

“No puc suportar el regionalisme culinari”

El primer que crida l'atenció del llibre és l'aire de receptari antic actualitzat. És un disseny bonic.

—És una tendència que fins ara no ha arribat aquí, però que a França i al món anglosaxó s'utilitza molt. Jo ja fa temps que demano a les editorials, i encara no ho he aconseguit, incloure fotos retro, d'aquestes antigues, que és una tendència que a França arrasa: quasi tots els llibres de cuina els fan així. En aquest cas és una mica això, una cosa del temps de les àvies.

—De fet, la part del lloc que es veu a les prestatgeries fa aquella sensació.

—A mi també m'agrada. Penso que s'ha abusat molt dels fotògrafs.

—La mateixa presentació de les receptes també segueix aquesta línia, començant per la tipografia.

—M'agrada perquè és una tipografia molt clara. I com que totes les receptes estan molt explicades, perquè es puguin fer fàcilment, que això és una característica meua, la tipografia hi ajuda.

—Teniu un munt de publicacions prèvies, però aquesta sembla la culminació d'un treball de recopilació del receptari tradicional.

—En tot cas, totes les receptes estan buscades *in situ*, no són de restaurant. Perquè hi ha molts llibres de cuina —massa, segurament— que el que fan és anar copiant receptes d'uns altres llibres o de restaurants. Les meves són buscades amb la gent. N'hi ha bastantes de valencianes. I també de les Illes, de la Catalunya Nord i de l'Alguer, com faig sempre jo.

—A la introducció es diu que és el manual més complet del mercat.

—En un sol volum és el més complet, tot i que anteriorment havia publicat una enciclopèdia de 10 volums que ja no es troba al mercat. En un volum sí que és, de molt, el llibre més complet. I l'únic fet únicament amb receptes tradicionals. Hi ha llibres de cuina catalana

El prolífic Jaume Fàbrega, l'expert en gastronomia d'EL TEMPS, acaba de lliurar ‘La cuina de les àvies’ (RBA), un completíssim receptari de la cuina tradicional dels Països Catalans amb 1.500 receptes, context històric, tècniques i estris i una acurada presentació que recrea els vells manuals.

que, en realitat, inclouen receptes de restaurants. Sense distingir, com fan els anglesos, entre *cooking* i *cuisine*.

—Al vostre llibre hi ha una completa secció de tècniques culinàries. Té la sensació que alguns manuals donen per sabudes les habilitats a la cuina dels lectors?

—Antigament hi havia una transmissió oral de la cuina, de mares a fills, per dir-ho així, i per tant la gent coneixia les tècniques bàsiques. Però ara això ja no és així: en coneixements de cuina es parteix de nou, amb la qual cosa no es pot donar res per suposat. Això m'ho va fer veure un llibre, *Traditional cooking*, que vaig publicar en anglès. Qui em va ajudar amb la traducció em va fer veure que si jo parlava del sofregit a Austràlia ningú no sabia què era, que s'havia d'aclarir exactament com es feia. Això em va obligar a explicar amb molt detall cada cosa.

—Expliqueu al llibre que no sols és el receptari de les àvies, sinó també dels pescadors, dels pagesos...

—Les millors receptes de peix no són mai les dels restaurants, sinó les dels pescadors.

—Ferran Adrià digué que els grans innovadors de la cuina eren els primers que, per exemple, havien fet una truita de creïlles.

—I una altra cosa: el primer llibre d'Adrià, on jo vaig fer de negre, va enlluernar tothom amb plats de mar i muntanya, en què es barrejava marisc i carn. Doncs bé, s'havia inspirat en la cuina tradicional de la Costa Brava. A Barcelona es pensaven que s'ho havia inventat ell, però no.

—A les receptes introduïu una mica de context: per exemple, en parlar del bullit, aclariu que rep diversos noms arreu dels Països Catalans, com ara *olla* o *putxero* al País Valencià i *ollada* a la Catalunya Nord.

—Això sempre ho he fet. Jo sóc local, o, més ben dit, *glocal*, però mai localista. No puc suportar aquest regionalisme o nacionalisme culinari de creure que som els millors i sempre referit a Catalunya. Jo situo les receptes en el context dels Països Catalans, perquè, a banda de la llengua, hi ha una cuina amb molts elements comuns.

—Això es veu quan parlem, per exemple, de l'*esgarraet*, acompanyat d'un parèntesi que aclareix que parlem d'una ‘esqueixada valenciana’, perquè es veja clara la interactuació territorial de les receptes.

