

## Abans tot era millor?

És un error pensar que abans tot era millor, que abans es menjava i es bevia millor. I ho puc provar. És irrefutable que avui tothom pot parlar de gastronomia, perquè, qui més qui menys, tothom ha tastat una gamba fresca de qualsevol port de la Costa Brava, i si no l'ha tastat ha estat perquè no ha volgut. Avui tothom pot triar i avui tothom té a l'abast productes excepcionals, tret d'alguns requisits econòmicament inexpugnables. La memòria del gust és un polinomi. Un suma de records, el més gran dels quals és l'enyor de l'energia de la joventut perduda. La combinació d'una magdalena amb una infusió de te o de til·la evoca una epopeia fascinant de la literatura universal, gràcies a la qual Proust ha esdevingut un gran pastisser i una marca tan potent com Bimbo.

La gràcia dels Donuts i de la Coca-Cola és el seu sabor invariable. I pobre del qui gosi canviar-los! La indústria té el do de replicar, sense matisos, just a l'inrevés de l'artesania, la grandesa de la qual depèn de la intuïció i de l'humor del productor. Un dia, un sol dia, de tota la seva llarga, venerada i benaurada vida, l'artesà assoleix el zenit. I una persona, una sola persona d'un grup reduït de persones de tota la Humanitat hagué i per haver té la sort de trobar-se en les condicions físiques, anímiques i ambientals per apreciar en plenitud el fruit d'aquell artesà en estat de gràcia.

Les condicions ambientals, la companyia, el maridatge, l'estat anímic, la conversa de sobretaula, tenen tanta importància en la degustació com qualsevol ingredient. Tot plegat forma part del record. Els únics factors tangibles d'aquests records són el menjar, el beure i els entaulats. I menjar i beure són els més assequibles; per això esdevenen, junts o per separat, el reactiu d'aquella nostàlgia.

Una situació extremadament equilibrada costa molt de tornar a repetir. Molt de tant en tant, un cop a l'any ja és massa, convergeixen una conjunció de factors excepcionals. La majoria de vegades hi ha excessos desequilibradors, destructors. No ha pas de ser sempre just el dia d'una arrossada improvisada o sortint de comprar un xuixo. Pot ser per Nadal, en un casament o el dia d'una trobada mensual d'amics.

Si un factor del polinomi falla, buscarem un cap d'esquila, el més habitual dels quals sol ser el menjar. I, per culpa d'un mal record, quasi mai donarem una segona oportunitat a un vi o un plat. Un vi que evoca



qui el va portar o un plat que ens fa pensar en qui el va cuinar. Difícilment sacrificarem l'amic cuiner que va generar el mal ambient desequilibrant.

Si el pa d'abans era millor que el d'avui, també ho devia ser el vi. Ah, no? El vi no era millor! Per què el vi és millor avui? Tothom és perfectament conscient que el vi d'avui és millor perquè hi ha uns paràmetres tècnics que ho certifiquen. El cafè d'avui, també. Els processos d'elaboració són millors perquè s'han sistematitzat; hi ha estudis teòrics que permeten afinar cada procés, industrial, artesanal o casolà.

Gràcies a la ciència sabem que el pa, el vi o l'oli són avui millors que els de mig segle enrere, perquè, per paràmetres científics comparats, les matèries primeres d'avui –i només penso en productes biològics o orgànics– són infinitament millors. Avui els productes es conserven millor, es transporten millor i, fins i tot, tenim tècniques que permeten servir llargues temporades un producte, un aliment, sense usar cap additiu.

Som esclaus de la felicitat. És així i ho puc provar. N'estic tan segur com Blaise Pascal: «Si un artesà estigués segur que cada nit, durant dotze hores seguides, somia que és rei, seria tan feliç com un rei que somiés totes les nits durant dotze hores que és artesà».