

**J**oan Roca és el primer cuiner del món... I ho és amb tot el seu equip, el seus germans Josep (enòleg) i Jordi (el pastisser). I amb la seva mare, i al lloc de sempre, amb la seva gent. Precisament, quan va saltar la notícia a tots els mitjans del món, molts d'ells remarcaven positivament aquests fets. Deien que el seu restaurant era un equip compacte, que la seva cuina reivindicava el llegat familiar, i que físicament no s'havia separat d'aquest entorn —el restaurant popular dels seus pares—, al barri obrer de Taialà, als afores de Girona. Molts situaven Joan Roca dins l'àmbit de la cuina catalana, d'altres, lleugerament despistats, el situaven dins la cuina espanyola (castellano-andalusa) i fins a Galícia! Alguns mitjans espanyols deien i tot que el seu espectacle multisensorial (un àpat per a 12 persones amb elements de videoprojeccions, música, menjar...) "El somni" l'havia dissenyat "para enaltecer la cocina espanyola"!

L'equip en pes del restaurant ens rep d'una forma amable i servicial, i en Joan mostra constantment la seva afabilitat —també en Josep i en Jordi. I ens demostra, a més, que té les idees clares i el cap molt ben moblat.

—**Com ho porteu, tot això?**

—Sóc català, i vull ser català, però em vull mantenir al marge de qualsevol confrontació i debat polític. Però jo sóc català, i les meves arrels són la cuina catalana...

—**I els productes?**

—Bàsicament utilitzo els productes de l'entorn, allò que ara s'anomena quilòmetre zero o productes de proximitat. De fet, això és una cosa de sentit comú... Catalunya és un país fantàstic pels seus productes, amb pagesos, ramaders i pescadors que ens els ofereixen, i amb els quals estic en contacte. Però si en un altre lloc trobo un ingredient més convenient els hi vaig a buscar. Per exemple, els colomins, a Navarra.

—**Producte, cuina catalana... quines són les altres fonts d'inspiració?**

—La nostra cuina es basa en un diàleg amb la cuina catalana, que és completa i complexa, també amb el producte i amb altres disciplines, de la ciència a les arts, com també amb

# “Absorbim memòria gustativa”

Joan Roca (Girona, 1964) és el cuiner d'El Celler de Can Roca, el millor restaurant del món. Explica el procés creatiu dels seus plats i les seves influències, començant per la cuina de la seva mare i la seva àvia.



JORDI PLAY



la part acadèmica, els llibres, que per a mi tenen una gran importància... I també la memòria, i un diàleg amb el paisatge... Absorbim memòria gustativa, també amb una part d'intuïció. Igualment, acumulem informació de les nostres vivències. Així, un dia, observant en un prat, al mes d'abril, carreroles, cargols, romaní, farigola... vaig tenir la idea d'un plat —una sopa d'herbes— que ajuntava tots aquests elements. També ens fixem en els colors d'aquest paisatge... El que busquem, fonamentalment, és una cuina hedonista, per als sentits.

En l'actual cuina catalana —de la tradicional a la de Santi Santamaria, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Carles Gaig, Paco Pérez, Jordi Cruz— hi ha una gran quantitat de talent i d'esperit creatiu. Tots aquests cuiners, cadascun d'ells, està compromès amb l'excel·lència... El talent n'és el tret comú. El mateix que passa amb l'arquitectura o les arts plàstiques.

—Una dels aspectes més remarcables de la vostra cuina és la perfecta integració —fins i tot familiar— dels vins i les postres...

