

La patrimonialització de la cuina regional

Elena Espeitx

1. Introducció

Abans de parlar de «patrimonialització» i de «cuines regionals», convé definir prèviament aquests conceptes. Patrimonialitzar vol dir «convertir» en patrimoni, «construir» patrimoni, a partir de determinats elements preexistents, seleccionats entre altres que no s'inclouen en aquest procés.

Però, què és el patrimoni? Una manera d'abordar aquesta qüestió consisteix a analitzar la seva funció a una determinada societat. Els objectes patrimonials permeten interpretar la tradició. És a dir, amb ells es pot construir una certa relació amb la història i el territori, amb el temps i amb l'espai. Aquesta relació dóna sentit a la vida col·lectiva, en alimentar el sentiment de pertinença a un grup amb identitat pròpia. «Patrimonialitzar», convertir «allò propi» en patrimoni, vol dir perpetuar la transmissió d'una particularitat, d'una especificitat que es considera pròpia, i per tant identificadora. És a dir, permet que un col·lectiu determinat es pugui continuar veient d'una banda idèntic a si mateix, i de l'altra diferenciable dels altres, malgrat totes les transformacions que es produeixen en aquesta col·lectivitat.

Hem parlat d'interpretar la tradició; entenem per això una lectura del passat en funció de criteris completament actuals. La tradició és abans de res un missatge cultural, que es basa en la selecció d'uns elements que la componen i donen un determinat sentit al present.

Aquesta selecció no és banal, la tradició es construeix a partir d'uns elements i no d'uns altres, encara que aquests puguin variar al llarg del temps. Ens podem preguntar per què alguns elements adquireixen un caràcter tradicional i altres no. El fet que, en un moment donat o en una societat determinada, s'escullin, com a màxims exponents de la tradició determinats ritus religiosos, per exemple, o que siguin els plats «locals» els garants de la tradició, no és casual. És a dir, les eleccions que fa una determinada societat en relació a la tradició, són significatives, ens indi-

quen alguna cosa sobre aquesta tradició. Aquestes eleccions responen a necessitats i interessos del moment, i en canviar les necessitats poden canviar les interpretacions de la tradició i poden canviar els objectes patrimonials.

Així, la tradició no és quelcom rígid i inamovible. No només perquè es transforma en el transcurs del temps, en funció de les transformacions de la societat que la genera, sinó també perquè és interioritzada de maneres i amb intensitats diferents segons els individus. Com qualsevol símbol, permet una orientació cultural comuna als membres d'una societat, sense excloure les diferències d'interpretació individual. És en aquest sentit que podem entendre la diversitat de representacions associades als objectes patrimonials. És a dir, l'evocació mai no està totalment determinada, pot crear una comunitat d'interessos però no d'opinions. I això es reflecteix, com veurem, en la consideració que té la «cuina local» i els «productes tradicionals» com a objecte «patrimonialitzat».

Cal afegir que el simple fet de «patrimonialitzar» converteix l'objecte d'aquesta patrimonialització en quelcom diferent d'allò que era anteriorment. Es pot mantenir l'aspecte formal (no sempre ni en la mateixa mesura), però la funció és una altra, i també el(s) seu(s) significat(s). Com ja s'ha observat, no es pot parlar d'un únic significat, perquè el fet que en patrimonialitzar es doni un determinat sentit a l'objecte, que s'integra en un discurs predominant, no vol dir que no pugui adquirir altres significats i funcions paral·leles, i que aquests no es puguin transformar amb el temps.

Per què una determinada manera d'alimentar-se, uns productes i unes formes de preparar-los i de consumir-los «locals», es poden convertir en objecte de «patrimonialització»? Històricament, els llargs viatges a través d'altres territoris que feien guerrers, mercaders, missioners, exploradors, pelegrins, etc., suposaven el contacte amb altres cultures, cosa que es traduïa en canvis significatius en l'alimentació: en els productes mateixos, en les formes de preparar-los, en les formes de consumir-los, és a dir, en tot allò que constitueix un determinat sistema alimentari.

Pel que fa a les preferències i les aversions alimentàries, la noció d'hàbit, de familiarització amb una forma d'alimentar-se és molt rellevant. És el resultat d'un llarg aprenentatge que s'inicia en el moment del naixement, i que es consolida en el context familiar i social. És fàcil comprendre que els canvis en l'alimentació es puguin viure amb una barreja de sorpresa, d'estranyesa, de desconfiança, i en alguns casos, fins i tot de repulsió.

D'altra banda, les formes d'alimentar-se, els productes que es consumeixen i la forma de cuinar-los, es relacionen amb els recursos locals, amb les característiques del clima i dels sòls, és a dir, amb el territori, amb les formes de producció, amb l'agricultura i amb la ramaderia; i també amb les formes de proveïment i amb el comerç. També té a veure amb els sabers, amb els coneixements, amb les pràctiques culturals, que s'inscriuen en un context socioeconòmic determinat. Per tot això,

l'alimentació i tot el que s'hi relaciona, s'ha percebut com un «marcador» ètnic. Dit d'una altra manera, l'alimentació ha estat un dels elements que han contribuït a «generar identitat», mitjançant la constatació, l'evidència, de la diferència.

Si parlem de viatgers i d'identitat és perquè la mirada de «l'altre» (del turista, en el cas de les cuines considerades «patrimoni») i la qüestió de la identitat són aspectes centrals en aquest procés de patrimonialització dels productes i de les receptes «tradicionals» i «regionals».¹

El concepte d'«identitat», d'ampli ús –i abús– s'associa avui sovint amb la cuina regional. Es parla extensament del seu caràcter identitari, se li atorga el valor de «signe d'identitat», però sense precisar-se molt bé que es vol dir amb tot això. És per això que convé concretar aquest concepte.

D'altra banda, parlarem de la qüestió de la cuina i dels productes regionals, al llarg d'un període històric –que comprèn des de mitjans del segle XIX fins l'actualitat– com d'un procés en el transcurs de qual aquests productes i aquestes cuines han canviat de forma, de contingut i de significat. Aquestes transformacions, i allò que aquestes reflecteixen, ens permeten interpretar les noves «cuines regionals» i els «productes tradicionals» convertits en patrimoni.

2. El context de la «patrimonialització»

Aquest fenomen de patrimonialització de les cuines regionals (que suposa una reconstrucció, una reinvençió i una valoració d'aquestes) es produeix en un context socioeconòmic i històric determinat. És per tant necessari contextualitzar-lo, situar-lo en el marc en què té lloc. Per tant, començarem per descriure els principals canvis que es produeixen a Europa, en relació a l'alimentació, durant els segles XIX i XX.

Amb tot, convé tenir molt present que no es tracta d'una situació homogènia a tot Europa. Les diferències en els ritmes i en la profunditat de les transformacions varia molt d'un país a un altre, i també entre les regions d'un mateix país la diversitat de situacions pot ser molt gran, així com entre els diferents sectors socials.

Al llarg d'aquest període es produeix l'expansió de la industrialització, caracteritzada per l'urbanització, per la imposició de l'economia de mercat en detriment de l'economia de subsistència i per l'important desenvolupament dels mitjans de transport (amb l'impacte que suposen en el comerç mundial).

