

# Taules d'arreu, taules pròximes

JAUME FÀBREGA

**La cuina és permanent intercanvi.** Tant la cuina tradicional –la «nostra vella cuina familiar» de què parlava Josep Pla– com la cuina pública sempre han rebut influències, aculturacions i bes-canvis. Menjar és també producte de la història. Com diu el filòsof, som allò que mengem. Tastar paladars llunyans no és una cosa d'avui: sigui per invasions, per aculturacions més o menys pacífiques, per modes o per demostració d'estatus social, sempre han tingut bec les oques.

Els dos moments històrics que, probablement, han impactat més en la nostra alimentació han estat el de l'ocupació àrab –i de retruc, hi hem d'incloure la presència jueva, poble també semític– i, posteriorment, la influència francesa (sobretot a la Catalunya Nord) i, cap al sud, l'espanyola. Les dues encara són presents, i prou evidents, i l'influx àrab ara es torna a renovar, a partir de l'emigració magribina. Per tant, crec particularment interessant remarcar la importància del coneixement de la cuina àrab i semítica. De primer perquè, més enllà d'algun tòpic, segurament és poc coneguda la seva influència en la cuina catalana –i potser és més profunda del que podria semblar a primera vista–, i segonament perquè, per als temps que vindran, potser ens convé saber coses sobre aquesta qüestió.

## Jueus i àrabs

Algunes de les consideracions que farem sobre l'aportació àrab –o, millor, islàmica– les podríem aplicar als jueus, ja que ambdós pobles, a més de ser semítics, comparteixen uns principis rituals, dietètics i alimentaris força similars. Allò que per als jueus és *cash-her* (o *kosher*), per als musulmans és *halal*. El mot català *halar*, l'únic que pronunciem amb hac aspirada, ¿no tindrà pas aquest origen?



Ningú no dubta de la importància del patrimoni jueu a la ciutat de Girona –i en d'altres del nostre àmbit: Castelló d'Empúries, Besalú o Banyoles, per esmentar-ne algunes–, on el call era prou important, i on cuines i forns, per força, havien d'escampar les flaires de la seva gastronomia.

La cuina àrab –de la qual forma part la del Magreb– ha estat, històricament, la més important i la que va marcar la primàcia a tot el Mediterrani. Sobretot si hi ajuntem la cuina procedent d'Iran i la de l'imperi otomà, que es va estendre per Àsia, Europa i Àfrica.

Els primers llibres de cuina «europeus» de l'edat mitjana van ser escrits a Al-Andalus en llengua àrab (Al-Andalus incloïa els Països Catalans, i no era, com creuen els espanyols, només Andalusia), i aquesta influència es nota prou bé en els primers receptaris medievals catalans, com ha posat de manifest l'investigador Rudolf Grewe. Això és lògic, tenint en compte que mentre que la civilització àrab a l'alta edat mitjana era notablement brillant, la dels cristians, en molts aspectes, estava força més endarrerida. Els reis de la Corona catalanoaragonesa bé prou que ho sabien, i van fer traduir algun llibre d'agrònoms àrabs (que també parlaven d'alimentació i cuina) al català. Els àrabs en sentit estricte –diferents dels berbers o *amazighs* (els que primer realment entraren a la península Ibèrica), dels turcs, dels iranians o dels kurds– aportaven la seva llengua, la seva religió i els seus principis alimentaris a tots els països per on passaven, però alhora n'agafaven nous productes, tècniques i plats que, al seu torn, portaven a tots els països conquerits.

