

## Terra, cuina i identitat

Jesús Contreras (Universitat de Barcelona)

Què ens permet d'identificar una cuina com a pròpia d'un país? Què permet als habitants d'un país d'identificar la seva cuina i d'identificar-s'hi? Com és possible que els estrangers identifiquin els habitants d'un país i els distingeixin dels altres pel que mengen?

El II Congrés Català de Cuina va presentar com a eix el lema «La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola». D'acord amb aquesta afirmació de Josep Pla, la resposta als interrogants anteriors seria senzilla: «La cuina catalana és el paisatge català posat a la cassola». I si tenim en compte que, en el cas de Catalunya, es pot parlar de diversos paisatges, també caldria parlar de diverses cuines. Per exemple: la cuina de muntanya, de marina, de secà i d'horta. Ara bé, si totes són diferents entre elles, però alhora totes són catalanes, quin seria el denominador comú que permetria qualificar-les de catalanes independentment del paisatge que, en cada cas, es posa a la cassola? No pot ser que la contradicció sigui aquest denominador comú? Una cosa semblant és el que ha afirmat Nestor Luján (1990: 14):

«La cuina catalana ha estat contradictòria perquè és contradictòria la geografia (...) en els límits del Principat es poden trobar els climes més diversos, la botànica més contrastada, els productes de la terra més diferents i sovint contraposats. Qui es pensi que la cuina catalana és solament una cuina mediterrània, lluminosa i clara, a base de l'oli d'oliva, s'equivoca. Sense negar que durant segles s'ha fregit i cuinat el peix amb aquest adorable greix vegetal, hem de considerar que Catalunya no és tan sols el litoral sinó també que també existeix, terra endins, una cuina basada en el llard, i que amb ell s'han cuinat les carns, l'aviram, els llegums, la caça, durant segles».

## Paisatges, mercats i cuines

Així doncs, sembla ser que el paisatge fa una cuina i la diversitat d'un paisatge fa una cuina diversa. Aquest tipus d'afirmacions semblen acceptar la importància decisiva, en la constitució d'una cuina, dels ingredients o de les matèries primeres i, conseqüentment, també la importància de l'autarquia i de l'autoconsum. No obstant, autarquia i autoconsum han presentat, al llarg dels segles, manifestacions contradictòries: de vegades han constituït aspiracions o ideals a seguir per tal de no ser dependents en l'aprovisionament, però en altres ocasions poden haver estat viscuts com una imposició o com una limitació, donat que no és possible incorporar productes desitjats que el propi medi no permet produir. En qualsevol cas, la història ofereix exemples significatius de com determinats productes han aconseguit un valor impensable en el mercat precisament perquè, essent desitjats per a l'alimentació, no es troben en el medi propi.

I si parlem de mercat, de seguida hem de lligar-lo al paisatge, perquè, d'alguna o de moltes maneres, el mercat transforma constantment el paisatge. Citant Pla, també podríem dir que «la cuina d'un país és la dels productes presents en els seus mercats posats a la cassola». O, tot i que, evidentment, no significa el mateix, que el «paisatge d'un país és el dels productes que es posen a les cassoles». D'altra banda, tampoc tot el que es produeix en un paisatge determinat va a la cassola, precisament perquè va al mercat. És curiós com el mateix Pla assenyalava amb un to crític aquest fet en parlar del pagesos catalans:

«Ara, el pagès, sobretot el de les terres baixes o posat a mig aire, tendeix, abans que tot, a portar els seus productes al mercat i monetitzar-los. És un element positiu de l'economia general. El millor que produeix, ho porta sempre al mercat. Personalment fa una vida precària. Prefereix mercadejar a menjar d'una manera passable. La seva ànsia de seguretat el porta a fer una vida mediocre i precària, i aquesta tendència el porta sovint a extrems exagerats. Les sopes de verdures i de llegums són, doncs, generalment, inexistents en el camp...» (Pla, 1992: 66-67).

En un altre moment, Pla (1993, 225-226) ens diu que

«ara, amb el pas dels anys, els pagesos de totes les categories estan convençuts que, quan es pot, s'ha de fer l'agricultura de la cuina de la gent —la cuina que s'ha imposat a tot arreu, àdhuc entre aquelles persones que defensaren amb més tenacitat les fórmules antigues».

Aquestes cites de Pla suposen una correcció important a la seva afirmació que «la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola», i obliguen a considerar altres qüestions com, per exemple, els diferents tipus i graus d'accessibilitat al mercat,

així com les influències del mercat sobre la cuina i de la cuina sobre el mercat i sobre l'agricultura i, per tant, sobre el paisatge mateix. En efecte, les fronteres dels cultius no són degudes estrictament a les condicions ecològiques o climàtiques. Raons econòmiques, socials i polítiques han forçat aquestes fronteres al llarg de la història. Comparem, per exemple, quines han estat, des de l'Edat Mitjana fins avui, les àrees dels tres cultius mediterranis més característics (blat, vinya i olivera) i ens quedarem sorpresos de la seva extraordinària mobilitat. Comparem els paisatges agraris propis de la Catalunya de 1994 amb els de la Catalunya de 1950 i, en el cas d'algunes comarques, pot ser que no s'assemblin de res.

Els mercats d'un país han patit profundes transformacions en el curs de la història, així com els paisatges. Una mateixa dada pot servir per a il·lustrar aquests dos tipus de transformació: per exemple, al llarg de la història s'han enregistrat unes 7.500 varietats de pomes. Avui, amb prou feines n'hi ha 30, 10 de les quals representen el 90 per cent de les pomes consumides. Els paisatges actuals són, en gran part, la conseqüència del mercat. Els antics, o no tant antics, ecosistemes diversificats han donat lloc a d'altres ecosistemes altament especialitzats i homogenis. Els ecosistemes domèstics, locals o comarcals, han desaparegut pràcticament com a tals i avui es troben integrats en amplis sistemes de producció agroalimentària a escala internacional. Així doncs, l'essencial de l'alimentació actual prové, com antigament les espècies, de l'exterior, integrat en un sistema de producció i de distribució molt més ampli. Aquesta situació ha augmentat, com a mínim potencialment, el repertori alimentari, però a canvi de la repetitivitat i la homogeneïtat dels aliments. Els productes que trobem als supermercats són els mateixos d'una comarca a una altra, d'una regió a una altra, d'un país a un altre (Fischler, 1979: 200). Avui, fins i tot per a un agricultor, les activitats de les corporacions agroalimentàries són més rellevants que les seves per a entendre els seus hàbits alimentaris de la mateixa manera i en els mateixos llocs que la resta de la població: en els supermercats. I de la mateixa manera que els paisatges han perdut la seva diversitat local, en el camp del comerç els nombrosos i petits establiments de comestibles també s'estan substituint progressivament per les grans superfícies.

Des d'una perspectiva històrica, el grau d'autarquia que «ha permès» un paisatge o que «ha imposat» el seu mercat tenen, doncs, molt a veure amb la cuina d'un país, la seva estabilitat i les seves transformacions. Durant la Baixa Edat Mitjana, en el cas de Catalunya, segons diu Antoni Riera (1988, 2-3),

«Els plantejaments autàrquics que regien aleshores la majoria de les explotacions i la marginalitat funcional del mercat reduïen al mínim les complicacions susceptibles d'aparèixer a nivell de la distribució i permetien considerar la producció i el consum com dues magnituds molt properes, gairebé coincidents, en marc de cada unitat productiva».

Així doncs, l'Edat Mitjana, donada la proximitat entre paisatge i mercat, deuria ser un bon període per a analitzar les relacions més immediates entre terra, o paisatge, i cuina. N'hi haurà prou amb un parell d'observacions per començar. Per exemple, pocs discutiran la importància que té el bacallà dins la cuina catalana des de l'Edat Mitjana; ni tampoc la de les espècies orientals. No obstant, ni el bacallà ni espècies com la canyella, el clau, el gingebre, el pebre i moltes d'altres formen part de cap dels paisatges catalans. De tota manera, caldria afegir que molts altres productes o recursos que sí que es troben dins d'aquests paisatges no han estat incorporats a la cuina catalana. Així doncs, de seguida cal preguntar-se per què aliments o ingredients que no produïts en el propi paisatge arriben a jugar un paper fonamental en una cuina fins al punt de poder arribar a constituir un dels seus trets definitoris, i també, per què productes abundants en el propi paisatge s'exclouen de la cuina o, fins i tot, poden arribar a tenir la categoria de «no comestibles».

Tothom accepta que la cuina pot definir-se com el procés mitjançant el qual l'home transforma les matèries primeres abans de, i per a consumir-les. No obstant això, tal com indica Flandrin (1989, 74), la història de l'alimentació i la història d'una cuina nacional, podríem afegir nosaltres, no pot limitar-se a un estudi dels recursos naturals i tecnològics. S'han d'analitzar, també, els sistemes de valors gastronòmics –és a dir, les categories de comestible i de no comestible, de bo i de dolent, de distingit i de vulgar, etc. Al mateix temps, cal que apareguin les relacions que aquests sistemes de valors mantenen amb les idees 'científiques' i religioses, l'estètica i les relacions socials pròpies de cada moment.

Tornem al bacallà i la seva importància durant l'Edat Mitjana. Cal preguntar-se si el bacallà es generalitzà a Europa perquè era un producte de tots i cadascun dels seus paisatges, perquè n'existia un mercat assegurat i a baix preu o perquè era una forma econòmica de poder ingerir proteïnes durant els nombrosos dies d'abstinència propis del calendari de l'Església cristiana, clarament influent i poderosa. Sigui quina sigui la resposta, és evident que no podem ignorar la influència de la religió a la cuina i al mercat. En qualsevol cas, per exemple, durant l'Edat Mitjana, l'ús de l'oli sembla més lligat a les prescripcions religioses que a una preferència alimentària. Això que s'ha dit que serveixi només d'exemple per a reafirmar el nostre punt de partida: la cuina d'un país va més enllà dels seus paisatges. Exposarem dues de les raons que justifiquen la nostra afirmació. Efectivament, d'acord amb Fischler (1985, 182-184):

1) les transformacions experimentades pels productes alimentaris no són només materials. La cuina es mou, també (sobretot?) en els terrenys del simbòlic i l'imaginari. Mitjançant la cuina, la matèria primera alimentària passa de l'estat de Naturalesa a l'estat de Cultura; i

2) la cuina no és tant una qüestió d'ingredients, transformats o no, com de classificacions i regles que ordenen el món i li donen un sentit:

«La première des classifications, c'est bien entendu celle qui détermine dans l'univers du réel ce qui est de la nourriture et ce qui n'en est pas (...). Un second niveau de classification, que l'on qualifie parfois de religieux, intervient parmi les aliments déjà classés comme tels. Les tabous alimentaires... se situent à ce niveau (...). Parmi les aliments classés à la fois comme comestibles et consommables interviennent des règles de propriété et de contextualité (...). Parmi les critères qui gouvernent ces règles implicites ou explicites, les plus clairs et les plus fréquents concernent les mangeurs: leur âge, leur sexe, leur rang, leur statut, leur rôle social (...). Les rapports des aliments entre eux interviennent constamment, sous forme, par exemple, de règles d'association et d'exclusion, de principes de compatibilité ou d'incompatibilité que l'on pourrait dire proprement culinaires (...) Les repas sont structurés selon une grammaire et une syntaxe complexes (...). Les systèmes de représentations sanitaires sont une autre critère important d'ordonnement de l'alimentation» (Fischler, 1985: 183-184).