Des del punt de vista de l'alimentació, es pot dir que apareix la cuina industrial a Occident. Com subratlla J. Goody (1995:200), els factors immediats que ho fan

1. Ambdós termes, «tradicional» i «regional», solen anar junts, i sovint semblen intercanviables malgrat no tenir el mateix significat. Aquesta assimilació dels dos termes és significativa i és un bon indicador de les connotacions que adquireixen quan fan referència a la cuina regional.

possible són els avenços en quatre àrees bàsiques: la conservació dels aliments; la mecanització, tan de la producció com de la conservació; les formes de distribució i el transport.

Convé destacar altres avenços en la indústria alimentària del segle XIX, que més que amb la producció, la conserva o la distribució, tenen a veure amb les marques de fàbrica i la publicitat. L'avenç més important de la publicitat es va produir en el segle XIX, amb l'adveniment, d'una banda, del comerç majorista, que al seu torn derivava de la industrialització de la producció, i per l'altra, de la premsa rotativa. La manufactura a gran escala va comportar una separació més gran entre el productor i el consumidor, de manera que es feia necessària una nova forma de comunicació.

No només es produeixen importants canvis en els productes existents, sinó que n'apareixen també de nous (cereals per l'esmorçar, sopes deshidratades, concentrats de carn, etc.). Tanmateix, cal destacar el creixement del comerç ultramarí, gràcies al desenvolupament de grans vaixells de càrrega, capaços de transportar matèries primeres vers els països de les metròpolis a canvi de l'exportació massiva d'articles manufacturats. Això suposa un augment considerable del lloc ocupat pels productes d'ultramar en el consum dels europeus. (J.L.Flandrin, 1996:717)

També cal esmentar el canvis que es produeixen en la restauració (i més si tenim en compte el paper de la restauració en la recuperació, «reconstrucció» i valoració de les «cuines regionals»). Com observa J. L. Flandrin, en els segles XIX i XX els restaurants canvien la seva funció. Adquireixen dues noves funcions, bastant diferents entre sí (Flandrin, 1996:718). D'una banda, una funció gastronòmica, nova en el sentit que determinats restaurants es converteixen en els garants de la alta cuina (abans només a l'abast de reis i nobles, al servei dels quals treballaven els grans cuiners). Aquesta és una funció relativa a l'oci, al plaer, a la distinció social. De l'altre, la funció d'alimentar quotidianament una clientela cada cop més nombrosa que no menja a casa seva (sovint perquè el lloc de treball està massa allunyat del domicili). Aquesta és una funció vinculada als constrenyiments laborals i a l'alimentació quotidiana. La primera funció, la gastronòmica, és la que jugarà un paper més rellevant en la valoració de les «cuines regionals».

Per la seva banda, les «opcions» alimentàries, (com el vegetarianisme, el frugivòrisme, etc.), que de vegades adquireixen un caràcter «moral», i les prescripcions religioses i dietètiques (relatives a la salut però també a l'estètica) introdueixen altres discursos i altres pràctiques que amplien al seu torn el ventall dels comportaments alimentaris i de les representacions al voltant de l'alimentació.

Tot i que els factors, a priori homogeneïtzadors dels productes i dels comportaments alimentaris, com la conversió dels mercats en les principals fonts de proveïment i els processos d'urbanització, tenen un pes que no es pot obviar, paral·lelament han proliferat les alternatives alimentàries i altres factors de renovada hetero-

geneïtzació. És en aquest context en què cal situar les cuines regionals i els productes locals «patrimonialitzats». Encara que pugui semblar paradoxal, cuines i productes tradicionals formen part d'aquestes noves alternatives i introdueixen la diversitat enfront de l'homogeneïtzació.

És a dir, s'observa una aparent contradicció entre el conjunt de transformacions que es produeixen al llarg d'aquest període i l'evolució de les actituds i de les representacions al voltant de l'alimentació. Mentre que la població destinada a les activitats agrícoles i ramaderes entra en un procés de disminució, important i sostinguda, en el transcurs dels segles XIX i XX, es comencen a valorar cada cop més els models alimentaris dels camperols. Contradicció només «aparent», però. És precisament en el moment que l'accés a una gran diversitat de productes es comença a generalitzar, quan aquests models, sovint monòtons i restringits, deixen de ser forçosos, quan poden canviar de funció i ser valorats d'una manera diferent. Ja no formen part d'un sistema estructurat, i poden ser «interpretats» d'una altra manera. És a dir, perquè canvia la seva funció social i el seu significat.

Potser cal aclarir en què consisteix aquest canvi de la seva funció social i del seu significat. Pot servir d'exemple l'observació següent de I. González Turmo sobre el canvi d'estatus de determinats plats, que eren bàsics en l'alimentació dels camperols, en el seu estudi sobre l'evolució dels hàbits alimentaris a Andalusia:

«También los «ajos» han sido desterrados del campo y encuentran el necesario reposo para la ligazón de sus elementos en algunas cocinas familiares y sobre todo, en los ajetreados fogones de los bares locales. Comer un «ajo» es ahora un placer permitido, cada sábado y domingo, a tantos que jamás pisaron la vendimia, pero que gastan las suelas de sus zapatos de bar en bar, en busca de esos guisos que, de tanto repetirse, debieron aburrir, a veces, a los jornaleros.» (González Turmo, I., 1995:124)

Com destaca González Turmo, aquests plats rurals tradicionals són progressivament deixats de banda pels camperols, a mida que les seves condicions de vida i l'accessibilitat de nous productes els permet introduir una diversitat més gran a la seva alimentació. Però ara s'han convertit en «especialitats» per als afeccionats urbans a la gastronomia.

És això el que entenem per canvi de funció i de significat. Per als camperols, aquests plats simbolitzen les dures condicions de vida d'èpoques anteriors. L'elaboració d'aquests plats era laboriosa i exigia temps. Constituïen també la base d'una dieta poc variada, tant pel que fa als elements que la conformaven com per les formes de cuinar-los. S'integraven en l'alimentació quotidiana i es consumien sovint en el tros, en el mateix lloc de treball. Per al consumidor urbà són més aviat plats festius, es consumeixen molt sovint en els restaurants, i en lloc de representar la monotonia forçosa de la dieta, introdueixen diversitat.

Sovint es presenten els «plats tradicionals» com «la cuina de l'àvia», que se suposa que d'alguna manera es valora perquè s'enyora. Ara bé, és evident (com ens mostra l'exemple dels «ajos») que la valoració i el consum de determinats plats per part de la població urbana no sempre respon a una nostàlgia d'un temps passat real, ni a un respecte per una tradició sentida com a pròpia. Sovint aquests plats tradicionals es consumeixen no perquè l'àvia o la mare els preparava, sinó més aviat perquè no ho feien. Naturalment, aquesta no és l'explicació del consum de tots els productes i dels tots els plats locals o regionals, però sí d'un nombre molt significatiu d'aquests.

3. Què entenem per «cuina regional»?

¿Des de quina perspectiva es pot abordar una cuina local, regional o nacional? Com destaca J.L. Flandrin (1987:347), podem agafar l'aspecte, limitat, de les especialitats culinàries o d'altres pràctiques alimentàries locals; o l'altre, més ampli, de l'estructuració d'un sistema de pràctiques i de gustos alimentaris locals, regionals o nacionals, diferents, i per tant diferenciables, dels dels territoris veïns.

