catalana?

Autor: Jaume Fàbrega
Data de publicació: 29-03-2018

Ens endinsem en les raons terminològiques i quotidianes que constaten l'existència de la cuina catalana o que tracten d'amagar l'evidència d'aquest fet nacional nostre. Article d'en Jaume Fàbrega a la Revista "El temps" del 5 de març del 2018.

La Cuinera Catalana, escrit anònim del 1830

Jo sempre he cregut que existeix la cuina catalana i, fins i tot, la dels Països Catalans. No debades, fa temps vaig escriure una enciclopèdia amb 12 volums sobre aquesta cuina... I no és pas que ho cregui solament jo, sinó també Josep Pla o l'autor anònim de La cuinera catalana, escrit en una data tan primerenca com el 1830.

Els espanyols, és clar, neguen l'existència d'aquesta cuina com a nacional i la consideren —com ja ho feia la Sección Femenina de la Falange en el seu famós llibre de cuina una"cocina regional española—. Hi ha autors, com el valencià Antonio Vegara —un excel·lent gastrònom— que pensen que tampoc es pot afirmar la identitat de la cuina catalana, ja que comporta un biaix nacionalista. Li podríem replicar que és el mateix que parlar de «cuina espanyola», que a més té una visió de les cuines de l'Estat no respectuosa amb les realitats nacionals i, per tant, és d'un nacionalisme agressiu. Miquel Sen, sorprenentment col·laborador durant anys del programa Cuines de TV3 i també de la Generalitat, en un llibre amb el gran títol Confieso que he comido, sosté que aquest programa —recordem, de TV3—, s'havia de fer en la "lengua común", una expressió recurrent dels imperialistes espanyols.

Una cuina històrica
La major part de cuiners, tant els de cuina tradicional com moderna, afirmen també l'existència de la cuina catalana. L'admirat Fermí Puig ha declarat, per exemple, que "la gastronomia és un concepte cultural i, com a tal, la cuina catalana existeix: la que no existeix és l'espanyola". Com a concepte cultural, parlo. La cuina dels països és, com les

llengües, un element integrador que dona identitat i que es va modificant amb accents. Que es pugui dir que en aquesta zona es cuina d'aquesta manera, això només ho té la catalana. A més, la cuina adquireix un rang quan està codificat —com la llengua, quan té la seva pròpia gramàtica, la seva pròpia història?".

Podríem multiplicar els documents que afirmen l'existència d'una cuina nacional catalana, de Jordi Cruz a Carme Ruscalleda, incloent, a la Catalunya Nord, l'Eliane Thibaut-Comelade.

Botifarra amb mongetes

Un escriptor basc que afirma que la cuina catalana és diferent de l'espanyola ho matisa amb la següent afirmació: "la comida catalana está profundamente conectada de otras regiones de España, especialmente en Valencia y en las Islas Baleares, pero también al sur, pues mucha gente de Andalucía y de Extremadura vino a trabajar aquí en el siglo XX. La gente aquí ama el gazpacho, la tortilla de papas y la paella tanto como en el resto de España". Substancialment té raó —sempre hem estat un país d'acollida—, però s'oblida de la connexió amb els països occitans i amb Itàlia, sovint més poderosa que amb les cuines espanyoles, i del fet que per a nosaltres els valencians i els balears no són forasters i no els considerem, en sentit estricte, espanyols.

Preguntar-se si existeix un espai culinari dels països de l'arc mediterrani pot semblar superflu… Ho és, fins i tot, preguntar-se si, als mitjans i internacionalment, existeix el concepte de cuina catalana, balear i valenciana. La mateixa existència del fet nacional continua essent, d'una banda, ofegat per la teoria i pràctica del nacionalisme espanyol i del francès —"constitucional" i "republicà", respectivament— i, de l'altra,per què els països de llengua catalana —i, per tant, la seva cuina— són un fet poc conegut per a la resta del món.

Les coses, nogensmenys, han començat a canviar una mica, en algun sector molt restringit, amb la projecció internacional de cuiners catalans llorejats amb estrelles Michelin o distingits per la seva dedicació com ara Santi Santamaria, Ferran Adrià, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Nando Jubany, Fermí Puig i d'altres; o del fet que des de Les Feuillants (2 estrelles Michelin), a Ceret, Didier Banyols, fa anys, també reivindicava la catalanitat de la seva prestigiosa cuina.

I, no obstant, encara els mitjans i la cultura de masses, i també la major part de les publicacions gastronòmiques i turístiques, continuen situant la cuina catalana o valenciana dins l'espai espanyol, com un simple epifenomen regional.

