

# **DISCURS PRONUNCIAT AL PALAU DE LA GENERALITAT AMB MOTIU DE LA PRESENTACIÓ DE LA CANDIDATURA DE LA CUINA CATALANA COM A PATRIMONI IMMATERIAL DE LA HUMANITAT**

## **I. Introducció**

Molt Honorable Senyor President de la Generalitat,  
Honorables consellers,  
Il·lustríssim Senyor President de l'Institut d'Estudis Catalans, Senyores i senyors,

L'acte que avui celebrem tanca una llarga etapa de treball sobre la cuina catalana i n'obre una altra, esperem que més curta però també d'intensa activitat. Des del 1996, l'Institut Català de la Cuina i la Universitat de Barcelona han portat a terme, conjuntament, una llarga recerca sobre l'estil de menjar dels catalans actuals i pretèrits, tasca a la qual s'ha incorporat, en una segona època, la Universitat Oberta de Catalunya.

En aquesta comesa han treballat junts historiadors, antropòlegs, tècnics de mitjans de comunicació, professionals de la restauració, i productors i distribuïdors del sector agroalimentari. L'objectiu prioritari d'aquesta feina conjunta ha estat definir amb rigor la cuina catalana i reivindicar-la com a patrimoni immaterial del nostre poble.

En aquesta presentació de la campanya, se m'ha encomanat la tasca d'escriure breument els fonaments científics que justifiquen la proposta de reconeixement; és a dir, definir el patrimoni culinari català i mesurar-ne l'abast cronològic i històric.

## **II. Què entenem per patrimoni culinari català?**

**El patrimoni és un element del passat més o menys llunyà que la col·lectivitat que l'ha creat considera important i, per tant, digne de ser conservat.**

Els objectes i els fets patrimonials permeten entendre la tradició, construir una certa relació amb la història i el territori, amb el temps i l'espai, amb la memòria d'un lloc. Aquesta relació dóna sentit a la vida

col·lectiva, pel fet d'alimentar el sentiment de pertinença a un grup amb identitat pròpia.

El procés de patrimonialització és, doncs, una característica de les societats modernes, temoroses de perdre allò que consideren símbol de la seva pròpia i particular història, de la seva especificitat.

A més a més, mitjançant la distinció entre patrimoni material i immaterial, els objectes susceptibles de patrimonialització han deixat d'estar circumscrits als vestigis materials, als testimonis escrits i a la producció artística, i s'han estès cap als aspectes més oblidats de la vida quotidiana, com la cuina i les maneres de menjar.

Tècnicament, la cuina ha evolucionant, per tot arreu, mitjançant la combinació de la creativitat local amb els ensenyaments arribats de fora. La gent, amb la conjuminació de queviures i tecnologies de manipulació autòctones i al·lòctones, ha aconseguit dues finalitats de natura diversa: *a*) alimentar-se i mantenir la salut, tot establint una relació més o menys equilibrada amb l'entorn, les estacions i el pas del temps, i *b*) identificar-se, definir-se culturalment mitjançant els aliments i els plats que cuina i menja, atès que, com ha recordat Levi-Strauss, la cuina es un llenguatge mitjançant el qual s'expressa una societat.

La noció de *patrimoni*, en el terreny alimentari, planteja, tanmateix, qüestions força complexes, ja que es tracta d'un patrimoni viu, canviant, amb tota la problemàtica que això implica pel que fa a la seva gestió i el seu manteniment. En efecte, els interessos de les societats afecten els productes «patrimoniais», entre els quals s'inclouen, a més del derivats de les tradicions locals, préstecs, intercanvis i adaptacions d'elements forans.

Si res no viatgés, si res no canviés, no hi hauria bacallà als nostres fogons ni flaire de canyella en rostits i cremes. A la cuina catalana, molts dels plats que tenim avui com a més nostrats integren productes forans, com l'arròs, l'albergínia i els espinacs —que van venir de l'Orient llunyà durant l'edat mitjana— o els tomàquets, els pebrots, les patates, les mongetes o la xocolata —que ens van arribar d'Amèrica en l'edat moderna.

Els resultats de les anàlisis històriques ens han permès constatar l'existència, a casa nostra, d'un immens potencial culinari tradicional. Actualment ja disposem d'un repertori seriós de receptes de les diverses contrades, però per a assolir els nostres objectius encara queda molta feina per fer. Perquè la cuina catalana pugui conservar tota la riquesa, serà necessari aprofundir en el coneixement de totes les pràctiques i els sabors que hi estan associats.