—Sí, podem dir que formem amb en Pitu i en Jordi un triangle creatiu... Així cada plat té el seu vi, i els tres participem en el procés creatiu. Hi ha plats que, un cop resolts, en Josep hi pensa el millor acord amb un vi; en canvi, a vegades creem un plat a partir de les notes romàntiques d'un vi... Al nostre restaurant hi ha “tres potes” —el cuiner, l'enòleg i el pastisser—. Els tres passem 16 hores al dia junts. Normalment proposem una idea i després la desenrotllem... A la cuina, hi tenim una pissarra, on apuntem les idees que se'ns acuden —que pot ser un plat, un concepte, una tècnica... Més tard, tenim reunions en què fem un *brain storming* a partir d'aquestes idees... I això, ho fem pràcticament cada dia, a partir, aproximadament, de les 4, a l'*office* o a la barra de la cuina. Aquestes noves idees les portem a terme, però ho tastem per veure l'equilibri sensorial, els acords amb les aromes d'un vi... A vegades és el vi el que inventa el plat.

—Com creieu que es va tancar la polèmica que s'havia format entre models culinaris de Santi Santamaria i Ferran Adrià...?

—Ja està liquidada, però la reflexió era necessària; de fet, tots els cuiners respecten la tradició i busquen un equilibri entre aquest respecte i la innovació... Val a dir que això és el que sempre ha fet la cuina catalana, que ha dialogat amb altres cuines, ha incorporat nous productes... Nosaltres el que proposem és un diàleg ponderat entre la cuina tradicional, la ciència —millora de les coccions, aplicació de noves tècniques...— i la innovació...

—Així doncs, la “nostra vella cuina familiar” de què parla Josep Pla és la vostra base...

—En efecte, és el primer motor de la nostra cuina. És la cuina que he après amb la meva àvia i la meva mare, és la cuina tradicional... És la cuina de la memòria... Fins i tot plats que feia la meva àvia Angeleta, com ara unes costelles de xai amb pa amb tomàquet que després tallava amb unes tisores va ser la base per a un plat que vaig fer al restaurant, amb els mateixos elements però amb ajut de la tècnica: xai de llet cuit a baixa temperatura (63°), desossat i servit a manera de galeta-sandvitx, amb pa sucacat amb tomàquet. Així doncs, “la vella cuina familiar” de la tradició i la memòria són els referents de la meua cuina... Hi hem d'afegir el paisatge, molt present, i també el món de les aromes...

La cuina catalana —que tu coneixes millor que jo—, malgrat ser un tòpic, juga amb el seny i la rauxa, el mar i la muntanya, el dolç i el salat, l'agredolç, que són conceptes molt moderns... Això en unes altres cuines no es fa. Tenim un territori privilegiat del planeta, i per aquí han passat moltes i diverses civilitzacions... Ens n'ha quedat un patrimoni culinari extraordinari i diversificat.

—També aromes de la memòria, i alhora noves aromes?

“La cuina catalana juga amb el seny i la rauxa, el mar i la muntanya, el dolç i el salat, conceptes molt moderns”



—Si els dos tipus... per exemple... quin és l'aroma més persistent o característica de la cuina catalana, una pregunta que m'he fet...

**—Jo crec que és la de canyella i el pebre —els dos junts—, presents als nostres rostits, guisats i farcits, i presents també en la cuina àrab...**

—Sí, crec que és aquest, ben trobat! També hi intervé el món de les aromes del vi, i això ho treballem amb en Josep, l'enòleg. Sovint utilitzem noves tècniques. Per exemple, aprofitant la capacitat de retenir aromes per part de les molècules grasses, vàrem idear unes postres en forma de puro —un tub de gelat envoltat per una làmina de xocolata— i amb el gelat amb gust de fum d'havà... incloent-hi la seva cendra, feta amb

sucres negres que es fa servir per Nadal! A vegades en Josep explica que en un —per exemple, un Chablis— hi ha notes aromàtiques de tòfona, de xampinyó, de poma verda... i a partir d'aquí creem un plat. Per exemple unes ostres, a les quals afegim guarnicions i perfums d'oli de tòfona, aire de xampinyons. Sopa tèbia de fonoll, mel d'acàcia... Molts dels meus plats evocuen el paisatge de la Mediterrània, amb les seves aromes i els seus colors. Així, en un llenguado a la brasa, hi afegixo cinc salses que suggereixen els colors i les olors del paisatge mediterrani, amb elements en forma de suc o emulsions com els pinyons, el suc de les olives verdes, el fonoll salvatge, la taronja, la bergamota, l'oli d'oliva... O en la gamba de Palamós, que és el centre