### Cuina, cultura i identitat

Si tot el que hem dit fins ara és convincent, estarem d'acord que ens cal anar més enllà del nostre punt de partida, és a dir, de la definició de cuina. Per als espesos (Rozin i Rozin, 1981: 243), psicobiòlegs, el terme «cuina» es pot utilitzar per a descriure el conjunt de pràctiques relacionades amb l'alimentació, que s'elabora i es transmet culturalment. Aquestes pràctiques inclouen:

- «1) la selecció d'un conjunt d'aliments bàsics;
- 2) l'ús freqüent d'un conjunt característic d'aromes (*flavorings*);
- 3) una forma característica de preparar aliments; i
- 4) l'adopció d'una varietat de regles relatives als aliments i combinacions acceptables, plats festius, el context social del menjar i els usos simbòlics dels aliments.»

Per a Rozin i Rozin, d'aquests quatre elements, són molt importants les combinacions d'aromes característiques d'una cuina determinada, que alhora poden caracteritzar-la, identificar-la i donar-li continuïtat a través del temps perquè són els elements que més es resisteixen a desaparèixer. Aquests «principis de condimentació», tot i que representen un percentatge molt reduït de la ingestió total d'aliments, pel seu sabor distintiu i ús reiterat jugarien una funció important en la *identificació* de qualsevol «plat» com a propi d'una cuina particular. Així, per exemple, la presència de salsa de soja i gingebre atorga a un plat un clar caràcter xinès; les combinacions d'espècies anomenades genèricament *curris* identifiquen un plat com a hindú; mentre que la combinació de ceba, tomàquet i oli d'oliva remet, en

l'actualitat, a la «cuina espanyola». Els principis de condimentació s'han conservat, de vegades durant segles, molt més estables i resistents al canvi que altres components de la cuina. La seva importància psicològica es posa de manifest en el fet que molts emigrants continuen utilitzant-los malgrat les dificultats d'aprovisionament i els elevats preus a què poden arribar fora dels seus països.

No obstant, per a Fischler (1985, 186-187), aquests «principis de condimentació»,

«sont parfois si variables, à l'échelon national, régional, local et même familial et individuel, qu'il devient vite difficile sinon impossible de tracer la frontière entre unité et discontinuité, entre 'dialectes' et 'idiolectes' culinaires, et de les isoler (...). C'est l'ensemble du système culinaire, de ce langage, de sa grammaire et de sa syntaxe, qui doit faire sens et du même coup contribuer à construire la familiarité c'est-à-dire l'acceptabilité des mets.»

Així, la cuina d'un grup humà pot ser concebuda com

«un corps de pratiques, de représentations, de règles et de normes reposant sur des classifications, et donc l'une des fonctions essentielles, précisément, est la résolution du paradoxe de l'omnivore.»<sup>1</sup> (Fischler, 1985: 175-176).

La incorporació de nous aliments per part d'una cultura és un acte molt significatiu. I, en la mesura en que existeix un «principi d'incorporació», la identificació dels aliments fonamenta la identitat dels individus. L'home ha «inventat» la cuina perquè identitat i identificació constitueixen un envit vital i simbòlic alhora (Fischler, 1985: 173). I,

«...une fois «cuisiné», c'est-à-dire plié aux règles conventionnelles, l'aliment est manqué d'un sceau, étiqueté, reconnu, en un mot identifié (...). La cuisine permet de concilier l'innovation néophile et le conservatisme ou la méfiance néophobes. Accomoder, c'est accommoder la nouveauté ou l'inconnu, littéralement «à la sauce» ou «à la façon» de la tradition; c'est introduire en même temps.» (Fischler, 1985: 185).

1. La «paradoxa de l'omnivor» sorgeix de dues característiques de l'espècie humana referents a les seves actituds cap als aliments i que resulten contradictòries: la neofília (desig i necessitat d'incorporar nous aliments als ja coneguts) i la neofòbia (temor, desconfiança cap als aliments nous o desconeguts).

«De ces deux caractères contradictoires résultent des conséquences elles aussi contradictoires dont découle la paradoxe de l'omnivore. D'une part, dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent être pour lui vitaux. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au conservatisme alimentaire; c'est qu'en effet tout aliment nouveau, inconnu, est potentiellement dangereux.» (Fischler, 1985: 174-176)

## Una cuina nacional?

Ja hem vist que el terme «cuina», en un sentit ampli, cultural, denota, a més a més d'uns ingredients bàsics, uns principis de condimentació característics, així com uns procediments culinaris, un conjunt de regles, d'usos, de pràctiques, de representacions simbòliques i de valors socials, morals, religiosos i higiènics o sanitaris. Diversos autors (Fieldhouse, 1986: 54; Back, 1977: 32) consideren que una cuina nacional és aquella que és «normal» en un país determinat i que, precisament, perquè és 'normal' no es veu com una expressió d'individualitat o d'afirmació individual, sinó més aviat com un aspecte de la identitat grupal. De la mateixa manera que altres trets socials o pautes culturals, la cuina nacional és considerada pels membres de la comunitat com una cosa que ve donada, que és allà i que no cal plantejar-se-la, contràriament al que passa amb les desviacions de la «norma». És veritat que moltes persones només són conscients que tenen una cuina, una forma específica de menjar i uns gustos propis, quan surten del seu país. És llavors que troben a faltar allò que els era «normal» o quotidià, quan s'adonen que «els altres» mengen coses «rars», diferents.

D'altra banda, reconèixer, identificar, caracteritzar una cuina com a «nacional» és un interès que es correspon només amb un punt de vista més aviat cosmopolita i que només es dona quan diferents grups entren en contacte amb altres. La majoria de persones de qualsevol país tindrien una enorme dificultat a l'hora de definir les característiques bàsiques o pròpies de la seva cuina. Només mitjançant la interacció amb altres poblacions, amb altres grups, els membres d'un grup poden prendre consciència de les seves particularitats i adonar-se les comparteixen amb uns, però que amb altres no. Únicament llavors es pot tenir un sentiment d'identitat i de pertinença. Així doncs, compartir uns hàbits alimentaris, una manera de comportar-se a taula, unes preferències i unes aversions alimentàries, proporcionen el mateix sentit d'identitat i pertinença i, per tant, de diferenciació respecte als «altres», que compartir un dret, una llengua, un calendari ritual i festiu, una moral, etc.

Vegem ara si la cuina catalana té o ha tingut unes característiques específiques que la diferencien o l'han diferenciada d'altres cuines. Els receptaris antics ens proporcionen la visió d'una cuina relativament uniforme d'unes nacions a d'altres. A tots els receptaris coneguts dels segles XIV i XV, diu Flandrin (1989a, 350),

«se encuentran especias orientales, agrazados, acidulados o agridulces, casi ausencia de salsas grasas, desprecio por la mantequilla y las legumbres verdes, importancia de las aves y los animales de caza asados, pescados los días de abstinencia, pan y platos de cereales.»

De fet, aquesta relativa homogeneïtat no ens hauria de sorprendre. Per una banda, la romanització (generalització del pa i el vi, fins i tot en regions poc aptes

per al cultiu del blat i la vinya) i la cristianització (imposició de l'alternància dels dies «grassos» i els dies d'abstinència o dies de carn i dies de peix o, dit d'una altra manera, l'alternança entre la cuina del llard i la de l'oli d'oliva) van jugar un paper important a favor d'una certa unificació de les pràctiques alimentàries (Flandrin, 1989). D'altra banda, si bé és cert que a l'Edat Mitjana els desplaçaments eren molt més lents que en l'actualitat, els viatges eren freqüents. Prínceps, intel·lectuals, guerrers i comerciants viatjaven regularment, així com la gent de qualsevol condició, que recorrien llargues distàncies a causa, per exemple, de les nombroses peregrinacions. La relativa homogeneïtat d'uns llibres i altres, o de les pràctiques d'unes i altres nacions no exclou, però, la possibilitat de detectar plats, preparacions, ingredients i condiments relativament específics que denotarien gustos nacionals o regionals (Flandrina, 1989; Grewe, 1979; Lambert, 1989).

Parlem de diferències nacionals i d'uniformitat i cosmopolitisme europeu. Com podem conjugar aquesta contradicció, si més no aparent? Què és més determinant a l'hora d'establir les característiques de la cuina: la geografia o les distincions socials? Les diferències culinàries entre les diferents classes socials poden ser enormes, com també poden ser-ho la manera de parlar, de vestir, de comportar-se, de pensar, de transmetre la propietat, d'educar els fills, d'expressar o reprimir les emocions i sentiments, etc. Els testimonis són molts, tant a l'Edat Mitjana com actualment. Tot i això, la relativa semblança entre les classes privilegiades de diferents països, així com la relativa semblança entre les classes populars d'aquests mateixos països avalaria la influència decisiva de la posició social en la caracterització de la cuina. Però, al mateix temps, els llibres de cuina permeten constatar, tot i que no és un fet freqüent, l'existència de plats que es donen exclusivament en unes regions i/o nacions i són totalment inexistents en altres. Així doncs, en aquest terreny convé prendre totes les precaucions possibles i procurar establir, tal com diu Flandrin (1989a, 348), les influències conjugades de la geografia (i de les fronteres polítiques, caldria afegir) i les distincions socials i no conformar-se a verificar que cada una de les pràctiques que semblen característiques d'un país, es donen en els diferents nivells de la jerarquia social, sinó que també s'hauria de d'esbrinar si la pràctica s'ha de considerar quotidiana o festiva en tots aquests nivells, o si, contràriament, el que és festiu per a uns resulta quotidià per als altres.