En una obra emblemàtica com el Larousse Gastronomique (dirigit per l'occità Courtine, edició 1984), Catalunya ni tan sols hi apareix com a entrada reconeguda. I, del País Valencià, o les Balears, ni parlar-ne. L'entrada "à la catalane", per al reputat diccionari, és una denominació "inspirée de la cuisine espagnole" que indica, segons un tòpic comú en les publicacions gastronòmiques, una mena de poti-poti de gust "meridional" vist amb mirada colonial, fet de coses picants i all, tomàquets, pebrots. Al perpinyanès Auchan de Perpinyà (la més gran superfície comercial de la Catalunya Nord) hom ven la Paëlla (sic, i fins i tot una denominació, amb el nom de Royale, que s'aplica al cuscús, amb una iconografia que barreja elements andalusos i magrebins que, altrament, retrobem en les icones i textos de les paelles envasades a França (en llauna, al buit o congelades). Fins i tot a Espanya, i al Principat mateix, l'especificitat nacional de la cuina catalana és negada, en esdevenir una cuina regional espanyola en tota mena de publicacions, fòrums i certàmens.

Escalivada

Això pot arribar a nivells grotescs: ¡una novel·la meva pornogastronòmica i de viatges, Fogons calents, és classificada a la pàgina web del Ministerio de Cultura com a "cocina regional española"! Espanya ha estat, és i serà castellana (o castellanoandalusa), i no ha acceptat mai (ni en temps de la República), no accepta i no acceptarà el fet nacional català, la seva llengua, la seva cultura ni, per tant, la seva cuina.

La projecció de la cuina catalana al món, doncs, és, de moment, una entelèquia. Si us plau per força, més aviat per força, passem per espanyols.

En tot cas, sovint, més que els prejudicis anticatalans o la catalanofòbia, el que detectem és un profund, espès i continu desconeixement per part dels espanyols —i també sovint dels bascos— de la cuina catalana, que, sovint a causa de la llengua, se'ls fa impenetrable. Només cal veure com solen escriure els noms dels plats: pantumaca, escalibada, calcots (sic), butifarra con munchetas, arroz de Ampurdán (sic), miel y mató, etc. El mateix passa amb els plats valencians o balears.

En una pàgina de Turismo de España s'esbandeix la cuina catalana d'aquesta manera banal: "En la cocina catalana aparecen ingredientes que son comunes a otras cocinas mediterráneas: tomate, ajo, hierbas frescas, aceite de oliva, cebolla o bacalao, que a veces recuerdan a la cocina de la Provenzay del Rosellón, de Nápoles o Sicilia, que también integraron el Reino de Aragón, del que formaba parte la actual Cataluña".

Mar i muntanya

A internet (pàgines, blogs, etc.) encara s'amplifica, si és possible, el desconeixement o les tergiversacions sobre la cuina catalana. En una d'aquestes —Demos la vuelta al día— es diu: "La cocina catalana tiene un marcado carácter mediterráneo… aunque se ha formado a golpe de herencia de culturas muy diferentes: romanos, visigodos, árabes, castellanos. Pero además de la historia… la geografía también es responsable de la peculiar idiosincrasia de la cocina catalana, que se desarrolla desde los Pirineos al curso bajo del Ebro, de la frontera con Aragón al mar Mediterráneo. A su vez, la vecina Francia también ha dejado su impronta culinaria". Visigots i no carolingis? A més, la divideix entre cuina de mar, d'horta, de muntanya —una divisió inexistent que va introduir Llorenç Torrado—, i que se sol repetir.

"Si consideramos que la cocina de Cataluña es la estrella de la cocina mediterránea, la de la Costa Brava y el Pirineo de Girona constituye la síntesis más brillante de la cocina catalana".

Carlos Barral, contra la cuina catalana

Però, segurament, el qui més ha criticat la mateixa existència d'una cuina catalana és Carlos Barral. Les seves afirmacions, en lletra impresa, no deixen de ser sorprenents (Sobremesa, juliol-agost 1987). S'hi va reafirmar en diverses converses, i vaig tenir l'ocasió de sentir-lo. En un antic programa —molt mal preparat per ell, per cert, en el qual jo participava juntament amb la Carme Ruscalleda— un conegut cuiner argentí establert a Catalunya —Miguel Sánchez Romera— també va negar l'existència de la cuina catalana, al qual, naturalment em vaig enfrontar, vista la passivitat de la resta de contertulians.

Per a qui no el recordi, Carlos Barral és, teòricament, un escriptor català, si bé pertanyent a la llopada progre-franquista (per les seves idees sobre Catalunya), com Goytisolo, Maruja Diaz, Juan Marsé o Eduardo Mendoza, als quals ara cal afegir-hi Javier Cercas, els Tusquets, Rosa Regàs, Maruja Torres...

