

# Creació 'versus' tradició?

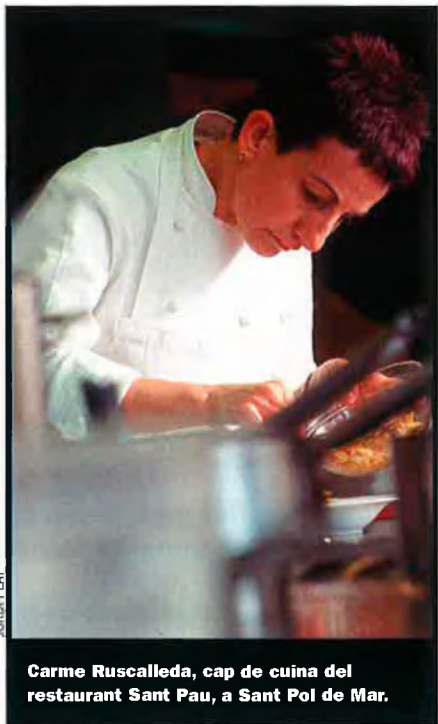
Catalunya s'ha convertit en la nació més gastronòmica. La cuina d'autor de casa nostra té ara una anomenada inimaginable a inicis dels anys noranta, quan Adrià, Santamaria, Arola o Roca tot just començaven entre els fogons. Uns mestres que combinen a la perfecció present i passat, creació i tradició.

**J**osep Pla parlava que l'única cuina que valia la pena conservar era "la nostra vella cuina familiar", és a dir, la cuina tradicional. En l'Any Pla –any de "plapanatismes" i d'oportunitats– es van veure autèntiques ridiculeses, com la reivindicació del fet que era l'antecessor de la dieta mediterrània, o la presentació de menús que constituïen un atemptat al que diu a *El que hem menjat*. Així, productes o plats que ell rebutjava –amb raó o no, però que, en cas de fer un menú planià, cal respectar i, si més no, ser conseqüent–, presidien, en els llocs honorífics, alguns d'aquests menús. Què diria el mestre de l'actual esclat de la cuina catalana creativa o d'autor i, finalment, de la projecció internacional? No crec pas que ho veiés malament: una cosa no s'oposa a l'altra. A més, com a historiador puc afirmar que aquesta dualitat –mútuament fructífera– entre cuina tradicional i cuina d'autor ha existit sempre. Al final de l'edat mitjana, el xef Mestre Robert ja tenia una projecció internacional i, amb ell, la cuina catalana. Les dotze pàgines dedicades pel dominical de *The New York Times* (portada inclosa) a Ferran Adrià, consagrat com a mestre de la cuina mundial, corresponen, doncs, al que, personalment, he anomenat segona edat d'or de la cuina catalana.

Així doncs, Catalunya, en aquests moments, té una indubtable internacionalitat per la seva cuina creativa o d'autor, com la de Santi Santamaria a El Racó de Can Fabes, o la de Ferran Adrià a El

Bulli (ambdós amb tres estrelles a la Michelin), però també la de tants altres –Joan Roca, Sergi Arola, Carme Ruscalleda...–, que fa que, proporcionalment (per demografia) sigui la nació més gastronòmica. Aquesta cuina d'autor ha d'existir, de la mateixa manera que ha d'existir la cuina tradicional. Les dues no només no s'haurien d'oposar, sinó que s'haurien d'alimentar mútuament –i mai tan ben dit–. Al costat de la dificultat i de la sofisticació de Miró, Tàpies o Barceló, hi ha d'haver l'encant matern i terrenal de les músiques tradicionals. Què en pensa un cuiner il·lustre, Santi Santamaria? Com "inventa" els seus plats? Ens diu, veient el que fa, que la cuina tradicional i la d'autor poden conuiu perfectament, ja que s'adrecen a moments, necessitats, clients, etc., a vegades diferents. Adrià, al seu torn, prefereix un invent que tendeix a no mostrar, aparentment, les arrels: crear i enlluernar-nos. Ja no es tracta només d'imaginació: és l'invent o, com en les millors peces d'art contemporani, la glosa, el rodeig. Primer adjunta i suggereix –plats dedicats a Gaudí o Dalí–; després deconstrueix, i ara, novament, en la seva maduresa, reconstrueix.

Ni que sigui a través de les olors, aquestes cuines aposten alhora per la modernitat i el record. Santi Santamaria fa una cuina de perfums, que no oblidia el secular plaer de les salses. Una cuina amb arrels: Tàpies a la cuina, alhora modern, agosarat, però recognoscible. Hi ha un altre tipus de proposta, molt



**Carme Ruscalleda, cap de cuina del restaurant Sant Pau, a Sant Pol de Mar.**

impactant visualment, “mediterrània”, d’altres cuiners, com Ferran Adrià, d’El Bulli. És una cuina més “de disseny” (sense donar-hi matisos pejoratius), més formalista, visualment enlluernadora, però sense por a les novetats extremes –escumes, deconstruccions, olor, “aires”–: un minimalisme carregat d’intencions.

Tenim, per tant, una brillant alta cuina. Però ens podem preguntar si desapareixerà la cuina catalana tradicional. La cuina clàssica, o de repertori, no està amenaçada d’extinció? Constatem que s’esvaeix de les cases, en canviar les formes de vida i la transmissió parental de la cuina. Desapareixen també alguns productes i gustos tradicionals i específics. Els restauradors l’abandonen, a favor de plats a vegades pseudomoderns. És difícil menjar de manera honesta uns macarrons, un fricandó o un suquet; es perd l’art del sofregit i la picada; es cau en l’esnobisme eixorc, la novetat per la novetat, o en la moda absurda de la dieta mediterrània.

Amb tot, però, no cal ser apocalíptic: al costat de tot això, la presència d’una cuina creativa d’alè internacional és una molt bona notícia.

*Jaume Fàbrega*

**EL SETMANARI EL TEMPS  
CONVOCA EL III PREMI  
DE PERIODISME  
D’INVESTIGACIÓ  
RAMON BARNILS**



La dotació del premi serà de 3.333 euros. Els treballs, inèdits i escrits en català, hauran de presentar-se al setmanari **EL TEMPS** (Av. del Baró de Càrcer 40, 13, 46001 València) abans del 30 de setembre.

L’obra guanyadora serà publicada al setmanari **EL TEMPS**.

El premi es farà públic durant el sopar de lliurament dels Premis Octubre que tindrà lloc a València el 25 d’octubre de 2003.

Per a més informació:

**EL TEMPS**  
Av. Baró de Càrcer, 37, 1r. Ia.  
46001 València  
Tel. 963 535 100 o Fax: 963 534 569  
eltemps@eltemps.net  
<http://www.eltemps.net>

**EL TEMPS**

**III PREMI DE  
PERIODISME  
D’INVESTIGACIÓ  
RAMON  
BARNILS**