—A Catalunya es desconeix absolutament la cuina valenciana. Ni tan sols la paella, perquè el que s'entén com a paella a Catalunya no té res a veure. I, per tant, com a mínim l'espai comú s'ha d'explicar, és bàsic.

—A la secció sobre gastronomia d'EL TEMPS ja feu la distinció entre paella catalana i valenciana, perquè no són el mateix.

—Hi ha valencians mig blavers que no ho entenen, que es pensen que és com si els volgués robar la paella. I és justament al contrari: ho faig per indicar que una cosa és l'autèntica paella valenciana de l'Horta, i l'altra les derivacions que hi ha hagut. Ni tan sols la paella que es coneix a tot el món no ve directament de la valenciana. O ve de la catalana, que inclou pèsols, pebre roig,

marisc... O ve de la que en diuen paella espanyola, que inclou xoriço. Fins i tot a la Catalunya Nord, la paella es fa amb xoriço. Això és el que intento explicar.

—**Però ni tan sols els valencians no són conscients que la recepta varia segons la zona.**

—Hi ha llocs en què hi posen nyores, una nyora sencera. I a Castelló la fan amb menta. També hi ha la versió amb pilotes... En un assaig de cuina valenciana inèdit reflexiono molt sobre aquest tema. El problema del País Valencià és el terrible localisme. La gent d'una comarca creu que allò és només d'allà, i no hi ha una idea de cuina valenciana, que existeix, ni una consciència gastronòmica. Hi ha plats aïllats, molts dels quals no són als restaurants, que tenen un gran valor. Però no hi ha consciència perquè no hi ha consciència política. Va unit.

—**Al llibre hi ha receptes reconeixibles. Però n'hi ha moltes que fins i tot poden sorprendre a un lector amb certs coneixements de cuina. Això forma part de la gràcia del volum.**

—Hi ha coses senzillíssimes de la cuina rural que la gent jove troba inimaginables, com ara unes sopes que es fan amb pa.

—**Busqueu un tipus de lector desconnectat d'aquella cuina tradicional, gent més jove?**

—No. M'interessa qualsevol tipus de lector. També m'agradaria que el llibre es traduís al castellà i a l'anglès. No em dirigeixo només a un tipus de lector. De fet, ahir vaig estar en una biblioteca de Girona, en un club de lectors, el primer que es feia amb un llibre meu, i hi havia des d'un noi de Bulgària, fins a una xica russa, passant per mestresses de casa, gent més actual... No tinc un perfil únic. A mi m'interessa posar la recepta i que sigui molt ben explicada.

—**En la recerca per fer el llibre heu trobat alguna cosa sorprenent?**

—El més sorprenent que he trobat mai eren unes sopes de partera, que es feien a Menorca. S'hi afegia la placenta.

—**Ostres!**

—Molt bèstia, això. Vaig publicar aquesta recepta en un llibre que es diu *Cuina de Menorca*.

—**A *La cuina de les àvies* no hi apareix, aquesta recepta.**

—No, perquè és molt forta [riu]. Però és real, eh! Els animals també



Jaume Fàbrega, autor de *La cuina de les àvies*, es considera "glocal, però mai localista".

es mengen la placenta, perquè té molt d'aliment.

—**Tornant al llibre, quines coses més destacaríeu del treball.**

—El llibre és com un cànon molt ampli de la cuina als Països Catalans. Inclou tots els apartats: els entrants, berenars i esmorzars, naturalment les postres, però també les begudes i les conserves, elements que no solen aparèixer als llibres de cuina. Després, introduïm tots els ingredients i també totes les tècniques. Es pretén fer una cosa molt i molt representativa, molt

pensada, tot i que no ho sembla. No tan sols hi ha una recepta rere una altra: en realitat totes les receptes que s'hi inclouen estan molt pensades.

—**Fins i tot hi ha apartats dedicats als estris de cuina i a les proporcions.**

—És clar, perquè la pretensió és que sigui un llibre molt útil. I com que s'ha perdut la transmissió oral, que ara no existeix, la gent entra a la cuina de nou, molts homes també, i no en tenen ni idea. Un altre problema és que els llibres que llegeix la gent ara, com que són escrits per cuiners, no solen ser útils

“Com s’ha perdut la transmissió oral, que ara no existeix, la gent entra a la cuina de nou i no en tenen ni idea”

per a la cuina domèstica. Posen mesures molt exactes, perquè és una qüestió econòmica, però la cuina domèstica no funciona així, funciona sobretot per proporcions. En la pastisseria que vaig aprendre al País Valencià no em deien “100 grams de farina”, sinó que agafaven una closca d’ou i deien “tres closques d’ou, una de farina, una de sucre...”. Es funciona per proporcions, recipients, etcètera. Els anglosaxons, que són els que en saben més, mai no han parlat mai de pes, sinó de tasses, de gots, etcètera.

