

Cuina de cada dia, cuina de festa



Jaume Fàbrega

Hi ha una certa visió urbana i classista que fa suposar que la gent corrent tenia a l'abast, constantment, com si es tractés d'un immens restaurant, tots els plats de la cuina tradicional. Però no era així, perquè hom oblida, d'una part, les èpoques de pobresa del nostre país i de la Mediterrània en general, l'aïllament d'algunes zones (alguna illa pròpiament dita, llocs de muntanya) i, bàsicament, que hi havia una cuina de cada dia i una cuina de festa. I durant generacions els catalans i més pobles mediterranis s'han alimentat, d'una forma que avui considerariem raonablement sana (però potser monòtona), amb olives i bullits de verdures i llegums, escudelles i pa. O, si s'esqueia, cada dia amb arròs –els valencians– o pasta –els italians. Naturalment, per això hi havia una cosa que a la Mediterrània ens ha sobrat, que és imaginació: allò que en termes comercials en podríem dir *valor afegit*. Enfront de les monòtones cuines nòrdiques, un italià (o una *mamma* italiana, per concretar-ho més), per exemple, amb unes escassos ingredients –pasta, tomàquet, ail...– era capaç d'inventar mil salses diferents que ajudaven a

passar aquesta *trista vida* que, gràcies a aquest joc de la imaginació, ha convertit l'escassetat i la monotonia en plaer. L'autèntica cuina creativa o d'autor no és la dels xefs i xefes que ara presumeixen d'artistes –i molts ho són, ningú no en dubta–; ha estat la que durant milers d'anys, exactament des del neolític, han fet les dones –les àvies i les mares eternes. Aquesta és



EL TEMPS

l'única cuina que val la pena que perduri, com va escriure Josep Pla.

MILFULLS

Tapes

Actualment, la projecció més internacional de la cuina espanyola són les tapes: a França, Anglaterra, etc. se'n publiquen nombrosos llibres. Però rarament hi apareix la pluralitat de l'estat espanyol i, per tant, tot se sol resoldre amb els tòpics més trocats sobre l'Espanya monocultural i mononacional, l'única, és clar, que els espanyols difonen. El llibre que considerem, *Tapas. Las mejores tapas de los chefs españoles*, de Fiona Dunlop (Blume, 192 pàgines, amb fotografies), presenta dues novetats. D'una banda, són receptes de xefs, un context en què els catalans tenen una presència universal, unànimement reconeguda (si bé solen passar com a espanyols estrictes). L'altra és la perspectiva de Fiona Dunlop, una autora sense precedents en aquest camp i que, tanmateix, proposa una perspectiva inusual. Tot parlant de Barcelona, diu: "La ciutat, enclavada de la cultura catalana [...] és diferent de les altres ciutats espanyoles. Aquestes influències apareixen reflectides en la seva llengua, el català." I, oh miracle!, esmenta el pa amb tomàquet amb el nom original (cosa que els espanyols no solen fer mai).



EL TEMPS

thehangingbook.com



Titols

Escòcia essencial. Recorregut historic-sensitiu.
Berlin, el reflex de la història.
El Jardí dels àngels (guia del cementiri de Montjuich)

Punt de venda Galeria Esther Arias
C/ Cotoners 14, El Born, Barcelona

Preu 17 euros (inclòs l'estoig)

Al vent. Crònica d'una nova cançó

Crònica musical i cultural, sobre els anys en què la música popular va fer la seua revolució. La irrupció de la figura de Raimon i la cançó Al vent, himne per a tota una generació que proclamava per primer cop la seua independència i rebel·lia, és el tret de sortida per a la transformació de la societat, que tindrà en la música popular un dels seus motors de canvi i alliberament.

Publicacions de la Universitat de València



<http://puv.uv.es>

Balada del senyor Ramon

Poesia humorística

SEBASTIÀ OLIVERAS

Crònica sensual i divertida de la vida del Sr. Ramon, el de les criades.

El protagonista, ja molt vell, conta la seva vida privada més íntima.

Estudi de l'ambient de la societat del s. XX (guerres, revoltes, canvis socials i polítics, etc.). Un llibre de poesia rimada que es llegeix com una novel·la.

Un regal per a l'esperit.

Més informació:
www.dicpc.cat
info@papersondemand.com