Ambdós aspectes es poden plantejar a diferents nivells: a nivell dels fets, és a dir, de les pràctiques mateixes; i a nivell de la consciència que es té d'aquestes pràctiques i de les representacions que generen. És convenient establir la distinció entre ambdós nivells.

L'especificitat d'unes especialitats culinàries o d'uns productes, o d'un sistema estructurat local, no implica que es tingui consciència d'aquesta originalitat dins del territori considerat, ni tampoc des de l'exterior. És a dir, l'existència de fet d'uns productes o d'unes formes de preparar-los propis d'un lloc no suposa forçosament que siguin percebuts com referents identitaris. De la mateixa manera, la idea que es té d'una cuina regional no respon tampoc forçosament a una especificitat de fet. Pot passar que una mateixa recepta o un mateix producte siguin reivindicats com a propis per diferents poblacions o regions. Existeix la diferència a nivell de la consciència, de les representacions, però no existeix la diferència de fet, o si més no, no tant pronunciada com es pretén.

No establir una distinció clara entre aquests dos nivells pot generar molta confusió. En aquest cas abordarem la qüestió de la cuina regional des de l'angle de la consciència que es té de la seva particularitat i especificitat, ja que no parlem dels productes locals i de les cuines regionals en si mateixes, sinó de la seva «patrimonialització», és a dir, de la consciència que se'n té, de les representacions que generen i de la seva ideologització.

És a dir, és possible plantejar-se dues preguntes bàsiques en relació a una determinada cuina local, abordar aquesta qüestió des de dos angles diferents, tot i que complementaris. D'una banda, podem intentar definir aquesta cuina a través de les

seves especificitats, de les característiques pròpies que la vinculen a un lloc determinat i no a un altre. De l'altra, podem preguntar-nos com es genera i perquè el «mite» d'aquesta cuina, és a dir, com es converteix en «patrimoni» local. Ambdues qüestions són rellevants, ja que mite i realitat, representacions i pràctiques, reflecteixen i són conseqüència d'una determinada situació històrica i política, d'una societat i d'una cultura.

S'ha intentat establir, des de diferents perspectives teòriques, el criteri a partir del qual poder afirmar que una determinada cuina és pròpia d'un territori concret, és a dir, que està estretament vinculada a un paisatge i a uns sabers locals. Diferents autors (Fieldhouse, 1986:56; Back, 1977:32) consideren que una cuina nacional és aquella que és «normal» a un país determinat, i, precisament perquè és la normal, no és considerada com una expressió d'individualitat o d'afirmació, sinó més aviat com un aspecte de la identitat grupal. Així, la cuina nacional seria considerada pels membres d'aquesta comunitat com quelcom ja donat, que està allí, i només les desviacions de la norma serien percebudes d'aquesta manera. Amb tot, aquesta definició deixa de banda una de les dimensions que hem esmentat. Fa referència a les diferències de fet, a les pràctiques específiques, però no a la consciència que se'n té. I aquesta consciència és molt rellevant per explicar la valoració de les cuines nacionals.

Per explicar els trets específics d'una cuina local se sol recórrer a les característiques físiques del territori, del paisatge, i dels seus recursos naturals. S'emfasitza així el paper del paisatge, que esdevé un element central, atorgant una importància decisiva a les primeres matèries i als recursos locals. Però, com destaca J. Contreras, cal preguntar-se perquè aliments o ingredients que no són produïts en el propi territori arriben a ocupar un lloc fonamental en una cuina. Poden arribar a constituir alguns dels seus trets més definitoris, en formar part de les seves bases de condimentació, element essencial per identificar una cuina. Sense oblidar el procés invers, és a dir, que productes localment abundants són exclosos de la cuina, o fins i tot poden arribar a tenir la categoria de «no comestibles».

En aquest sentit és central el paper del mercat. El mercat incideix amb força en la cuina, sens dubte, però també en les eleccions que es fan en l'àmbit de l'agricultura i de la ramaderia, i per tant en el paisatge. Aquestes eleccions no són simplement respostes a unes determinades condicions del medi. Tot un seguit de raons polítiques, econòmiques i socials han incidit en aquestes decisions al llarg de la història.

A més, una cuina regional no és el resultat mecànic d'uns recursos naturals i tecnològics. Cal també considerar els sistemes de valors i les representacions, i la manera com aquests valors i aquestes representacions s'inscriuen en un context econòmic, cultural i social determinat.

Aquesta importància atorgada al territori (territori i història són els elements que es posen en joc a l'hora de definir allò que es considera un «producte de la terra»), el concepte mateix de paisatge, és una construcció que permet produir un dis-

curs sobre els sistemes agroramaders. Segons aquest discurs, una societat actua sobre l'espai que ocupa i el constitueix en territori, incidint sobre els elements naturals del seu medi, mitjançant diversos instruments, sobretot l'agricultura, o a través d'elements mediadors, en particular la domesticació d'animals. Sobre aquestes bases materials, sotmeses a lleis de funcionament i d'evolució específiques, actuen els coneixements, les idees i els valors que marquen el procés de territorialització d'una cultura, el seu ancratge a un paisatge determinat. D'aquesta manera, una societat modela un territori al mateix temps que aquest territori modela a la societat.

En aquest sentit, els productes locals i «propis» es patrimonialitzen per associació (M. Faure, 1997), és a dir la qualitat del producte s'associa a la qualitat del territori, definit com a tal. Podem afegir que al mateix temps que s'associa el producte al territori, s'associa també, per extensió, la seva cuina, en la que s'integren aquests productes.

Aquesta concepció del territori com a resultat de la conjunció d'un medi i del treball dels homes, transformat en un paisatge particular, és una construcció social, en la mesura que es converteix en objecte de reivindicacions identitàries.

4. Identitat i «cuina regional»

I ja que parlem de reivindicacions identitàries, hem de parlar d'identitat, de la formació de les identitats col·lectives. La identitat dins d'un grup està sotmesa a la relació amb altres grups. Aquest procés de definició i de reconeixement intercol·lectiu, amb tot, no és harmònic, i és objecte de constants revisions, ajustaments i adaptacions per ambdues parts.

