



## El sentiment populista en la cuina



La paella ha d'acabar esdevenint una «mousse»

Persones d'idees i sentiments nacionalistes —de País Valencià, no de Comunitat— han descobert no fa gaire els púdings d'escòrpora i porro i gambes, la sopa de trufes ideada per Paul Bocuse fa deu anys i les *mousses* de qual-sevol cosa. Aquestes persones constitueixen l'avancada gastronòmica entre els nacionalistes, perquè s'han mostrat receptives a les noves tendències culinàries, amb retard, això sí, ja que les fórmules gastronòmiques que acaben d'abraçar són velles d'anys, implantades a l'Estat espanyol pels militants de la Nova Cuina Basca.

**A**questa actitud oberta, liberal i cosmopolita dels nacionalistes dels púdings contrasta —de vegades coexisteix— amb una altra de més tradicional, dogmàtica i populista, la del lllom amb faves i el conill amb tomata, és a

dir, amb aquella que dona per bona i exquisida qual-sevol creació culinària autòctona pel fet de ser-ho, i oblida que la cuina «popular» no és una cosa inamovible i estàtica, fixada secularment i que no es transforma.

Diversos factors poden alterar, de vegades substancialment, allò que es coneix per «cuina popular». Ara ja no hi ha receptari de la nostra àrea cultural que no aporte un gran nombre de guisats a partir d'un sofregit de tomata, o uns altres on intervenen de manera decisiva les creïlles o els pimentons. Doncs bé, aquests productes no van ser coneguts fins després del descobriment d'Amèrica pel vianant Colom. I un altre exemple. Les espècies comencen a utilitzar-se creativament en la cuina popular quan Colom i els seus xicots les importen a Europa. Ningú no posarà en dubte, tanmateix, que la cuina popular anterior al descobriment d'Amèrica era tan popular com la que la succeeix a partir del segle XVI.

**A**l *Llibre del Coch*, publicat el 1520 a Barcelona, i un dels tractats culinàris més antics de la península Ibèrica, apareixen la canyella, en 125 ocasions, i el sucre, en 154, i no com a amaniments de la rebosteria i dels dolços, sinó com a ingredients, sovint bàsics, en l'elaboració de certs guisats. A *La cuinera catalana*, que data del 1835, hi ha multitud de receptes dolces i agredolces, amb un ús exagerat —per al gust actual— d'espècies i herbes aromàtiques, i un abús notori dels rovells d'ou en bastants receptes. Són dos exemples —podria aportar-ne més— que expliquen que tota cuina —«popular» o no, tant hi fa— és una matèria viva, dinàmica, inclús aquella més aparentment ancorada en la tradició i en els costums, com podria ser la cuina rural.

Els gustos, que canvien per culpa de l'economia, l'accessibilitat a determinades primeres matèries, els moviments migratoris, la dietètica o la cultura gastronòmica, aporten correccions quasi contínues a conceptes tan vagues i difusos com ara «cuina popular» o «cuina nacional».

**P**erque, a més, ¿que s'entén, o què entén cadascú per «cuina popular»? ¿És aquella que sorgeix en un medi rural? ¿O és la inventada en el transcurs dels segles per les classes populars? ¿O serà també aquella en què han intervingut la petita i la mitjana burgesia urbana? ¿Podrà

considerar-se, d'ací uns anys, «cuina popular» i «nacional» la *mousse* d'escalivada de Josep Mercader, creació culta i estrangeritzant a partir d'una recepta tradicional? Massa interrogants, i només tinc resposta —afirmativa— per al darrer, d'acord amb Luis Bettónica i Xavier Domingo. Perquè negar-se a admetre que un cuiner de geni com Mercader, l'arrel popular del qual és fora de tot dubte, tinga el dret de transgredir el sacrosant receptari tradicional, és negar la mateixa dinàmica cultural de la cuina, i caure en un populisme dogmàtic i de campanar que ens condemna a menjar sempre conill amb allioli.

Allò que he escrit fins ara no pressuposa una apologia de les noves creacions enfront dels menjars vells. Hi ha receptes entranyables, fites en la imaginació culinària —«popular» o «burguesa»— que caldrà conservar i defensar, però no dels cuiners cultes i sensats, creadors i un pèl heterodoxos, sinó de les multinacionals de l'hamburguesa i del pollastre —un pollastre repugnant— fregit. Però cal remuntar la nostàlgia populista. El mateix Josep Pla, que defensava la tesi que havíem de menjar d'adults els mateixos productes que menjàvem de xiquets, embogia pel *bouef a la mode*, especialitat francesa, oblidant, per un moment, els seus obsessius pèsols empordanesos.

A més, i al capdavant, fins i tot els meus amics nacionalistes-populistes convindran amb mi que el final que es mereix la nostra autocràtica paella és acabar esdevenint una *mousse*. Podria ser el símbol d'un pacte entre la tendència gastronòmica *nacional-progressista* i la *nacional-populista*.