## Catalunya àrab, Girona carolíngia

A Al-Andalus (Ibèria musulmana), els musulmans (àrabs estrictes, berbers, etc.) es trobaren amb la cuina anterior, en el cas català, iberoromana, amb aporta-

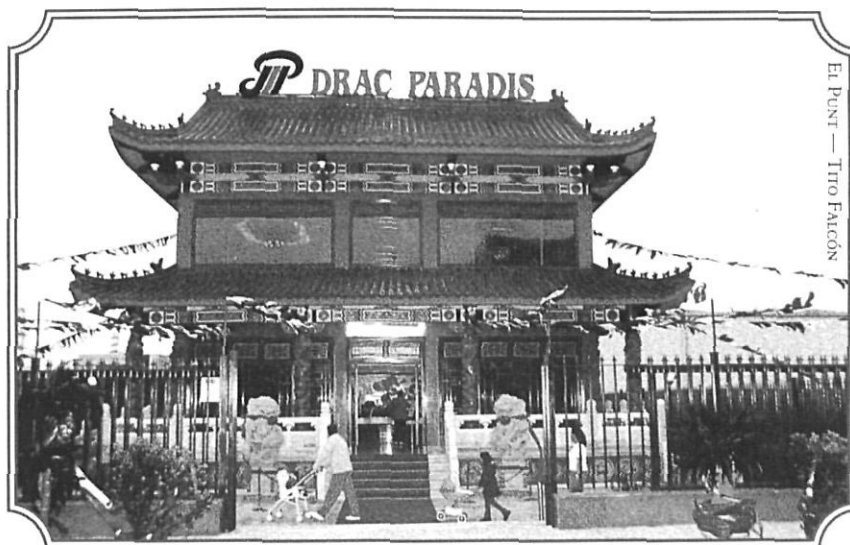
cions visigòtiques, carolíngies, etc.

Un parèntesi: tot i que s'ha estudiat poc, és indubtable l'influx de Carlemany —adorat durant segles a la catedral de Girona—, si més no en el nom de productes que encara tenen el seu nom francic o baixalemany (la llen-

gua de l'aristocràcia carolíngia instal·lada al que després fou Girona i Catalunya): encara parlem de *sopes*, *flaones*, *coques* o *ast*, noms que tenen aquell origen.

Dintre dels Països Catalans, la presència àrab va d'uns 80 anys (Girona) a set segles. De fet, encara avui hi ha una línia que distingeix la cuina de la Catalunya Vella de la de la Catalunya Nova, que passa pel Garraf. Hi ha una cuina del color basada en les nyores i el pebre vermell, desconeguts o poc usats cap al nord, baldament aquests productes siguin posteriors a l'ocupació musulmana; una cuina que ha donat salses i plats com el romesco, la salsa de xató, la salbitxada, l'allipebre, la salmorreta i altres. A més, segons Corominas, tant els mots *xató* com *romesco* procedirien de l'arabocatalà (de *seitó*, —zeit és oli, en àrab— pel que fa a l'amanida del Garraf i el Penedès). Els influxos, per descomptat, poden ser també berbers o semítics en general —no oblidem que els jueus ho són—, i a vegades fenicis (també semítics) i, fins i tot, anteriors (romans).

D'acord amb els llibres de cuina iberomusulmana o *andalusina*, les coincidències amb la cuina catalana són, entre altres, productes com les farinetes, els fideus (*fidaw*, en antic àrab), la sèmola, l'arròs, plats com les panades, els escabetxos, els guisats i rostits, bunyols i fregits diversos, a més de l'ús d'espècies i fruits com la canyella, el celiandre, el gingebre, l'aigua-ros, el ginjoler, les ametlles, panses, pinyons, avellanes, etc. Compartien el *codonyat*, els xarops i arrops i els refrescos gelats. Si fins al segle XVI a Mallorca era corrent el consum de cuscús, actualment es fan panades, cocarrois, granades d'albergínies, *tumbets* i altres plats semítics, mentre que al País Valencià encara es fan coques, pastissets i altres dolços, com els valencians arnadí o les monjàvenes o almoixàvenes.



El Punt — Tito Falcón

El restaurant xinès inaugurat el maig del 2000 al Mas Xirgu de Girona.