Avui, per manca de temps, s'està deixant de cuinar a casa, o, com a mínim, s'està començant a cuinar d'una manera ben diferent; circumstàncies que fan que tota la riquesa del saber tradicional associat a aquest àmbit es pot arribar a perdre en poques dècades.

Actualment, molta gent, a casa seva, s'interessa per aquesta tradició

culinària i la practica, recreant els sabors que vénen del seu passat, de la seva memòria gustativa familiar i cultural. D'altra banda, als restaurants, molts professionals també s'encarreguen d'oferir aquest tipus de cuina a un públic àvid de tastar i de retrobar els gustos tradicionals i els lligams amb les cultures locals. Molts d'aquests establiments s'han convertit en autèntics centres d'interpretació de la cuina tradicional que a les cases ja no es practica. Avui, moltes persones que a casa ja no poden gaudir dels plats tradicionals van als restaurants per retrobar-se amb la seva memòria del gust en forma d'escudelles, trinxats, suquets, flams... Aquest retorn als plats dels avantpassats, amb totes les limitacions d'espai i de temps, constitueix una oportunitat per als productors, gestors imprescindibles d'aquest paisatge que omple la cassola. En definitiva, és sobre ells que se sustenta la nostra cuina tradicional, basada en la producció de proximitat, l'experiència acumulada durant segles en la gestió d'uns espais agraris i el valor afegit que això representa.

La cuina catalana constitueix també una oportunitat excel·lent per al turisme, en la mesura en què pot promoure l'anomenat *turisme gastronòmic*, que cada vegada té més adeptes i és l'objecte principal o valor afegit clau en la tria d'un lloc on passar les vacances o on organitzar un esdeveniment.

Tradicionalment, la cuina popular, la casolana, s'ha transmès sobretot per via oral, gairebé sempre de mares a filles. Comprovada la fragilitat d'aquest patrimoni, ja a la baixa edat mitjana es va sentir la necessitat de «fixar-lo», de posar-lo per escrit. En conseqüència, la cuina catalana té una important tradició bibliogràfica de receptaris, que arrenca a mitjan segle XIV i que es prolonga fins a l'actualitat. Molts d'aquests receptaris han codificat la cuina popular coetània.

### **III. Argumentari històric**

La cuina catalana, modulada per les estructures socials de cada època, forma part del sistema culinari mediterrani. A la base de la nostra cuina hi ha un substrat ibèric, encara poc conegut, i l'herència clàssica, difosa pels grecs, des d'Empúries, i pels romans, des de Tarraco, Barcino i les altres ciutat litorals i interiors. Aquest llegat clàssic va anar força més enllà del triomf de la trilogia mediterrània del pa de blat, el vi i l'oli d'oliva, i va introduir a la península Ibèrica condiments i tècniques culinàries noves, com el *garum* o els salaons.

La segona aportació exterior va ser, des del segle VIII, la islàmica. Tot i que la presència dels musulmans va ser força curta a la Catalunya Vella, a ells devem la introducció d'un conjunt d'aliments oriünds de l'Orient llunyà, com la canyamel, l'arròs, els cítrics, l'albergínia, l'espínac, la síndria i, probablement, l'escarxofa, així com la pasta seca (els fideus i els

macarrons).

No va ser, emperò, fins a mitjan segle XIV, quan la cuina dels comtats catalans, tramesa fins aleshores per via oral, es va començar a codificar i va originar els receptaris cristians baixmedievals, dels quals ens n'han arribat quatre, tots ells redactats en llengua catalana. Els tres primers codifiquen una cuina refinada, mediterrània, que combina els ingredients aportats per l'agricultura, la ramaderia, la pesca i la caça autòctones amb els arribats de l'Orient llunyà introduïts a la conca occidental de la Mediterrània —com ja s'ha exposat— pels musulmans. Una cuina que emprava, a més, una àmplia gamma de condiments exòtics que els mercaders musulmans i cristians feien arribar conjuntament de Ceilan, l'Índia, Birmània, Sumatra, etcètera.

Sembla que els destinataris d'aquests tres primers receptaris van ser membres d'una alta burgesia culta i cosmopolita, delerosa de manifestar el seu rang mitjançant la taula, d'incloure el món sencer al plat. Aquests receptaris —l'anàlisi dels quals planteja encara nombrosos problemes teòrics— palesen també l'aparició, a Catalunya, del cuiner alfabetitzat i culte. Assenyalen el pas del menestral qualificat però analfabet a l'artista prestigiats que domina l'escriptura i esdevé personatge històric.