d'un plat —recordant Josep Pla, que en *El que hem menjat* va escriure que la millor forma de fer les gambes és a la brasa i no a la planxa, com fem habitualment—, hi faig el cos així, mentre que el cap el deshidrato, i ens el podem menjar, cruixent, i hi afegeixo el seu entorn marí, a partir de petites guarnicions d'algues, plàncton, etc.

**—En un pròleg que vàreu fer per a un llibre meu, parleu de la vostra vinculació amb el món del peix...**

—En efecte, el meu sogre era pescador... he estat molt a prop de la cultura del peix, que és ben present al meu restaurant. Però no solament utilitzo el llenguado o la gamba de Palamós, sinó també espècies barates, poc comercials i no habituals. Amb aquests petits



**“També utilitzo peixos poc comercials. Amb petits gestos podem contribuir a la sostenibilitat de la nostra pesca”**

gestos crec que podem contribuir a la sostenibilitat de la nostra pesca, no solament aprenem dels pescadors, sinó també dels biòlegs marins, que ens ensenyen un munt d'espècies comestibles poc corrents... El mateix treball el fem conjuntament amb uns altres científics pel que fa a les plantes salvatges, fins i tot plantes invasores –per exemple, una espècie de figa de moro del cap de Creus, la salicòrnia... No ens tanquem a la cuina, i ens agrada aquest diàleg.

**—Heu citat Josep Pla... quina importància té la literatura gastronòmica en la vostra cuina?**

—Te una importància molt gran, i amb la tradició, la memòria, els productes i el paisatge, és l'altra pota del meu procés de creació... És el que anomeno “academicisme”... En els llibres –com en els teus, on els cuiners trobem concentrat tot el saber– hi ha ensenyaments fonamentals i fonts d'inspiració.

**—S'ha acusat la cuina creativa de primar l'estètica: la presentació per sobre del producte o del sabor...**

—Nosaltres procedim d'una altra manera: partim del producte i el seu sabor, però no renunciem a donar-hi una forma estètica... que potencia el mateix producte.

**—Què pensem de l'anomenada cuina “de fusió”?**

—Entès en un sentit ampli, la cuina catalana sempre ha estat de fusió, oberta al món i evolutiva... Ha incorporat nous productes, noves receptes i se les ha fet seves, però això sí, sempre mantenint la identitat. Jo ho faig de la mateixa manera: només barrejar coses sense esbrinar quina és la base de partida no té sentit. Per exemple, als països anglosaxons hi ha una cuina de fusió interessant i fins divertida, però hi ha poca personalitat del punt de partida... Per a nosaltres aquest punt de partida és la cuina catalana. El que està passant a Catalunya, amb dos números 1 mundials, és una mostra simptomàtica de l'interès que aquesta cuina desperta arreu, per la riquesa que té, la seva història i la fusió sostinguda que sempre ha practicat. Quan la fusió és artificial, és confusa.

**—La cuina catalana, en ella mateixa, fusiona coses no existents en unes altres cuines, com és ara la carn i el marisc en l'estil “mar i muntanya”...**

—En efecte, la cuina catalana pot ser barroca i alhora arcaica i ben construïda, com deia Josep Pla, i també és complexa i fins sofisticada... Utilitza molts ingredients; però, fins i tot amb espècies potents, sempre manté un just equilibri. I és molt diversa, a partir d'uns trets comuns, en té de diferenciats: la cuina de Girona, la del Pirineu, la de l'Ebre. És una cuina complexa.