### La cuina catalana: orígens i característiques

Ha arribat el moment de centrar-nos en les característiques de la cuina catalana i considerar fins a quin punt són pròpies o exclusives. De caracteritzacions i declaracions de principis se n'han fet moltes, entre les quals trobem la declaració de principis sobre l'existència d'una «cuina catalana» de Ferran Agulló:



«Catalunya, com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina» (Agulló, 1933: 11).

De la mateixa manera que la llengua catalana ja existia a la Baixa Edat Mitjana, també existia la seva cuina. Fins a cert punt, el *Llibre de Sent Soví* constituïria la seva acta de naixement. D'altra banda, per a Rudolf Grewe (1979, 24-25): «els nombrosos 'plats a la catalana' que figuren en receptaris estrangers demostren l'existència d'una cuina catalana medieval amb personalitat pròpia». La personalitat, o els trets característics de la cuina catalana medieval, segons Grewe, en el seu excel·lent estudi sobre el *Llibre de Sent Soví*, les sintetitzem a continuació:

La cuina catalana dels segles XIV i XV és una cuina de llar (p. 9). Forma «part de la cuina cristiana d'occident, amb la seva llar, els seus rostits i les seves olles, i amb els antics forns romans, enriquida, però, amb les aportacions àrabs i els productes mediterranis que incorpora i integra amb un gran refinament. Era una cuina que se servia molt de l'ametlla i de la ceba, elements suaus que integren i arrodoneixen els guisats i les salses, que assaboria l'agredolç i les espècies lleugeres i picants com el gingebre, i que ruixava els rostits i els guisats amb gotes de toronja amargant o amb aigua de roses» (p. 26).

Des del punt de vista de les influències religioses a la cuina,

«la divisió de l'any litúrgic en dies de carn i dies de peix ha donat motiu en la cuina a una alternança, no sols de carn i peix, sinó també d'altres ingredients. I veurem com una recepta de dia de carn es transforma en una de dia de peix substituint el llard per l'oli d'oliva, la cansalada per panses i pinyons, el brou de moltó per brou de cigrons, etc. Però les tècniques i els conceptes fonamentals... continuen essent els mateixos» (p. 23).

Pel que fa al nombre i tipus de menjars, als horaris i algunes de les formes a taula, Grewe, a partir sobretot de l'obra d'Eiximenis, considera que els seus trets principals serien els següents:

«Els dies que no eren dejuni hom feia dos àpats: el dinar i el sopar. El més substancial era el dinar, que es prenia al matí, i el sopar el vespre (...). El desdejuni com a tal no existí, per bé que quan un es llevava podia pendre pa sucat amb vi». (p. 28). «Los catalans (de les classes privilegiades) menjen primer l'ast, e puy's l'olla, la qual cosa és provada damunt ésser millor, e pus sana costum e pus profitosa que la contrària» (Eiximenis, c. 29).

Aquest ordre era típic a Catalunya (...). A França, per exemple, els *potages* se servien com a primer plat; després venien els rostits i, al final, els *entremets* (p. 35-36).

«Los catalans tostemps menjén seen en taula alt; mas castellans seen en terra, e altres nacions per altres vies fort incòngrues» (Eiximinis, cap. 29; en Grewe, p. 27).

Finalment, algunes de las distincions socials que els aliments permetien de constatar eren les següents:

«A les classes més humils podia consistir, simplement, en «pa d'ordi, e a mengar cebes e aylls e a vegades un poch de cansalada», acompanyat «de l'aygua o del vinagre bé amerat».

La classe mitjana probablement per dinar menjava un plat. I ens diu Eiximinis:

«en vida comuna cascú és content de menjar a dinar cuyna ab carn o ab peix, e a sopar, peix o qualque cosa altra simpla en valor (...). Els àpats formals, sobretot els convits a les classes privilegiades, consistien, els dies de carn, en dos serveis principals: primer l'ast i després l'olla. Aquests plats anaven acompanyats de salses (p. 35)».

Aquesta caracterització podria completar-se amb un altre capítol de l'obra de F. Eiximinis, molt il·lustratiu tant de la consciència de particularitat dels catalans com de la seva cuina i la seva manera de fer. Es tracta del capítol titulat «Com catalans menjén pus graciosament e ab millor manera que altres nacions» (Eiximinis, 1983: 89-91).

Des d'aquest moment ja disposem d'una característica sintètica de la cuina catalana medieval i dels seus trets específics. Al mateix temps, l'obra d'Eiximinis permet de constatar l'existència d'una «consciència nacional», en la seva expressió alimentària o culinària. I la qüestió de la «consciència» és fonamental en aquest aspecte, tot i que no coincideixi necessàriament amb la realitat.

## Canvis i permanències

Però la història de la cuina és farcida de conservadorismes i transformacions. La caracterització que acabem de recollir, fins quan és vàlida? Quins aspectes s'han mantingut i quins s'han transformat? I les transformacions que s'han donat, quan han tingut lloc i per quins motius? L'escriptor nord-americà Andrews parla d'una continuïtat important, tenint en compte que avui els Països Catalans,

«they do all share a common culinary heritage and many present-day dishes and cooking methods, whether they like it or not, or are even aware of it (...). Anyway, it's a real cuisine, distinct and elaborate in a way that the

cooking of, say, Castile, Andalusia, and Extremadura are not (...). It's a complex and sophisticated system of recipes and techniques, first codified as early as the fourteenth century.» (Andrews, 1988: 3-4).

D'acord amb Luján, els elements d'aquesta continuïtat queden provats amb l'anàlisi d'un seguit de llibres de cuina (*Llibre de Sent Soví, Llibre de Coch, La Cuynera Catalana...*) separats entre ells per diversos segles:

«Todos estos libros recogen las grandes características de la cocina catalana: la manteca de cerdo y el aceite de oliva como grasas, las combinaciones agrídulces y las cuatro salsas básicas que son: la sanfaina, la picada, el sofrito i el all-i-oli. Sobre estas cosas fundamentales los catalanes han elaborado una cocina acomodada a las variadísimas características de este país.» (Luján, 1980: 15).

Fins a cert punt, aquesta caracterització de Luján suposaria l'essència de la cuina catalana des de l'Edat Mitjana fins, «gairebé»<sup>2</sup>, l'actualitat. En qualsevol cas, trobem força unanimitat entre els escriptors actuals<sup>3</sup>, que coincideixen en els mateixos trets bàsics de la cuina catalana, que han perdurat al llarg del temps. Si els anteriors són els trets bàsics que s'han mantingut al llarg dels segles, els trets que *avui* caracteritzarien la cuina catalana serien, a més dels ja enunciats, segons Casas:

[1] «predomina el ajo ... en la mayoría de nuestras elaboraciones: *all cremat, all escalivat*, los romescos, incorporado al aceite de freir y las verduras o añadiéndolo, en forma de *allioli*, al final de los guisos en los que se disuelve, presente en casi todas las 'picadas' y sofritos, utilizado para untar y perfumar platos (...).»

[2] «Nos referimos también a la cantidad de platos compuestos, muy representativos de nuestra cocina: arroz con bacalao, conejo, pollo, pescado y conejo; pollo con langosta, conejo con cigalas, pato con nabos, costillas de cerdo con castañas, cabra con conejo y caracoles, sepia con paquetitos de col y toda la gama de arroces compuestos, etc...»

[3] «las grandes comidas, alrededor de cuyo tema central y genérico gira todo lo demás: la *arrosada*, la *musclada*, la *xocolatada*, la *cargolada*, todos ellos monocolors que tiene su origen en las excursiones y salidas al campo como pretexto, sin olvidar la *costellada* (...);»

2. Escrivim aquest «gairebé» entre cometes perquè el mateix Luján diu que les salses bàsiques de la cuina catalana s'han perdut o deteriorat de forma considerable en l'actualitat. Incidirem en aquest punt més endavant.

3. Per exemple, amb lleugeres diferències: Andrews (1988), Casas (1980), March (1988) i Vázquez Montalbán (1990).

[4] «la cocina de rellenos en los que, a menudo, intervienen también azúcar y especias, desde las butifarras hasta los destinados a rellenar las cavidades intestinales de las aves y pescados, sin olvidar aquellos platos que marca con su presencia el chocolate ... así como el perfume de hierbas, presentes también en la mayoría de las sopas, cazuelas y guisos...» (Casas, 1980: 141-144); i

[5] «es una cocina aromática y sencilla (...). La rica y peculiar aroma, al igual que en la cocina provenzal con la que tiene grandes afinidades, se dan tanto las hierbas, de las que nuestros bosques y campos son pródigos, como el ajo, que hace su aparición en la mayoría de las preparaciones. Nuestras hierbas piloto son el laurel, presente en todos los asados y estofados, el tomillo, la menta y el orégano, aunque también se utilicen la lavanda, la albahaca, el marduix y, por encima de todas ellas, el perejil.» (Casas, 1980: 68-70).

I, entre la cuina de l'Edat Mitjana i l'actual, tal com han estat caracteritzades, quines transformacions s'haurien donat? Segons Josep M. Espinàs (1985),

«La cuina catalana de fa 150 anys tenia unes característiques curioses, que ara ens semblen gairebé exòtiques, como ho demostra *La cuynera catalana*, que fou en un principi una col·lecció de quatre quaderns impresos a partir de 1835. L'autor –o els autors– és desconegut, però la validesa del text és confirmada per l'èxit i les reedicions (...). L'excel·lent prologuista<sup>4</sup> que presenta la reedició actual d'Altafulla identifica els signes d'aquella cuina genuïnament catalana de començaments del XIX. Hi ha una forta presència de la cuina antiga formulada per cuiners de reis i d'aristòcrates, que –goso introduir aquesta opinió– s'havia generalitzat, amb les necessàries modificacions, a moltes cases catalanes. Però allò que fa pensar és una diferència radical que s'observa, en dos aspectes, en relació amb la nostra cuina habitual d'avui. Avui els tomàquets, els pebrots i les patates són ingredients populars en la nostra cuina. Aleshores aquests productes eren utilitzats amb molta discreció, i sovint ignorats del tot en alguns plats en els quals avui semblen imprescindibles (...). En canvi, la cuina catalana del vuitcents era francament partidària de les herbes, les espècies i les picades. Es pot comprobar en les receptes... (el pebre, el blanc i el negre, el clavell, la nou moscada, la canyella, el llorer, la farigola, el moradui, la sajolida, la celiàndria, la menta, l'orenga, el julivert, l'api, etc)... Si hi afegim que en el receptari hi fan un bon paper la mel, les confitures, les fruites àcides i el vinagre per a l'elaboració de plats

4. Es refereix a Llorenç Torrado.

agredolços (...) ens adonarem que la cuina moderna catalana ha perdut una bona quantitat de matisos.» (Espinàs, 1985: 77-79).

