

Introducció

«Conten de sant Felip Neri que una de les seves dites predilectes era "Menjar bé i ser sant".»

I. Domènech i F. Martí,
La mejor cocina de Cuaresma (Madrid, 1914).

Entre la gent d'esquerres sol passar que tant se'ls en dóna que el menú del dia consisteixi en un entrepà d'ou dur o bé en una *queue de boeuf grillée à la Sainte-Menehould*. Entre un menú i un altre hi ha, més que una qüestió de poder adquisitiu, una qüestió d'imaginació i de cultura. Un servidor és d'esquerres de tota la vida i va descobrir la gastronomia gairebé al mateix temps que la *Història del Pensament Socialista* de Cole. I puc dir que en aquell temps era molt més car comprar l'obra completa de Cole que fer una escapada fins a la frontera francesa per exigir una *queue de boeuf grillée à la Sainte-Menehould*. No negaré pas que de l'obra de Cole he extret molts ensenyaments i sobretot un itinerari de lectures de clàssics que han reconfortat el meu esperit històric en hores de proves difícils. Però aquesta declaració de principis no m'obliga a avergonyir-me de les estones excel·lents que he passat amb la ja tan anomenada cua de bou, acompanyada d'una salsa diable deliciosament corrosiva.

En un altre ordre de coses bastant pròxim he comprovat que la major part de la bona gent sensibilitzada per la qüestió catalana està al corrent del 14 % escàs que Catalunya recupera dels diners que s'enduu el centre. En canvi no té ni la més petita idea que d'entre els senyals d'identitat catalana destruïts hi ha els senyals gastronòmics. El paisatge català està ocupat en un cinquanta per cent per cartells que anuncien urbanitzacions i el cinquanta per cent restant l'ocupen cartells on és promès al viatger un paradís gastronòmic que només té dos camins d'arribada: el pa amb tomàquet i pernil i el conill a la brasa amb allioli. Més d'un segle de Renaixença històrica no han deixat altra marca gastronòmica que el pa amb tomàquet protegit per una pel·liculeta de pernil plastificat i una pota de conill industrial, maltractada sense cura per un foc desordenat i balsamitzada amb prou feines per un allioli de Mini-Pimer. És cert que hi ha un ordre de prioritats i que l'objectiu espriuà de «salvar els mots» se'm revela fonamental en els temps que han corregut i corren. Però crec legítim qualsevol esforç paral·lel per salvar una parcel·la d'identitat que mereix un racó dins la memòria col·lectiva del nostre poble.

A Catalunya hi ha gastrònoms excel·lents, però solen ser de dretes i el seu catalanisme no sol excedir els límits prudents de la Lliga. Nèstor Luján és el més avançat dels nostres tractadistes gastronòmics, però per a bé de tots suggereixo que persisteixi en la seva alineació demoliberal, tan útil en els temps que correm i gairebé primera matèria a guardar com un tresor davant els temps que s'aproximen. A Nèstor Luján dec lliçons excel·lents de gastronomia d'aquells temps de l'Escuela Oficial de Periodismo en què

vam descobrir que les classes de Nèstor sobre pipes, novel·la nord-americana contemporània i cuina francesa eren molt més interessants que aquelles que acadèmicament li havia atribuït el programa. Nèstor ens donà una classe sobre el naixement, el creixement i la mort de la cuina barcelonina del bacallà anterior a la guerra civil, que tindrà algun dia el seu Julián Marías i la seva publicació a càrrec d'un Consejo Superior de Investigaciones Científicas capaç d'impedir la fuga de llengües i talents.