**—Al vostre restaurant hi ha clients de tot el món. Teniu en compte la seva procedència?**

—Així és i el públic cada cop és més, jo diria que per generositat. Una generositat que vaig aprendre de la meua mare en el seu restaurant. El públic cada vegada és més divers i més ampli. Jo diria que per generositat intento prescindir, en els menús estructurats, de certs ingredients que poden xocar, per exemple, amb el gust anglosaxó –cargols, granotes... Igualment, tinc

### “Innovem plats de l'àvia Angeleta: xai cuit a 63°, desossat i servit com galeta-sandvitx de pa sucat amb tomàquet”

en compte certs aspectes religiosos –per exemple, en el cas dels clients jueus–, les al·lèrgies...

En tot cas, crec que no cal ser radicals: hem d'estar oberts a l'entorn i al territori, però també a tot arreu... Crec, no obstant, que tothom ha de partir del seu entorn, com ho fa també el Noma de Copenhaguen, malgrat que hagi de partir d'una gastronomia pobre.

De fet, això és un tret molt català, que és la seva hospitalitat envers els altres. Crec que la meua cuina s'entén a Hong Kong, a Chicago, a Estocolm, però sempre manté la seva identitat, i així el comensal sempre pot saber on es troba geogràficament. Com sol dir, aquesta generositat l'he apresada de la meua mare. El cuiner ha de ser una persona generosa envers el client, no es pot entretenir en pesos i mesures.

**—De fet, alguns dels vostres plats són també un homenatge a les cuines de diversos indrets del món...**

—Sí. M'agrada viatjar i, sempre que ho faig, procuro amarar-me de la cultura culinària, dels plats de cada indret, dels seus productes... A Xile, per exemple, m'hi van interessar els seus mariscos de clova, alguns desconeguts aquí, i la tècnica que tenien per a coure'ls –en un foc fet a terra, posant-hi pedres i coent les cloves amb aquesta escalfor... Sóc molt curiós, m'agrada visitar llocs que no conec, i m'agrada fruit de la diversitat del món. Així, en un dels meus menús el primer plat es diu “menjar-se el món”, i ofereixo un globus terraquí fet amb un fanalet de festa –aquí juguem amb un aspecte lúdic– que s'obre i pots degustar el món a través dels cinc continents amb diverses piruletes que representen els sabors del Marroc, de Mèxic... Un dels altres plats és constituït per una olivera bonsai, que representa la Mediterrània, amb unes olives que pengen de les branques, que tenen com a fil conductor l'oli d'oliva...

**—Per tant, sou més d'oli d'oliva que de mantega...**

—No rebutjo l'ús de la mantega,

però utilitzo més l'oli d'oliva. També, altres productes del món que m'han interessat: del *chipotle* mexicà al cardamom... No podem ser fonamentalistes del quilòmetre zero

**—Com ara la cuina de les nostres mares, que utilitzava el bacallà, un producte nòrdic...**

—Així és. Igualment, en la cuina tradicional sempre s'han utilitzat les espècies, com la canyella, que ja has esmentat... Però si necessito pomes, no les vaig a buscar a fora, per exemple a Nova Zelanda, sinó que faig servir la poma de Girona.

**—Com sabeu, es parla –fins i tot el nostre govern– de “dieta mediterrània”... que molts considerem un mite biomèdic i fins una marca comercial... què en penseu?**

—No existeix la dieta mediterrània, si de cas unes formes d'alimentar-se i, sobretot, la cuina mediterrània, que té molts punts en comú.