Dos fets importants, la conquesta del regne de Nàpols per Alfons el Magnànim i el pontificat de Calixte III per part del valencià Alfons de Borja van introduir aquesta cuina refinada però temperada a Itàlia, on va triomfar internacionalment. Alguns dels seus plats van passar de Roma o Nàpols a la Florència dels Medici, al Milà dels Visconti, i a la Verona dels Este.

Les transferències no van ser, emperò, en un sol sentit; la cuina catalana trasplantada a Itàlia va adoptar, a la seva volta, plats italians. El contacte amb les cuines italianes en va accentuar el refinament, va esdevenir més ostentosa. Entre el 1450 i el 1520 el prestigi de la cuina catalana va assolir el punt més àlgid a escala internacional, com ho demostra que tots els receptaris italians i francesos inclouen plats fets «a la catalana».

La crisi econòmica, el desplaçament de la Cort a Castella, la pèrdua de pes cultural i polític de Catalunya amb la monarquia hispànica, centrada en Europa i Amèrica, van esfondrar en poques dècades aquest brillant present de la cuina catalana. Durant els segles XVI i XVII, Catalunya va esdevenir, també gastronòmicament, un territori perifèric, mancat de creativitat, sense receptaris de cuina propis.

La situació va començar a canviar durant el segle XVIII, quan, tot coincidint amb una llarga etapa de creixement agrari, va reparèixer la literatura culinària en català en forma de receptaris conventuals. Uns textos que, al revés que els anteriors, reflecteixen una cuina popular, senzilla, sòbria, en la qual les espècies tenen un paper secundari, tant per raons econòmiques com morals. El seu interès rau en el fet que constitueixen la

principal font redactada en llengua catalana per a analitzar la introducció dels productes d'origen americà en la cuina popular catalana. Documenten l'adopció de productes com el tomàquet, el pebrot, la patata, la mongeta, el moniato i el cacau, fins i tot entre les classes populars.

El Romanticisme, al segon terç del segle XIX, va impulsar el nacionalisme i les llibertats i va facilitar la recuperació de l'ús social de la llengua catalana. En el terreny de la literatura culinària, l'avenç es va traduir en la publicació, el 1835, de *La cuinera catalana*, un receptari destinat a un públic ampli i redactat per a ajudar les famílies populars a menjar millor i a estalviar recursos alhora.

A mitjan segle XIX, un seguit de fenòmens històrics, com el triomf de la industrialització, la construcció del ferrocarril, l'arribada de creixents fluxos migratoris provinents d'Andalusia, Aragó i Castella, i l'escassa capacitat integradora de l'Estat liberal espanyol van provocar un problema d'encaix de Catalunya a Espanya. Des del 1880 ençà, van aparèixer moviments culturals i partits polítics de caire nacionalista que van despertar en un sector considerable de la societat l'afany per a ampliar els nivells de desenvolupament econòmic, de recuperar el passat, de revitalitzar la llengua pròpia, de preservar la identitat.

En aquest context, durant la Renaixença, la cuina es va utilitzar, com la llengua, per a crear identitat: es van consignar recursos econòmics per a la recuperació de plats tradicionals i per a l'edició de receptaris acurats i pràctics. La tendència va continuar durant el primer terç del segle XX, tot coincidint amb el Noucentisme.

D'aquesta època daten dues figures importants: el periodista i polític gironí Ferran Agulló, autor del *Llibre de la cuina catalana*, publicat el 1928, i el qualificat cuiner manresà Ignasi Domènec, que va contribuir a difondre l'alta cuina francesa entre la burgesia catalana. Poc abans de la Guerra Civil, va publicar *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya*. En ple conflicte bèl·lic, i donant, així, testimoni d'una lloable consciència cívica, va saber canviar de terç i va posar tot el seu saber culinari i la seva imaginació al servei de la famolenca població catalana, a la *Cocina de recursos*, una font informativa magnífica per a reconstruir el sistema alimentari i les dures condicions de vida de les poblacions de rereguarda durant la contesa.

L'enfrontament civil va provocar destrucció, pobresa i fam a Catalunya, on el menjar va esdevenir, per a un ampli sector de la societat, una autèntica obsessió. Les dificultats econòmiques i la penúria, especialment per als vençuts, van marcar la llarga postguerra sota la dictadura franquista. La poca literatura culinària que es va publicar estava sistemàticament redactada en castellà i tenia com a tema *la cocina española*.

Durant la darrera etapa del franquisme, el creixement econòmic i

l'atenuació de la repressió van permetre, tanmateix, als cuiners catalans reprendre l'herència d'Ignasi Domènec. En aquesta tasca de recuperació de la cuina catalana, hi van tenir un paper important tant Josep Pla, amb el seu nostàlgic i testamentari *El que hem menjat*, del 1972, com Néstor Luján i Juan Perucho.

