



Institut
d'Estudis
Catalans

Presentació del *Corpus del patrimoni culinari català*

Dimarts 28 de juny de 2001

Sala Prat de la Riba de l'IEC

Text del president de l'IEC, Salvador Giner

Molt Honorable Senyor President de la Generalitat de Catalunya,
senyor president de la Fundació Institut Català de la Cuina,
senyora fundadora de la Fundació Institut Català de la Cuina i del
projecte marca Cuina Catalana,
senyor president del Grup Vichy Catalan,
senyor director general d'RBA Llibres,
senyores i senyors,
amigues i amics,

Benvinguts a l'Institut d'Estudis Catalans.

Avui som aquí per presentar el *Corpus del patrimoni culinari català*, que, editat per l'Institut Català de la Cuina, és el receptari de gastronomia catalana més complet que s'ha fet fins ara. L'obra presenta el resultat de més de vuit anys de recerca en

l'àmbit culinari. Fruit d'ella són les més de mil cent receptes que s'hi recullen i que ens endinsen en un món gairebé inacabable de textures, sabors i olors. Un món, la gastronomia catalana, que ens parla de tradició i, alhora, d'innovació, barreja d'aportacions, de costums i matèries primeres vingudes d'arreu.

La gastronomia és precisament una evolució contínua, un saber heretat i alhora traspassat, com una llarga cadena en què cada baula aporta quelcom de diferent. El patrimoni culinari d'un país, cada cop és més evident, forma part principal i intrínseca del seu patrimoni. Mitjançant el que mengem, la manera com ho cuinem, ho presentem i ho assaborim, se'ns obre tot un ventall de sensacions i emocions que ens parla molt de les relacions socials que establim i ens uneixen, de la nostra manera de ser col·lectiva. La *comensalitat* i la *convivialitat* —ens recorden els sociòlegs i els antropòlegs— són sempre una relació essencial entre els homes .

Fa ara ja cinc anys, l'11 de desembre de 2006, es va presentar en aquesta institució, l'Institut d'Estudis Catalans, el *Corpus de la cuina catalana*, també fruit d'un projecte de recerca de cinc anys arreu de totes les comarques de Catalunya, amb la voluntat d'inventariar el patrimoni popular gastronòmic català. Era una eina pràctica, adreçada a tothom, amb nou-centes receptes ordenades alfabèticament i en què participaren més de quatre-cents restaurants i fondes. Aquell llibre i el que presentem avui

caminen en la mateixa direcció: la de dotar la nostra cultura d'un sòlid receptari culinari que es mou vers un reconeixement mundial de la nostra gastronomia. Constitueix un pas per a demanar oficialment a la UNESCO que declari la gastronomia catalana Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat, un reconeixement que esperem que arribarà ben aviat.

La relació de l'Institut d'Estudis Catalans amb l'alimentació és estreta. D'entre els més de noranta programes de recerca amb què treballa, disposa d'un projecte dedicat a l'alimentació en l'època medieval. Impulsat i dirigit pel catedràtic Antoni Riera, membre de l'Institut, el programa estudia les escassetats, les caresties, les fams i les mortaldats durant la baixa edat mitjana i en recull el corpus documental. El programa es va iniciar l'any 2008 per analitzar en profunditat les crisis de subsistència i les mortaldats que patiren, entre els segles XI i XV, els territoris compresos entre Salses i la Sénia i per calibrar el seus efectes sobre la societat i l'economia medievals del Principat.

Aquest projecte, d'ampli abast, pretén construir una cronologia precisa de les escassetats, les caresties, les fams i les mortaldats que afectaren Catalunya i establir-ne la freqüència, la durada i la intensitat; precisar les causes i l'àmbit espacial dels dèficits alimentaris; cartografiar l'origen i la difusió de les principals pandèmies i examinar la relació de causa-efecte entre la manca d'aliments i la mortalitat; mesurar les conseqüències de les fams

i de les mortaldats en la demografia, l'economia i la societat rural i urbana; analitzar el paper desenvolupat per diferents agents socials en la gènesi i el desenvolupament de les crisis, i també els procediments dissenyats per les diverses esferes del poder per neutralitzar els efectes més nocius de les crisis, i, finalment, completar el corpus amb les transcripcions dels documents inèdits recollits als arxius des del 2002.

La confecció de corpus diversos forma part de la investigació que l'Institut promou, canalitza, coordina o en la qual participa. Respon a la voluntat de l'acadèmia catalana de les ciències i les humanitats de contribuir a l'edició de grans volums del saber. En són exemple el *Corpus dels trobadors*; el *Corpus literari català*, projecte en el qual participarà aviat; el *Corpus Vitrearum Medii Aevi*, realitzat amb la Unió Acadèmica Internacional i que forma part d'un projecte internacional; el *Corpus textual de la Catalunya del Nord*; el *Corpus textual per a una gramàtica del català antic*, i el *Corpus textual informatitzat de la llengua catalana*, entre d'altres. Són una mena de projectes als quals l'IEC dedica una atenció especial, de transcendència rellevant, perquè sovint són la base en què es fonamenten altres investigacions. Útils, doncs, per a tots els recercadors com a obres de referència.

Vull destacar també que l'Institut té una societat filial, l'Associació Catalana de l'Alimentació, adscrita a la Secció de

Ciències i Tecnologia, que té per finalitat l'estudi, el desenvolupament, la difusió i l'intercanvi de coneixements sobre ciències de l'alimentació, que publica la revista *TECA*.

I també el Centre Català de la Nutrició, on col·laboren diversos científics, membres de l'Institut, Abel Mariné i Màrius Foz, entre d'altres.

Senyores i senyors, tornem-ho a dir clar. El patrimoni culinari és patrimoni cabdal del país. Hem de treballar per a servir-lo, i d'aquí el suport incondicional de l'Institut d'Estudis Catalans a iniciatives com la que avui ens aplega a la Sala Prat de la Riba. L'Institut es complau d'acollir aquesta presentació i fer la seva aportació perquè la gastronomia catalana faci una altra passa endavant.

Aprofito l'avinentsa, finalment, per recordar que el llibre *Catalan Cuisine: Europe's Last Culinary Secret*, del gastrònom californià Colman Andrews, ha estat guardonat per les autoritats culinàries internacionals com el millor llibre de cuina del món. Amb això el senyor Andrews ha donat a conèixer la cuina catalana arreu. Esperem que el nostre Govern tindrà en compte la petició encapçalada per l'Institut d'Estudis Catalans perquè li sigui concedida la Creu de Sant Jordi.

Moltes gràcies.