

El gust diferencial

La cuina és tan important per a la identitat d'un poble com ho pot arribar a ser la seva llengua. I sovint ho és més, perquè l'idioma és compartit amb altres cultures o fets culturals. Ningú no podrà negar que l'Argentina, Cuba, Mèxic o Castella no són ben diferents, malgrat que tenen molts trets comuns, dels quals la parla és el més definit. I vet aquí que la cultura del gust, el gust per alimentar-se, forma part del fet diferencial de les cultures.

Fixeu-vos que quan parlem de països i els visitem, si els recursos ho permeten, ho fem per la seva bellesa paisatgística, pel seu patrimoni monumental i la seva història i perquè s'hi menja bé. Dit d'una altra manera: molts són capaços de deixar de viatjar a un país pel fet que s'hi menja malament. I encara diria més: quan la cuina nacional no és una meravella se'ns engresca afirmant que podrem satisfer el plaer gastronòmic en els restaurants exòtics o colonials. No esmentarem cap exemple perquè els tòpics són sempre abominables, ja que simplifiquen el coneixement, tot i que, és clar, l'home vol caricatures per entendre les coses.

Totes les cuines són interessants, i algunes són millors. I la cuina catalana és de les millors. I, d'entre totes les cuines de Catalunya, la de la regió de Girona és la millor. Gràcies a les matèries primeres s'hi fa una gran cuina, que no s'ha sabut exportar.

Ja no cal viatjar per trobar restaurants argentins, mexicans, magribins, xinesos, italians o bascos. En canvi, de catalans és difícil trobar-ne quan viatges. Tot just ara els restaurants catalans són els que estan més de moda a Madrid, més

que els bascos. Avui la cuina catalana és una referència de primer ordre a nivell planetari. La regió de Girona té els grans santuaris gastronòmics, gràcies als quals la cuina catalana tradicional és imitada i *fagocitada* per les grans cuines forasteres.

Tot aquest moviment no és pas cosa de quatre dies. Primer de tot, a partir dels anys 50 i 60, hi va haver uns grans mestres: els germans figuerencs Lluís i Joan Duran i Camps, i Josep Mercader i Brugués. Després va venir l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís de Girona; uns quants anys més tard, el Centre de Formació Empresarial i Ocupacional Escola d'Hostaleria de Vilamallà. Els darrers deu anys del segle XX són els de la màxima prosperitat gastronòmica. Si la cuina és cultura, la creativitat en aquest camp és art, discutible com tots els arts conceptuals, però, al capdavall, art. És el moment en què la cuina catalana té ressò a tot el món, als principals mitjans de comunicació internacionals. Especialistes i aficionats de tot el món vénen només per menjar als *grans restaurants catalans i, d'una manera molt especial, gironins i empordanesos*. Surt un altre nom: Ferran Adrià, el xef d'El Bulli, a la cala Montjoi, de Roses. Tot darrere seu, una nova generació de cuiners, encapçalats per Joan Roca, els quals han aconseguit que la regió de Girona tingui un altre atractiu destacat per viatjar-hi.

Per tot plegat, els restaurants gironins són al punt de mira de l'exigent turista gastronòmic, més pròxim al crític d'art que a l'inversor.