La cuina àrab, com hem dit, fou la primera a tenir tota mena de receptaris i textos. A partir de l'alta edat mitjana, en aquest espai geogràfic mediterrani destaquen dues cuines pel

seu influx i el seu refinament: la catalana i la italiana; les dues, a més,

interdependents. Doncs bé, aquestes dues cuines, sobretot a la part sud dels respectius territoris, varen estar durant segles sota l'influx directe de la cultura culinària musulmana, i, més tard, es varen mantenir els contactes.

En el cas dels Països Catalans, cal recordar que hi varen viure nuclis de població moriscocatalana (sobretot al País Valencià), fins que foren expulsats al segle XVIII. En aquestes comarques tenen un clar origen morisc menges com certes coques i altres d'esmentades —com les de dacs o blat de moro a la *calfor*—, els pastissets o *cocots* d'herbes, tonyina, etc., tan similars als turcoàrabs, els gaspatxos, les miques i, fins i tot, la paella (si més no la forma de menjar-la: encara avui el cuscús, quan no es menja amb els dits, es menja amb cullera, com l'arròs a València).

No és estrany, doncs, que la presència musulmana fos important ja en els primers estadis de la cuina: per exemple, en els nostres receptaris medievals, que formen part d'una cultura aristocràtica i d'una cuina molt refinada. Al *Libre de Sent Soví* (principi del s. XIV) hi ha productes que encara reben el nom àrab, com els *atsebibs* (panses), i hi trobem altres testimonis d'aquest influx, en ingredients o plats anomenats «a la morisca» (igual que passa amb certes danses tradicionals). Però, a més, es deu a l'aportació àrab la presència, tant a la península Ibèrica com a Sicília, d'ingredients que trigaren segles a arribar a la resta d'Europa: carxofes, albergínies, sucre, festucs (que ara anomenem amb l'espuri *pistatxo*). A partir d'aquestes fonts històriques, d'una banda, i de l'anàlisi etnològica de l'alimentació tradicional, de l'altra, podem veure l'encara present aportació àrab en la nostra alimentació actual. Això tant per patrimoni històric com, més tard, per la coincidència mediterrània, que fa que plats i productes del Magreb es retrobin als Països Catalans.



Inauguració del restaurant mexicà Taco-Taco a Girona.

La nova emigració d'origen magrebí, a més, està introduint (o reintroduint) espècies, productes i plats d'origen àrab o berber. Als nostres supermercats i grans superfícies comercials ja es ven, d'una forma habitual, cuscús, *harissa* (salsa picant, i, alhora, un nom de l'antic àrab *andalusita*) i altres productes, encara més presents a Catalunya Nord, a causa de l'afluència dels «potes negres» (aquí hi ha, a més, diversos productes làctics específics, *xis-quebabs*, *merguez* –salsitxes de xai–, barreges d'espècies, recipients per cuinar –com la cuscussera–, etc.). A la Catalunya sud, a més, ja estan en funcionament diverses carnisseries i botigues especialitzades en productes àrabs (o, millor dit, magrebins), a més d'un escorxadador especialitzat a Tordera (*halal*).

### Jueus i cuina

Pel que fa a l'aportació jueva –tornem-ho a recordar– és també rellevant i, sovint, es pot confondre amb l'aportació musulmana. Pel que sembla, els israelites vingueren potser ja a l'època romana. Al Pla de l'Estany hi hagué una comunitat rural, testimoniada fins i tot per la toponímia, un fet força excepcional. A l'edat mitjana, els calls –com els de Barcelona, Ciutat de Mallorca, Girona, Besalú, Banyoles...– eren importants. Els seus intel·lectuals –metges, savis, cabalistes– gaudien d'un gran prestigi i en molts casos eren protegits pel rei. No fou fins cap al final de la baixa edat mitjana que hi començà a haver agressions contra la comunitat jueva, protagonitzades per les turbes excitades pels clergues. Àrabs i jueus, com a semites i adeptes a sengles llibres sagrats molt preceptors, comparteixen molts elements comuns, amb una alimentació estrictament reglamentada, respectivament, per la Bíblia i l'Alcorà, com ja ha estat assenyalat més amunt. Això afecta el tabú del consum de determinats aliments, com el porc (són cultures porcòfobes); en el cas dels jueus, a més, això s'estén al peix sense escata i al marisc, a més d'altres animals.

