

Menjar a les comarques gironines

Que al petit territori de les comarques gironines hi hagi grans restaurants de renom mundial no implica que es mengi bé a tot arreu. Seria fantàstic poder entrar a qualsevol establiment d'hostaleria i sortir-ne satisfet. Quan no és un all és una ceba. Quan no és el pa és el cafè. Quan no és la taula que balla són els tovallons de paper. Quan no és el menjar és el servei. Cal insistir-hi: per norma, el servei és desastrós; sorprèn quan és bo.

A les comarques gironines no es pot presumir de donar bon menjar. Hi ha dos dels millors restaurants del món, en efecte, però no és pas el lloc del planeta on es menja més bé. Ni per casualitat! És innegable que hi ha diversos col·lectius de cuiners nascuts amb voluntat de fer les coses ben fetes i de marcar la diferència. S'hi haurien de sumar una colla de restaurants dispersos inclassificables, entre els quals hi inclouria alguna pizzeria, algun local oriental, algun bar de tapes i algun frankfurt.

Quan parlo de menjar malament, vull dir que surts decebut del local. La cuina de les comarques gironines no està a l'altura de les expectatives del turisme de qualitat a què tothom aspira.

Per què es menja malament? O, si ho preferiu: per què no es menja prou bé? O, encara millor, per no ofendre: per què no es menja sempre bé? A què s'ha d'atribuir la inconstància? Al personal mal pagat, a la indolència dels amos, a la matèria primera, sotmesa a les fluctuacions del mercat –fenomen que se'n pot dir especulatiu–, i a la tradició.

Fruita del temps

Fins i tot els restaurants que compleixen els requisits de qualitat de matèries primeres i de servei cometen incoherències culturals espantosos, amb el benentès que allí hi anem a alimentar l'esperit i a tastar fruits saborosos acabats de collir de l'hort de darrere de casa o d'un pagès veí de no pas gaire més lluny. Fruita del temps és taronja, banana, poma, meló i préssec en almívar. I verdures dels hivernacles d'Almeria: no té sentit donar carxofes al pic de l'estiu i albergínies per Nadal. M'adhereixo a les tesis de Licia Granello recollides en un llibre de títol eloqüent: *Mai fragole a dicembre*.



La tradició és la manera intrínseca de fer les coses en aquest país. Un fenomen cultural. Un exemple: un savi va explicar un dia que la clau de la cuina és la suma de productes ordinaris, assequibles i barats per obtenir-ne un d'estupend. Quan aquell savi ho va dir no es referia a les escorrialles que aleshores es donaven als porcs o s'incorporaven al femer. No. Es referia a subproductes de la ramaderia o l'agricultura. Un altre exemple: els poderosos del temps del savi es menjaven el filet, la cuixa, les espatlles i el llom, és a dir, els productes nobles. Els subproductes eren la sang, el fetge, la perdiu, el cap, la pota, la cansalada, el morro, la papada, els ronyons, la cua o la budellada. No eren productes nobles, però sí d'una qualitat enorme. Eren de molta qualitat, però calia una feinada enorme per posar-los a punt. Calia imaginació per fer-ne grans plats, avui molt valorats en les cuines més prestigioses.

Conclusió: mengem malament per culpa d'un malentès històric. Ha, ha, ha! Un, dos, tres, pica paret.

Caldrien menys restaurants i que sortir a menjar a fora fos un fet excepcional. Als restaurants haurien d'oferir el que no es troba a les cases; m'escandalitza veure alguns preus als restaurants i comparar-los amb els del súper. Heu demanat un suc de taronja i us l'han portat. Era suc de taronja natural?

A Itàlia, amb una cuina simple, gens complicada, basada en la qualitat i la poca manipulació de la matèria primera, pots menjar a qualsevol lloc, fins i tot en una *tavola calda*, l'esglau més baix de l'hostaleria italiana. Al País Basc, també. Bascos i italians, per no posar-hi els francesos, tenen una cultura gastronòmica potent; per això són exigents. I, per això, han escampat restaurants arreu del món. A les comarques gironines i al conjunt del país, no pots entrar a qualsevol lloc a l'atzar: t'arrisques a sortir-ne molt enrabiada. I, per adobar-ho, els nostres bons restaurants són caríssims, sovint amb una relació qualitat-preu poc ajustada.