

Aproximació a la cuina catalana

Jaume Fàbrega

Preàmbul

L'activitat culinària és una activitat humana fonamental, imprescindible, universal i present a totes les èpoques i totes les cultures. Però cada grup humà li dóna unes característiques pròpies. Podríem definir una cuina com un conjunt de comportaments alimentaris, rituals, etc. que, prenent com a base l'alimentació, crea cada grup humà en relació al seu medi (geogràfic, cultural, històric, social...). Així doncs, la cuina de qualsevol grup humà o nació és constituïda per tot allò que es menja, com es menja, quan, perquè (formes de comensalitat) i com interioritzem o analitzem aquesta cuina (consciència culinària). Aquesta consciència s'expressa, d'antuvi, amb els receptaris i llibres de cuina, que són com la "partitura" que interpreta un corpus culinari. També sol fer falta una consciència política o l'existència d'un poder propi: podem parlar de cuina catalana també perquè "fòrem capitans", i varem tenir una brillant cuina de cort i de noblesa que va traspasar les fronteres de classe, convertint-se en un patrimoni transversal. Alhora, la consciència i els estàndards o cànons són creats a través dels receptaris, que es retroalimenten amb la cuina del poble i la cuina-literatura (a les cases, per exemple, s'hi trobava un exemplar de *La cuynera catalana* i, més tard, de *La teca*, d'Ignasi Domènech). Així es recullen, creen i recreen receptes, procediments culinaris, normes: en definitiva, es codifica la cuina.

Que entenem per cuina catalana?

La noció de cuina catalana és, certament, un fet assumit. Però, si bé d'una banda constitueix una autèntica cuina nacional (que comprèn, a més, els Països Catalans) de l'altra, és relativament poc coneguda més enllà de certs tòpics o de certes confusions. D'entrada, potser, no hauríem de parlar de "cuina", sinó de "cuiners" (o cuineres); i tampoc, de "cuina" en singular, sinó de "cuines": cuina tradicional (que no és exactament el mateix que cuina popular), cuina de les fondes, d'autor, cuines regionals...

En els manuals internacionals- com el Larousse Gastronomique- per cuina catalana s'entén sovint la que es practica a la Catalunya Nord-part meridional de França-, només una petita part del país. D'altres vegades, històricament, aquesta cuina s'assimila amb la d'Aragó (a causa del títol que tenien els antics reis catalans) o amb Espanya (a causa de l'habitual confusió entre país i estat). Sonia Allison, a The Cassell Food Dictionary (1990) diu que "à la catalane" és un "terme

francès que significa a l'estil de Catalunya al nord-est d'Espanya, denotant la inclusió de tomàquets i algunes vegades arròs".

D'antuvi cal dir que, per definir un sistema culinari (i, si s'escau, diferenciar-lo d'altres) no ho hauríem pas de fer analitzant només els seus plats, sinó un conjunt més ampli i profund de factors. Existeix una cuina diferenciada nacionalment d'una altra si disposa d'una "gramàtica" pròpia (bases i salses, tècniques culinàries, tria d'aliments, gustos particulars, festes), més enllà de la diferenciació dialectal dels "mots" (els plats, continuant amb el símil). En aquest sentit, doncs, per definir un sistema culinari, hem d'esbrinar les seves estructures internes, constant si variants (per exemple, la seqüència rostit de carn/sofregit/mullat/picada o lligat). Aquestes constants, gestos i les seves seqüències, permeten variar els plats i crear-ne de nous (com ho fa la sintaxi envers la llengua).

En definitiva, aquest sistema culinari dels països de llengua catalana té, alhora, una estructura interna cohesionada, i alhora, una gran diversitat interna, si bé amb variants territorials, com poden ser l'empordanesa, la valenciana, la balear, la nord-catalana... i la presència de diversos substrats o influxos -greco-romà, jueu, àrab i berber, occità, italià, francès, espanyol cubà...-, de col·lectius/agents culinàries -mestresses de casa, pescadors, pagesos, pastors, carboners...-, de treballs i festes -segar i batre, collita de la pansa o l'oliva, Festa Major, Nadal, àpats rituals i comunitaris...- Parlem, doncs, de cuina tradicional (i nacional), que inclou una gramàtica, un conjunt de plats i menges, unes formes de menjar-los (seqüències, horaris, etc.), o uns gustos particulars, un calendari del pas de l'any i de les festes, rituals, maneres i costums propis, resumits en el concepte de "comensalitat".