Pa amb tomàquet

Carlos Barral és fill de Carles Barral i Nualart, cartellista, escriptor i inventor. Es va llicenciar en dret per la Universitat de Barcelona el 1950 i després va impulsar l'empresa editorial de la seva família (Seix-Barral). Barral va formar un grup d'intel·lectuals barcelonins dels anys cinquanta, en què també hi havia Jaime Gil de Biedma, Joan Reventós, Jaume Ferran, Alfonso Costafreda, Gabriel Ferrater i Alberto Oliart. El 4 d'octubre de 1954 a Calafell es va casar amb Yvonne Hortet, una filla de l'alta burgesia barcelonina, el padrí va ser Jaime Gil de Biedma. La seva vida estigué fortament lligada al mar i a la localitat tarragonina de Calafell, on residia llargues temporades i on va obrir una Casa-Museu. Per això darrer, per tant, s'entén que podia conèixer bé la cuina dels pescadors —que suposo que és cuina catalana—, sobre els quals va escriure. El 1952 publicà el seu primer llibre de poemes, Las aguas reiteradas. Com a editor, va tenir moments pèssims —es va negar a publicar Cien años de soledad, obres d'Umberto Eco o Mafalda, que després van ser èxits indiscutibles?.

Una cuina «una, grande y libre»

El senyor Barral sosté, categòricament, que "no existe una cocina tradicional catalana.. No existe la cocina catalana, no existe...". I com que no ho matisa, es dedueix que sí que existeix la cuina espanyola, "una grande y libre". Malgrat la seva coneixença de la cuina del peix —ell mateix pescava i era amic de pescadors— afirma, amb tota seguretat, que tampoc no hi ha una cuina catalana del peix. Santa Llúcia li conservi la vista! Només cal recordar-li plats gloriosos com el rossejat, els arrossos de peix o el mar i muntanya dels tapers i pescadors, estil culinari que no trobem en cap altra cuina i que va inspirar els primers passos de Ferran Adrià.

Com tants barcelonins burgesos i perfumats pel franquisme i l'anticatalanisme —el bàndol dels vencedors, dels tancs que varen entrar per la Diagonal, però en versió esquerranosa—, troba que la cuina tradicional és massa "pagesa" —en sentit pejoratiu, és clar, cosa que a França o a Itàlia seria un orgull. "Hay una cocina campesina que es muy fuerte y que es una cocina muy primitiva, però no ha habido un proceso de refinamiento como en la cocina vasca". Ningú dubta que la cuina basca és una gran cuina, però, si de cas, és força més primitiva —i no ho diem ben bé en sentit pejoratiu— que la catalana. Continua desbarrant: "No hay una cocina de marisco como en la cocina gallega". Justament una cuina

que, tradicionalment, només menjava polbo á feira (el marisc és una aportació molt recent i urbana).

Mel-i-mató

Es despatxa a gust afirmant que “el catalán es muy comilón, però muy poco refinado, ésta es la verdad”... Jo que em pensava que, per golafres, els bascos, i que, justament, els catalans solen pecar de massa refinats i esnobs... I ja desvaria completament quan diu que “hay una tradición gastronómica, pero es de cocina internacional”. Alça, Manela! Segurament confon el fet que la cuina catalana, com la seva societat, sempre —i exactament el contrari del que fan els espanyols— ha estat una cuina oberta, que ha incorporat de fora tot el que li ha complagut: plats àrabs, berbers i jueus, occitans, italians, francesos. Tenim els escabetxos, els canelons, els civets, la cultura del fetge gras, el bou a l’adoba, el fricandó, els macarrons... No hi ha res de semblant en la cuina castellana que, a diferència de la catalana i la portuguesa. En el seu amplíssim imperi, no ha trobat ni un sol plat per adoptar, cosa que suposa un veritable problema psiquiàtric que explica moltes coses. Madrid ha estat incapaç de crear una cuina burgesa i multicultural i s’ha mantingut fidel amb els plats més pagesos i antropològics: el cocido, els callos, com si fossin sols al món. Entre altres bestieses afirma que l’ànec amb peres és un “plato provenzal pasado por agua”, o que “el suquet de l’Empordà es una degeneración del romesco de Tarragona”, i que és “una "porquería”. I es veu que no suportava l’Empordà, ja que afirma categòricament que “En el Ampurdán no comen pescado”, i que les “mandonguilles en sepia [sic]” és un invent que no és de cuina catalana...

No podem donar cap crèdit a les seves elucubracions d’indocumentat des del moment que afirma que la brandada és “un invent de la nouvelle cuisine” francesa, oblidant que és un plat tradicional occitanocatalà que aquí es fa almenys des del segle XVIII. La torna a vessar quan diu que, per influència provençal, al nord de Catalunya es cuina amb mantega! Cosa que, justament, no es fa ni a Provença ni a Catalunya. Es veu que devia tenir algun problema digestiu, perquè afirma que, tal com es fa, l’arròs “és vomitiu”. I amb aquest vòmit de paraules acabem.

Per Jaume Fàbrega
El Temps: núm 1760
Publicat el 5 de març de 2018
Gastronomia
https://www.eltemps.cat/article/3508/existeix-la-cuina-catalana