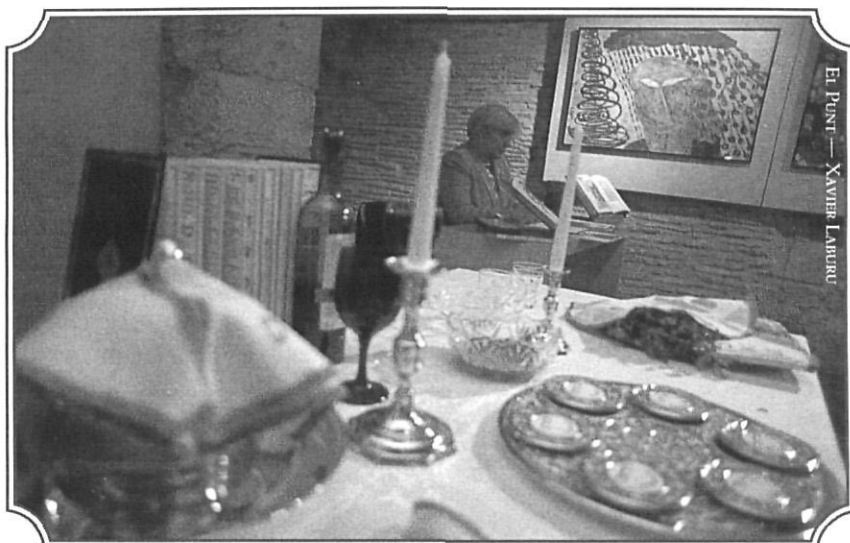
Ambdues religions comparteixen un control estricte, de caire sanitari-religiós, de les primeres matèries, i especialment de la carn sacrificada (que en el cas israelià ha d'ésser *casher*, i en el musulmà, *halal*). Això fa que tant àrabs com

jueus necessitin escorxadors propis. A més, la carn ha d'ésser dessagnada curosament (fins i tot posant-la en remull amb aigua, sobretot en el cas dels jueus).

Les festes també poden condicionar l'aparició de determinats plats, o tècniques de cocció, com les molt lentes, derivades en el cas jueu de la cuina del sàbat (dia en el qual no es pot cuinar, i el menjar es manté al caliu). D'altres festes, com la Pasqua i Pesah jueves, el Ramadà musulmà, etc., comporten també la presència d'aliments tradicionals i rituals: ous durs, amanides amargues, pastissos, coques, sopes com la *harina*, i el sacrifici ritual del xai, un fet irrenunciable i d'extrema importància simbòlica (fet –o fets– que cal conèixer, per evitar les friccions que degenerin en racisme). Els hebreus s'adaptaven força bé –sobretot culinàriament– als llocs de residència. Al seu torn, aquestes comunitats varen adoptar productes i cuines dels països on s'instal·laren, fossin alemanys, turcs o magribins. Hi ha, doncs, una cuina jueva, magribina, turca, etc., com n'hi va haver una de catalana. En el cas dels musulmans, en canvi –segurament per una procedència rural i un nivell econòmic més baix–, d'una banda aquesta adaptació no és tan patent, i de l'altra, és lògic que el desenvolupament i refinament de la seva pròpia cuina deixessin una major empremta.