Exigeix també expressar-se en termes positius, per contraposició a concepcions, valors o imatges negatives de les que el grup intenta evidenciar el seu distanciament. Res millor per això que atribuir les característiques negatives als «altres». Aquesta percepció negativa de l'«altre» es manifesta en l'àmbit de la cuina de manera clara, com reflecteixen les observacions següents de l'escriptor francès Alexandre Dumas, a la seva obra *Gran Dictionnaire de Cuisine*, publicat l'any 1873:

«A Itàlia, on es menja malament, els bons hotels anuncien: senyor, tenim cuiner francès. A Espanya, on es menja abominablement, els grans hotels proclamen: senyor, tenim cuiner italià.» (Citat a Martínez Llopis, M. 1995: 394)

Com destaca Piqueras Infante (A. Piqueras Infante, 1996:273) la identitat és diferència, i diferència objectivada, que ha de basar-se per força en uns trets distintius que serveixen de marcadors de la delimitació d'un grup. Per poder distingir, és a dir diferenciar, aquests marcadors han d'estar entre els elements que són més per-

ceptibles entre els subjectes. Ja hem destacat que l'alimentació ha servit històricament com a marcador, perquè presentava diferències objectives i es tractava d'elements suficientment perceptibles. Théophile Gautier, a la seva obra *Viaje por España*, publicada el darrer terç del segle XIX, afirma:

«La cena, buena i bien servida, no se hizo aguardar. Aunque se nos reproche ser demasiado minuciosos, vamos a describirla, pues creemos que en estas cosas consisten principalmente las diferencias entre los pueblos, más que en esas disquisiciones políticas i poéticas que, en definitiva, pueden escribirse sin visitar el país.» (Citat a Martínez Llopis, M. 1995:393)

Amb tot, convé també destacar que mentre que els trets distintius han estat més marcats, la percepció de la diferència servia més aviat per atribuir característiques negatives als «altres» (d'una altra població, d'una altra nació, d'un altra grup social...); la constatació de la diferència es converteix en un valor positiu justament en el moment que es produeix un procés d'homogeneització en l'àmbit de l'alimentació, i aquesta diferència es redueix.

Podem interpretar la construcció d'una identitat col·lectiva com un intent que els actors socials fan per definir-se a ells mateixos com a col·lectiu, mitjançant la selecció d'un conjunt de trets suposadament comuns a tots els seus membres i que es presenten per tant objectivats. Aquests trets són concebuts a més com distintius, ja que un dels elements centrals de la creació d'una identitat col·lectiva és que marca la diferència entre aquesta col·lectivitat i altres grups.

Els «costums», (entre els quals s'inclou la cuina local) és un factor adduït amb freqüència en l'argumentació de la identitat col·lectiva, tant per part dels membres del grup com per part dels «experts» (de l'àmbit acadèmic, polític, turístic...) que intenten definir aquesta identitat. Tot i així, encara que sovint apareixen citades com característiques distintives, no sempre és fàcil, per als membres d'aquesta col·lectivitat, explicitar en què consisteixen aquestes particularitats locals. Com ja s'ha observat, el fet de tenir una cuina diferenciada no suposa forçosament tenir consciència d'aquesta especificitat. Per això és important distingir entre les característiques pròpies reals d'una cuina i les representacions que, a través de la seva patrimonialització, vehicula.

Però convé tenir present que la identitat és també un projecte. I això és aplicable a totes les identitats col·lectives. Més important que els trets que s'addueixin per distingir, és el projecte comú que les orienta.

Però, com ja hem observat, això no implica que els marcadors en sí mateixos no tinguin importància, ja que indiquen alguna cosa del grup que els selecciona. De la mateixa manera que pot ser suggerent analitzar perquè determinats productes i plats perviuen i adquireixen «estatus» de productes «tradicionals», també és important veure perquè en un moment determinat agafen una major relevància determi-

nats aspectes d'una cultura, per reafirmar la seva identitat, i en un altre moment s'utilitzen altres elements com a marcadors.

Per tant, cal preguntar-se què és allò que motiva que siguin uns trets i no uns altres els escollits com a signes d'identitat, i sobretot, amb quina finalitat.

En el cas de les «cuines regionals» podem avançar que, entre altres factors a tenir en compte, en l'elecció de la cuina local com a marcador és determinant el paper del turisme. El turista és l'«altre», i és la seva mirada externa la que dona, en gran mesura, sentit als «productes típics» i a les «cuines regionals». Però es tracta d'un «altre» particular. No es tracta del mercader o del viatger ocasional, es tracta del «client» (és innecessari recordar la importància del turisme a Espanya) al que cal en primer lloc atreure i després satisfer.

I, com destaca F. La Cecla (La Cecla, F. 1995:85), la cuina «patrimonialitzada» és l'àmbit més accessible d'una cultura. No exigeix un compromís amb aquesta cultura (no cal saber gallec per menjar *lacon con grelos*, ni català per menjar *escudella*, ni àrab per menjar *couscous*). En aquest sentit, la cuina local és una via d'accés particular a una altra cultura, ja que aquesta cuina sol ser una «adaptació» de la cuina autòctona original. La cuina és una zona de traducció en la que s'utilitza un llenguatge que no és exactament ni el propi ni el dels foranis. És evident que parlem de la cuina local «patrimonialitzada», perquè en determinats casos la cuina realment autòctona pot ser una frontera difícil de superar, (o superable al preu de considerables molèsties gàstriques i psicològiques).

La identitat no és només un projecte, és també un instrument, ja que està a la base de la consciència de comunitat. Instrument en el sentit que «creando la ficción de un sujeto colectivo, pone en manos de quien lo utiliza toda la energía contenida dentro del círculo de actores que define. El combustible que utiliza para mover la historia es, posiblemente, el de más alto rendimiento, dada la potencia y prontitud de la respuesta que consigue» (Sanmartín, 1993:45. Citat a Piqueras Infante, A. *op. cit.*). Aquest és potser l'atribut instrumental de la identitat més important, la creació d'una consciència de comunitat, que adquireixi diferents expressions segons siguin els objectius.

Si parlem de la cuina local entesa com a instrument identitari, cal destacar el fet que, en determinats moments històrics o per a determinats sectors, la cuina identitària per excel·lència hauria de ser la cuina espanyola, mentre que en altres moments o per a altres sectors, es tracta de la «cuina regional». Pot servir d'exemple, en aquest sentit, les observacions següents, publicades l'any 1943:

«...nuestra cocina, la propiamente espanyola, no existe, està aún por hacer, pues, a pesar de los pesares, nuestros guisos son regionales y no nacionales (...). Teniendo tan buenos elementos en nuestros guisos regionales, nuestros cocineros tanto profesionales como amateurs, son los llamados a

seleccionarlos, refinándolos y adaptando para cada uno una fórmula inmutable, formando de esta forma la cocina española.» (Maria Mestayer de Echagüe, 1996:)

És a dir, per a l'autora, la cuina espanyola potser no existeixi, però ha de ser inventada. En canvi, actualment, són les cuines regionals, ben diferenciades, les que es pretén impulsar (fins i tot, en els anys 90, quasi cal parlar més de cuines locals que regionals). En tot cas, els processos de patrimonialització es refereixen bàsicament a les identitats polítiques bàsiques, és a dir, locals, regionals i nacionals.

En aquest cas, la cuina «patrimoni» no és (o no és exclusivament) un objecte de consum, sinó que és també un símbol ideològic, i per tant, instrumentalitzable. Qualsevol forma d'identitat és ideològica, respon d'una banda a uns valors previs i per l'altre als interessos dels qui propugnen aquesta identitat. Els discursos ideològics necessiten exemples presos de la quotidianetat dels agents socials, cal objectivar els postulats que s'exposen d'una manera abstracta. Així, les pràctiques alimentàries poden ser representades com il·lustracions objectives de la realitat que es vol representar.

D'altra banda, cal tenir present que els mateixos fets alimentaris poden ser presentats com a positius, i per tant actuar com emblemes, o com a negatius, i així estigmatitzar, en funció de l'ús que se li vulgui donar a l'argumentació. Una pràctica quotidiana com és l'alimentació s'insereix en un marc de representacions i de significats, per tal d'establir categories entre els territoris, els agents i els grups socials.

