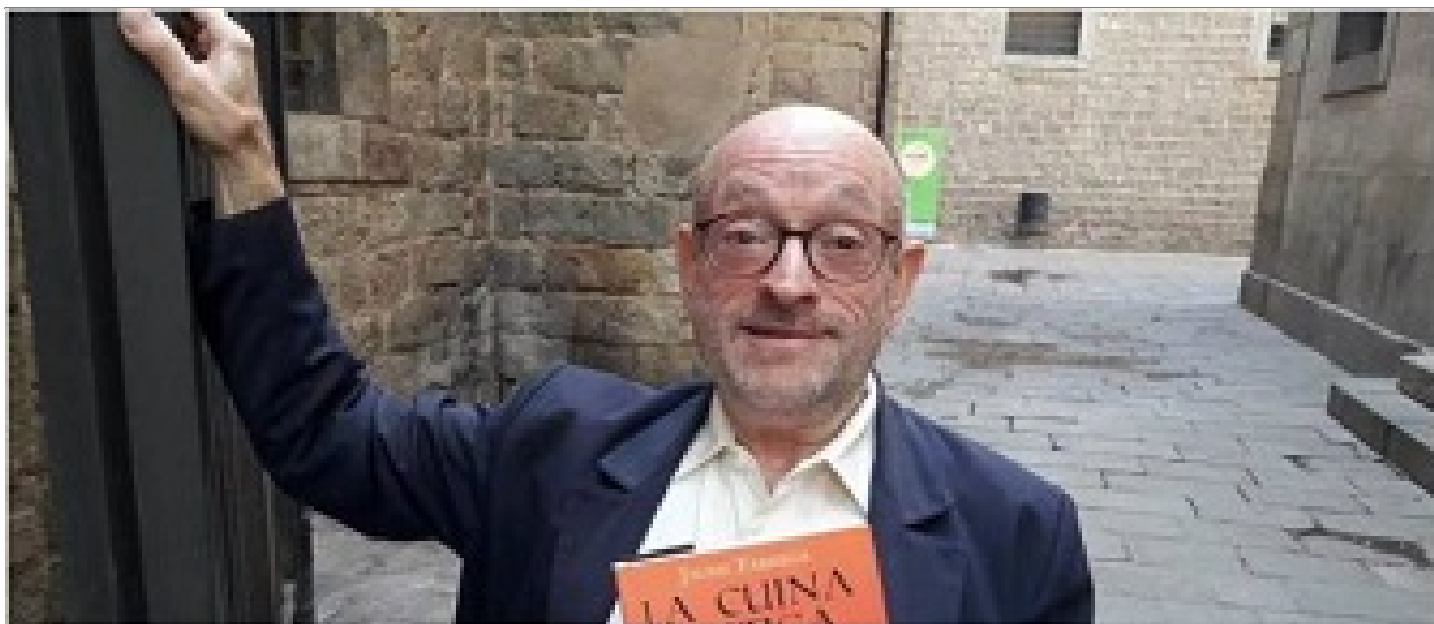




Jaume Fàbrega: 'Espanya s'ha apropiat de la nostra cuina i dels nostres èxits'

Autor: Jaume Fàbrega/Sebastià Bennassar

Data de publicació: 30-09-2017

Entrevista a Jaume Fàbrega a Vilaweb. Acaba de publicar el seu setanta-unè llibre, dedicat, en aquesta ocasió, a la cuina dels ibers, els grecs i els romans.

