

PUBLICITAT (PUBLICITAT)

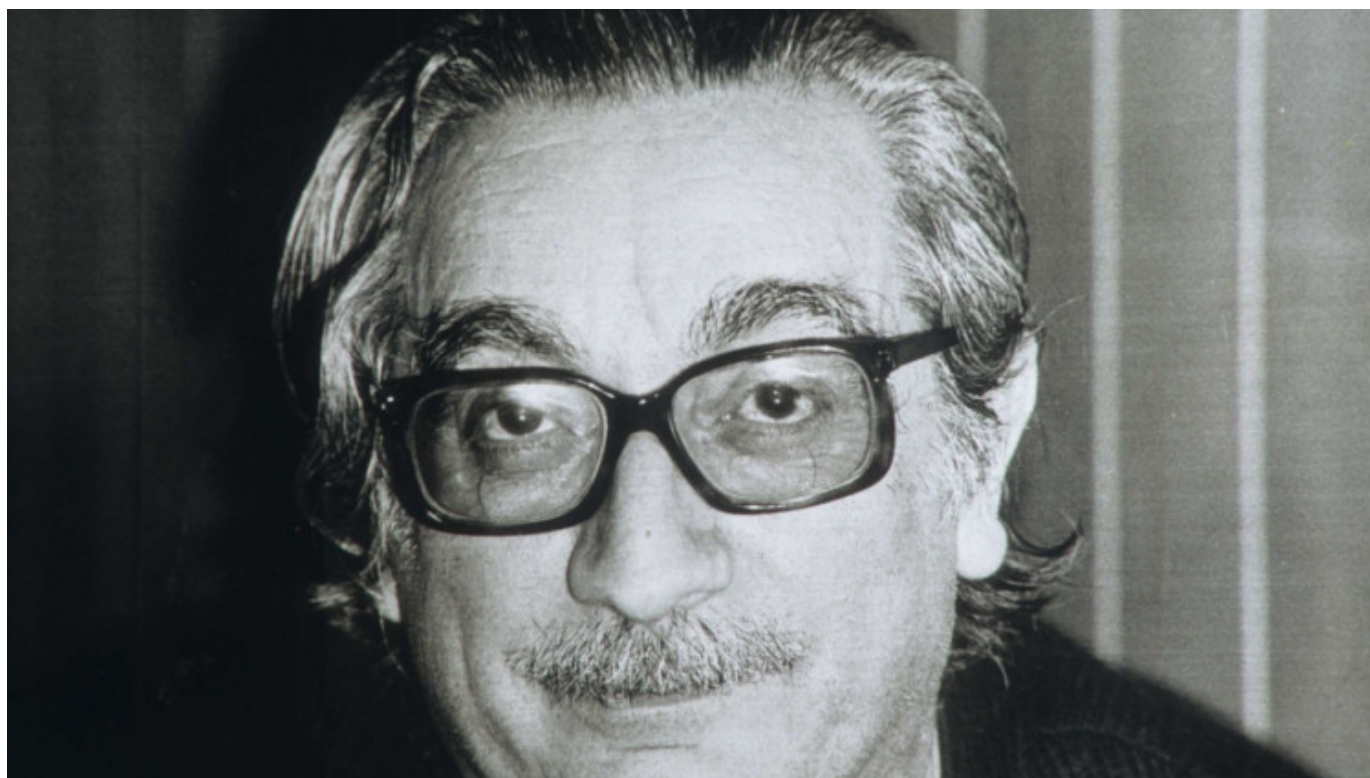
GASTRONOMIA

Joan Fuster i allò que mengem

Per [Jaume Fàbrega \(/autor/jfabrega\)](#).

11.02.2022

◀ 3



[\(/imatges/articles/1588.jpg\)](#)

Joan Fuster en una imatge d'arxiu

“Ningú no s'ha d'enganyar: dir ‘bon dia’ ja és fer literatura”, va escriure Joan Fuster, del qual ara en celebrem el centenari. També va escriure “no faces mai de la teua ignorància un argument” i altres sentències absolutament vigents.

El gran assagista Joan Fuster també va escriure sobre el menjar: en forma d'apunts brillants o d'articles en què el tracta de forma més monogràfica, sense esmentar les guies, com la del País Valencià, on, per descomptat, hi introdueix aquest tema. I li agradava menjar i la convivència que es desenvolupa a l'entorn d'una taula. En puc donar fer per una paella que vam compartir a Sueca. En efecte, li agradava la paella, els gaspatxos valencians, etc.

En un article publicat a *La Vanguardia* va escriure: “Participo de la idea que l'acte de menjar és un fet cultural tan important com la contemplació d'un quadre excels o com l'audició d'un quartet de Beethoven. Sempre he pensat que és una falla ‘cultural’ no haver col·locat les delícies del paladar al mateix nivell que les delícies dels ulls o dels oïdes”. No es pot dir millor.

Subscripció al butlletí (butlletí)

Rep les novetats d'El Temps al teu correu:

Adreça electrònica	ALTA
--------------------	------

A *Notes d'un desficiós* (1979) hi escriu l'apunt “El temps i el menjar”. Diu Fuster: “He pogut comprovar que la majoria dels restaurants d'aquest país, i del de fora, solen oferir al client la mateixa carta, hivern i estiu, un repertori pràcticament invariable de plats més o menys dignes. Hi haurà excepcions, sens dubte, però no crec que siguin moltes”. A més, n'apunta la causa fonamental: “Avui, amb la congelació, els pots, els vivers o les granges, amb els conreus forçats, cada dia és ‘tot l'any’”. Si fa no fa, això també ho deia Josep Pla, que va compartir amb Joan Fuster tants afanys.