En al·ludir els savis catalans sobre gastronomia no feia altra cosa que introduir-me a la justificació definitiva de la meua obra. L'escric amb la voluntat de prestar un servei cultural i polític, amb la pruija de convertir-la en el llibre roig del català viatger que l'acompanyi en els seus desplaçaments pel país i li serveixi de catecisme per brandar davant les barbes d'hostalers traïdors, mercantilitzadors de pa amb tomàquet i conill a la brasa, que han muntat els seus negocis de vegades en terres que compten amb plats excel·lents sepultats sota diferents capes de destruccions bàrbares. Recuperar la cuina catalana és avui dia un esforç gairebé arqueològic amb excepció d'escasses zones que han conservat una gran fidelitat a la seva identitat gastronòmica: per exemple l'Empordà. A la resta cada excepció confirma la regla i la memòria gastronòmica ha quedat reduïda a un o dos plats mig amagats a les llistes de menjar ridículament estatal (em refereixo a l'Estat espanyol) o no pas menys ridículament internacional (per exemple l'arròs a la milanesa que era pregonat en un restaurant radicat en unes terres on en altre temps l'arròs amb sípia i tinta resistia la comparació, ni més ni menys, amb el *caldero* del Mar Menor).

Escrivia Julio Camba a la seva obra *La casa de Lúculo*: «El ferrocarril ha mort la majoria dels hostals, paradors, fondes, posades i albergs que acollien el viatger als antics camins; però l'automòbil els va ressuscitant. Durant cinquanta anys, més o menys —el primer ferrocarril d'Espanya, que fou el de Barcelona a Mataró, s'obrí al públic el 1848, i els primers automòbils no començaren a rodar fins a començos de segle—, les nostres carreteres quedaren relegades a un tràfic secundari que, en relació amb el marítim, podríem anomenar tràfic de cabotatge, i si els traginers i els somaders miren avui l'automobilista com un intrús, els hostalers, en canvi, reconeixent-hi un vell client dels bons temps, l'acullen com al fill pròdig i li obren les seves portes de bat a bat. La cuina regional reneix de les seves cendres...» Era una mala profecia, perquè l'automòbil és el responsable principal del fet que de la vella cuina «regional» no en quedin ni les cendres.

La mercantilització d'una pseudo-cuina típica s'ha produït per culpa del petit burgès dominical desculturalitzat i amb fam de naturalesa, encara que aquesta fos de cartó-pedra. I per a aquest fugitiu del terror urbà ha estat construïda una gastronomia de cartó-pedra, una gastronomia-ficció, quan no ha estat una gastronomia «*made in USA*» interpretada pel cor de la ràbia.

I, tanmateix, ara com ara hem de comptar amb aquest fugitiu perquè exigeixi un retorn a les fonts, perquè a partir d'un cert criteri faci jurar la Constitució a cada hostaler.

Abans de començar a menjar a la vostra taula, jureu-me que el bacallà a la llauna és bacallà a la llauna, i mai no l'heu falsificat en el passat.

Un altre instrument possible de reconquesta seria la intervenció decisiva d'entitats com l'Institut d'Estudis Catalans o l'Òmnium Cultural per a crear una xarxa de restaurants representatius del passat gastronòmic, ubicats precisament a les zones més adulterades, a manera de missions gastronòmiques en terra de pagans. I no seria cap despropòsit que les associacions que lluiten per la Catalunya del futur, incloguessin a les seves reivindicacions el respecte a les normes gastronòmiques, encara que dolgués a companys de viatge engatjats exclusivament en reivindicacions polítiques homologades. Fou Nebrija qui digué: «*Siempre fue la lengua compañera del Imperio*», i ningú no té per què interpretar el mot llengua en una sola significació. I fou un polític de la Lliga, el senyor Ferran Agulló i Vidal, qui escriví al davantal del seu *Llibre de Cuina Catalana*: «Catalunya, com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina. Hi ha regions, nacionalitats, pobles que tenen un plat especial, característic, però no una cuina. Catalunya la té, i té més encara: té un gran poder d'assimilació de plats d'altres cuines com la francesa i la italiana: fa seus els plats d'aquelles cuines i els modifica segons el seu estil i el seu gust.»