Així doncs, d'acord amb Espinàs, les transformacions han consistit en la incorporació de productes americans i la pèrdua «d'una bona quantitat de matisos».

Pel que fa a la incorporació de productes americans, aquests van tenir una importància extraordinària i alguns d'ells van passar a ser absolutament trascendents: el blat de moro, la patata, el tomàquet, el pebrot, el cacau, la vainilla, la carbassa, el gall dindi, etc. Alguns d'aquests cultius van tenir una repercussió increïble en la dieta, sobretot la dels pobres, com és el cas de la patata i el blat de moro. La patata, i sobretot el blat de moro, es van expandir aviat, molt i de pressa, de tal manera que es van modificar profundament els paisatges i els ritmes de treball. Era l'eliminació del guaret, que va permetre el cultiu del blat de moro, entre d'altres conseqüències. Al mateix temps, la introducció d'aquests cultius va comportar la ràpida desaparició d'altres que havien estat tradicionals, sobretot els cereals d'estiu com el mill, la melca, el panís o d'altres com les castanyes, aliment important en èpoques de vaques magres. La gran rendibilitat del blat de moro i la patata, i la seva complementarietat calendàrica amb altres cultius, va permetre aquestes substitucions i la superació dels prejudicis inicials contra ells. El cas del cacau fou diferent. Convertit en xocolata i aromatitzat amb espècies, començà essent una beguda per a rics.

D'altra banda, la rellevància que cal atribuir a les transformacions alimentàries és molt diferent si afecten simplement la incorporació o la desaparició d'un o diversos productes en una cuina determinada o si afecten les característiques que defineixen aquesta cuina. Per exemple, la ràpida difusió del blat de moro a Europa i la seva fàcil integració en la dieta, sobretot dels camperols i dels habitants pobres de les ciutats, vingué facilitada perquè, per al seu consum com a aliment, fou «assimilat» a una categoria i unes pràctiques ja existents. En realitat el blat de moro es va introduir de dues maneres diferents (Warman, 1988:125):

a) «Molido y convertido en 'harina', se mezclaba con 'otras harinas' del Viejo Mundo para elaborar panes. La práctica de mezclar harinas de diferente calidad procedentes de diversos cereales era una práctica común y la mayoría de los panes se hacían así. El pan blanco con harina de trigo refinada y sin germen era poco común y privativo de los ricos.»

b) «Como pasta de harina cocida en agua. Estas pastas eran muy comunes en toda Europa desde tiempos remotos. En las zonas de Europa en las que se cultivaba el maíz, la pasta elaborada con su harina se generalizó ampliamente como el mantenimiento de los campesinos (polenta, mamaliga, puchas, gachas, farinetes, etc.). Por otra parte, las formas como esta pasta de harina cocida de maíz era consumida y con que otros alimentos se acom-

pañaba difería de unas regiones a otras. Así, por ejemplo, los italianos la comían tal cual, acaso rociada con queso rallado. En cambio, los campesinos alemanes partían la masa en pequeños trozos que doraban en mantequilla, o manteca de cerdo, con verduras en salmuera, y también de acuerdo a las posibilidades de cada casa.»

Així doncs, el que va passar és que una «farina»<sup>5</sup>, la de blat de moro, molt més econòmica i fàcil de produir, va substituir d'altres farines, però les seves formes de consum van ser les mateixes. Es podria dir que, des d'un punt de vista «culinari», no hi va haver modificacions.

Insistim, la història de l'alimentació, la història de la cuina catalana, és farcida de continuïtats i transformacions. Les continuïtats, bàsicament els greixos i les salses, constitueixen, en certa manera, la seva essència. D'altra banda, aquesta essència és la que permetria aplicar el «principi d'incorporació», com diu Fischler, i adaptar les novetats i, per a dir-ho d'alguna manera, «catalanitzar-les».

### La identitat de la cuina de la Catalunya contemporània

Ara bé, estem parlant d'una «essència» de la «cuina catalana» que, d'acord amb els autors citats, consisteix en la utilització d'uns determinats greixos, d'unes salses bàsiques i de determinades combinacions d'ingredients? Fins a quin punt aquesta «essència» és exclusiva de la cuina catalana? I, en qualsevol cas, quins són els trets específics que, en l'actualitat, permetrien «distingir» la cuina catalana d'altres cuines? Aquest és un altre problema, més complex i difícil de resoldre que l'anterior.

En la meua opinió, una cuina ha de caracteritzar-se per la globalitat, el sistema, per les relacions específiques que les parts tenen entre si, i no, en canvi, pels aspectes o manifestacions concretes. Entre altres raons perquè, per dilucidar l'especificitat d'una cuina per aquest darrer camí caldria un coneixement exhaustiu de les diverses cuines, i tant de les seves manifestacions més cultes com de les més populars, de les festives i de les extraordinàries. Un exemple: es diu (Andrews, 1988: 7; entre molts d'altres) que l'ús del llard de porc i de l'oli d'oliva en un mateix plat és un tret exclusiu de la cuina catalana. Ens consta que aquest ús simultani dels dos greixos s'ha practicat, fins fa pocs anys, en les cuines populars tant d'Andalusia com de Galícia, si més no. Així doncs, si aquesta combinació pot ser, efectivament, característica de la cuina catalana, no és, en canvi, exclusiva.

Rudolf Grewe (1979, 24-25) deia que

5. Es podria dir que fer farina dels diferents productes agrícoles era quasi una obsessió per als europeus de l'època, donat que també es va fer farina de patata i, barrejada al 50% amb farina de blat i el llevat corresponent, s'elaborava pa en el segle XVIII (Vegeu. C. i E. Boutelou, 1801).

«Estic segur que podem parlar d'una cuina catalana medieval amb personalitat pròpia. Els nombrosos 'plats a la catalana' que figuren en receptaris estrangers ho proven a bastament.»

Aquest és un camí interessant i no exempt de sorpreses i curiositats. Un exemple (Lambert (1989, 376-377): el llibre occità de cuina *Modus viaticorum preparando-rum et salsarum* presenta dues receptes que testimonien usos ignorats pels llibres de cuina de la llengua d'Oil: la «raymonia» i la «limonieyra blanca». La raymonia és un plat de pollastre amb suc o vi de magrana. No apareix en cap altre receptari francès, però sí que forma part del repertori italià sota la denominació de «romania». Les dues obres italianes del segle XV que no proporcionen receptes de romania proposen, per la seva part, receptes de salsa o de *perdris* en les quals s'inclou el suc de magrana. Una de les receptes es titula *starne al modo catalano*, la qual cosa semblaria indicar l'origen català de l'ús de la magrana; i, en efecte, en els llibres catalans (*Llibre de Sent Sovi* i *Llibre de Coch*) apareixen nombroses receptes en les quals intervé el suc o el vi de magrana, encara que no es doni cap recepta de romania. La major part d'aquestes receptes són de salses, i d'entre elles, la «camelina». Aquesta salsa es troba en gairebé tots els receptaris medievals europeus. Segurament, és la salsa més popular a l'Edat Mitjana. No obstant això, els receptaris catalans són els únics en què s'utilitza el suc o el vi de magrana per a preparar la camelina. Ara bé, aquesta salsa és d'origen àrab, com són d'origen àrab els usos culinaris del suc de la magrana i de la llimona. Pel que sembla, els catalans van adoptar molt aviat aquests usos fins al punt que, a Itàlia, els van conèixer a través d'ells i van denominar al *modo catalano* les preparacions que incloïen aquests suc.

Deia que les denominacions «a la catalana» podien portar sorpreses i em sembla que aquesta n'és una, ja que no deixa de ser curiós que, en aquest cas, la «catalanitat», per dir-ho d'alguna manera, vingués donada per l'adaptació d'un ús «sarraí». Aquest fet, gens anecdòtic, ens obliga a plantejar-nos una qüestió molt important relacionada amb el nostre tema: la identitat d'un plat o d'una cuina es concreta en especificitats objectives i objectivables, o es concreta més aviat en la consciència subjectiva, pròpia o aliena, d'aquesta especificitat?

Anem a veure quins plats tenen actualment en la seva denominació «a la catalana» per veure fins a quin punt permeten d'extreure un «denominador comú», que defineixi la catalanitat. La següent relació no és ni molt menys exhaustiva, però sí, en la meua opinió, força significativa:<sup>6</sup> Faves a la catalana, Picada catalana, Crema catalana, Tripa a la catalana, Perdiu a la catalana, Llebre a la catalana, Vedella rosti-

6. La relació, així com les receptes pròpiament dites, s'ha extret de les receptes recollides en el llibre de M. Vázquez Montalbán, *L'art del menjar a Catalunya* (1990), que inclouen en la seva denominació: «catalana» o «a la catalana».

da a la catalana, Bacallà a la catalana, Bacallà amb mandonguilles a la catalana, Arròs a la catalana, Amanida catalana, i caldria afegir-hi l'Escudella i carn d'olla.

En què consisteix la «catalanitat» d'aquests plats? Perquè van ser batejats d'aquesta manera? Quan? No és gens fàcil respondre aquests interrogants. Té cap sentit fer-ho? Només fins a cert punt, si ens interessa la qüestió de la identitat i de la identificació.<sup>7</sup> Diguem que, pel que fa a les matèries primeres, no n'hi hem trobada cap que sigui exclusiva de la cuina catalana, ni tampoc de cap dels seus paisatges. Tampoc hi trobem cap especificació pel que fa als greixos utilitzats o al particular domini d'unes o altres. Quant a les salses, en la majoria de les receptes d'aquests plats, apareixen una o diverses de les salses considerades salses pròpies catalanes: el sofregit, la picada o la samfaina. Però també és cert que cap d'aquestes salses és exclusiva de la cuina catalana; més aviat constitueixen un patrimoni àmpliament compartit. Respecte a la particular i específica combinació de productes (carn-peix, per exemple), malauradament no en tenim cap en aquesta relació, la qual cosa no deixa de ser també curiosa. Així doncs, per aquest camí sembla que no podrem avançar cap als nostres objectius.

