

El territori del sabor



[Toni Mollà](#)

06 ABR 2024 7:01

«La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola» és una d'aquelles evidències que Josep Pla va convertir en axioma. Una evidència, si ens referim a la restauració pública, que al País Valencià no havia estat confirmada fins fa quatre dies. Potser no és debades que el mateix escriptor empordanès sentenciara, suposem que després d'un oceànic estudi empíric, que «els restaurants de València són, en general, tan discutibles que han contribuït d'una manera visible al manteniment de la vida familiar». Gràcies a Déu i als professionals de la restauració, les coses, en aquests aspectes del paladar, han millorat molt les darreres dècades. El lector aficionat als plaers de la taula -tradicional o d'autor, que no convé ser massa fetiller- n'és ben sabedor.

Excepcions a banda, i alfarrassant a ull, l'escriptura gastronòmica del país -la crítica especialitzada i la dels divulgadors de la cuina- també ha superat la papanata glorificació de productes, maneres de cuinar i rituals de consum de dècades arrere. Sense voluntat d'inventari, els valencians disposem d'una nòmina d'il·lustrats de primer nivell en la matèria, amb el savi Vicent Marqués al capdavant: un autèntic enciclopedista de la memòria culinària. La *Història de la cuina catalana i occitana* -que s'allargarà a 10 densíssims volums- n'és l'obra mestra en el nostre ecosistema cultural. Una aportació colossal, que no ens ofereix només uns receptaris amb valor etnogràfic -cosa que seria prou en un país de desmemoriats- sinó també un fresc sociocultural vastíssim amb la cuina popular com a pedra cantonera. «Una autèntica obra d'art», en paraules de Ferran Adrià. Sense dubte, Vicent Marqués o Llorenç Millo, entre els valencians, o Josep Pla i Nèstor

Luján a Catalunya, conformen un *dream team* compartit que ens ha salvat els productes i els mots de la cuina de producte del terreny sense renunciar, quan es presenta l'ocasió, a assaborir una carn gallega, unes kokotxes basques o un xampany francès. Tots els dies arròs al forn també enfta.

Els francesos han destacat com ningú en la literatura de les papil·les gustatives. França és la pàtria de la *Fisiologia del gust* de Brillat-Savarin (1755-1826), segons el qual «menjar és una necessitat: menjar bé, un art». Tanmateix, per paradoxal que sembla, ha estat al context anglosaxó on han aparegut les investigacions pioneres dels anomenats *food studies*, convertits els darrers anys en una àrea de coneixements decididament transdisciplinar, i ben suggeridora com a part de la crítica cultural. En paraules d'Enric Bou, aquests estudis constitueixen «una reflexió ecocrítica sobre l'enfocament alimentari aplicat a les humanitats». L'anàlisi dels contextos culturals i les seues expressions alimentàries, els factors que hi interactuen i les lògiques que expliquen el manteniment dels costums, hibridacions o substitució per d'altres d'al·lòctons són temes d'interès creixent. Al capdavant, així es reproduïxen tots els fenòmens culturals -inclosos els sociolingüístics, per descomptat. De fet, els processos de manteniment, hibridació o substitució cultural són part indestruïble de les cosmovisions vigents en una determinada societat i moment històric. L'art, la literatura i la indústria audiovisual se n'han fet ressò abans que els ulls acadèmics incorporaren aquesta nova manera de mirar la cuina i els fenòmens associats.

Des de Vicent Andrés Estellés a Manuel Vázquez Montalbán, entre nosaltres, o sèries televisives com *Els Soprano* han valorat amb excel·lència l'element semiòtic del menjar. Els estudiosos de la cultura de mirada panoràmica ens aporten ara plantejaments «ecocrítics» del bon gust i el flaire. En el context català i hispànic -en un sentit no solament espanyol- destaca com a cap de fila precisament Enric Bou, un home de formació lingüístico-literària inicial que, al llarg de la seua fèrtil vida acadèmica en diversos contextos -França, Catalunya, Estats Units i Itàlia- ha construït un autèntic paradigma de referència per a l'anàlisi dels fenòmens lligats al «territori» entès en un sentit geogràfic però també sociocultural. *Saber y sabor: escritura y comida. Acerca de los paisajes alimentarios* és la seua darrera i innovadora obra. Un capítol nuclear dins d'un univers de centres d'interès propis de l'autor en què s'ha de destacar així mateix *La invenció de l'espai. Ciutat i viatge* al costat de centenars d'assajos i *papers* acadèmics repartits per editorials i universitats sobre la construcció de l'espai com un conjunt de vincles vitals que es fan i es desfan.

En tot cas, la cuina és un «lloc» entès com a espai -físic i social- que genera relacions distintes en els diferents contextos. De fet, per a nosaltres, els fills de la cultura tradicional, la cuina és el lloc més «familiar» de la casa. Això fins al punt que, contra la sentència d'Ulrick Beck -«una família és un grup de persones que comparteix una rentadora»-, mantenim que una família és un grup de gent que comparteix, amb regularitat pautaada, cuina i taula. A voltes rutinàriament, unes altres de forma celebrativa. Col·lectiva, en qualsevol cas: comunitària o associativa, segons el binomi de Ferdinand Tönnies. Ben mirat, la cuina és el substrat de la «comunitat» humana de què formem part. Però, en la nova «societat» que en pren el relleu per obra i gràcia de la modernització social, la cuina ha esdevingut finalment el lloc de l'amistat entre la «família» dels afectes escollits. Només un amic -com Enric Bou va fer amb a mi en un gèlid hivern de Nova Anglaterra-

et deixa tastar el punt de sal abans d'entaular-se i compartir gloriosament un *baked rice with cod* propi de la cuina dels *expats*.

Finalment, la cuina -espai i activitat- és fonamentalment una «idea» humanista lligada a aquella sentència de Montaigne segons la qual «l'home és un animal que guisa». Que guisa i consumeix els àpats com el plaer compartit més confessable. Com cantaven els xicons d'Orxata Sound System, «Compartir Dóna Gustet». A fi de comptes, arribats a l'actual estadi de globalització insípida i de mercats turistificats, guisar és també un acte de resistència, la cuina, la nostra darrera barricada sentimental i Pepe Carvalho -que «només creu en el bacallà al pil pil després de la mort de les ideologies»- el nostre profeta.

Fuente original: <https://www.levante-emv.com/postdata/2024/04/06/territori-sabor-100680449.html>