### Plats d'Orient

Productes –i sovint els seus noms– aportats pels àrabs i potser compartits pels jueus, que foren coneguts i utilitzats a Catalunya abans que a la major part de països europeus i que ja hem esmentat, són: carxofa, albergínia, cigrons, sucre (canyamel), panses (*atsebibs*), cuscussó (*kus-kus*) i fideus o *alatria*; i diverses espècies i herbes, del celiandre (*kasbur*) a l'alfàbrega, passant pel safrà (*safra-ne*), el comí (*kammun*), la flor de taronger (*zhar*) i l'aigua-



El Punt — XAVIER LABURU

Celebració de la Pasqua Jueva al Centre  
Bonastruc ça Porta de Girona.

ros. Els alcohols (mot àrab) i art de destil·lar (posat a punt per Arnau de Vilanova) són, com és ben sabut, una aportació àrab, malgrat l'aparent contradicció de la prohibició alcorànica (originàriament els esperits de vi tenien usos mèdics). Pel que fa a la cuina actual, hi ha coincidències com l'ús combinat de vegetals procedents d'Amèrica —tomàquets, pebrots, albergínia—: samfaina, *chakluuka* del Magrib, etc.; *tumbet* mallorquí, *mulladors* valencians...

Allò que defineix una cuina, més que els plats, són les tècniques de preparació i cocció. En aquest camp, certes coccions a foc lent de carns i hortalisses en cassola de terrissa es poden comparar a les de la cuina tant àrab com jueva: *platillos* i *tagins*. El mateix podem dir de l'art dels estofats tot en cru, fet en cassola o olla de terrissa i sovint portats al forn. Els estofats i olles, l'arròs al forn valencià (del qual hi ha una versió de carn de xai), l'«arròs de la terra» de Menorca (blat, similar al bulgur), tenen una clara equivalència a ambdós costats de la Mediterrània.

Encara avui, certs recipients de cuina tenen noms d'origen àrab: alfàbia, búrnia (recipient de terrissa), alambí, fleitera o fanzella (formatgera), tangí (nom ben gironí) o tagin... i noms de tècniques, com *escali-var*, també tenen aquest origen.

Una derivació curiosa de la presència arabojueva i de la seva porcofòbia compartida és el fet que els cristians, i alguns conversos massa zelosos, esdevingueren com a reacció —fet comentat abans— grans consumidors de porc i els seus derivats, i d'altres productes, com el vi (prohibit per als àrabs). Així, a Mallorca, on hi havia una forta presència de població israelita —els membres de la qual rebien el nom insultant de *xuetes*—, cal notar la importància de la cultura del porc, amb dolços com l'ensaimada (de saïm o llard) que en glorifiquen el greix. Però a l'Espanya estricta aquesta dinàmica, ja d'antic, fou especialment important. L'exhibicionisme dels *crístians viejos* i, és clar, dels *marranos* i conversos en pro del consum de productes porcins és amplament documentat per nombrosos testimonis literaris, des de tan il·lustres com Cervantes fins a

tan sinistres com les denúncies fetes a la Inquisició. L'autor del *Qui-xot* reporta l'escena, en aquesta obra, d'un morisc convers que s'ha d'enfrontar a les ironies de l'exhibició d'allò relacionat amb el consum del porc i del vi.

### *Coincidències i divergències*

A vegades certs plats o ingredients, més que d'origen àrab directe, són coincidències que es donen en tot l'espai mediterrani-llatí. Vegem-ne algun exemple. La guarnició de panses i pinyons, o l'ús de pinyons i panses separatament, és molt present a tot els Països Catalans: espinacs amb panses i pinyons, panadons, escabetsx amb panses i pinyons, peix a la mallorquina, el típic bacallà amb panses de la Garrotxa (i d'altres comarques, val a dir-ho). Aquesta combinació la retrobem al Vèneto, a Sicília i a la majoria de països del Magrib. L'arròs amb panses (pilaf) és turc, però també valencià. El cuscús, sota el nom de cuscussó, ha romàs un plat menorquí a base de pa, ametlles, etc., i, repetim-ho, era corrent a Mallorca fins al segle XVI. La samfaina recorda una guarnició i salsa similar a Espanya (*pisto*), a Itàlia i als països àrabs. Fins i tot, localment (Múrcia, Mallorca, Andalusia) se n'ha mantingut el nom àrab d'*alboronia* i d'altres de similars. Cal recordar, no obstant, que es fa amb productes procedents d'Amèrica, excepte l'albergínia, aportada pels àrabs. Les albergínies farcides, justament, són molt característiques de la cuina mallorquina.

