

La cultura de la cuina local

Francesc ANORO, Lluís COSTA, Narcís FIGUERAS, Joan LLINÀS.

La cuina a Sils.

Ajuntament de Sils. Sils, 1994. 58 pàgines.

Molt sovint, en actes públics, es repeteix el tòpic persistent que la cuina és també cultura. Ningú no diu el mateix, per exemple, de l'escultura. Això vol dir, per tant, que el fet de considerar també patrimoni cultural les manifestacions alimentàries no és assumit d'una forma real, salvant escasses excepcions. En el món universitari en general, en el món de la cultura, on, més o menys, tothom ha sentit a parlar dels cronistes o dels poetes; difícilment trobaríem gent que conegui la increïble aportació medieval catalana al patrimoni culinari d'Europa (primers receptaris, obres d'Eiximeinis, d'Arnau de Vilanova, de Robert de Nola, etc.). També és cert que els gastrònoms a l'ús solen ser, en general, força analfabets en aquesta qüestió. El resultat és prou evident: bona part del material bibliogràfic sobre cuina catalana és d'una inconsistència alarmant i, sovint, una pura tautologia o un pur plagi.

També hi ha excepcions, molt freqüentment de procedència local. Com el llibret que ens ocupa, *La cuina a Sils*, a cura d'un col·lectiu

format per Francesc Anoro, Lluís Costa, Narcís Figueras i Joan Llinàs. Un llibret que explora un camp bàsic, el de la producció culinària local a través de totes les seves possibles manifestacions (productes i mercats, calendari, cuina, etc.). Cal citar, d'entrada, l'atractiu disseny d'aquest llibret. Els autors comencen

amb una «Introducció» on exposen que el fet de menjar, malgrat que el fa lligat a la supervivència, és quelcom «humilment important». S'hi fa alguna referència –un bon punt acrítica– a la gastrografia existent, ja que recull allò conegut o molt difós pels medis, però, sovint, no allò realment important des del punt de vista de l'aportació o la qualitat. Tot seguit se'ns explica el «Mètode de treball»: fer que l'argument gastronòmic actués com a fil conductor d'una recerca sobre història social. Els autors, a més constaten que l'experiència, com a treball de camp, ha estat plenament satisfactòria. A «Sils, terra d'hostals», s'adonen de la importància històrica dels hostals de carretera d'aquesta població, a causa de la seva situació estratègica.

A «El menjar tradicional» es parla de la importància del mercat i de les formes de vida, i s'apunten alguns elements de la dieta quotidiana. «L'hort, el camp i la vinya» ens proposa una visita als principals conreus alimentaris i plantes silvestres de la rodalia i, fins i tot, a la seva transformació en matèria comestible. El bestiar domèstic, o el d'escorxadors, es transforma en «La carn», el capítol destinat a donar-li constància. El mateix que fan els següents capítol en allò que afecta a «El peix» o «Els cargols». Segueixen «Les fruites», «Els bolets» i «Dolços i derivats de la llet». També es parla de les «Bases i condiments», de «L'escudella» –plat emblemàtic que, certament, es mereix un apartat–, «Truites, sopes i amaniments» i «Menjars habituals, festius i de diades assenyalades».

Acaba amb un capítol dedicat a l'aportació de l'emigració espanyola, «Els costums culinàries de fora». Així doncs, cal fer una valoració ben positiva d'aquest treball, que és farcit amb algunes receptes– aspecte aquest que caldrà ampliar, però emprant-hi una altra metodologia de recollida i redacció. Es conclou amb una útil i breu bibliografia.

Jaume Fàbrega