Jaume Fàbrega (Pla de l'Estany, 1948) és un tipus afable i parlador, però d'idees ben fermes. Incansable divulgador del fet gastronòmic nostrat, ha publicat setanta-un llibres de cuina de tota mena, des d'enciclopèdics fins a divulgatius. Aquest savi de la gastronomia no atura quiet mai —les seves crides a les xarxes socials dels darrers temps per a trobar maneres i formes de dir sobre tota mena d'aliments són incessants— i ara ha lliurat a impremta el volum *La cuina antiga*, en què parla sobre què i com menjaven els ibers, els grecs i els romans que van habitar la Catalunya actual. Fàbrega s'endinsa en la memòria dels nostres primers plats en aquesta obra publicada per l'editorial Viena. I és clar, comencem parlant dels ibers i acabem parlant sobre la manera com la independència de Catalunya pot afavorir la cuina catalana. Tan a l'abast de la mà com una esferificació de Ferran Adrià?

—En llegir el vostre llibre ens adonem que potser no som tan lluny com ens pensàvem dels nostres ancestres, moltes coses que menjaven ells les continuem consumint avui dia...

—La meva mare diria allò de 'sempre han tingut bec les oques'. Ara mengem molts productes que els romans consideraven exquisits, com els bolets, l'ou de reig, les tòfones o les ostres. Jo sóc d'una comarca on es menga molt de fesol menut, que ja es coneixia i que es feia servir en les temps antics. El llibre demostra que hi ha molts aliments que es feien servir en l'antiguitat que ara continuem menjant, i en molts de casos en receptes molt semblants a les de llavors. És cert que alguns aliments s'havien perdut i han tornat, com per exemple la faraona, que en diuen a Mallorca, que s'ha tornat a introduir, però sí, la nostra cultura gastronòmica és antiga.

—En part, també hi ha un component de sort, com en el cas dels cargols: d'un incendi fortuït en surt un plat exquisit.—
I tant, la troballa del cargol és única, però has de pensar que després la cosa es va anar sofisticant i llavors ja en menjaven com ho fem nosaltres avui dia.

—Escolteu, us queden coses a dir després de més de setanta llibres de cuina publicats i d'haver obtingut els màxims reconeixements per la vostra obra?

—I això no és res, mira, encara en tinc vint-i-cinc o trenta al calaix que no troben editor, especialment els assaigs culinaris. Costen de col·locar.

—De què parreu, quan parreu d'assaig culinari?

—Per exemple, en tinc un, que jo sempre dic que és el meu llibre més important, sobre l'alimentació en el Quixot, que desmunta molts de mites espanyolistes sobre Cervantes. M'he dedicat a analitzar la societat del seu temps a través dels aliments que apareixen al llibre i demostro, entre més coses, que Cervantes era jueu. Per a mi és un llibre interessantíssim, com uns que tinc sobre la cuina i la religió o la cuina de les dones, però no té editor. Els que sí que tenen editor i que sortiran aviat són un sobre la cuina del Císter i un sobre la cuina dels drapers.

—Així doncs, no pareu de treballar...

—No. Tinc setanta-un llibres publicats i tots els inèdits que hem anomenat perquè gaudeixo moltíssim d'això que faig. De les classes també, però investigar sobre cuina i gastronomia és la meva passió, és el que he fet sempre i considero que encara cal que es faci més.

—Així doncs, segur que em sabreu dir quin és el fals mite més estès sobre la cuina catalana...

—Per descomptat. El principal i més estès és que la cuina catalana forma part de la dieta mediterrània. I és un fals mite perquè parteix d'una mentida absoluta, ja que la dieta mediterrània és quelcom que mai no ha existit. Però es veu que té el beneplàcit del món biomèdic i de la Generalitat, a la qual ja li va bé fer contrapropaganda de la cuina catalana. Ells van molt amb compte de dir cuina catalana o dels Països Catalans, de la mateixa manera que a Grècia o a Itàlia duïen cuina grega o italiana perquè troben que dir cuina catalana fa pagès. Estem molt mal informats respecte a la dieta mediterrània. No existeix. El que sí que hi ha són cuines mediterrànies.

—Doneu-me un motiu per dir que la dieta mediterrània no existeix.

