

# Catalunya: els millors cuiners del món?

La gastronomia dels Països Catalans compta des de fa alguns anys amb dos del millors cuiners del món, Ferran Adrià i Santi Santamaria. Però deixant a banda l'adscripció nacional de tots dos, la cuina d'autor té els seus riscos i les seves incomprensions.



Santi Santamaria, el coc del Racó de can Fabes, es reclama com a nacionalment català. Aca-  
ba de publicar el llibre *L'ètica del gust*, premiat pel Saló Internacional de Cuina de Versalles.

**A** través de les guies i de la projecció mediàtica, en aquesta darrera dècada la cuina catalana ha obtingut una projecció internacional. Ho ha fet d'acord amb el sistema establert a França, que són les valoracions atorgades per guies com ara la Gault & Millau i, sobretot, la Michelin. En la primera, l'any 1992 deien que la "cuina espanyola" (que confonen amb la catalana) era inexistent. Després se'ls va aparèixer Sant Pau en forma de Ferran Adrià i a la següent edició varen canviar el mapa de França a fi de fer-lo arribar fins a Cala Montjoi, el racó de món on oficia el famós cuiner. Els segons –la guia de més prestigi– ja tenien reconeguts Santi Santamaria, d'El Racó de can Fabes, com a estrella culinària consolidada, i varen afegir al firmament bifront el cuiner de l'Hospitalet. Ens trobem, doncs, amb un panorama enlluernador: proporcionalment, Catalunya és una de les primeres nacions de la gastronomia, amb permís dels bascos, que tenen un tres estrelles (l'incommensurable Arzak)... mentre que Espanya no en té cap! (ni Portugal). Aquesta situació no s'havia donat des de l'etapa que va dels segles XIV i XV, en què la cuina catalana també va tenir una projecció internacional. Però, naturalment, totes les masses piquen. I en un país de sòmines, ens trobem amb atacs d'"adrianitis" aguda: tothom vol imitar –sovint amb resultats desastrosos– el mestre inqüestionat.

ble. Qui gosarà criticar el nou déu culinari?

**Ferran Adrià, el rei despul·lat.** Fins que arriba l'escàndol. Un prestigiós crític gastronòmic italià s'atreveix a desafiar el cor unànime d'incensaris des de la revista *L'Espresso*. En un remarkable dossier sobre els grups de pressió gastronòmics italians i europeus, Eduardo Raspelli (*L'Espresso* i *La Stampa*), i autor de *La guida d'Italia*, un referent d'aquell país, que com es diu a la mateixa entrevista mou un exèrcit de col·laboradors (com, altrament, la *Michelin*) s'esplaià a cor què vols.

Com els francesos, Raspelli confon també Catalunya amb Espanya –i demostra que no coneix gaire la cuina dels Països Catalans–, però a diferència d'aquests, gosa dir coses diferents del que, segons els mitjans de comunicació, és “el cuiner d'Europa, el cuiner del món, el cuiner del segle, el cuiner del mil·lenni”. D'entrada carrega amb bala i ens diu que “haver anat a cal Ferran Adrià després d'haver fet 1.300 quilòmetres ha estat un desastre, perquè ell, segurament, és un gran home de cuina, però en aquest moment, la seva manera de presentar els plats és simplement una provocació”. Afirmar que en comptes de plats fa “coses”, “perquè alguns no són ni tan sols plats, són coses, i van bé per a estetes, anorèxics i desdentats”.

Addueix que, com que per l'edat que té encara té totes les dents, no està disposat a menjar només coses toves i mousses –una de les especialitats més brillants i aplaudides del xef d'El Bulli–. Fent una metàfora, diu que “el rei va despul·lat, i convindria que es vestís”. A continuació, amb algun exemple, suggereix que el cuiner català té un escàs coneixement de la cuina tradicional i, per tant, el fet que suposats “invents” parteixen sovint de la ignorància casual: “la cosa més bona que he menjat a El Bulli és un gelat al parmesà. Cal dir, però, que no és gelat al



**Naturalment, la cuina tradicional és l'autèntica “base de dades” per a d'altres incursions culinàries més imaginatives.**