Les diferents formes de cuinar poden actuar de frontera entre grups socials en contacte. Un «potaje» pot ser consumit en un restaurant com a plat de la «cuina tradicional» d'un lloc determinat, però no té la mateixa categoria quan s'associa a una preparació quotidiana –molt més tradicional en la pràctica– d'un sector social del qual ens volem diferenciar. Com observa S. Carrasco, recollint les observacions d'un metge sobre els hàbits alimentaris dels «immigrats» a Catalunya: «esta gente empieza a hacer potajes i... ¡Hala! ¡Todos a mojar el pan!» (Carrasco, S. 1992:53).

Per tant, com destaca E. Calvo, el salt que es dona entre la constatació de la diversitat (Calvo, E., 1987:20) i el seu ús ideològic només és possible perquè les pràctiques alimentàries també formen part de les estratègies socials i participen del conjunt de conflictes i de tensions de la societat. No es poden analitzar de manera aïllada d'aquesta realitat.

D'altra banda, la identitat, pel seu caràcter de construcció social, és arbitrària, resultat d'una elecció que depen de les relacions de poder intragrups. Després, però, aquesta és interioritzada i racionalitzada pel conjunt dels actors socials. Amb tot, cal recordar que aquesta interiorització no és mecànica ni automàtica, és a dir, no tots els individus, ni en la mateixa mesura, consideren real i objectiva aquesta

construcció social Tampoc sempre, ni amb la mateixa intensitat, aquesta consciència d'identitat col·lectiva és eficient des d'un punt de vista motivacional.

Com destaca L. Prats (1997), el poder polític és el principal agent de l'activació patrimonial. Els respectius governs de l'estat, les autonomies o els municipis, actuen amb més o menys força –i també amb més o menys eficàcia, segons siguin les seves necessitats de construcció identitària. No només el poder polític establert sinó també el poder polític informal, i amb més intensitat quan aquest poder polític informal no pot participar obertament en les institucions. En aquest cas, «el valor de la cohesión simbólica, y por tanto, de los repertorios patrimoniales que presentan versiones alternativas de la identidad es entonces enorme» (Prats L. 1997:34). Com assenyala L. Prats, aquesta és la situació que es produeix durant el franquisme a Catalunya, quan l'oposició activa tot un repertori patrimonial que expressa una identitat catalana en oberta oposició a la versió oficial del règim. Així, la consciència identitària no només és contextual, sinó relativa als interessos que vehicula.

Pel que fa al patrimoni com a símbol, com a signe d'identitat, cal destacar que la «cuina regional», pel seu caràcter «tradicional», es vincula directament amb el passat, amb la història, i pretén representar la essència inalterada d'allò local, per la seva vinculació a la terra i als recursos que aquesta proporciona. Història i territori, pervivència en el temps i en l'espai són així els elements forts que li confereixen el seu caràcter de marcadors identitàris, i que fan possible la seva instrumentalització com a símbol ideològic.

Veiem, per exemple, el pròleg d'un llibre de cuina, que no es diu perquè si *El gran llibre de la cuina catalana*² diu el següent (cal tenir en compte que es tracta d'un llibre estrictament de receptes):

«Es tracta d'una *cuina nacional* (la cuina catalana), perfectament desglossada de la cuina espanyola estricta i, per descomptat de la francesa (...) no debades aquesta cuina *tradicional* però culta, *popular* però a vegades complexa, realitzada per dones i homes (*pescadors, pastors*, etc) que ret un tribut permanent a les *primeres matèries* (...) té al darrera un ric *patrimoni històric*. D'una part, la *història d'una nació que fou independent* (si bé coneguda sota el nom històric de Corona d'Aragó) i que va saber mantenir en part aquesta independència fins al primer terç del segle XVIII (moment que fou annexada a Espanya per «dret de conquesta»). De l'altra, aquest cabal inclou una *plenitud gastronòmica clàssico medieval*, d'un moment en què l'espendor de la nostra cuina feia dir a Eiximenis, autor del sorprenent manual de Com usar bé de beure e menjar (1384), que «la nació catalana era eximpli de totes les altres gents christianes en menjar honest e en temprat beure», mentre s'escri-

2. Josep Lladonosa. *El gran llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Empúries, 1994.

vien, *en català*, alguns dels *primers i més famosos receptaris* de cuina europeus, (...) Aquesta *plenitud clàssica*, doncs, es reflecteix també en la *plenitud d'una cuina tradicional de fogons, barques i camps...*» (el destacat és nostre)

A aquesta llarga cita apareixen reflectits els elements abans esmentats. D'una banda, s'emfasitza el caràcter nacional d'aquesta cuina catalana, que es distingeix explícitament de la cuina espanyola. Es tracta, naturalment, d'una cuina «tradicional», culta, però popular (la cuina dels pescadors, dels pastors...que no dels artesans urbans, i això no és banal) és a dir, d'allò que constitueix, des d'un determinat discurs ideològic, l'essència de la «catalanitat», la Catalunya rural tradicional.³ Després de l'ineludible referència a les primeres matèries, és a dir, als recursos del territori, utilitza la història com a argument, evocant els moments de màxim esplendor, parlant de la «plenitud clàssica», naturalment associada a la «plenitud gastronòmica». Se subratlla que els primers i més famosos receptaris de cuina europeus s'escriuen en català. I finalment, aquesta cuina «tradicional» és la del fogons, les barques, els camps, és a dir, les pràctiques i les activitats que s'exalten i que representen un conjunt de valors dins d'un determinats discurs ideològic.

5. Patrimonialització de la cuina regional i turisme

La importància del paper del turisme en el procés de patrimonialització de les cuines regionals és indiscutible. El turisme nacional i estranger, però sobretot el turisme entès com el moviment estacional o puntual de la població urbana a les zones rurals.

El turisme, tal i com el concebim actualment requereix un seguit de condicions que no es desenvolupen plenament fins després de la Segona Guerra Mundial: facilitat i rapidesa en els desplaçaments, major disponibilitat de temps lliure (vacances pagades, escurçament de la jornada laboral, amb la generalització dels caps de setmana de dos dies...), augment del poder adquisitiu d'àmplies capes de població, creixent urbanització, revolució de les comunicacions, etc.

Segons la definició de M. Laplante el turista és un «individu que deixa voluntàriament i momentània el seu univers habitual per anar a un altre lloc i que freqüenta aquest «altre lloc» en qualitat d'estranger; un individu que associa aquest des-

3. Llorenç Prats (1987) en referir-se al moviment de «la Renaixença», a Catalunya, al segle XIX, comenta que un dels pilars simbòlics n'és el ruralisme camperol. Dins d'aquest model, el món rural esdevé una arcàdia paradigmàticament confrontada amb el món urbà. Els «vicis» de la ciutat poden així ser presentats com desviacions de les essències prístines». El model ideològic del ruralisme va actuar com a substracte de l'interès per la cultura tradicional a la Catalunya del segle XIX i es va convertir en un dels fonaments del catalanisme conservador.

plaçament a un temps de joc i de festa, i que l'empra amb un esperit lúdic» (Laplante, M. 1992:49). De manera que el patrimoni, entès en el seu sentit més ampli (que inclou monuments i art, costums i festes, processos productius i recursos naturals, clima i paisatge) es converteix en un espectacle, en un article de consum.