Entrem en cadascuna de les receptes a fi de veure si podem extreure cap element característic i específic alhora. No cal dir que els elements que anem a destacar en aquest pas són el resultat d'un treball força subjectiu:

*Faves a la catalana:* botifarra negra i la combinació de sal i sucre

*Picada catalana:* -

*Crema catalana:* cremar el sucre

*Tripa a la catalana:* -

7. Aquest exercici no deixa de ser gratuït perquè l'atribució d'una denominació gentilícia a un plat, un ús o una recepta resulta molt sovint força atzarosa, arbitrària o subjectiva. Malauradament, per a la majoria de les denominacions d'un plat, no en coneixem les raons de l'ús. Malgrat això, la subjectivitat és evident en moltes de les denominacions. Per exemple, en el llibre de Teodoro Bardají [1928], *Índice culinario*, n'apareixen del tipus: «Riñones de ternera a la Rachel», «Mollejas de ternera Virginia», «Sardinas a la Buena Mujer», «Ranas frías a la Aurora», «Turnedós María Luisa», «Solomillo a la Mercedes», etc. Qui eren aquestes Rachel, Virginia, Buena Mujer, Aurora, María Luisa, Mercedes...? Cal buscar algun motiu concret per tal d'explicar aquestes denominacions en les receptes, a part del propi caprici, inspiració o homenatge que l'autor o autora hi volgués donar? En aquest mateix llibre, en què apareixen comptadíssimes denominacions de «a la catalana», n'apareix una, però, que ens dóna la raó, convincent, des del meu punt de vista, d'aquesta denominació, i que no té res a veure amb la «catalanitat» dels ingredients ni dels procediments culinaris, sinó amb la catalanitat del seu autor, Ignasi Domènech. Es tracta de la «Caldera de Vaca a la Catalonia». Teodoro Bardají (1993, 372) diu així: «Este guiso de vaca es original de mi particular amigo Ignacio Domènech, con el que demuestra sus profundos conocimientos culinarios. El nombre Catalonia es un homenaje que el autor rinde a su país natal, Cataluña.» I segueix la recepta en la qual, en qualsevol cas, cal destacar la presència, com a guarnició, de botifarra negra, la qual, segons Vázquez Montalbán, «puede caracterizar un plato como catalán».



*Perdiu a la catalana*: -

*Llebre a la catalana*: -

*Vedella rostida a la catalana*: -

*Peix de roca a la catalana*: -

*Tonyina a la catalana*: -

*Llagosta a la catalana*: -

*Bacallà a la catalana*: -

*Bacallà amb mandonguilles a la catalana*: -

*Arròs a la catalana*: -

*Amanida a la catalana*: complement d'alguns embotits

*Escudella i carn d'olla (escudella catalana)*: pilota (i més quantitat de mongetes que de cigrons?).<sup>8</sup>

El resultat no pot ser més magre. De 15 plats «a la catalana», només n'hem pogut extreure, com a trets específics:

- un producte elaborat: la presència de la «botifarra negra»

- dues combinacions: sal i sucre, i embotits amb l'amanida

- un ús: cremar el sucre

- una preparació: la de la pilota a l'escudella

- un «detall estadístic»: el domini de les mongetes sobre els cigrons (en relació al *cocido* castellà).

Com que el resultat és escàs, mirarem d'ampliar-lo d'alguna manera. Seguirem utilitzant el llibre de Vázquez Montalbán, *L'art de menjar a Catalunya*, bàsicament perquè el subtítol del llibre (Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana) coincideix plenament amb els interessos que han originat aquest treball. A banda dels plats «a la catalana» ja esmentats, i seguint l'autor, podríem recollir altres caracteritzacions d'especificitat. Cito textualment:

«La gastronomia del bolet o del cargol és molt important i contribueix en gran part a donar peculiaritat a la cuina catalana. La cultura catalana del bolet sorprèn els forasters. Els gallecs comenten: nosaltres donem els bolets als porcs. Els bascs i els navarresos agafen els bolets amb comptagotes i amb recel (...) Castella ... no reconeix altre bolet que el xampinyó de llauna. En canvi a Catalunya el bolet és un fruit conegut, buscat, estimat, que ha donat origen a una religió amb litúrgia pròpia» (1990, 164).

«A Catalunya hi ha diverses truites importants, dues d'elles peculiaríssi-

8. Aquest seria un tret distintiu d'acord amb les opinions de Pla (1982, 15): «El cigró és un element del *cocido* castellano; se n'hi posaven pocs [en l'escudella catalana], com sempre ha esta habitual en el país; en canvi, de mongetes seques, se n'hi posaven més, com és habitual» i d'Espinàs (1985, 50): «Mongetes, cigrons, llenties... Dels tres llegums esmentats, el cigró és el més «castellà» i la mongeta el més «català».

mes (la de botifarra i la de mongetes amb alls tendres o sense) i dues més fàcilment trobables en d'altres geografies de l'Estat espanyol (la de xanget i la de carxofes).» (1990, 135).

«Sobre els altres farcits (a més del que es fa servir per al gall dindi i el capó) cal dir que tenen arrel catalana pròpia (...). Els antics farciments catalans, igualment aplicables a cebes, tomàquets i pebrots i albergínies, es feia amb carn de porc o barrejada amb vedella, pa ratllat, espècies, pinyons, formatge ratllat, ous i sal (...). És a dir, era un farcit emparentat amb la 'pilota' de la carn d'olla.» (1990, 82).

«Catalunya va fer dels guisats del bacallà un dels seus senyals diferencials en el context de les cuines de l'Estat espanyol.» (1990, 146).

«Catalunya (...) té un important receptari de caça menor: perdius, guatelles, colomins. Molts dels plats possibles es fonamenten en el salmis o salsa comuna de caça que a Catalunya té algunes característiques pròpies, sobretot l'ús del llard com a greix bàsic. S'aconsegueix sofregint l'aviram en una cassola de fang amb llard, trossos de cansalada o cotnes de pernil, ceba, pastanaga ratllada, farigola, orenga, fetge, colls, melses, pebre en gra i dos o tres alls. Quan tot hagi quedat ben fregit, s'hi afegeix vi i es deixa que minvi. A continuació s'espolsa tot de farina, es cobreix amb brou i un parell de cullerades de tomàquet concentrat i es deixa coure fins que els animals estiguin ben tendres. Se serveix l'aviram cobert amb la salsa que surt després de passar-ho tot per un sedàs.» (1990, 130).

«La cuina catalana ha absorbit i modificat la cultura gastronòmica llewantina de l'arròs i fins i tot la italiana. Aquestes absorcions han estat produïdes per la lògica intercomunicació entre Catalunya i el País Valencià, i darrerament per a la incorporació de modismes arrossers alacantins i murcians, conseqüència dels moviments migratoris. No obstant això podrien ser catalogades algunes famílies d'arrossos catalans més o menys peculiars: els arrossos "a la catalana", camperols i basats en la carn de pollastre, porc i conill; arrossos costaners basats en el peix i lleugerament sucosos; finalment els arrossos "excepcionals", com el "negre", el de bacallà o l'arròs a banda que ha pujat des del País Valencià fins als límits de Tarragona.» (1990, 68-69).

«La cuina catalana és potser l'única cuina hispànica que ha creat la seva pròpia tradició reformadora de la gastronomia italiana de les pastes (...) Com ha estat que els catalans hagin convertit el canaló en la pasta reina i hagin fet dels fideus a la cassola un dels seus millors plats nacionals és un altre misteri (...). Els canalons eren fins fa molt poc patrimoni de la cuina catalana i d'alguns restaurants fi de Madrid. El canaló no sols ha estat plat de restaurant català, sinó plat familiar, quasi un senyal de festa, com el pollastre rostit.» (1990, 72-73).

«Un paràgraf a part mereixen els talls a la brasa, relacionat a Catalunya amb la cultura d'una cuina festiva a l'aire lliure, que té les costelles de be o de porc i les botifarres com a matèria gastronòmica fonamental.» (1990, 111).

Aquestes consideracions permeten ampliar el breu inventari anterior. Als trets peculiars assenyalats fa un moment podríem afegir-hi els següents:

- Ingredients: varietat de bolets
- Preparacions: truita de mongetes blanques  
truita de butifarra  
farcits específics per al gall dindi i el capó  
altres farcits diversos  
guisats de bacallà  
nombroses receptes per a la caça menor<sup>9</sup>
- Preparacions adaptades de forma peculiar: arrossos valencians, pastes italianes
- Usos culinaris lligats a usos socials: la brasa en la cuina festiva a l'aire lliure.

### Ha perdut la identitat la cuina catalana?

La veritat és que ara l'inventari s'ha incrementat, però el resultat segueix essent parcial i fragmentari, insuficient en definitiva, per caracteritzar l'especificitat de la cuina catalana actual. És que ha perdut la identitat que tingué, la cuina catalana? Vegem algunes de les consideracions de Néstor Luján relatives a aquest tema:

«Les salses bàsiques de la cuina burgesa i popular catalana, ja que l'aristocràcia va desaparèixer en el segle XVIII, són els sofregits, la samfaina, la picada i l'allioli. Sobre aquestes quatre manipulacions s'ha construït una cuina que modernament està perdent la seva identitat perquè aquestes preparacions han estat desvirtuades o en molts casos han desaparegut virtualment.» (Luján, 1990: 15).

«A Catalunya els dos enemics de la cuina catalana han estat la pressa, que fa que els vells plats s'abandonin no tan sols en la restauració pública, sinó també en la cuina familiar i privada, i el turisme (...) Si a això hi afegim la dificultat de trobar primeres matèries de qualitat, l'abandó per part de molts pagesos dels productes autòctons poc rendables, per conreus més ràpids i menys costosos, tindrem una de les claus de la positiva decadència de la nostra cuina» (Luján, 1990: 15-16).