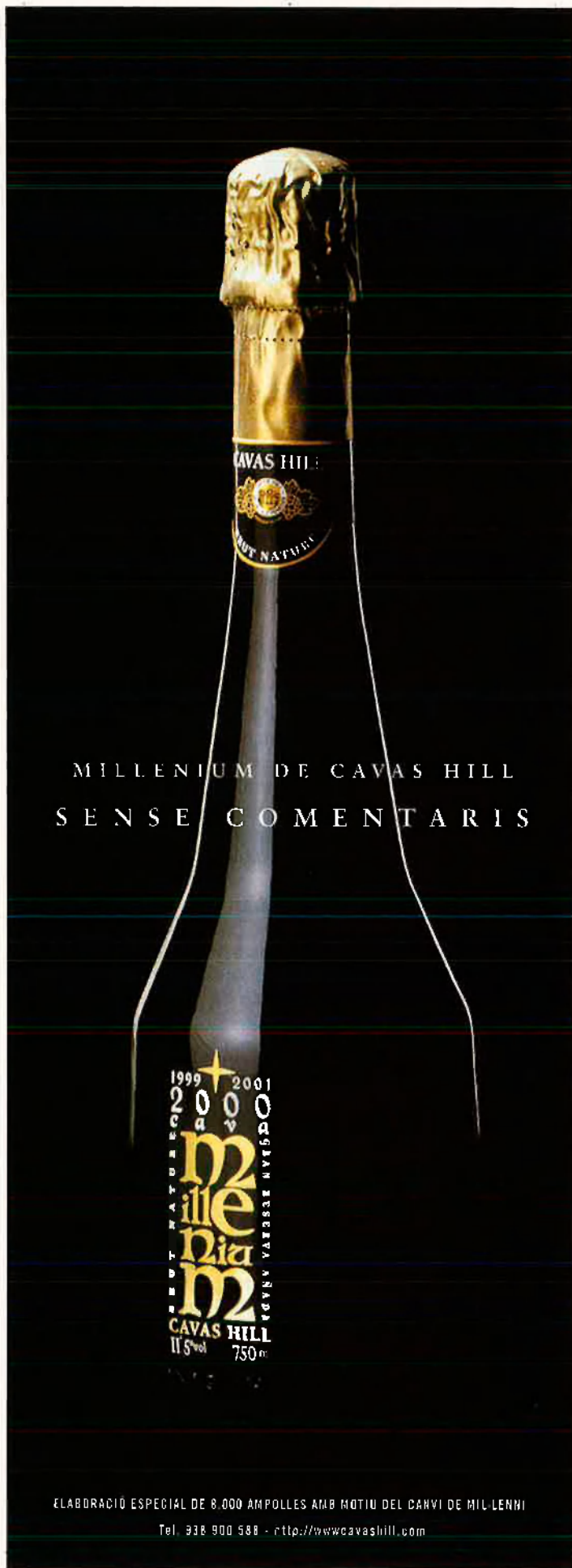
parmesà, sinó parmesà gelat; a més no és parmesà gelat, sinó grana padano (una altra denominació, més barata) gelat; i, en fi, no és ni un plat de Ferran Adrià”, ja que, segons Eduardo Raspelli, pertany al repertori ben conegut de la cuina italiana i, per tant, no és cap invent, “incloent-hi el sífó”. Finalment, Ferran Adrià és qualificat de “gran il·lusionista”, en el sentit que tot allò que serveix, i porta, fins i tot, referents o noms tradicionals, està “desestructurat”.

**Els Països Catalans o el Mediterrani.** Naturalment, la cuina tradicional és l'autèntica “base de dades” per a d'altres incur-

sions culinàries més imaginatives, i, al mateix temps, la salvaguarda dels sabors palatals de la tribu. Però, justament, si tenim clara aquesta qüestió, més clar haurem de tenir el fet enriquidor dels diversos nivells culinàries. Així el nivell tradicional té un gran valor antropològic i cultural, però limitat a un treball de reproducció. És com un càntir de terrissa, pot ser molt bonic però sempre igual. Després tenim la cuina popular i de repertori, més o menys artesana: seguint el símil artístic, seria com un quadre de l'escola d'Olot, a mig camí entre la repetició i alguna cosa nova.

Però també hi ha la cuina creativa o d'autor, o com vulguem dir-ne (que no s'ha de confondre amb el concepte confús de “cuina de mercat” –quina cuina no ho és?– o de temporada). Una cuina que si bé es pot inspirar –i ben profitosament, per cert– en les fórmules tradicionals, va més enllà: vola, inventa, imagina, i pot atènyer els cims de la inspiració i la genialitat. I els genis, a vegades, són incomprensos o, simplement, s'equivoquen. Sovint és una cuina més per als ulls que no per al paladar, amb formes, colors, textures i sabors nous, imaginatius, im-

**Ferran Adrià no es reclama pas dels Països Catalans, sinó d'una cosa tan etèria com el “sabor mediterrani”.** El cuiner d'El Bulli és qualificat per alguns mitjans de comunicació com el millor cuiner del món; això sí, espanyol.



pensables, sorprenents, fins i tot genials.

**Genis a la cuina.** Aquesta és la cuina que ens proposen alguns dels grans cuiners actuals, com Santi Santamaria, del Racó de can Fabes. Uns plats que poden ser com una pintura de Tàpies, una celebració de la creativitat, el geni i el plaer. Amb arrels a la terra, però volant més enllà. O Ferran Adrià, d'El Bulli, el geni de la cuina de disseny, tota ella un foc d'artifici sorprenent i impensable, com una desfilada d'alta costura. Això vol dir que, afortunadament, la cuina catalana creativa té dues ofertes, dos estils, on triar.

Santi Santamaria acaba de publicar un llibre impactant titulat, ben reveladorament, *L'ètica del gust* (per cert, amb una traducció a l'espanyol amb aspectes lamentables i en contradicció amb l'esperit de l'obra), llibre que acaba d'obtenir el "Premi al millor llibre de cuina editat a Espanya" atorgat pel Saló Internacional de Llibre de Cuina de Versalles (octubre del 1999). El coc del Racó de can Fabes es reclama com a nacionalment català i, explícitament, hi parla de la cuina dels Països Catalans. Ben reveladorament, el seu referent estètic és Tàpies, i el llibre s'enceta amb un pròleg de Miquel Martí Pol.

La portada del suplement dominical del diari *El País*, en sortir aquest llibre, es va afanyar a proclamar Ferran Adrià com "el millor cuiner del món" ... espanyol, és clar. El cuiner d'El Bulli, en un llibre anterior, es reclamava no pas dels Països Catalans, sinó d'una cosa tan etèria com el "sabor mediterrani". Li escau –més que Tàpies–, el disseny, o sigui, Mariscal i la gent "guapa" i "pija": de la família Iglesias, que hi va fer l'àpat de casament, o algun conseller de la Generalitat, com Xavier Trias, passant per Pasqual Maragall i *tutti quanti*, que, en una entrevista a *La Vanguardia*, ha declarat que era el seu restaurant preferit.

**Jaume Fàbrega**