



# Els sabors tradicionals dels productes de la terra

ELENA ESPIEXT > TEXT

**Què són els productes de la terra? Anomenem així aquells que s'han produït tradicionalment en un determinat territori. Però no totes les produccions locals són considerades «de la terra»: cal, a més a més, que la identificació entre territori i producte es percebi intensa, i que les característiques que atorguen valor al producte s'expliquin d'alguna manera per aquesta identificació.**



**E**ls productes de la terra, locals, propis d'un lloc, són aquells que es vinculen estretament a un paisatge físic –a un sòl, a un clima, a unes condicions ambientals–, però també, i sobretot, a un paisatge humà, a un saber acumulat i a unes formes de viure que l'han anat modelant al llarg del temps. De manera que són productes de la terra els que presenten una vinculació forta amb el territori, però no una vinculació qualsevol, sinó una vinculació amb profunditat històrica i cultural. I què vol dir «al llarg del temps»? Quan es parla de produccions agrícoles, ramaderes o alimentàries, al període transcorregut des d'abans de la introducció massiva dels conreus comercials –que han anat desplaçant les varietats locals– i de la ramaderia intensiva –que en molts casos s'ha traduït en la pràctica desaparició de les races locals o la seva marginació a l'autoconsum–, així com de la substitució progressiva dels productes d'elaboració domèstica pels de la indústria agroalimentària.

Val a dir que no resulta gens simple determinar quina és la profunditat històrica exigible per considerar una producció local com un producte de la terra, ni sempre és possible documentar-la de manera fefaent. A més a més, hi ha productes que són sentits per la població local i forana com a molt propis d'un territori, que l'identifiquen i alhora caracteritzen la seva cuina, en ser-ne components fonamentals, però que no sempre estan avalats per aquesta vinculació perllongada en el temps. Per tant, un bon criteri per considerar un producte com realment «de la terra» és que s'integri en la xarxa cultural local, que estigui relacionat amb tot un cos de coneixements, usos i costums ben presents en el territori: formes pròpies de cuinar-lo, conservar-lo o transformar-lo, tècniques i sabers pràctics específics a l'hora de produir-lo o elaborar-lo, receptes locals identificatives, pautes de consum diferenciades, etc. Quan es donen aquestes condicions, podem afirmar que ens trobem davant de productes de la terra o tradicionals.

També cal dir que trobem productes ben arrelats a un espai geogràfic concret, a les seves característiques climàtiques i edafològiques, i també al saber i les pràctiques tradicionals locals, que adquireixen

**«Ara hi ha tomàquet tot l'any, però ja no té gust de tomàquet!»**



els seus trets definidors justament a través d'aquesta vinculació territorial, i altres que no s'adscriuen amb tanta intensitat ni de manera tan clara a un determinat espai geogràfic, sinó que es troben més disseminats en el conjunt de Catalunya. Així, mentre que productes com el fesol de Santa Pau es vinculen fàcilment i clara a un territori ben definit, d'altres, com les coques de recapte, són presents, de manera genèrica, a pràcticament tot el territori, tot i que se'n poden observar variants locals, algunes de prou específiques de determinades contrades.

#### **Productes de la terra: d'avui o d'ahir?**

Hem de tenir present que les profundes transformacions que s'han produït en l'àmbit de la producció alimentària des de mitjan segle xx han fet desaparèixer un gran nombre de productes locals. El retrocés de les activitats agràries ha fet que fenòmens com la matança del porc, de gran transcendència temps enrere en la vida social, alimentària i econòmica de les llars pageses, hagi arribat a un abandonament si no absolut sí molt generalitzat, així com la pràctica d'elaborar tot un conjunt de productes que poden ser considerats locals i tradicionals de ple dret. Abans, quan hi havia ramaderia, amb la llet

## **Els productes de la terra són aquells que es vinculen estretament a un paisatge físic però també a un paisatge humà, a un saber acumulat i a unes formes de viure**

es feia formatge; amb les fruites i hortalisses es preparaven conserves i mermelades, i a les cases es feia pa, vi i oli per al propi consum. A cada lloc, a cada territori, s'havia acumulat un bagatge de sabers relatius a aquestes tasques. També eren d'elaboració domèstica els dolços, intensament inserits en l'entramat cultural local en estar generalment associats a festivitats i celebracions concretes, amb unes formes de consum sovint ben pautades i ritualitzades.

Totes aquestes produccions han anat passant massivament a mans de la indústria alimentària, i això ha suposat la reducció dràstica de les diferències locals. Els productes industrials són iguals arreu, estan desvinculats de les tèc-





>> *Mercat de la Devesa de Girona.*

niques i les pràctiques específiques de cada territori. Per la seva banda, les noves formes de conservació –primer el frigorífic, després el congelador– han convertit en obsoletes o innecessàries determinades formes de conservació –en oli, en sucre, en salmorra, la dessecació, el fumatge, etc.– i els productes que en resultaven. Tot plegat ha dibuixat, en el decurs d'unes quantes dècades, un escenari alimentari totalment transformat.

Amb tot, en el decurs dels darrers anys diferents iniciatives han marcat un canvi de rumb. Per una banda, es parla de pèrdua de biodiversitat, de reducció de la riquesa que comporta la diversitat cultural, de pèrdua de sabors i d'identitat territorial. Per l'altra, les dificultats del sector agrícola per fer front al nou escenari d'industrialització de l'agricultura i les noves condicions del comerç internacional fan que es plantegi la recuperació de les produccions locals com una alternativa factible. Si no es pot competir en productivitat, sempre queda la possibilitat de competir en especificitat, en qualitat diferenciada. Finalment, també incideix en la revaloració dels productes de la terra la percepció crei-

xent que si bé les noves formes de producció alimentària garanteixen un proveïment abundant i regular d'aliments al conjunt de la població, també generen efectes perversos: impactes mediambientals negatius, conseqüències indesitjables per a la salut, disminució de la qualitat organolèptica dels productes («Ara hi ha tomàquet tot l'any, però ja no té gust de tomàquet!»)... Val a dir que, en aquest interès renovat pels productes tradicionals, també hi incideixen les noves tendències en l'àmbit del turisme. Després d'unes dècades en què el turisme de masses, l'anomenat «de sol i platja», ha adquirit la màxima preeminència, es comença a valorar un altre tipus d'apropament al territori. El patrimoni, tant natural com cultural, ha esdevingut un potent pol d'atracció de visitants, i el patrimoni alimentari és un element cabdal del patrimoni cultural. Les noves formes d'entendre i de veure el món rural, la natura, l'alimentació i la salut, les noves dinàmiques econòmiques i socials, estan a la base de la revaloració dels productes tradicionals, en són un component fort i els atorguen nous usos i nous sentits.

És així que encara podem trobar, a Catalunya en general i a les comarques gironines en particular, diferents grups de productes que es poden incloure dins la categoria de productes de la terra, com embotits i formatges, produccions d'horta i de fruiters, algunes begudes, com la ratafia, productes de fleca i de pastisseria, productes de recollida, com les castanyes o els bolets...

*Elena Espixet és antropòloga.*

**Es parla de pèrdua de biodiversitat, de reducció de la riquesa que comporta la diversitat cultural, de pèrdua de sabors i d'identitat territorial**