Es tracta així de quelcom que veu en el canvi uns valors positius i que espera del viatge de plaer ocasions de descobriments i de novetats. I això és important per al tema que ens ocupa. El viatger anterior al «turista» tenia probablement unes expectatives i unes actituds diferents enfront del que es trobava al seu pas. Enfront d'unes formes d'alimentar-se «estranyes», diferents, la primera reacció sovint devia ser de rebuig. El turista busca la «diferència», com un atractiu més del viatge, per tant, la seva actitud és, d'antuvi, més positiva (amb tot, no ens enganyem, els comentaris desfavorables en relació al menjar d'altres països, del tipus: aquesta gent no saben menjar..., tinc ganes de tornar a casa i menjar com Déu mana; com pot ser que cuinin sense oli..., o a l'inrevès, com poden cuinar sense mantega...) són recurrents en els grups de turistes.

Tot i així, la relació entre patrimoni i turisme no és un fenomen recent. En el transcurs del segle XIX, els joves de la noblesa anglesa i els primers turistes de l'aristocràcia emprenen ja circuits patrimonials per Europa. En aquest moment, els principals objectes patrimonials són els monuments, les obres d'art, les ruïnes..., però no és aquest l'únic objecte del seu interès. Aquests turistes anglesos encanten el «redescobrimt» de la naturalesa. Per tant, com assenyala Laplante, ja en el segle XIX, la noció de patrimoni inclou el paisatge, els costums dels diferents grups humans (la qual cosa inclou també la cuina), l'originalitat de les cultures...

És a dir, apareixen els elements fonamentals en la recuperació i la valoració dels productes i de les cuines locals: una determinada visió de la naturalesa, «redescoberta» a través d'una mirada «urbana» i «industrial», una valoració dels costums i de les pràctiques «tradicionals», una aproximació a «l'altre», en un context de plaer, en què aquesta aproximació es percep en termes positius.

Aquesta situació canvia amb l'aparició del turisme de masses dels anys 50-60. En els països industrialitzats, el turisme posterior a 1945 ve marcat per una comercialització dels productes turístics i per l'explotació de nous productes com el sol i la platja, i el patrimoni entès com a reclam turístic entra en declivi. Es redueix dràsticament el contingut patrimonial de les experiències turístiques.

Pel que fa a l'alimentació, l'oferta per aquest turisme de masses tendeix a una progressiva homogeneïtzació. Cal satisfer el major nombre de persones, de variada procedència. Per tant, la cuina ha de ser fàcilment assimilable, no ha de ser un obstacle que generi conflictes. Ja els anys quaranta es pot observar aquesta tendència, en els comentaris següents:

«...España(...) es una de las naciones que podría sacar más provecho del turismo (...). El Patronato de turismo hace una gran labor, pero no basta. Para que ésta sea eficaz, hemos de colaborar todos (...). En España tenemos todo cuánto pueda atraer al turista, menos nuestra cocina (...) Hay mucho recelo tocante a nuestra cocina: el sabor del aceite no suele gustar a los extranjeros. Nuestro hispanísimo orgullo no se aviene a que se discutan nuestros guisos, pero pésenos o no, nuestra cocina goza de mala fama de fronteras para afuera. El aceite no gusta si no se está acostumbrado (...) De lo que se trata es de atraer al turista –en bien nuestro–, y no de hacerlo huir; por tanto, hemos de poner los medios para ello e inculcarle la seguridad de que, vaya donde vaya, comerá a su gusto.» (Mestayer, M. 1994:35)

Cal doncs adaptar la cuina al gust del visitant, encara que calgui renunciar a allò propi (a l'oli en aquest cas). Com a mínim, la cuina d'un lloc ha de ser traduïda i homogeneïtzada. Naturalment, durant els anys 60 i 70 els agents turístics tenen molt en compte l'oferta gastronòmica, però adaptant-la a aquest turisme de masses. Se seleccionen algunes especialitats fàcilment adaptables, com la paella, i es construeixen alguns plats nacionals de «gran consum». Naturalment, aquestes «especialitats» d'un lloc determinat es banalitzen i perden la seva especificitat.

Ara bé, al llarg d'aquestes darreres dècades es produeix un fenomen de «reinvençió» del patrimoni. La indústria turística, com qualsevol altra indústria, concep els seus productes en funció dels seus clients. I les clienteles turístiques s'han diversificat i segmentat perceptiblement aquests darrers anys. Tot i que no es poden fer generalitzacions abusives, sí que s'observen uns certs canvis en el «clima» social, un major interès i una sensibilització creixent vers certs valors, encarnats en l'ecologisme, la conservació de la biodiversitat, però també de la diversitat cultural, que es manifesta a través dels costums i de les pràctiques tradicionals, la protecció de la naturalesa, la restauració i la conservació del patrimoni artístic...

Tot i que no s'han d'exagerar ni donar un caràcter excessivament general a aquests canvis en el «clima» social i cultural, sí que s'observa un interès creixent pel patrimoni, del qual la cuina forma part. El patrimoni esdevé objecte de consum, ben integrat en l'actual cultura de l'oci. I això ho saben bé els agents turístics (els restauradors juguen un paper essencial en la recuperació de les cuines regionals i locals) i els productors de productes «típics». Un prospecte publicitari de productes alimentaris «tradicionals» pot il·lustrar això (els exemples són molt abundants):

«...Elaboramos de un modo *artesanal* sólo y únicamente los *productos de nuestra comarca* (...) Transmitimos el *saber popular* i la *tradición* en la elaboración de todo cuanto hacemos. No inventamos nada: hacemos llegar a la gente todo aquel saber como parte integrante del *patrimonio cultural* de nuestra

tierra (...). Nuestras comidas son la *expresión cotidiana del saber culinario de todas las generaciones que nos precedieron* (...).»

D'altra banda, s'ha destacat nombroses vegades que la presa de consciència de la mundialització de l'economia condueix a una necessitat de referències universals. Les grans marques, com la Coca-Cola, juguen aquest paper (Rocheftort, R. 1995:173). Però una altra manera de trobar referències consisteix a descobrir les cultures regionals i locals, i a «compartir-les» en alguna mesura. En aquest cas ja no es tracta de produccions mundials que perden progressivament l'empremta del seu lloc d'origen, sinó de productes que, al contrari, l'encarnen. S'espera d'aquests productes que evoquin un territori, un paisatge, uns costums. Alimentació i turisme són àmbits privilegiats per a aquest consum. La intersecció d'aquests dos àmbits és terreny adobat per a l'expansió de la cuina i dels productes locals.

D'aquesta manera, amb el suport de les administracions locals, recuperats pels productors i pels restauradors, impulsats pels agents turístics, cuina regional i productes locals esdevenen elements dinamitzadors en les estratègies de desenvolupament econòmic local. En aquest sentit, «identitat» i «patrimoni» s'utilitzen com a arguments de venda.