9. És obvi que, des del punt de vista de les precaucions o plats peculiars de la cuina catalana o d'algunes de les seves regions caldria afegir una llarga llista: «escalivada», «esqueixada», «plattillos», «bacallà a la llauna», «panellets», etc.

«... en 1950 la cocina catalana estaba perdiendo su identidad rural<sup>10</sup> y se estaba adocenando en las grandes ciudades con la última influencia que es la de los alimentos prefabricados. Ha sido necesaria la revolución gastronómica de nuestros días, que los franceses han llamado Nueva Cocina, junto con el avivado sentimiento nacionalista para que nos polaricemos actualmente en la valorización de la tradición por un lado y la valorización de la invención por otro. Y en medio de ambas, como influencia opresora, la unificación de la industria alimentaria que hace que en el mundo haya cada vez más cosas iguales, más productos de las mismas marcas y más sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos.» (Luján, 1980: 16).

«Pèrdua d'identitat, desvirtuació, desaparició virtual, abandonament dels vells plats, decadència de la nostra cuina...» Aquest és el panorama ombrívol que es dibuixa. «Dificultat de trobar primeres matèries de qualitat, la pressa, el turisme...», serien algunes de les causes de la pèrdua d'identitat i del fet que la cuina actual s'homogeneïtzi progressivament i es caracteritzi per «sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos». Aquestes consideracions són compartides per molts altres estudiosos i des de perspectives diferents i/o complementàries, també per a altres cuines. Així, per exemple, De Garine afirma que, en una perspectiva més àmplia, s'està produint una generalització dels models alimentaris en les societats industrialitzades:

«Hoy, a causa de razones político-económicas, tiende a generalizarse un modelo alimentario producido por las sociedades industrializadas más prósperas que toman en poca consideración las realidades culturales locales a la vez que no proponen ninguna ventaja dietética real ¿Hasta qué punto es posible reaccionar frente a una mundialización de la economía y de la cultura? ¿Qué contribución es susceptible de aportar la alimentación a una toma

10. De totes maneres, hem de plantejar la qüestió de la «identitat rural» de la nostra cuina amb una mica de perspectiva i contextualització, ja que en parlar de la «identitat rural» de la nostra cuina el primer que pensem és en una cuina festiva i no en l'ordinària. En termes generals, sempre hi ha hagut un major interès per l'alimentació festiva que per l'ordinària. Òbviament, l'interès per l'alimentació festiva és molt més justificat, però és cert, també, com destaca Garine (1980, 233), que el coneixement de l'alimentació ordinària és fonamental, entre altres raons, perquè resulta indispensable per a la comprensió i la interpretació de l'alimentació festiva. Estem treballant ara amb un tipus de materials molt interessant per a conèixer alguna cosa més de l'alimentació ordinària de les classes populars a la Catalunya del segle XIX i primer terç del segle XX. Es tracta de les anomenades «topografies mèdiques». La informació que proporcionen pot semblar tan parcial com la dels llibres de cuina, encara que per tot el contrari. Tanmateix, crec que és molt convenient d'utilitzar les informacions que proporcionen.

de conciencia con respecto a la autenticidad cultural? ¿De qué manera regímenes alimenticios fundados en la explotación de recursos locales y referidos a una comunidad cultural profunda, son capaces de enfrentarse a unos alimentos impuestos del exterior por razones exclusivamente de interés económico sin la menor ventaja nutricional tangible y, por supuesto, sin beneficio alguno para las economías locales?» (De Garine, 1993: 10).

El consens és força general. Els comportaments alimentaris als països industrialitzats, Catalunya entre ells, estan més basats en les estratègies de màrqueting de les empreses agroalimentàries que en l'experiència racional o les pràctiques tradicionals (Abrahamsson, 1979). Aquesta seria una de les manifestacions de la nostra «modernitat alimentària», creada per la revolució industrial i les seves concommitàncies (hiperespecialització, recerca constant d'incrementos en els rendiments de les produccions agroramaderes, creixement hipertròfic de les ciutats i «desertització» de les zones rurals, etc.). Així, s'hauria capgirat la relació de l'home amb la seva alimentació, hauria estat trastocat el «codi» alimentari referit a les categories socials i els sistemes taxonòmics de l'alimentació haurien entrat en crisi. En definitiva, caldria parlar d'una desestructuració dels sistemes normatius i dels controls socials que tradicionalment han regit les pràctiques i les representacions alimentàries (Fischler, 1979). És veritat, però, que en els darrers anys han proliferat, en relació amb diversos tipus de percepcions o imatges —«estètiques», «ètiques» i «mèdiques»—, nombrosos corrents dietètics que suposen l'expressió d'una nova «consciència alimentària» (Barthes, 1961), però sense que la seva aparició impliqui la desaparició de l'anterior. En qualsevol cas, sembla com si, en la realitat, entre la tecnologia alimentària i la publicitat s'haguessin trastocat o destruït les referències culturals dels aliments. Així doncs, cal preguntar-se quines són les característiques i els condicionaments de la nostra alimentació contemporània. Fins a quin punt les nostres pautes actuals són totalment noves, les mateixes que antany o una mescla complexa i encara confusa dels hàbits del passat i els constrenyiments i possibilitats del present?

### Les relacions ambivalents amb la tecnologia i la indústria alimentàries

Fins a quin punt els aliments que avui consumim i les pautes generals de consum en què s'integren són un exemple d'aquella mescla a la qual acabem de fer al·lusió? És pot afirmar que, actualment, la tecnologia alimentària permet produir aliments completament sintètics (Gruhier, 1989). En una primera fase, la tecnologia alimentària va fer un esforç per fer productes idèntics als nostres aliments familiars per, després, un cop desconnectats de l'autèntic producte, evolucionar al seu

aire. Per tant, els aliments que consumim avui són molt diferents dels que es consumien fa trenta anys: es podria dir que els animals i vegetals dels quals ara ens abastim són autèntics mutants, ja que el pollastre, el gall dindi, la vedella, la pastanaga, la poma, etc., tenen ben poc a veure amb els seus «avantpassats» de trenta o quaranta anys enrere. L'agricultura i la ramaderia s'allunyen cada vegada més de la «naturalesa»<sup>11</sup>.

Ara bé, tal com indiquen Maho i Pynson (1989, 202), mentre que els aliments han canviat moltíssim en els darrers trenta anys, la seva simbologia es caracteritza, contràriament, per una durada molt més elevada, una evolució molt més lenta:

«l'aliment de luxe, la solennité du repas de fête, le gâteau qu'on partage, la boisson affective ou conviviale (champagne, café, etc.). Plus profondément on peut s'interroger sur le devenir des classifications substantiales qu'effectue le mangeur, l'assimilation d'un être extérieur à son être propre: le sentiment de répletion, ses bornes, la permanence ou la resurgence (sous l'aspect de vocabulaire de la diététique vulgarisée), des anciennes perceptions de l'aliment comme échauffant, émoullent, lénitif ou rafraîchissant. Et, aussi, à cette implicite catégorisation qui préside aux tabous alimentaires, au pur et à l'impur, aux mélanges autorisés et infâmes, qui n'ont pas changé dans l'inconscient collectif –partant qui conditionnent nos goûts et nos répulsions, donc, également, les clivages sociaux qui séparent les peuples à partir de leurs valeurs.»

Aquesta evolució més lenta de la cultura alimentària que la de la tecnologia suposa un constrenyiment de les possibilitats de la darrera. La noció mateixa d'indústria alimentària (Vegeu Atkinson, 1983: 10-16; Fischer, 1979:201) resulta repugnant per a molta gent. I, tot i amb això, el consum d'aliments processats ha augmentat considerablement els darrers trenta anys i ho continua fent a pesar dels detractors morals, gastronòmics, econòmics i dietètics. Les raons les hem de buscar en les complexes relacions que l'alimentació manté amb la cultura i amb la societat i la seva dinàmica.

Podem dir, efectivament, que les pautes d'adquisició, conservació, preparació i consum d'aliments han estat molt influïdes pels canvis socials, laborals, demogràfics i ideològics que hi ha hagut des de la Segona Guerra Mundial. En primer lloc s'ha de parlar d'un augment molt important del nombre de dones casades que treballen asalariades fora de casa. Aquesta major participació laboral de la dona no ha anat acompanyada, en línies generals, d'una major corresponsabilització dels homes en

11. El president del saló firal de Tecnoalimentària, celebrat a Barcelona el febrer de 1991, declarava en la inauguració del III Congrés Mundial de Tecnologia dels Aliments que «cada dia l'alimentació s'allunya més de les matèries primeres i és més a prop de la indústria».

les tasques domèstiques. Conseqüentment, les dones busquen aquells aliments que exigeixen menys temps de preparació i de neteja. Les dones busquen, en definitiva, productes i béns que estalviïn temps en la preparació dels plats i en la neteja de la cuina. I aquests són, precisament, els grans avantatges dels aliments processats. Les tasques de netejar, pelar, trocejar, bullir, i tantes altres han estat desplaçades de la cuina a la fàbrica. Els menjars «a punt per ser servits» no solament estalvien temps de preparació; eviten també els aspectes «bruts» del tractament de les matèries primeres.

Segonament, cal mencionar els importants canvis demogràfics dels darrers trenta anys, i fonamentalment un important augment del nombre de llars, així com una forta disminució de la mitjana del nombre dels components: del 3,9 el 1971 a 2,9 el 1991. Aquesta progressiva disminució de la mida mitjana de les llars respon a un doble fenomen: disminució de la natalitat i envelliment de la població. Aquest darrer aspecte suposa, també, un augment progressiu de les llars de persones soles, no solament vidus i vídues, sinó també un nombre creixent de divorciats i de solters independents. Segons Rigalleau (1989: 196), en absència provisòria o permanent, del grup familiar i de la divisió de rols que normalment l'acompanya, la persona solitària, home o dona, jove o vella, ha de prendre totes les decisions pel que fa a la compra, preparació i consum d'aliments; i pot ser que no en prengui cap! («Per a dues persones, no obro la cuina!») i caigui en un «vagabundeig alimentari».

D'altra banda, s'ha anat donant una progressiva subordinació de l'alimentació familiar als horaris dels diferents membres de la família: horaris laborals, escolars, d'oci, etc. D'acord amb això, l'alimentació, fins i tot la «familiar», «s'individualitza» (si es vol recalcar la «sensació de llibertat per escapar de les obligacions que tradicionalment han acompanyat l'alimentació) o es «desestructura» (si es vol recalcar la dimensió de crisi cultural que les pautes alimentàries modernes posarien de manifest). El sopar, fa uns anys un moment important de la vida i de la cohesió familiar, sembla haver deixat de jugar aquest paper<sup>12</sup>.

