

L'eròtica gastronòmica, l'art de la cuina

'La nostra cuina', d'Emili Piera, i 'Más allà de los sabores', d'Alfredo Argilés, Joan Llenas, Quique Dacosta i Raúl Aleixandre, són representatives de dues concepcions culinàries força diferents però igualment interessants.

Existeix la cuina valenciana? O millor, on són les fronteres culinàries del País Valencià? En aquest punt podríem establir un paral·lelisme amb una altra qüestió que provoca irritacions: existeixen les races? Aparentment sí, és clar, però els darrers estudis que se n'han fet —un exemple: *Races, racisme i diversitat*, de Carles Lalueza (Edicions Bromera)— defensen la tesi contrària.

L'abundosa biografia gastronòmica no en fa cas, però, d'aquestes "vel·leitats" identitàries. La pragmàtica mercantilista dóna per fet l'existència de la cuina valenciana. I bona prova d'això són les dues monografies que acaben d'aparèixer al mercat: *La nostra cuina* (Bromera), d'Emili Piera, i *Más allá de los sabores. La nueva cocina valenciana* (Editorial Ingenting, SL), una obra col·lectiva d'Alfredo Argilés, Joan Llenas, Quique Dacosta i Raúl Aleixandre.

Val a dir que si únicament tenim en compte les matèries primeres de la nostra cuina, difícilment podrem parlar de cuina valenciana. El pimentó, la tomaca i el cacau procedeixen de les Amèriques; les taronges, possiblement del Magrib; l'arròs, de la Xina... Però, si considerem els plats que en resulten, potser sí que estarem en disposició de parlar amb autoritat de "cuina valenciana". Cal tenir en compte, també, els plats d'"importació", alguns dels quals arrelen amb força arreu del nostre territori; per posar un exemple, el *gazpacho manchego*, un plat típic de les comarques limítrofes castellanes, s'ha assimilat a casa nostra amb el títol opulent de "gaspatxada". I, d'altra banda, no podem menysprear la inventiva individual i col·lectiva; ni tampoc els plats que es deriven de l'adaptació humana al medi i a les circumstàncies: la saviesa popu-

lar dóna fe del naixement d'alguns plats canònics valencians, com ara la fideuada, gràcies a aquestes eventualitats inesperades (diuen que aquest plat exquisit va nàixer el dia que uns mariners del Grau de Gandia van fer una paella amb fideus per manca d'arròs).

Piera reconeix l'existència de franges més o menys irregulars de tendències culinàries al País Valencià. Perquè el nostre és un país allargassat, que es dóna a la variabilitat orogràfica, cultural, lingüística i, per extensió, també gastronòmica. On són les "isoglosses" que separen la nostra cuina de la dels altres? No ho sabem amb certesa. Però tampoc no ens ha de preocupar gaire. L'important, al capdavant, és saber gaudir de la versatilitat de la nostra cuina i que ens siga a tots saludable.

Esperem que aquests dos llibres siguin del vostre gust. Les millors maneres de la cuina popular —en el cas d'Emili Piera— i l'exquisidesa de bon gurmè —en el llibre d'Argilés, Llenas, Dacosta i Aleixandre— són la millor garantia.

Juli Capilla



PUBLICACIONES DE LA UNIVERSITAT JAUME I



Enric Soler i Godes.
Antologia de textos



Jacobi Regis Thesaurus
Vicent Garcia Edo (ed.)



Adaptació curricular.
Aplicació Informàtica NAC-ACS

Cristóbal Saborit i altres

Didàctica del català i pedagogia crítica

Consol Aguilar



Tel.: 964 728 819

www.uji.es/publ