

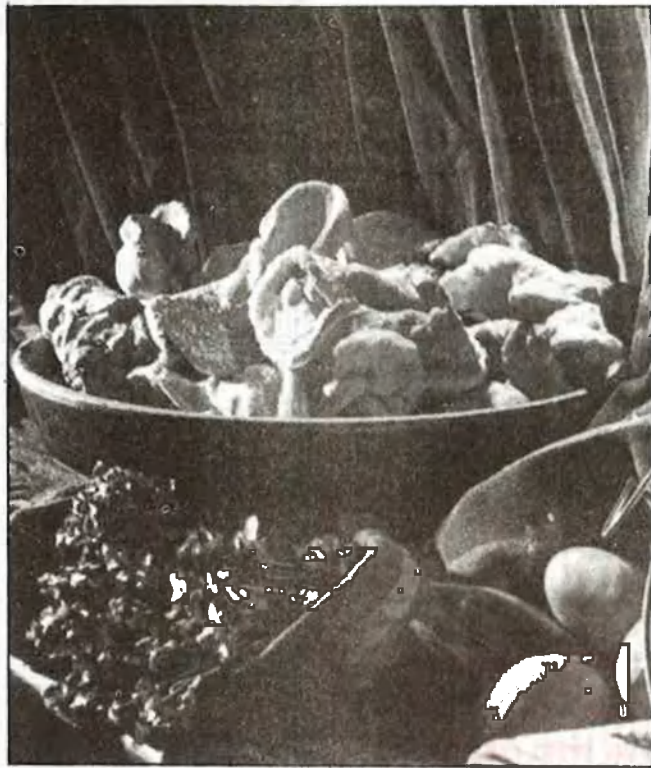


Cuina popular, cuina regional

Vicent MARQUÉS

A França han posat en circulació el terme *ethno-cuisine*, que empen quan parlen de cuines regionals, en un sentit en el qual estic d'acord, però que caldria matisar. És clar que els trets ètnico-històrico-culturals hi tenen molt de pes, però, tractant-se de cuina popular, compten molt també els factors geogràfics i climatològics, que determinen la qualitat i la varietat de les primeres matèries. I segons com i quins són els productes que les cuineres tenen al seu abast, així seran els guisats. Perquè en la cuina casolana no s'empen mai elements exòtics (tret de les espècies, que es conserven molt de temps) i per això sovint es dona el cas que països allunyats entre ells fan guisats molt semblants, com hauran pogut comprovar els qui hagen viatjat per la Mediterrània.

En el cas de països veïns és on es veu més clarament que les fronteres ètnico-lingüístiques —i no diguem les polítiques— no són exactament les culinàries. Al País Valencià, posem per cas, compartim el «gaspatxo» amb la Manxa, l'«arròs a banda» o «calder» amb Múrcia (i amb Catalunya i les Illes), les gairebé desaparegudes



Les orelles són unes pastes populars pròpies de festa major que es fan en una àrea geogràfica molt extensa. Les de la il·lustració són del Llenguadoc

«miques» amb bona part de la península i el «peix a la sal» amb Múrcia i Provença. I pertot arreu hi ha coincidències, el «brou bufat» català (sopa de matances, feta amb el brou de cocció de les botifarres) és el «bougràs» o «jembouràs» llenguadocià-gascó-perigordí, la «sopa amb pisto» provençal-niçarda és el «pesto» lligur, la «garbura» és una sopa basco-bearnesa, les tradicionals «orelletes» s'elaboren a mig Europa, etcètera.

Un altre exemple que il·lustra prou bé la qüestió és el fet que als països continentals riberencs sempre hi ha dues classes de cuina, la marinera i la de l'interior. I, en aquest sentit, podem dir que hi ha més diferències entre (per exemple) la cuina catalana de l'interior i la del litoral que entre aquesta i l'homònima provençal. Queda clar, doncs, que no pel fet de passar a l'altra banda d'una frontera (lingüística

o de la mena que siga) trobarem necessàriament grans diferències culinàries.

Però també és un fet —i per això em sembla encertada la paraula «etnocuina»— que cada poble té una manera d'entendre la cuina (i altres coses) i que, malgrat les interferències i les similituds, a cada regió del món tenim una cuina pròpia i ben diferenciada. Per tant, podem parlar amb propietat de cuina catalana, basca, etcètera.

Als Països Catalans, que és on volia anar a parar, i malgrat algunes diferències lògiques (que, d'altra banda, també funcionen entre l'Empordà i Tarragona o entre l'Horta i els Ports), tenim una unitat culinària demostrable, mai no reivindicada per ningú, però ben clara. Som grans menjadors d'arròs (a Europa ocupem el primer lloc, pel que fa a la producció i al consum), que

cuinem de manera semblant i amb els mateixos ingredients —pollastre, conill, peix, bacallà, verdures, etcètera—. Algunes receptes molt tradicionals ultrapassen les demarcacions històriques, com ara l'*arròs amb crosta* (que també fan a Tortosa i que anomenen *arròs amb cresp*), l'*arròs al forn* (que elaboren també a les Illes) o l'*arròs a banda*, que abasta tots els Països Catalans (a les Illes en diuen *arròs a la pescadora* i, de la Plana al Baix Camp, *arrossejat*). El plat de resistència ha estat durant segles l'*olla*, pràcticament igual pertot, però que a Catalunya anomenen *escudella* o *escudella i carn d'olla*, i a les Illes *sopa i bullit*. Ben carregat de carns i embotits, hi ha el plat tradicional del dinar de Nadal en totes les terres de parla catalana. Llavors s'anomena *olla* —o *escudella*— de Nadal. Molts guisats famosos s'elaboren arreu, com les *faves a la catalana*, conegudes al País Valencià per *faves saccades* o *faves al tombet* i a les Illes per *faves ofegades*. I es faria massa llarga la llista.

D'altra banda, és indubtable el parentiu de la cuina provençal amb la nostra, que en ocasions arriba a sorprendre per la similitud, com és el cas dels *espinacs amb panses i pinyons* catalano-niçards o del *giraboix* xixonenc i el famós *aioli* provençal, pràcticament iguals. De manera que, si féiem un viatge turístico-gastronòmic des de Guardamar fins a Menton i tornàvem per les Illes, no hi trobaríem diferències substancials, ni en la cuina ni en el paisatge, sense entrar en altres afinitats culturals i lingüístiques catalano-provençals, que també podríem esmentar.