12. Segons Herpin (1988), la desestructuració del sistema d'àpats pot prendre diverses formes:

1) La *desconcentració*: consisteix en una transferència dels àpats sòlids (relativament concentrats en el dinar i el sopar) en benefici dels «petits» àpats (l'esmorzar, l'entrepà o mossada del matí, el berenar i l'entrepà del vespre són els més freqüents i copiosos). Inversament, el menú dels àpats principals es simplifica: l'àpat principal al «nou estil» s'organitza entorn d'un sol plat; 2) La *desimplantació*: els «nous» àpats no es donen en horaris fixos. Ni el principi ni el final dels diversos àpats se situen dins les franges horàries estretes. Aquesta imprecisió de les fronteres horàries fa que apareguin formes híbrides com el «berenar-sopar» o «l'aperitiu-dinar»; 3) La *dessincronització*: en les «noves formes» d'alimentació, la utilització del temps està cada vegada menys coordinada de cara a fer de l'àpat una activitat comuna. D'altres activitats substitueixen l'àpat com a marcs de trobada i d'intercanvi; 4) La *deslocalització*: la «cuina tradicional» tenia lloc a la cuina o al menjador. Les «noves formes» no tenen una localització tan precisa ni al domicili ni a l'exterior; a més del restaurant o el cafè, es tolera el cotxe, i durant la feina, els parcs, el carrer.

Donada aquesta «individualització-desestructuració» de la nostra alimentació contemporània, els productes congelats, preparats i precuinats en general comporten considerables avantatges «materials» («són fàcils i ràpids de preparar»; es presenten en porcions individuals, etc.) tant per a les dones que treballen fora de la llar com per a totes aquelles persones que viuen soles. Així doncs, la indústria alimentària, juntament amb altres productes tecnològics que li són gairebé consubstancials o paral·lels per fer-ne possible l'ús (el microones, per exemple) permeten que cada membre del grup familiar esculli i es prepari el seu menú a l'hora que li convingui i sense que hagi de coincidir amb els altres membres del grup familiar.

No són només els canvis laborals, socials i demogràfics que permeten d'entendre el consum cada vegada més elevat dels aliments produïts per la indústria. També són molt importants per explicar per què cada cop es consumeixen més aliments preparats, malgrat el seu rebuig aparent, els canvis produïts en el terreny de les actituds, les idees i els valors. D'acord amb Nelson (1986, 198-199), alguns dels canvis més notables en les actituds socials i individuals de les darreres dècades haurien estat les següents:

1. «A growing desire for personal autonomy or independence.»
2. «Fewer differences between the attitudes of women and men –a blurring of sexual identity.»
3. «An increasing acceptance of a less structured or organized way of living. A psychologist could interpret these changes as signs of a broad movement towards an 'inner-directed society', i.e. a society where people are more concerned about the individual and creative aspects of their existence than about status and conformity (...) Inner-directed values coexist (sometimes uneasily) with the status-conscious outer-directed ones (...) Although society may be moving in a number of different directions, there is a clear relationship between the three core trends: Personal Autonomy, Equal opportunities for Women, Informality.»

En bona mesura, el que s'ha anomenat «nou individualisme» sintetitzaria aquest conjunt de canvis en el terreny de les actituds i els valors. I aquest «nou individualisme», basat en el desig d'una major llibertat i possibilitat de realització personals, seria, en opinió de King (1983: 58-62), el factor més poderós que afectaria les discontinuïtats en el consum d'aliments: el trànsit des de la formalitat, el respecte, allò tradicional i els valors heretats, cap a allò nou, personal, experimental, informal.

La tecnologia i la indústria alimentàries haurien respost perfectament a aquests canvis i haurien sabut influir en la satisfacció de les preferències i les necessitats individuals. La «diversitat» ha estat la clau mestra de les polítiques industrials. Aquesta diversitat recull tots els aspectes: de la tradició a l'exotisme; d'allò convencional a l'individualisme; del «gourmet» al dietètic. Aquesta extraordinària diversi-



ficació, assenyalava Pynson (1989: 189-190), respon molt lògicament a una dispersió dels objectius i a la coexistència, dins d'un mateix individu, d'aspiracions aparentment tan contradictòries com la tradició del territori retrobat o el desig de tenir un cos esvelt. En aquest aspecte, la publicitat alimentària juga un paper important aflagant l'individualisme dels consumidors i fent-los veure la possibilitat de dur a terme una alimentació personal i, fins a cert punt, única, d'acord amb els seus propis gustos i/o necessitats (Harrison, 1986: 41; Herpin, 1988; King, 1983: 58-62; Nelson, 1986: 201).

Així doncs, els aliments preparats són consumits cada vegada més perquè responen a les condicions econòmiques, laborals, demogràfiques, ideològiques i axiològiques de la nostra societat contemporània. Ara bé, aquests mateixos aliments poden provocar, sobretot en les mares i/o esposes, una profunda ambivalència. Les dones poden expressar una certa preocupació, fins i tot desconfiança, en relació als aliments processats i, especialment, pel que fa als additius. Algunes dones, segons Atkinson (1983), manifesten desconfiança cap als aliments preparats i, fins i tot, sentiments de «culpabilitat» per utilitzar-los en la preparació dels àpats per al seu marit i/o fills.

### De la «crisi del gust i la identitat» a la reivindicació de la cuina i la identitat

«Culpabilitat», relativa és clar, d'una banda; i relativa insatisfacció gastronòmica de l'altra. Alguns s'han preguntat fins a quin punt són compatibles la tecnologia alimentària i la gastronomia. Les experiències més recents inciten a la desconfiança perquè la tecnologia ha estat més al servei del productor, del transportista, del venedor que de les papilles del consumidor:

«... voyez ce qui est arrivé depuis vingt ans avec les fruits et légumes: ils sont devenus fades et sans grand intérêt gustatif. Car on a effectué des sélections sur une quantité de critères favorables au producteur, au transporteur et au vendeur: rendement, solidité du fruit, possibilité de cueillette précoce ou mécanisée, aptitude au mûrissement artificiel, couleur et aspect avantageux, etc. (...) Les bonnes tomates sont boursouflées? Les meilleurs petits pois sont extrafins? Les pêches blancs sont exquis? Alors on a sélectionné les tomates sur le critère de la boursouffure, les pois sur celui de la finesse, les pêches sur celui de la blancheur, sans jamais s'occuper de la saveur. Résultat: des pêches blancs mais sans goût, des tomates boursouflées mais fades, des petits pois extrafins et farineux. Et le tout à l'avenant: mauvais haricots verts bien que sans fils, fraises sans parfum malgré leur beau croquant rouge carmin, pommes rouges et pas mûres...» (Gruhier, 1989: 77).

Així doncs, els darrers desenvolupaments de la tecnologia i de la indústria alimentàries han alterat la doble funció *identificadora* d'allò culinari, és a dir, la identificació de l'aliment i la construcció o la sanció de la identitat del subjecte (Fischler, 1985, 188). Per tant, si bé la indústria alimentària ha contribuït a solucionar un seguit de problemes derivats, només en part, de la necessitat de comptabilitzar la realització de les tasques domèstiques i la feina assalariada a major o menor distància de casa; d'altra banda, l'estandarització de la cuina industrial, la normalització de les matèries primeres i de les qualitats finals de l'alimentació semblen provocar un cert rebuig pel fet que no satisfan alguna de les funcions essencials del consum alimentari, com, per exemple, la del plaer i la comunicació (Delfosse, 1989: 428).

La nostra societat contemporània s'ha diversificat notablement i els nostres comportaments alimentaris també. La nostra actualitat es caracteritza per una expansió extraordinària del camp associatiu de l'alimentació (Barthes, 1961), que s'incorpora a una llista cada vegada més extensa de situacions particulars. La societat actual ha organitzat el sistema significant de la seva alimentació entorn de dos grans pols. D'una banda, l'activitat o les *activitats* en general, i no ja exclusivament la *feina*. I, d'una altra, l'*oci*, les formes del qual poden ser extraordinàriament diverses, i no ja només la *feita*. Activitat, feina, esport, esforç, estudi, descans, oci, vacances, festa, celebració, etc. Cadascuna d'aquestes situacions poden tenir la seva pròpia expressió alimentària. I aquesta expressió, a més a més, pot ser diferent en *infants*, *joves* i *adults*. Així, si antany la nostra alimentació podia dividir-se clarament entre la cuina ordinària, quotidiana –la de cada dia– i la festiva –la dels diumenges i altres dates del calendari festiu– relativament homogènies des del punt de vista culinari per a tots els individus d'una mateixa llar; la nostra alimentació d'avui, pot ser, pel que fa a situacions, molt més diversificada dins de cada casa, tot i que després resulti que, culinàriament, sigui força més homogènia que abans a les diferents llars.

La societat contemporània és farcida de contradiccions. Ens queixem de l'escassetat d'aliments i de la seva estacionalitat; i la indústria i la tecnologia alimentàries ens faciliten l'accés a una certa «abundància» alimentària. Desitjàvem uns rendiments agrícoles i ramaders majors i ara ens queixem de la desaparició de les varietats locals. Desitjàvem, necessitàvem, estalviar temps i algunes tasques més o menys desagradables lligades al menjar i som clients assidus dels menjadors col·lectius, dels restaurants de cuina més o menys ràpida, del «menjar per a emportar» i dels plats precuinats preparats per la indústria. Ens queixàvem del temps perdut en els nombrosos actes de compra i les superfícies de venda cada cop més grans estan provocant la desaparició progressiva del petit comerç... En definitiva, la indústria i la tecnologia alimentàries, han contribuït a la progressiva homogeneïtzació de la nostra alimentació. La mateixa preocupació per la salut i, en conseqüència, per consumir els aliments adequats, exigeix cada vegada més una major i millor informació

mèdica i dietètica; però, ahora, un dels «riscos» d'aquesta informació és precisament el de la «sobreinformació» i la «vulgarització» realitzada pels mitjans de comunicació de masses (que, llavors, cada individu interpreta segons les seves pròpies circumstàncies) i el de les informacions contradictòries (les prescripcions, les proscripcions i les recomanacions canvien gairebé d'un dia per l'altre). I així, com a conseqüència de tot aquest panorama, ara ens queixem que els productes, les matèries primeres que utilitzem, els plats que consumim, estan plagats d'additius, poden ser perillosos per a la salut i els manca gust i autenticitat. Curiosament, avui, que és quan menys es cuina a casa, és quan el nombre de llibres de cuina o de receptes presents en cada casa és més abundant. Totes les revistes publiquen receptes setmanalment. Les llibreries dediquen metres de prestatgeria a la voluminosa oferta de «llibres de cuina». La crítica gastronòmica gaudeix d'un profund reconeixement social i alguns professionals de la cuina tenen el tractament «d'artistes».