Llengua, cultura, història

Però la cuina de Catalunya, en un sentit nacional, no és una cuina ni francesa ni espanyola; és si de cas ibèrica- o millor, gal·lo-ibèrica, i, naturalment, mediterrània. Així doncs, la cuina catalana no s'ajusta a les actuals nocions polítiques estatals, ja que desborda els límits de l'Espanya política i històrica, però també els de la França republicana. Es desenvolupa a través de diversos cercles concèntrics: català/ibèric/mediterrani....

La llengua, aquest senyal d'identitat tan important per a qualsevol país, és el que delimita bàsicament l'espai geogràfic, històric i cultural d'aquesta cuina. I amb la llengua la cultura i la història. La cuina catalana, ha parlat i parla català, està arrelada en un territori i té un discurs històric -perspectiva diacrònica-. Es tracta, doncs, d'una cuina nacional amb variants regionals, comarcals i d'altre tipus.

Per tant, sobre què entenem per cuina catalana, hauríem d'evitar un discurs que fos només descriptiu -del que és avui-, com si fos un fet fossilitzat (encara està evolucionant, és un fet dinàmic) i, conseqüentment, tot i tenir en compte la història, no n'hauríem de fer cap anàlisi purament historicista o ancorat en el passat. Ha evolucionat i continua evolucionant.

A més, el sistema culinari ofereix nombroses variants segons el gènere, l'edat, la classe, les creences religioses, l'origen (emigració), la situació, el calendari, l'individu o la família... No és el mateix, per exemple, un àpat informal que un de Nadal. És a dir que la cuina catalana, com la d'altres grups humans, ofereix alhora una evolució diacrònica i una certa mobilitat sincrònica.

Proposem, doncs, una lectura comprensiva, que tingui alhora en compte l'evolució i la descripció, i per això parlem de "cuina tradicional", no pas de "cuina popular".

L'altre element a tenir en compte és l'existència o no d'una consciència pròpia d'aquesta cuina i el seu sistema alimentari. Aquesta consciència existeix, com a mínim, des del segle XIV, quan Francesc Eiximenis, a *Com usar bé de beure e menjar* confronta la forma de menjar dels catalans amb al resta de "nacions cristianes". S'afirma amb la Renaixença, moment en que l'autor anònim del "llibre fundacional" de la cuina moderna, *La cuynera catalana*, afirma el "gust català", que lliga també a la llengua. Es consolida definitivament a al dècada dels 30 amb Ferran Agulló, el qual, al *Llibre de la cuina catalana*, remarca explícitament que és una cuina nacional, que inclou els Països Catalans i que és pròxima a l'espai occità. Finalment, es desplega totalment amb Josep Pla que, a *El que hem menjat*, parla de la "nostra vella cuina familiar", la situa en els seus orígens històrics (Mestre Robert) i hi inclou elements dels països de parla catalana. Altres autors, com Vázquez Montalbán o el nordamericà Colman Andrews n'afirmaran aquests trets identitaris (o d'identificació). Igualment, alguns folkloristes notables, com Aureli Capmany, Violant i Simorra o Joan Amades, incloïen en les seves obres elements definitoris de la cuina tradicional (el pas de l'any, els ritus, les festes, etc.).