—Doncs mira, un dels fonaments principals per dir que la dieta mediterrània no existeix és que els ibers, que jo sàpiga, eren mediterranis i, contràriament al mite, que diu que aquesta dieta té més de cinc mil anys d'història, ells bevien cervesa, no coneixien el pa ni el vi i no empraven l'oli d'oliva. Ves per on...

—Com en tots els vostres llibres de cuina, les receptes són una excusa perfecta per a parlar de moltes coses més...

—És cert, en els meus llibres de cuina les receptes són sempre un pretext per a parlar de més coses, com ara d'antropologia, de política, de llengua o d'història. En el món de la gastronomia parlar de política és un tabú, perquè la majoria de gastrònoms, fins i tot els que escriuen en mitjans catalans, són espanyolistes. Doncs jo parlo de llengua, d'antropologia i fins i tot de política, en els llibres de cuina. Tinc una visió del món local però no localista, no participo en aquesta estètica convergent de la bona cuina...

—Reconeixeu, però, que un dels conceptes que ens vénen al cap més ràpidament en parlar de cuina catalana és el d'esferificació?

—L'alta cuina és una aportació més a una situació anòmala que no es viu en cap altre país del nostre entorn. A França i a Itàlia hi ha cuina d'autor, però la tradicional és molt respectada, mentre que a casa nostra és menyspreada. La cuina postmoderna imita aquesta cuina d'autor i fa el ridícul perquè resulta que hi ha cuiners que no saben ni fer el sofregit

per a un bon arròs. Això és una situació gravíssima, els restaurants tradicionals d'aquí no són respectats perquè a Barcelona saber fer un fricandó es considera quelcom pagès.

—En canvi, tenim una cuina molt evolucionada, que beu de fonts múltiples. Potser ara heu bussejat a la recerca del substrat més antic, però som una bona barreja, no?

—La nostra cuina és una cuina molt evolucionada perquè tenim la història i les incorporacions. Nosaltres tenim llibres de cuina des del segle XIII i, en canvi, els espanyols només en tenen des del segle XVII, que això és gairebé ahir. La nostra cuina sempre ha evolucionat, i això és un reflex del país i de la seva societat. La característica principal de la nostra cuina és que oberta. Per exemple, incorpora plats àrabs o perses amb total normalitat.

—Ara que estan tan de moda les rutes pel nostre passat se m'ocorre que podrien acabar fent un tast del vostre llibre i dels plats que hi apareixen...

—Això no ho veurem perquè jo, per a la Generalitat, no existeixo. Ells deuen saber per què.

—Vós sempre us heu declarat independentista.

—Des que vaig néixer.

—Així doncs, que aportarà la futura independència de Catalunya a la nostra gastronomia?

—Sobretot visibilitat, perquè ara com ara la cuina catalana no existeix, no ens tenen en compte a cap lloc del món i això és així perquè, des del punt de vista internacional, Catalunya és inexistent. Espanya ha aconseguit d'ocultar-nos completament i apropiat-se de la nostra cuina i els nostres èxits. Per exemple, quan parlen dels germans Roca parlen de cuiners espanyols, i ells ho consenten. Compte, això en Santi Santamaria mai no s'ho va deixar fer. Cadascú té el seu tarannà, però el cas és que Espanya es vol apropiat sempre dels nostres èxits.

—Això no ha passat amb més cuines de l'estat espanyol...

—Això només ho han fet amb nosaltres. Els bascos els han potenciat i n'han reconegut la cuina, i els seus restaurants funcionen en llocs com ara Miami. En canvi, algun restaurant català ha hagut de plegar. Això és un problema econòmic gravíssim: no podem exportar els productes catalans perquè no existim. Per això la independència és imprescindible.

Vilaweb

Cultura>Gastronomia

Sebastià Bennassar

29.09.2017 22:00

<https://www.vilaweb.cat/noticies/jaume-fabrega-la-majoria-de-gastronomes-fins-i-tot-els-que-escriuen-en-mitjans-catalans-son-espanyolistes/>