—Aleshores, d’on ve l’obsessió per la mesura?

—Per una qüestió econòmica: el cuiner si s’equivoca d’un gram s’arruïna. Ve d’això. I, encara, una dada molt important, el temps, el cuiner no la sol dir, perquè es pensa que la gent ja ho sap. Per això molts de les receptes fetes per cuiners són irrealitzables.

—També està en funció dels estris que es facen emprar...

—En general els estris que usen els cuiners són molt diferents dels de la cuina domèstica. Jo sempre parteixo, per tant, de la cuina domèstica.

—En la línia de no voler deixar fora del llibre cap apartat, hi ha el dedicat a les salses.



—En un llibre anterior, en què faig més teoria que en aquest, explico que la cuina mediterrània amb més salses és la catalana, que inclou des de la samorra valenciana fins al romesco. No hi ha cap altra cuina que en tingui tantes i tan importants. A més a més, és la pri-

mera cuina del món pel que fa al peix, sobretot gràcies a les aportacions dels pescadors de la Costa Brava, un model únic al món.

—Alguna curiositat més?

—El llibre reflecteix que la cuina catalana és una cuina de fusió. Hi ha cuines ètniques tancades en elles mateixes, com és el cas de l’espanyola o de la basca. Però la cuina catalana sempre ha incorporat plats d’altres cultures. És més rica i variada que la cuina espanyola. Hi ha més plats de cuina catalana, essent demogràficament més reduïda, que de cuina espanyola. Ja no diguem de cuina basca. Perquè aquí hem agafat models àrabs, no solament al País Valencià, sinó també a Catalunya, per raons històriques. Hi ha influència àrab, jueva, occitana, tan antiga com moderna. També n’hi ha de la cuina francesa, de la professional, de la italiana, des del segle XIX. I el mateix procés continua. Tinc la teoria que com que la immigració espanyola a Catalunya ha estat tan aclaparadora, si la cuina espanyola hagués estat important, la cuina catalana hauria desaparegut. Ha estat una sort. La cuina espanyola és molt menys interessant que la catalana. I fins i tot els immigrants s’han adaptat a la catalana.

—La innovació a la cuina de les cases s’ha acabat?

—Hi ha algun plat que, recentment, s’ha innovat des de les cases. Hi ha gent que encara cuina, no tanta, i que en aquest mateix moment està innovant.

Xavier Aliaga

“Els cuiners catalans no s’han projectat al món com a catalans”

El llibre de Jaume Fàbrega serveix també com a reivindicació d’una cuina potent i diversa que, malgrat això, “no és coneguda arreu del món per una qüestió política. No tenim cap projecció, ens projectem com a cuina espanyola. La cuina escocesa apareix a qualsevol llibre de cuina a Europa diferenciada de la cuina anglesa, sent molt menys interessant que la catalana. La catalana no hi apareix mai com a tal”. “Tenim un gran problema, per culpa també dels mateixos cuiners. L’únic que tenia clar a quin país pertanyia era Santi Santamaria. Els altres es deixen estimar per Espanya i es deixen dir que són espanyols”, diu en al·lusió a “la manca de coherència” de Joan Roca o Ferran Adrià. “Els bascos s’han projectat internacionalment com a bascos, però els catalans això no ho han

fet. I al País Basc, des de sempre, li ho han permès, perquè és una part d’Espanya”. Respecte de les Illes “la situació de la cuina tradicional és molt millor que a Catalunya, sobretot a Mallorca. Al País Valencià és el desastre total. El problema és que hi ha una cuina interessantíssima però li ha mancat literatura, no ha tingut el seu Josep Pla ni el seu Ferran Agulló, ni polítiques públiques”. I tornant a Catalunya, “la política de la Generalitat en termes alimentaris és un desastre total que arriba a la vergonya. Encarreguen oficialment les coses a una entitat que no té cap base científica, l’Institut Català de la Cuina, un nom d’aparença pública però que és una entitat privada, una associació de restaurants. Si ho fessin bé, encara, però és que no en tenen ni idea”, rebla.