El pes de la història

Darrera la cuina catalana actual hi ha la història d'un país. Un país que es diu Catalunya, no Espanya, ni França, sinó és per les construccions estatals forçades. Un país que va tenir el seu auge, sota el nom legal de Corona d'Aragó, a l'Edat Mitjana. Catalunya va ser un dels estats-nació més precoços d'Europa, va senyorejar al

comerç mediterrani i va mantenir la seva presència econòmica, comercial o política al sud d'Itàlia, Grècia, Tunísia, Egipte, etc. Abans, fenicis i grecs, i més tard els romans, li havien donat la seva vocació mediterrània (trilogia del blat, olivera i vi, peix salat...). Els jueus hi aporten força elements de la seva civilització. Els àrabs varen aportar nous productes, com la canyamel (sucre) i certes espècies, l'albergínia, la carxofa, l'arròs i la pasta. La civilització occitana de trobadors, comtes i càtars, crea al cultura -també culinària- més refinada del moment, que s'expandeix per Catalunya. Com a resultat de tot això, en aquest territori floreix una de les literatures gastronòmiques més precoces i completes d'Europa.

La terra: el paisatge posat a la cassola

Si al·ludim a la frase atribuïda a Josep Pla (però que no trobem en cap dels seus llibres), la geografia és, naturalment, una dada important per a entendre la cuina de qualsevol país. Tanmateix, malgrat el tòpic sobre la riquesa del sòl català, això no és rigorosament cert: varen escassejar, històricament, les primeres matèries bàsiques -com el blat i els formatges-, i per això la necessitat del comerç aragonès i mediterrani, que proveïa d'espècies, blat, formatge i altres productes els ports de Barcelona, Palma o València. Si bé els viatgers estrangers, des del segle XVI, lloen les fèrtils hortes barcelonines o valencianes, o els productes balears, l'agricultura, als Països Catalans, és força difícil: com va escriure Pierre Vilar, l'home català "es cultiva cultivant", a partir d'un esforç considerable per a arrancar a una terra difícil els seus fruits. Com diu la dita espanyola, "los catalanes de las piedras sacan panes", una frase ben reveladora. Una terra, altrament, farcida de microclimes físics i alimentaris- dels Pirineus al mar, de Salses a Elx, tal com en recorda el geògraf Pierre Deffontaines. Les grans zones geogràfiques de Catalunya, doncs, influeixen en les seves diverses cuines. Hi ha una Catalunya humida (bàsicament el Pirineu, Girona i el nord-est, fins a Barcelona; correspon a la història Catalunya Vella reconquerida) i una Catalunya seca (sud de Barcelona, Tarragona i centre i sud de Lleida; equival a la Catalunya Nova, reconquerida més tard). I ja, després, hi ha , mar enllà o cap al sud, les noves Catalunyes.

Com a dada de partida predominant- tant històrica com geogràfica- hi ha el Pirineu, a ambdós costats de l'actual frontera, amb tota la sòlida cuina de muntanya. I hi ha la costa: el litoral mediterrani català ofereix el seu ric repertori de peixos i mariscs. Però els dos sempre s'han retrobat, com la sirena i el pastor que glosa la sardana. Però, més enllà de l'estricta dada geogràfica, Catalunya, històricament, sempre ha estat relativament urbanitzada, i per això, per damunt de les imposicions estrictes de la geografia, ha existit un "gran mercat" format per centenars de mercats locals.

Gramàtica de la cuina catalana

Tal com hem dit més amunt, una cuina, però, no es defineix només pels seus productes o els plats, sinó per les harmonies, gustos i combinacions particulars que ofereix, així com per les salses, tècniques i procediments. No pels mots, sinó per la gramàtica. I no solament pel present, sinó també per la història: una història que inclou tant la cuina familiar o dels pescadors, la dels restaurants i la dels creadors que s'inspiren en la cuina tradicional.

La cuina catalana utilitza diverses tècniques amb accent propi, de les més simples a les més sofisticades: coccions a la brasa (escalivada, torrats), cocció a la llosa (pròpia del Pirineu) bullits, guisats, estofats i ofegats, saltats i fregits i, com a aportació característica, el "rostit humit" o "rostit" en cassola de terrissa.

En el tractament de l'arròs i la pasta ofereix originals propostes de guisat i "rossejat", i plats exquisits -i fins universals- com l'arròs negre, l'arròs brut, la paella i la fideuada. Pot utilitzar el cru en amanides imaginatives, del bacallà esqueixat, passant pel xató i el trempó mallorquí.

Com a greixos, fa servir l'oli d'oliva i el llard, aquest cada vegada més descartat, excepte potser a Mallorca (saïm).