Amb la restauració de la democràcia, l'estructuració de l'Estat en autonomies i l'auge del turisme de masses, la cuina catalana va experimentar, des del 1985, una forta embranzida, que es va manifestar en dos corrents paral·lels i complementaris. El primer va consistir a recuperar i a posar al dia la cuina tradicional davant la pressió de la globalització alimentària impulsada per les multinacionals del sector. D'aquesta reivindicació de la cuina popular catalana, en va donar testimoni fefaent Manuel Vázquez Montalban, que no sols va exercir una notable tasca d'educació gastronòmica, sinó que, a més, va convertir, en la seva literatura de creació, la cuina en material estètic d'alta qualitat. També ha estat important la llarga tasca compiladora portada a terme, tot i que amb criteris quelcom diferents, per Jaume Fàbrega, Manuel Lladonosa i Antoni Massanés.

El segon corrent fou la creació d'una alta cuina catalana que ben prest fou capaç de superar la seva inicial dependència de la *nouvelle cuisine* francesa i obtenir reconeixement internacional mitjançant l'obtenció de les estrelles Michelin. Santi Santamaria, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda i Joan Roca van veure recompensada reiteradament la seva creativitat i qualitat amb la distinció francesa, que, posteriorment, van assolir altres cuiners catalans. Tot ells han plasmat per escrit la seva innovadora praxi culinària, publicant periòdicament llibres de cuina que constitueixen la principal font per a analitzar aquest moviment, que ja necessita una síntesi interpretativa.

Paral·lelament, a les universitats catalanes, alguns professors maldaven per introduir la història i l'antropologia de l'alimentació en el plans d'estudis de llicenciatures i doctorats, i establien, del 1996 ençà, arran del Segon Congrés Catalana de Cuina, contactes amb el seus col·legues de les escoles de restauració i amb els professionals del sector, una iniciativa sense precedent a la resta de les universitats espanyoles.

Avui, la cuina catalana, com a conseqüència d'aquesta convergència d'esforços, viu una segona etapa daurada. Ha esdevingut, com a la baixa edat mitjana, un referent mundial pel que fa a la cuina d'autor i suscita un gran interès entre els crítics gastronòmics i els mitjans de comunicació d'arreu del món. Tot això ha estat possible perquè la cuina catalana té una llarga tradició, disposa d'arrels fondes amb les quals es pot experimentar i crear, sense perdre la identitat.

La nostra cuina té arrels i prestigi, però pertany a un poble petit, s'expressa en una llengua minoritària, sense estat, i evoluciona en un

context internacional presidit per la globalització cultural i alimentària, controlada per les multinacionals del sector i pels mitjans de comunicació de les cultures fortes. Aquests *lobbys* presenten el seus productes com a innovadors, sans, cosmopolites, i qualifiquen les creacions dels països febles d'anacròniques, poc adaptades a les condicions de vida actuals o, fins i tot, perilloses per a la salut.

En un context cada cop més agressiu, i conscient del risc que corre l'experiència acumulada al llarg de molts de segles per successives generacions de catalans, un col·lectiu integrat per professionals de la restauració, la indústria agroalimentària, membres de les universitats i de l'Acadèmia Nacional de Catalunya ha considerat adient concentrar esforços per a obtenir el reconeixement de patrimoni immaterial per part de la UNESCO, distinció que la institució ja ha concedit recentment a la cuina mexicana i a la gastronomia francesa.

Si ells l'han aconseguit, nosaltres també podem obtenir-lo si treballem bé, si presentem un dossier científicament rigorós, ben estructurat i amb un fort poder de convicció. Es tracta d'una tasca col·lectiva, en què professionals del sector, membres de la universitat i de l'acadèmia del país han de treballar ensems, fent cada un la seva feina, sense personalismes, protagonismes, recels, triomfalismes o cofoismes. Amb transparència i voluntat de servei.

Si ho aconseguim, tots en sortirem beneficiats i haurem contribuït a refermar el prestigi del nostre poble a escala internacional, a col·locar-lo al món, a integrar-lo al grup selecte de les societats innovadores i creatives.

Si no ho aconseguim, ens quedarà sempre l'experiència, el camí recorregut, tot allò que haurem après. En cap cas no haurà estat, doncs, un temps perdut ni uns recursos malmesos.

Barcelona, 14 de febrer de 2012  
Antoni Riera Melis, UB/IEC