**—Tal com insistiu sempre, en aquesta Mediterrània sí que podem parlar de “cuina catalana”...**

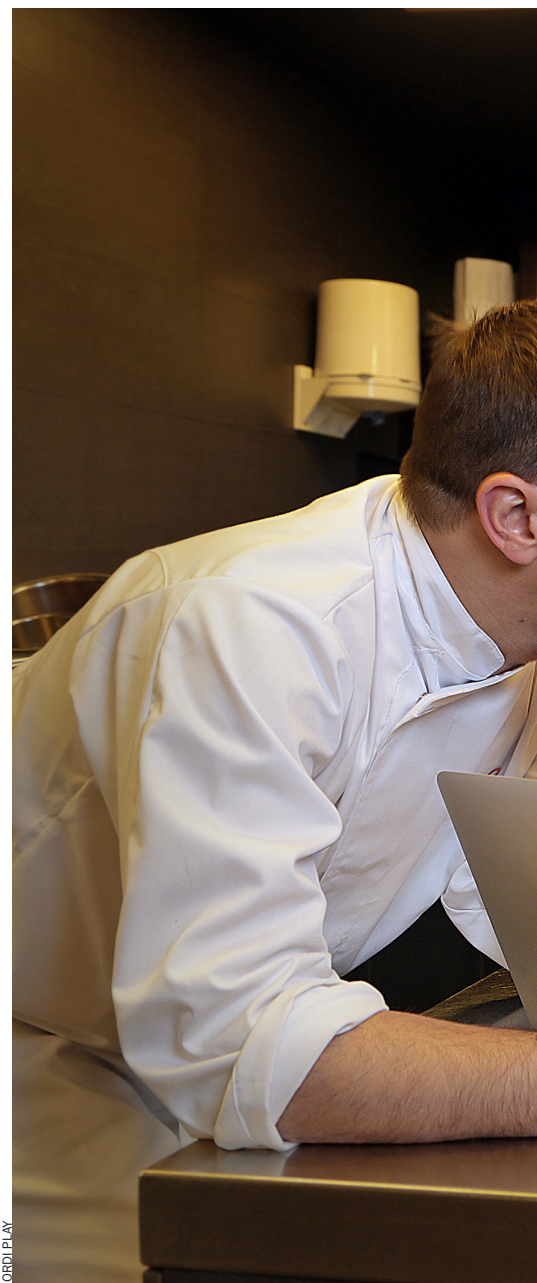
—I tant... parteixo de les arrels de la consciència d'una identitat i no em canso de dir que tinc molt en compte el contacte amb els petits productors –pagesos, ramaders, el sector primari industrial. No m'interessa l'agricultura de cultiu intensiu...

**—No creieu que a casa, cada vegada menys, podem cuinar amb aquests productes, i per tant els restaurants haurien de fer el paper de “museus del gust”?**

—Sí, ben vist... Assistim a la paradoxa que, ara que tenim tants mitjans, a casa ja no es menja com abans... Tot i que sobre això tinc esperances, si més no els homes ara també s'interessen per la cuina.

**—La premsa d'arreu del món ha valorat el vostre lligam familiar, amb el barri i el territori... És una opció planificada?**

—Nosaltres venim d'un territori, i amb ell compartim valors, principis i objectius... Hem crescut aquí, en



JORDI Roca

D'esquerra a dreta: el pastisser, Jordi Roca; el

aquest barri obrer amb emigració andalusa dels anys cinquanta i seixanta, i aquest entorn ens valora... Em sento lligat a la cuina i al restaurant de la meua mare i al barri on visc, del qual no m'he mogut. Alguns ho han criticat, i deien que m'havia de moure al centre –com Narcís Comadira–, però ens sentim lligats aquí. De fet, quan vaig tenir la primera estrella Michelin, el més maco que em va passar va ser la gent del barri venint a felicitar-me i aplaudint-nos... Va ser molt emotiu, i em varen caure les llàgrimes dels ulls...



cuiner, Joan, i l'enòleg, Josep Roca. "A vegades –explica Joan– creem un plat a partir de les notes aromàtiques d'un vi".

Nosaltres, en justa correspondència, cada any organitzem un àpat que servim en un local, per als vells.

—Això em consta: en la recepció que us va organitzar l'Ajuntament de Girona arran del vostre nomenament com a primer restaurant del món, el Teatre Municipal es va omplir amb més de cinc-centes persones, un cas únic tractant-se d'un cuiner

—Si, va ser molt maco i ens sentim molt satisfets...

