

Química o producte

Jaume Fàbrega



Jo sóc d'aquells a qui –sense deixar d'admirar i respectar els qui proposen una cuina dita tecnoemocional (no ho és també la cuina tradicional?), que tant complau els *pljoprogress* i els qui, en general (normalment, de targeta de crèdit *grassa*), no han tingut mares que sàpiguen cuinar i ignoren la memòria palatal del país (sovint també en menyspreen la llengua)– ens complau la cuina de les àvies i, al restaurant, la d'inspiració tradicional o, si més no, basada en el producte. La cuina tecnoemocional pot ser igual aquí com a Londres o a Madrid: en canvi, la cuina que té en compte el camp, els pagesos, els pescadors, és, molt més, cuina de la terra. És clar, però, que hi ha cuiners molt premiats que deuen considerar que la seva terra és Espanya, no pas Catalunya: i ambdós termes són intrínsecament incompatibles. No pots ser escocès i anglès alhora, ni peix i carn al mateix temps, tot i que una part de la nostra restauració pública, *creativa*, *d'autor*, aviat semblarà, en efecte, que no és ni carn ni peix, nacionalment parlant. Tot i que això no és pas exclusiu dels cuiners, és clar: i com a exemple (no cal anar a *El Mundo* ni a *El País*, baluards de l'espanyolisme més acreditat) diaris com l'*Avui* s'hi il·lueixen, amb col·laboradors (com un que ara és a la



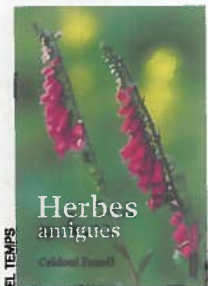
EL TEMPS

Corpo) que sempre han menyspreat el català (fins i tot a través del patronímic escollit), com l'actual *Carmen de España* (que no sabia què eren uns *salsafins*) que tenen per col·laboradora, això sí, convenientment degradada, de *La Vanguardia*. Es veu que en aquest diari solen aprofitar les rampoines. En fi, tornem als fogons: jo crec ferament i fermament, com Josep Pla, que “la nostra vella cuina familiar és l'única que val la pena de conservar”. O la que s'hi inspira i que, per tant, es basa en el producte de temporada –ara ja cars d'utilitzar a casa. Per tant, aplaudeixo els restaurants que segueixen les estacions i el producte de proximitat, i que a la primavera ens anuncien, per exemple, espàrrecs de bosc, carxofes, pèsols i faves acabats de collir. I alguna múrgola, si pot ser!

MILFULLS

Herbes amigues

Amb aquest bell títol, Celdoni Fonoll ha escrit un nou treball sobre la natura: herbes, bolets, arbres, etc. Entre aquests espècimens, és clar, la major part tenen ús culinari o per a beure (Celdoni Fonoll. *Herbes amigues*. Pòrtic, 270 pàgines, amb fotografies). “Font i rierols/ d'aigua fresca i clara/ és el que més voís,/ herbeta prou rara./ Un toc amargant/ dónes a l'amanida/ i pots ser picant/ com la sajolida./ Collida i menjada/ tens molta més virtut/ i ets apropiada/ contra l'escorbut.” Heus aquí els crèixens, perfectament descrits en els seus usos culinàris i fins medicinals. A més, hi trobem més plantes silvestres comestibles, ja que el llibre es classifica en “Botànica poètica”, “Herbes, lianes i arbusts i espècies culinàries” i “Bones herbes”. S'hi inclou un annex amb una “Descripció de les herbes”, a cura de Ramon Pascual, i “Aplicacions i curiositats”, per Núria Duran.



EL TEMPS

L'Albufera de València. Una descripció etnogràfica Max Thede

En la tardor de 1930, *Max Thede* recorregué poble a poble el sud de l'Horta, la Ribera occidental i altres contrades valencianes. El resultat fou una impecable i acurada descripció d'una realitat transitòria –la vida, l'habitatge, l'activitat professional i la llengua que, en gran manera, ha arribat fins als nostres dies a través de les fonts documentals antigues.

<http://puv.uv.es>

Publicacions de la Universitat de València



Les Illes Balears de port a port Rafael Soler. Pròleg: Fernando Schwartz

La configuració geogràfica i la condició insular de les illes Balears han estat factors que històricament han influït en la gran importància dels ports a aquesta comunitat.. Aquest llibre recull informació de tots els ports de les illes, independentment de quina sigui l'administració que els gestiona, oferint així una visió global, tècnica i completa per als usuaris.

www.documentabalearc.com

Documenta Balear



WWW.ELTEMPS.CAT