És un exemple interessant el pròleg, escrit pel director del Institut du Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, del llibre *Cuisine du Québec* (1985). Aquest pròleg apareix citat en un estudi sobre la cuina regional al Québec (Bergeron, Y. i Samuelli, A. 1989:451)

«Comme on le sait, le *patrimoine* d'un peuple se compose de tout ce qui appartient à cette communauté humaine, et cela dans quelque domaine que ce soit. Les habitudes alimentaires, les mille et une façon d'apprêter la nourriture de tous les jours y occupent, pour leur part, *une place de tout premier plan*. En effet, les *aliments typiques* tout comme les multiples façons de les accommoder, *propres à un pays*, ne sont-ils pas, à leur façon, aussi révélateurs de l'âme et du caractère populaire que le sont les expressions artistiques et ludiques, ses habitudes vestimentaires, son fonctionnement social ou son folklore? Comme toutes ses manifestations, les pratiques culinaires, leur variété de même que la créativité qu'elles reflètent, sont une des expressions privilégiées de l'originalité et de la vitalité d'une communauté.

Au Québec, cette expression témoigne en outre de la *capacité d'adaptation* de ses habitants qui ont su, dans ce rude et beau pays, composer avec la nature, tirer profit de l'expérience des premiers occupants et constituer, à partir des produits locaux et d'importation, *une cuisine locale qui est le reflet de la souplesse et de l'esprit d'invention qui les caractérisent.*»

Aquest pròleg és un bon compendi dels arguments que s'utilitzen en aquests casos, dels símbols que es mobilitzen, de les representacions que es pretenen evocar: s'invoca el patrimoni i la identitat, es parla de l'«ànima» del poble, del «caràcter popular», es recorre a la bellesa del paisatge, del territori, de l'aliança entre l'home i la naturalesa... Finalment, la cuina local és el màxim exponent de la capacitat d'adaptació dels seus habitants.

Amb tot, no deixa de ser significatiu que aquest llibre de receptes d'una cuina tan «identitària» sigui el fruit de l'esforç de diversos anys, de diferents agents i a diferents nivells (intervenció del Ministeri d'Educació, investigacions etnogràfiques, iniciatives de l'Institut de Turisme i Hosteleria). Aquest cas il·lustra bé el paper dels agents turístics en la «patrimonialització» de les cuines regionals. Els autors de l'estudi sobre la cuina regional a Quèbec ho expliciten en la seva conclusió:

«Enfin, revenons a la question initiale: existe-t'il des cuisines régionales? Il y a quelques années, nous étions en mesure d'en douter. Depuis, l'inventaire national des plats régionaux a permis de sauver de l'oubli la cuisine familiale, gardienne des traditions. La création de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie de Québec et de son centre de recherches technologiques ont favorisé le développement des plats régionaux. La formation de nouveaux chefs et la diffusion de recettes traditionnelles adaptées au goût du jour publiées dans de nombreuses revues contribuent à la réactualisation de la cuisine québécoise. En fait, il faudra attendre quelques années pour mesurer l'impact de ces efforts. Cependant, nous pouvons affirmer qu'il existe actuellement un renouveau et une valorisation de la cuisine régionales.» (Bergeon, Y. i Samuelli, A. 1989:453)

Són evidents els paral·lelismes en els processos de patrimonialització de les cuines locals a diferents països i regions. Però aquests processos no es produeixen tots al mateix temps (per exemple, a França la valoració de les cuines regionals i dels productes locals s'inicia abans) ni en el mateix context polític i socioeconòmic. Per això, caldria analitzar per separat i comparar després els processos de patrimonialització de diferents països i regions. En certa manera aquesta comparació hauria de permetre respondre a tot un seguit de preguntes: Quins han estat els principals agents de la patrimonialització, i quins han estat els seus objectius? ¿La patrimonialització de les cuines nacionals i la patrimonialització de les cuines regionals són diferents moments d'un mateix procés, o es tracta de coses diferents, que parteixen de situacions diferents, en les quals intervenen altres agents, amb altres condicionants i altres motivacions? ¿Els processos de patrimonialització a diferents països comparteixen tots les mateixes característiques fonamentals o hi ha prou diferències entre ells com per parlar de processos diferents? ¿Hi ha diferències en el grau de

interiorització i d'apropiació de la cuina com a patrimoni, per part dels consumidors, segons hagi estat el procés?

6. La percepció de la cuina regional

Això ens condueix a la qüestió de com és percebuda aquesta cuina local o regional per part dels consumidors. No hem d'oblidar que hi ha una distància entre els diferents discursos que es generen al voltant dels «productes típics» i de les «cuines regionals» i el grau d'interiorització d'aquests discursos. Malgrat l'extraordinària profusió de llibres de receptes de «cuina regional» que es publiquen actualment; malgrat l'interès per part dels agents turístics i de les administracions locals a promocionar i promoure els productes i els plats propis; malgrat l'esforç que fan productors i cuiners per «apropar», per «traduir» productes i receptes al gust dels consumidors; malgrat la notable difusió que donen els mitjans de comunicació a aquest fenomen..., i malgrat el debat acadèmic que puguin suscitar, aquests productes i aquestes cuines «patrimonialitzades» són, en general, poc conegudes i percebudes i interpretades de diverses maneres, interpretacions que, en molts casos, poc tenen a veure amb les interpretacions «oficials».

Per a il·lustrar això comentarem els resultats d'unes entrevistes realitzades a Barcelona; una primera sèrie l'any 1997 i una segona l'any 1998. Cal precisar que aquestes entrevistes no pretenen ser representatives, ja que es tracta només d'una mostra prèvia a una investigació més elaborada. Cal, per tant, que es consideri amb totes les reserves, i el seu únic interès rau en que pot suggerir línies d'investigació i ajudar a plantejar qüestions.

Les preguntes d'aquestes entrevistes no giren exclusivament al voltant de les cuines regionals i els productes típics, sinó que inclouen molts aspectes de les actituds i dels comportaments alimentaris dels entrevistats. Entre altres coses, se'ls pregunta què entenen per cuina tradicional i se'ls demana una simple enumeració de plats típics de diferents cuines (basca, gallega, mallorquina, canària, andalusa, catalana). No se'ls exigeix cap mínim coneixement sobre els ingredients o l'elaboració d'aquests plats, ni que els hagin provat en alguna ocasió; n'hi ha prou en sàpiguen el nom.

Comentarem breument les respostes a aquestes preguntes, bastant generals i que exigeixen un nivell mínim de familiarització amb les cuines «patrimonialitzades».

Pel que fa a la definició de «cuina tradicional» podem classificar les respostes en diferents grups:

1. *Cuina tradicional entensa com a cuina pròpia d'un lloc determinat. Vinculació amb un territori:* «aquella que es pròpia d'un determinat país»; «plats típics d'una

regió o país, que formen part d'una cultura gastronòmica»; plats típics d'un lloc, poden ser artesans o industrials»; «per zones»; «la cuina tradicional té molt a veure amb els productes característics de cada zona»...