—Aquesta bona relació amb la

**"Al nostre restaurant hi ha les tres potes: el cuiner, l'enòleg i el pastisser. Passem 16 hores al dia junts"**

gent també es veu al vostre restaurant, on, a través del servei i de vosaltres mateixos, es respira calidesa, emoció i tota mena d'atencions...

—Nosaltres sempre hem intentat cohesionar l'equip familiar i del restaurant, però per a això fem servir algunes

eines... Tanquem dos dies, dilluns i diumenge. El dimarts no obrim i renunciem a un servei, i el dediquem a la formació i a la creativitat... Ens reunim, parlem, compartim, convivim... Fem excursions al territori, al bosc per conèixer les nostres plantes, anem a les



JORDI FLAY



granges, on, per exemple, veiem els xais de raça ripollesa que fem servir... Tots plegats ens impliquem. La nostra màxima és l'hospitalitat, i l'essència i que els clients s'hi senti com a casa... Els ensenyem la cuina, el celler. La filosofia del servei és l'hospitalitat i el respecte, però no el servilisme. També el respecte envers els clients l'intento mostrar amb la meua presència, és a dir, que procuro estar sempre al restaurant, una cosa que em sembla òbvia... El fet de ser un equip de tres també ho permet. Crec que s'havia abusat dels cuiners que estaven fora i delegaven la seva feina.

**—És evident que, des que sou el primer restaurant del món, però ja abans amb les tres estrelles Michelin, els cuiners d'arreu aspiraven a treballar i a formar-se amb vosaltres..**

—És així... Al restaurant, hi tenim cuiners d'unes quinze nacionalitats —el Brasil, els Estats Units, l'Argentina, Escòcia, Corea, el Perú, Mèxic, el País Basc, el Japó, Suècia, Itàlia... Em produeix una gran satisfacció, i alhora un gran honor, per exemple, tenir entre nosaltres el fill de Michel Troisgros, el gran mestre de la *nouvelle cuisine*, així com d'algun altre restaurant francès, per exemple de la zona de Vichy...

**—No obstant, la cuina fa la impressió d'un ordre i un bon rotllo remarcable, que traspua del primer a l'últim dels treballadors, també a la sala.**

—És el que pretenem... Tots ens impliquem en el bon funcionament del restaurant. A més, els treballadors han

de conèixer nocions bàsiques de català, ja que la llengua de la cuina és el català, i cantem en català.

**—Heu dit que “la creativitat és un acte de teràpia”...**

—Ho dic en el sentit de la satisfacció que ens produeix... És una manera de funcionar i d'entendre la vida, a partir de l'inconformisme, a la recerca de coses diferents i millors, si més no diferents. Nosaltres som hereus de la cuina creativa, on hi ha la gran aportació de Ferran Adrià. Ell va partir de

tuació relaxada, més que no pas la de les estrelles Michelin. Si bé, quan tens la tercera ja pots descansar: si funcions bé, és difícil que te la treguin... La diferència, a més, és que la revista anglesa *Restaurant* ha trobat una bona fórmula, que tothom pot recordar: “el primer restaurant del món”, mentre que recordar les diverses estrelles Michelin que hi ha a cada país és difícil de recordar. Qualsevol persona pot dir que entén en gastronomia! El que ha passat és molt important i ho hem d'aprofitar

**“Em produeix gran satisfacció tenir entre nosaltres el fill de Michel Troisgros, el gran mestre de la ‘nouvelle cuisine’”**

la llibertat, va crear una cuina potentíssima. A més, la seva gran aportació és que va trencar amb l'hegemonia de la cuina francesa. I, seguint la meua àvia i la meua mare, n'he après la capacitat de treball i sacrifici, l'hospitalitat i la generositat, ser feliç fent feliç la gent, gaudint treballant. La nostra aspiració és passar-nos-ho bé, fent el que ens agrada fer, amb l'objectiu d'arribar a la felicitat...