La presència de les fruites seques és fortíssima en la cuina catalana, així com en l'àrab (ametlles, avellanes, panses, pinyons, nous, dàtils...). El blat picat, escairat, de coure, etc. coincideix, pel que fa al seu consum tradicional en els països de la conca mediterrània, de Catalunya al Líban (bulgur), amb el de cultura islàmica. Després de l'última guerra, el «blat de coure» era de consum corrent tant a la Garrotxa com al Pla de l'Estany. A Menorca n'hi ha una versió, coneguda sota el bonic nom d'«arròs de la terra», que es fa amb blat, al forn, i que ens sembla d'un clar ressò àrab (si més no per la tècnica de cocció).

El mateix podem dir de la pasta i la sèmola, i ja ha estat comentat. Tant el nom medieval d'una mena de fideus –*alatria* (macarons o fideus), nom encara conservat a Múrcia i a Portugal–, ja esmentat, com el dels fideus pròpiament dits (*fidau*), són d'origen àrab. Fins i tot els arrossos en paella s'hi poden relacionar. Si bé la paella valenciana és un plat relativament modern (s. XVIII-XIX), la forma d'executar-lo i de menjar-lo no deixa de recordar, com hem dit, aspectes concrets de la cuina àrab. El mateix podem dir de certs arrossos al forn del País Valencià, que les dones portaven a coure al forn, com al Magrib es fa amb d'altres plats; o de les nostres coques –carolíngies, àrabs...– de festa major, que les nostres mares o àvies portaven a coure a cal flequer.

Els pastissos farcits, dolços o salats –ja evocats abans– tenen una enorme presència als Països Catalans, en alguna regió italiana i als països àrabs. En trobem de diversos noms: pastissos, panutxos o tabaques (l'Alguer), panadons, robiols, cocots, cocarrois, crestes, flaons (de Morella) i flaons (que encara es fan a Figueres o a Torroella de Montgrí), empanadilles, etc. No oblidem tampoc els còcs o les coques. Els gaspatxos valencians (amb pa àzim, carn, etc.) sembla demostrat que tenen un origen morisc, el mateix que l'*açorda*, una mena de sopa de pa que encara es fa a Portugal i es documenta a Catalunya a l'edat mitjana (Arnau de Vilanova).

Hi ha un notable influx àrab en certs pastissos a base de fruites seques, en els bunyols i en la important presència de l'ús d'ous, que trobem al País Valencià, a Andalusia i al sud de Portugal. Els *brunyols* gironins es fan amb matafaluga i, sovint, coriandre (*celiàndria*), dos ingredients típicament àrabs. El mateix podem dir del massapà i dels torrons, que coincideixen amb productes àrabs similars i que trobem també al País Valencià, a Catalunya i a l'Algarve, a Portugal. Al País Valencià cal destacar dos noms d'origen semític, ja esmentats: les monjàvenes o almoixàvenes i l'arnadí. El cabell d'àngel també és un producte compartit. Recordem dolços espanyols com els *alfajores*, *alajú* i mantegades, gemes, rosquilles i *pestiños*



Establiment de Telepizza a la Gran Via de Girona.

(dolços, per cert, ara ben presents aquí).

Finalment, tenim les begudes i refrescos. No és estrany que els dos països d'Europa amb tradició gelateria tradicional, Sicília i València,

tinguin també gelats i refrescos de probable origen àrab: aigua-neu o

sorbet, «llet gelada» (llet amb canyella i llimona), llet amb canyella i altres, com la llet d'ametlles que es beu a Valldemossa, Mallorca, idèntica a la llet d'ametlles (*halib bil-luz*) que es beu al Marroc.