Semblaria que la societat actual es comporta d'una forma una mica esquizofrènica pel que fa a l'alimentació i la «cuina»; com si tinguéssim dues personalitats diferents segons les circumstàncies. Sembla com si, en ocasions, les més nombroses, mengéssim exclusivament per recuperar els productes industrials, els que alguns anomenen «aliments servei»; i com si en aquests moments ens sentíssim bàsicament «matxaques», «peces d'engranatge», etc. I en els que és convenient d'acceptar i d'acomodar-se a les facilitats que ens ofereix el «progrés», la tecnologia, la indústria. I, en canvi, d'altres moments en els quals el menjar és concebut com una font de plaer, de sociabilitat, d'afirmació de les nostres identitats individuals i col·lectives, i en els quals cal mantenir, o recuperar si cal, la tradició, la qualitat, el saber fer, el temps suficient per a aconseguir els sabors de sempre; en aquests moments ens sentim individus lliures, pertanyents a una família determinada, a un poble o comarca i a una comunitat històrica. L'esquizofrènia, de vegades, sembla manifestar-se generacionalment, però tampoc cal alarmar-se massa perquè els nostres adolescents recorren sovint al *fast food* i que els nostres joves «estalviïn en menjar» per a poder «gastar en copes»... Els gustos canvien amb l'edat i amb les circumstàncies. El menjar com a plaer, motiu i contingut de sociabilitat i de comunicació és un tret de «civilització» i la civilització és una conseqüència de «l'evolució».

No tot és perdut, però crec que serà millor, almenys per ara, i per no perdre definitivament, assumir aquesta esquizofrènia en comptes de provocar un conflicte generalitzat entre les dues personalitats o un enfrontament generacional. Si volem alimentar sis milions de catalans i força més de turistes; si volem que entrin dos sous a casa; si volem que els nostres àpats ordinaris no suposin un constrenyiment per als membres més joves de la família ni per a les persones responsables de la seva preparació..., haurem de continuar aprofitant els avantatges de la indústria i de la tecnologia. Però, d'altra banda, cal aprofitar també la frustració i la insatisfacció que aquesta alimentació industrial ens provoca per reivindicar el plaer de la taula, el

dret a gaudir dels sabors i de la qualitat, la necessitat de mantenir, al preu que sigui, els productes propis de la terra, així com els coneixements i les tècniques, el «saber fer» que els acompanyen, les varietats locals, la riquesa i la raó de ser de la tradició, la identitat que ens donen els nostres gustos a través dels nostres guisats i la seva consumició en les dates assenyalades, de comunió comunitària...

Ja hem dit que la cuina és alguna cosa més que la preparació d'unes matèries primeres per al seu consum, que la cuina suposa un conjunt de pràctiques, de representacions, de regles basades en classificacions, idees, valors, etc. En un sentit així, global, hem d'insistir en que, tal com diu Gofton (1986, 131):

«Food consumption practices are social constructs; the system which they form cannot be understood apart from the ways in which it interrelates with other social institutions, in the process of historical development. At one hand the same time, the system provides a communicative resource, a language, which both expresses the main themes and values of the society and enables individuals to pursue their individual projects and purposes. Every occasion of usage is, then, both a reaffirmation of a world view and a subtle modification of its shape as the individual interprets and restates it.»

I així, doncs, en aquests moments la consciència de la nostra tradició culinària, la reivindicació del nostre calendari festiu i dels seus correlats gastronòmics, la revalorització dels sabors, de la qualitat dels nostres plats, de la nostra capacitat per a innovar-los i l'interès a evitar la seva desaparició poden ser les manifestacions més importants de la cuina catalana i una de les expressions de la identitat catalana a través de la cuina. No és un dir que la cuina, tal com l'hem entesa, constitueix un patrimoni cultural tan important i amb tanta necessitat de preservació com la pròpia identitat.

## Referències

ABRAHAMSSON, L. (1979) «The Mother's Choice of Food for Herself and Her Baby». Dins: BLIX, G. (ed.): *The Mother-Child Dyad: Dietary Aspects*. Upsala: Almqvist and Wiksells.

AGULLÓ F. [1933] *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Altafulla, 1990.

ANDREWS, C. (1988) *Catalan Cuisine. Europe's Last Great Culinary Secret*. Nueva York: Atheneum.

ANÒNIM [1835] *La cuynera catalana*. Barcelona: Altafulla, 1982.

ANÒNIM [?] *Llibre de Sent Soví*. Barcelona: Barcino, 1979.

ATKINSON, P. (1983) «Eating Virtue». Dins: MURCOTT, A. (Ed.), p. 9-17.

BACK, K.W. (1977) «Food, Sex and Theory». Dins: FITZGERALD, T.K. (Ed.), *Nutrition and Anthropology Action*. Amsterdam: Van Gorcum.

- BARDAJI, T. [1928] *Índice Culinario*. Zaragoza: La Val de Onsera, 1993.
- BARTHES, R. (1961) «Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine». *Annales*, 16: 977-986.
- BOUTELOU, C. i BOUTELOU, E. (1801) *Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas*. Madrid: Imprenta de Villalpando.
- CASAS, C. (1980) *Comer en Catalunya*. Madrid: Penthalon Ediciones.
- DELFOSE, C. (1989) «La Picardie à la recherche de sa cuisine régionale». Dins: PELTRE, J. i THOUVENOT, C. (eds.): *Alimentation et Régions*, p. 423-438. Nancy: Presses Universitaires de Nancy.
- EIXIMENIS, F. [1384] *Com usar bé de beure e menjar*. Barcelona: Curial, 1983.
- ESPINAS, J.M. (1985) *Del rebost i de la taula*. Barcelona: Pòrtic.
- FIELDHOUSE, P. (1986) *Food, nutrition, customs and culture*. Londres: Croom Helm.
- FISCHLER, C. (1979) «Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne». *Communications*, 31: 189-210.
- FISCHLER, C. «Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identifié du mangeur». *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6: 171-192, 1985.
- FLANDRIN, J.L. (1989) «Le lent cheminement de l'innovation alimentaire». Dins: *Nourritures. Autrement Revue*, p. 68-74.
- FLANDRIN, J.L. (1989a) «Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX<sup>e</sup> siècle». Dins: PELTRE, J. i THOUVENOT, C. (eds.): *Alimentation et Régions*, p. 347-360. Nancy: Presses Universitaires de Nancy.
- GARINE, I. de (1980) «Une anthropologie alimentaire des français?». Dins: *Ethnologie française*, X (3): 227-238.
- GARINE, I. de (1993) «La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios». Dins: *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, p. 9-27. Sevilla: Fundación Machado.
- GOFTON, L.R. (1986) «Social Change, Market Change: Drinking Men in North East England». *Food and Foodways*, 1 (3): 253-257.
- GREWE, R. (1979) «Introducció». A: *Llibre de Sent Soví*, p. 7-60. Barcelona: Barcino.
- GRUIER, F. (1989) «Quand les ingénieurs font la cuisine». *Autrement*, 108: 120-124.
- HARRISON, A.F. (1986) *Are We Really What We Eat? The Thinkers Book of Food*. Canterbury: Weavers Press Publ.
- HERPIN, N. (1988) «Le repas comme institution. compte rendu d'une enquête exploratoire». *Revue Française de Sociologie*, XXIX: 503-521.

KING, S. (1983) «Trends in Meal Planning and Eating Habits». Dins: TURNER, M.R. (ed.) *Food and People*, p. 43-65. Londres: John Libbey.

LAMBERT, C. (1989) «La cuisine française au Bas Moyen Age. Pays d'Oil versus Pays d'Oc». Dins: PELTRE, J. i THOUVENOT, C. (eds.), *Alimentation et Régions*, p. 375-384. Nancy: Presses Universitaires de Nancy.

LUJÁN, N. (1980) «Prólogo». Dins: CASAS, C. *Comer en Catalunya*, p. 9-26. Madrid: Penthalon.

LUJÁN, N. (1990) «Pròleg». Dins: VÁZQUEZ MONTALBÁN, p. 11-18.

MAHO, J. i PINSON, P. (1989) «Cantines, comment s'en débarrasser?». *Autrement*, 108: 200-204.

MARCH, L. (1988) *La cocina mediterránea*. Madrid: Alianza de bolsillo.

MURCOTT, A. (ed.). (1983) *The Sociology of Food and Eating. Essays on the Sociological Significance of Food*. Hants: Gower Publishing.

NELSON, E. (1986) «New Product Development: the Role of Social Change Analysis». Dins: RITSON, GOFTON i MACKENZIE (eds.), p. 197-207.

PLA, J. (1982) «Cuina d'hivern: el dinar de nadal». Dins: *La cuina*, 2: 13-15.

PLA, J. (1992) *El que hem menjat, I. Entrants, carns i verdures*. Barcelona: Destino.

PLA, J. (1993) *El que hem menjat, II. Peixos, postres i begudes*. Barcelona: Destino.

PYNSON, P. (1989) «Mangeurs fin de siècle». Dins: *Autrement*, 108: 186-192.

RIERA, A. (1988) «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana». Dins: *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, p. 1-26. Barcelona: C.S.I.C. (Institució Milà i Fontanals).

RIGALLEAU, M. (1989) «Le mangeur solitaire». *Autrement*, 108: 193-196.

ROZIN, E. i ROZIN, P. (1981) «Some Surprisingly Unique Characteristics of Human Food Preferences». Dins: FENTON, A. i OWEN, T. (eds): *Food in Perspective*, p. 243-252. Edimburg: John Donald Publish.

TURNER, M.R. (ed.), (1983) *Food and People*. Londres: John Libbey.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. (1984) *L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62, 1990.

WARMAN, A. (1988) *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México: F.C.E.