**—Com us reben, quan aneu pel món?**

—D'una forma molt positiva, fantàstica... Tothom s'ho ha agafat seriósament. Per exemple, els francesos, per primera vegada, no han qüestionat la llista que ens fa primer restaurant del món —tot i que això, ho agafem relativament—. En tot cas, és una si-

tuació relaxada, més que no pas la de les estrelles Michelin. Si bé, quan tens la tercera ja pots descansar: si funcions bé, és difícil que te la treguin... La diferència, a més, és que la revista anglesa *Restaurant* ha trobat una bona fórmula, que tothom pot recordar: “el primer restaurant del món”, mentre que recordar les diverses estrelles Michelin que hi ha a cada país és difícil de recordar. Qualsevol persona pot dir que entén en gastronomia! El que ha passat és molt important i ho hem d'aprofitar

**—Sí, va passar una cosa semblant al Fòrum Gastronòmic de Girona, quan en Jordi va presentar les seves postres làctiques que, a parer meu, ja és un plat de culte...**

—Sí, són unes postres on juga amb la llet d'ovella de raça ripollesa —que té molt poca producció— interpretada de sis maneres...

**—Us heu implicat molt en altres**



## “Els plats de la meua vida són els de la meua àvia i la meua mare, començant per l’escudella i carn d’olla”

**disciplines artístiques, sobretot amb *El somni*, amb Franc Aleu, que defineix com “una òpera en dotze plats” o “un banquet en dotze actes” o com una obra “total, multidisciplinària, analògica, digital, real onírica, cibernètica i gastronòmica”...**

—Sí, moltes arts es posen d’acord per crear un moment de bellesa, en el qual l’entorn té tanta importància com el menjar. Volem un diàleg seriós amb el món de les arts; hi ha la veu de la Silvia Perez Cruz que crea una atmosfera fantàstica. S’hi estableix un diàleg entre les arts escèniques, el videoart, la música, les llegendes —com les dones d’aigua—, o les edats... En certa manera pensem en artistes i expressions artístiques del Renaixement, que ho reunien tot... El diàleg amb les altres discipli-

nes és un exercici de creativitat que ens ha fet créixer com a persones i com a cuiners... Era interessant veure com ho gestionaven. Un punt de partida va ser el cuiner francès Vattel, del segle XVI o XVII, que creava plats i hi ajuntava altres coses, coreografia.

**—Quins són els plats de la vostra vida?**

—Naturalment, els de la meua àvia i la meua mare, començant per l’escudella i carn d’olla.

**—Podeu definir, en poques paraules, la filosofia del Celler?**

—Fem cuina catalana creativa, però també inconformista i evolutiva. Ens basem en la cuina tradicional catalana, que és el nostre punt de partida. Així doncs, partim, com a inspiració primària, de la tradició, la memòria i l’acade-

micisme, o sigui els llibres, que també són una font d’inspiració increïble.

Sempre que podem, ens basem en els productes de proximitat, i així valorem la qualitat i la proximitat, i sempre estem en contacte directe amb els petits productors... Igualment, valorem qualsevol producte que ens interessi, sigui de França o de Huelva.

**—Creieu que pot desaparèixer la cuina catalana?**

—En absolut. Tots els cuiners, fins i tot els creatius, se senten molt catalans, i ponderen i valoren les arrels i la tradició, fins i tot diria que més que en altres èpoques. Una altra cosa important és que els nostres cuiners ara estan molt ben formats. Tenim grans cuiners i, malgrat la conjuntura econòmica, impulsen restaurants tant de cuina tradicional catalana —que abans era fins i tot blasmada— com de cuina evolutiva. Estem en un moment extraordinari, en què modernitat i tradició conviuen perfectament.

*Jaume Fàbrega*

# La cuina catalana, un patrimoni cultural per a la humanitat

A través de Joan Roca (El Celler de Can Roca), que reivindica les arrels familiars de la seva cuina, la cuina catalana és la primera del món, per bé que és desconeguda arreu o bé es projecta com a “cuina espanyola” ja que Espanya ens ha esborrat del mapa i a penes podem manifestar-nos com a tals, o bé tenim extremes dificultats per a fer-ho.