Aquest diagnòstic, per desgràcia, continua essent cert: malgrat que a posteriori d'aquest article de Joan Fuster va venir el corrent de la “nouvelle cuisine”, que reivindicava l'anomenada “cuina de mercat” i els productes de temporada i més tard, els productes de proximitat o quilòmetre zero. La realitat, però, és que el consumidor o el comprador no solament s'ha mal acostumat, sinó que, en molts casos, i ho veiem quan anem al mercat, ni sap la “saó”, en bonica paraula medieval, de les fruites i verdures i, fins i tot, dels peixos o les carns. Volem menjar faves tendres tot l'any, les cireres ens venen de Xile o l'Argentina a l'hivern, si no hi ha bolets autòctons els importem de Turquia, del Marroc o de la Xina, mengem kiwis o pomes de Nova Zelanda o de la Xina, fruits tropicals d'Amèrica, d'Àsia o d'Àfrica, peixos de tot el món, xai de Nova Zelanda o bou de l'Argentina, i així amb tot. A part de ser absurd, això, des del punt de vista ètic i, per utilitzar un terme modern, de la “sostenibilitat”, és del tot discutible, per les despeses de transport i altres efectes col·laterals. Aquesta abundor de matèries primeres tot l'any ens converteix en nens consentits, que volem menjar de tot sempre, i ens fa perdre la il·lusió de les faves o els pèsols primaverals, les cireres d'estiu o les taronges d'hivern. I el més greu és que, restaurants que diuen que fan “cuina de mercat”, coneguin tan poc el mercat donant-nos faves ofegades quan no toca.

A més, des del punt de vista de la sostenibilitat, com apuntàvem, el preu en combustible, logística, etc. que suposa aquest transport és absurd. De fet el que s'imposa és tornar als mercats locals, a allò que alguns anomenen la “sobirania alimentària” i, en termes gastronòmics, “aliments quilòmetre zero” (de proximitat), però restringint aquesta proximitat als Països Catalans. Si bé això, certament, també presenta dificultats i contradiccions, de preu, d'un major empobriment dels productors de països emergents, etc. Això fa arribar a casos extraordinaris. A l'Empordà, per exemple, es produeixen pomes Pink Lady, però són enviades directament a la Gran Bretanya, amb la qual cosa, si en vols comprar d'aquesta mena en qualsevol súper, sovint són de França o d'altres procedències encara més llunyanes! Al súper s'hi pot comprar un “mix” de prunes i figues seques: les prunes i les panses són de l'Argentina i les figues, les avellanes i les orellanes de Turquia. I el mateix podem dir de les avellanes, les nous, les panses, fins a arribar a la fruita fresca i les verdures. Les mongetes tendres de Lidl –un excel·lent supermercat, número 10 en l'ús del català!–, per exemple són del Marroc, les peres de la Rioja i els kiwis de Nova Zelanda o

Galícia. En d'altres, les “cebes de Figueres” són del Senegal o de l'Índia. De totes maneres, anem a pams: abans eren d'Andalusia, i per tant, bé a ser el mateix, en el sentit que no solen procedir dels Països Catalans. Això, sovint, presenta un problema per al consumidor: algunes d'aquestes pomes, com les d'Itàlia, i concretament del Tirol italià, solen ser, a vegades, més barates que les locals... I a més etiquetades en la llengua pròpia, l'alemany, mentre que les d'aquí, per “imperativo legal”, ho solen ser en espanyol... Dues llengües estrangeres, però una mostra de respecte o de coratge i l'altra mostra d'imposició o de covardia.

Tornant a Joan Fuster, naturalment, l'assagista va escriure sobre el plat més emblemàtic dels valencians, la paella. I com que va citar el fet –que ja havia glossat Blasco Ibàñez– que existia la paella de rata de marjal, una rata d'aigua que també menjàvem Banyoles, els sectors blavers, ultraespanyolistes i feixistes, valgui la redundància, se li van tirar a sobre. Només cal entrar en algun portal o pàgina d'internet o en algun grup de Facebook de cuina valenciana, a part de l'exhibició més *cutre* d'un suposat regionalisme valencià, però sempre en clau espanyolista i ferotgement anticatalana, i amb aquell ultralocalisme ignorant que ja Joan Fuster denunciava i per la qual cosa va sofrir un atemptat a la seva casa. La paella valenciana sembla com si encara estigués segrestada pel franquisme.

MÉS POPULARS

(ARTICLES/POPULARS)

Subscriu-te (subscriptions) a El Temps i tindràs accés il·limitat a tots els continguts.

1. La carrera de Mrs. Maisel

Sèries

Per Toni de la Torre

(<http://www.primetimeonly.com>)

(<https://www.eltmps.cat/article/16661/la-carrera-de-mrs-maisel>)

ETIQUETES (ETIQUETES)

2. La humiliació de Chris Rock (o les

[contradiccions de la multidiscursivitat\)](https://www.gastro.com/actualitat/gastronomia/la-multidiscursivitat-de-joan-fuster)

Sobre l'anècdota de la gala dels Oscar

Per Marta Roqueta

(<https://www.eltmps.cat/article/16676/la-humiliacio-de-chris-rock-o-les-contradiccions-de-la-multidiscursivitat>)

3. De València a Morella, així és la