Parlem ara del vi, creat per Déu, segons Eiximenis, «per donar a l'hom alegria». No sabem si, com ha estat dit, els musulmans varen fer arrancar les vinyes. Si bé l'Alcorà prohibeix l'elaboració i consum de vi, no ho fa amb el cultiu de raïm. Altrament, els sufís són força oberts respecte d'aquesta qüestió; no és estrany que alguns magribins actuals també agafin considerables «turques» (els turcs són sufís). De fet, en un mercat àrab qualsevol –per exemple al Iemen, l'antiga Arabia Felix–, hi trobem unes vint classes diferents de raïm de taula. Aquest es menja en fresc i en forma de panses (*atebibis*), se'n fan suc i sorbets, i també vinagre (escabetx, del persa i l'àrab *sikbâq* i l'àrab ibèric *iskebêq*).

Amb tot, també cal dir que els historiadors expliquen que en el moment de la Reconquesta, l'acte de l'aprisió de nous terrenys es feia plantant vinyes, ja que el vi és un element crucial en la religió cristiana. Això explicaria la presència de vinyets en zones molt altes dels Països Catalans, de la Garrotxa a la Cerdanya, ara desapareguts (en queden alguns a la Cerdanya ocupada per França), i fins a Andorra (Ordino). La cultura del vi, joia compartida entre jueus i cristians, no ho és amb els seguidors d'Al·là.

### *Després ve Espanya, i França*

Pep Vila ha posat de relleu l'influx de la cuina castellana tant a Catalunya com a Girona, a partir del segle XVII. De totes maneres, no podem estar segurs si aquest influx –indubtable– va sortir, realment, de l'àmbit dels monestirs o de les rectories, atenent que venia via recep-

taris (com el de Martínez Motiño, després rebatejat Montño, cuiner de Felip III); i si tenim en compte, sobretot, qui sabia llegir.

L'autèntica penetració espanyola va aparèixer, naturalment, amb l'emigració massiva. Van entrar les tapes, els cal-

mars a la romana, els ronyons al xerès, els *callos* (que es van menjar la pota i tripa), el xoriço i productes tan bons com el pernil ibèric. El gaspatxo, a hores d'ara, ja és tan gironí com català i andalús.

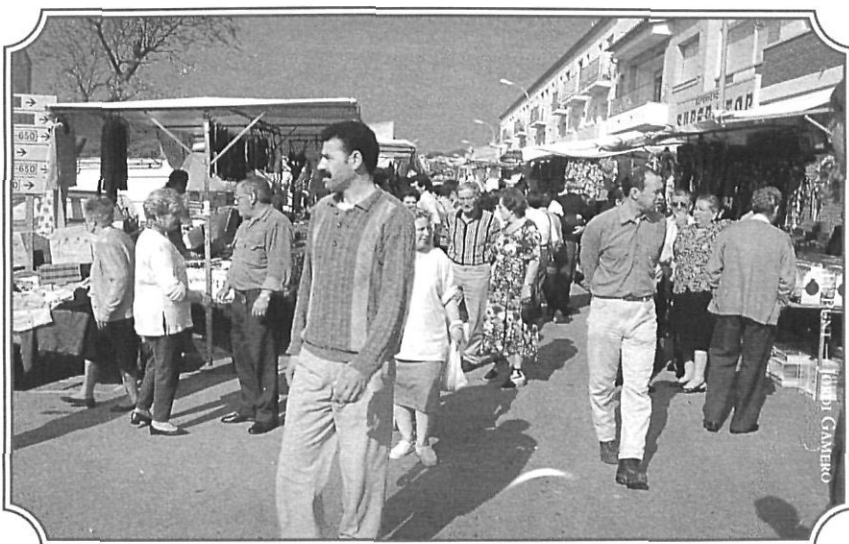
Amb tot, vista la cosa des del punt de vista demogràfic i del poder de l'Estat, la cuina catalana encara n'ha sortit força ben parada. No tant com la llengua, segurament.