Joan Roca, i abans Ferran Adrià, i la resta de cuiners –entre ells, Ignasi Domènech i Josep Mercader, a més de tots els que ara brillen amb llum pròpia– són el resum d’una trajectòria històrica il·lustre: la cuina catalana, a l’edat mitjana –sobretot a Itàlia– ja era considerada la primera del seu temps, i va donar els primers llibres d’Europa en la seva

materia: el *Llibre de Sent Soví* (el primer receptari), *Com usar bé de beure e menjar*, de Francesc Eiximenis (el primer manual de comen-salitat i vins), el *Regiment de sanitat* d’Arnau de Vilanova (el primer manual de dietètica) i tants d’altres, entre els quals el *Llibre del coc*, el primer llibre de cuina imprès i traduït, escrit pel

que fou el cuiner més important del seu temps i el més important de la història d’Europa, Mestre Robert, aplaudit arreu ja com a primer cuiner del món: el Joan Roca del s. XVI. També tenim els primers llibres de pastisseria (*Llibre de l’art de totes maneres de confits*) i fins de receptes afrodisíaques, *Speculum al foder*.

És per això que podem parlar d’una continuïtat històrica. Els Santi Santamaria, Ferran Adrià o Joan Roca no han sortit per casualitat: són alhora producte de la història, del paisatge i d’un model culinari de trets únics.



Jaume Fàbrega

Periodista

La marca cuina catalana, en definitiva, ja té dues edats d’or: l’edat mitjana i el segle XXI. Ho hem de saber aprofitar.

Aquesta literatura –tan important per a marcar que una cuina existeix– malgrat la prohibició espanyola de publicar en català i l’intent d’extermini de la llengua, tindrà la seva continuïtat en els manuscrits dels frares del barroc –que,

l’ast o rostida, els bunyols, els flaons, panadons o pastissets, la crema, el menjar blanc... Molts d’aquests plats encara inspiren la cuina dels cuiners i les cuineres d’avantguarda.

Sempre he defensat que l’aportació més important que ha fet la cultura catalana a la cultura europea és, sens dubte, en el camp de la gastronomia, cosa en general encara poc sabuda i poc reconeguda pels nostres intel·lectuals i polítics (incloent-hi institucions com la Generalitat), els quals se solen basar en quatre tòpics suats o i fins i tot en la bestiesa de la *dieta mediterrània* (un mite biomèdic i una marca comercial).

Podem afirmar, doncs, que la cuina catalana és un patrimoni cultural que hem de preservar, valorar i donar a

conèixer: tant la cuina tradicional com la cuina evolutiva, dues branques d’un mateix arbre. Expressa la nostra pertinença social, la nostra manera lúdica de ser al món, la nostra personalitat nacional, és el reflex de la nostra llengua i del nostre paisatge, dels pagesos, els ramaders i els pescadors, de les dones

que durant més de mil anys no han deixat de cuinar i, a més, relaciona tots els Països Catalans i la Mediterrània.

Tal com va escriure Josep Pla, i sempre també he defensat, “la nostra vella cuina familiar és l’única que val la pena conservar”.

I no solament això, també l’hem de valorar i difondre arreu com un dels trets d’identitat, de convivència i acolliment més poderosos de la nació catalana, ara, a més, completada amb la cuina avantguardista que el món contempla amb admiració.



JORDI PLAY



a més, eren grans cuiners– o en *La cuynera catalana*, el llibre més important de la Renaixença i que ja reivindica una cuina nacional catalana. Tot això culminarà en l’obra única de Josep Pla (*El que hem menjat* i més peces) que cap literatura europea no posseeix.

Bona part de les receptes d’aquests manuals encara les fem avui: l’allioli, la picada, els escabetxos, els trinxats, els espinacs amb panses i pinyons, el fricandó, els arrossos, els fideus, els *platillos*, els guisats de peix, la carn a