Ja Ferran Agulló va escriure, els anys 30, que hi ha quatre "salses" o bases de cuina fonamentals en aquesta cuina: el sofregit, la samfaina, l'allioli (amb all i oli, i variants amb ou, codony, fruita seca, etc) i la picada (pasta a base de fruita seca, all, julivert, etc). En realitat hi ha moltes d'altres salses: romesco, allipebre, salmorreta, etc. Fins i tot hi ha autors que sostenen l'origen menorquí de la "maonesa" o maionesa.

Pel que fa a plats característics, cal diferenciar entre cuina de diari o de subsistència i cuina de festa o ritual.

Per tant, és inútil discutir quins són els plats "típics" de la cuina catalana, o barallar-se sobre determinats purismes. Justament, una característica d'aquesta cuina nacional és que a partir d'unes quantes tècniques, sabors, etc. que la caracteritzen, d'una banda ho incorpora tot (alguns productes americans són, ara, fonamentalment catalans) i de l'altra té un gran poder d'assimilació i mestissatge (canelons, gaspatxos, aït, ptoser, el cuscús)... i a vegades un excessiu esnobisme a incorporar tot el de fora a través de la dèria de la "fusió".

Una cuina-pont

Suggerixo que, per la seva situació, la cuina catalana és una "cuina pont", dins de les cuines mediterrànio-llatines, de Portugal a Istanbul: com la seva llengua, aplega característiques generals del context llatí, amb un continuum que inclou el sud de França i Itàlia, però també Espanya, Portugal o Marroc.

En la seva essència, com va escriure Josep Pla, és arcaica i totalment "construïda", amb una continuïtat històrica que va des de l'edat Mitjana: ha fet doncs, una gran aportació històrica. La cuina catalana constitueix una veritable i refinada gastronomia, amb les seves pròpies cuines regionals, més enllà dels tòpics sobre certes cuines ètniques.

Des del punt de vista antropològic, proposa uns comportaments alimentaris, festius i rituals, i uns llenguatges i formes de comensalitat propis.

La seva paleta d'harmonies i sabors és variada i d'una sorprenent combinatòria: va d'allò més senzill -gust per les hortalisses simplement bullides- al més sofisticat -salses molt confitades o imaginatives, agredolços, barreges de dolç i salat, de marisc i carn, de fruita amb carn i peix, de bolets i mariscs particulars-. Aquesta darrera combinatòria, certament, és un dels elements més característics i originals de la cuina catalana (botifarra dolça, coca de sobrassada i albercocs, mar i muntanya, espardenyà, porcella amb anfós, arrossos i rostits mixtes...).

La primera matèria té qualitat, però també una gran varietat.

Presenta diversos nivells: és, per tant, una cuina completa, amb plats de diari i de festa, molt senzills o molt sofisticats. D'una forma similar, els seus diversos registres la converteixen en una cuina oberta, que sap evolucionar i sap nacionalitzar diversos ingredients i plats: és integradora.

És, finalment, per la seva oferta, molt plural, ja que s'hi uneixen l'antic i el modern, el mediterrani i el continental, el dietètic i l'alimentós.

Com a elements negatius, podem considerar la pèrdua o degradació de primeres matèries tradicionals -verdures, fruites, carn o peix- i un cert costat esnob que fa perdre, en la restauració, alguns plats tradicionals, en detriment d'una mal entesa modernitat o "creativitat" a l'abast de tothom. Els restaurants -un cop perdut bàsicament l'espai

domèstic-, en canvi, haurien de ser, en certa manera, els "museus del gust", el rebost dels productes, sabors i plats tradicionals.

Elements que fan de la cuina catalana una cuina alhora senzilla i rica, popular i culta, històrica i actual, i atractiva per al paladar actual.

La seva presència en els fòrums internacionals, a través dels 3 estrelles Michelin i altres cuiners i cuineres que uneixen tradició i innovació, així ho demostra.

Text publicat originàriament el 14/1/2010 al blog:

Bona Cuina - Jaumè Fàbrega

<https://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega/?p=156530>