I amb Espanya també ve França, i fins i tot Itàlia. Anem a pams.

Al segle XIX era prou evident la influència italiana, no solament per les bondats de la seva cuina sinó pel fet que emigrants italians s'instal·laven a Catalunya –també a Girona: hotel dels Italians, hotel Peninsular...– i solien dedicar-se, amb èxit, a la restauració i a l'hostaleria. Plats ara irrenunciabls, i tan pagesos com urbans, com els canelons i els macarrons tenen indubtablement aquell origen. A la dècada dels 60, aproximadament, van tornar a venir, ara en forma de pizzerries... I els 80 o 90, les pizzerries, esdevingudes temples del *fast food*, ja són més americanes que italianes. Els més gurmets, però, saben que una veritable *trattoria* italiana ofereix molt més que plats de pasta o pizzas.

França son paraules majors. D'una banda, perquè el sistema culinari i professional del món occidental parla en francès. Gràcies, doncs, pels serveis prestats, però sortosament la cuina més actual d'autors tan brillants com Ferran Adrià o Joan Roca, del Cellar de Can Roca, tot i que conserva de França certs records, també és catalana. Baldament sigui també cuina estrictament creativa, d'autor. Anar a un restaurant francès s'ha convertit en un fet tan «exòtic», o potser més, com anar a un tailandès.

De totes maneres, sobre França, parlem-ne. Aquí fem plats –i ja ho constata Ferran Agulló al *Llibre de la*



El mercat setmanal de Palafrugell.

*cuina catalana* els anys 30–, fem menges com la bullabessa, la samfaina o *ratatouille*, l'estofat de mongetes o *cassolet*, la brandada de bacallà... Em sap greu pels profrancesos –que, sor-

prenentment, abundent tant en aquest país–, però aquests plats, més

que francesos–francesos, són occitans, és a dir, gairebé catalans; per tant, no és estrany que en algun cas (com és el de la brandada) estiguin entre nosaltres des del segle XVIII o, com a mínim, des de la primeria del segle XIX.

De fet, la cuina oriental –i heus aquí, de moment, la darrera aportació– ha agafat el relleu de la cuina francesa. No hi ha ciutat catalana –i, per tant, gironina– que no compti amb el seu o els seus restaurants xinesos, esdevinguts centres de reunió per als joves i les primeres comunions. Més escassos i cars de veure són els d'altres disciplines orientals: indonesis (via Holanda), tailandesos, vietnamites i sobretot japonesos, aquests darrers tan enlluernadors.

Totes aquestes cuines se solen imposar també per la pressió turística, més que no pas per la presència important de ciutadans d'aquelles procedències (llevat dels xinesos). Haurem de parlar de pròximes aportacions, ara sí per la presència significativa d'emigrants: restaurants magribins, russos o ucraïnesos, subsaharians. Taules d'arreu, junt amb el que pugui quedar de la cuina catalana, que crec que no és poc.

I també, «subtaules»: el televisiu, corrosiu i catòdic *fast food*, o el seu germà amb espurnes llatines *tex-mex*, de cantina potser més *gringa* que mexicana, ja s'han introduït en els paladars de nens i nenes i, ai las, de molts papes. Esperem que, de totes maneres, sigui un xarampió infantil que, amb el temps, es guareix. Finalment, un altre xarampió nord-americà, de l'última fornada, els restaurants llegendaris i temàtics –que han tingut la seva quota a Girona, amb cafès amb cadira elèctrica inclosa, terratrèmols i altres galindaines poc digestives–, sembla que se n'han anat en orris. Llevat que el mercat turístic els revitalitzi, que hi ha gustos per a tot.