2. *Cuina tradicional entesa com a pròpia en un lloc determinat i al llarg del temps. Associació amb el territori i amb la història:* «plats típics d'una regió o país i que a través del temps han estat sempre presents i que mai no han perdut el valor i les propietats. (enfrent del to més aviat neutre de bona part de les respostes, en aquest cas s'observa una valoració positiva de la cuina tradicional); «tradició oral, per zones» (la referència a la tradició oral indica la idea de transmissió al llarg del temps); «els plats que sempre s'han menjat en un lloc»; «la cuina que és típica de cada país, de tota la vida»...

3. *Cuina tradicional considerant exclusivament la seva persistència en el temps:* «de sempre»; «la de tota la vida»; «la que sempre s'ha fet»...

4. *Cuina tradicional definida mitjançant l'enumeració de productes o plats:* «sopa, bistec amb patates, lluç a la romana, carn rostida, estofat, lleties...»; verdures, arrossos i pasta, escudella, llet»; «botifarra amb mongetes, canelons, esqueixada»...

5. *Cuina tradicional definida mitjançant l'enumeració de productes i plats als quals s'afegeix una característica que els confereix el caràcter de tradicionals:* «el pa, perquè no varia les seves característiques al llarg del temps» «els que al llarg del temps s'han anat utilitzant a quasi totes les llars: la sopa, la carn, el peix, els embotits»; «els bolets, els calçots, la botifarra amb mongetes, no sé, a cada lloc segons els aliments que es tinguin a mà, a Catalunya hi ha una gran varietat de productes»...

6. *Cuina tradicional entesa com la cuina dels dies assenyalats:* «els aliments que es mengen els dies tradicionals: torró, massapà, ànec a la taronja, canelons»; els menjars dels dies de festa, els canelons per Nadal, el gall d'indi farcit, els panellats»; els plats que es fan tradicionalment per determinades dates, com Nadal, o per Reis el tortell»; «els plats especials que es preparen per als convidats»...

7. *Cuina tradicional entesa com la pròpia d'uns dies determinats i a llocs determinats. Associació amb les dates assenyalades i el territori:* «aquells que són característics d'un territori concret per determinades dates, com els canelons per Nadal, a Catalunya»; «no sé, la coca de sant Joan o els panellats, a Catalunya, i així, a cada lloc tenen les seves coses»...

També hi ha respostes en el sentit de «no sap/no contesta», malgrat que no es tracta d'una pregunta particularment complicada o compromesa. Hi ha gent que no sembla tenir cap opinió o idea feta sobre aquesta qüestió, malgrat el bombardeig mediàtic sobre «productes típics» i «cuines locals».

Podem doncs observar que la diversitat de respostes és considerable, i que demostra d'una altra banda una certa indefinició de l'objecte. Els cuiners i els agents turístics que s'esforcen a caracteritzar la cuina pròpia i local, poden trobar com a mínim sorprenent que es consideri el pa, la llet o el bistec amb patates com

els màxims exponents de la cuina tradicional. D'altra banda, elements que es consideren centrals a l'hora de definir allò que és la cuina regional de fet (no la consciència que se'n té), com la selecció d'uns ingredients bàsics, uns principis de condimentació característics i uns procediments culinaris específics, no semblen ser tinguts en compte per alguns dels entrevistats (arrossos, pastes, i verdures bollides, carn rostida...). En aquests casos més aviat sembla que tradicional equival a quotidià o de consum habitual. En el cas de l'associació cuina tradicional/festes tradicionals veiem que se citen productes típics d'un lloc i que es consumeixen en determinades dates (turró, panellets, massapà...) juntament amb altres que més difícilment encaixen amb aquesta definició (ànec a la taronja).

En resum, per a uns la cuina tradicional és la quotidiana, per als altres la festiva, per a uns la d'un lloc, per a altres la d'un temps, per a uns la més senzilla, per a altres la més elaborada... Per a uns, finalment, seria una cuina exclusiva, extraordinària (es fa només en determinats llocs i en determinades dates) i per altres seria l'ordinària, l'habitual («aquella que al llarg del temps s'ha anat elaborant a quasi totes les llars»).

Pel que fa a la pregunta sobre plats típics de diferents regions es poden destacar ja dos elements importants:

– En primer lloc cal destacar la reduïdíssima quantitat de plats que se citen (sovint es deixa en blanc la cuina canària, i en menor mesura altres, com l'andalusa i fins i tot la basca) i la poca varietat dels que se citen. A part del cas de Catalunya, que evoca un nombre més gran i una major diversitat de plats (per raons òbvies, ja que les entrevistes es fan a Barcelona) per a la resta no es passa de 2 o 3 plats com a màxim per regió (sovint només un) i quasi sempre es repeteixen els mateixos (alguns plats els cita pràcticament tothom, com el *gazpacho* per Andalusia).

– En segon lloc, sembla funcionar de manera molt efectiva l'evocació pel nom. Els plats més recurrentment citats són els que expliciten la vinculació d'un plat amb un lloc: pop a la gallega, empanada gallega, *caldo gallego*, ensaimada de Mallorca, sobrassada de Mallorca, *cocido madrileño*, *callos a la madrileña*, lluç a la vasca, gofio canario, crema catalana, faves a la catalana...

D'una altra banda, el conjunt catalogat amb la rúbrica de «cuina regional» és extraordinàriament heterogeni, i més si tenim en compte que es tracta d'una mostra reduïda i que el nombre de productes i de plats citats pels entrevistats també és limitat. Inclou productes com el plàtan, per caracteritzar la cuina canària; entrepans de calamars o *pinchos morunos* per caracteritzar la madrilenya; les «tapas» per caracteritzar l'andalusa, o un terme tan ampli i genèric com el de «formatges», per caracteritzar la cuina de Mallorca (difícilment es poden concebre com un producte exclusiu i característic d'un lloc determinat, per la qual cosa podem suposar que es referia a un formatge concret, però no es va explicitar així en cap moment de l'entrevista).

Mereix ser comentada a part una resposta concreta. L'entrevistada és una dona de 25 anys, de Barcelona, farmacèutica. Defineix de la següent manera la cuina tradicional: «Els aliments tradicionals són aquells que, a més de tenir un valor nutricional elevat, tenen també un valor cultural. Sovint són propis d'alguna celebració religiosa. El concepte «tradicional» comporta una connotació positiva, es considera sinònim de bo: el pa, l'oli d'oliva, els canelons... A més, la cuina tradicional sol ser equilibrada, encara que de vegades massa calòrica. Els aliments tradicionals són els típics d'una regió i no d'una altra. També han arribat a ser típics pel seu sabor, com la paella valenciana, la fabada asturiana...

Aquesta resposta és més llarga i més elaborada que la resta. Fa referència al valor cultural de la cuina tradicional i a la seva vinculació amb el territori «són els típics d'una regió i no d'una altra». També se li atorguen valors positius, la cuina tradicional és bona, tant a nivell gustatiu com a nivell nutricional. Té en compte la composició (es tracta d'una cuina nutritiva i equilibrada) introdueix les prescripcions dietètiques modernes (és massa calòrica). En la seva definició inclou plats (canelons, paella valenciana, fabada asturiana) i productes (oli d'oliva, pa).

Ara bé, quan se li va demanar una llista de plats típics de diferents llocs, no va saber afegir-ne cap als que ja havia citat (paella, fabada, canelons). Després de seguir parlant una bona estona, insistint sobre aquestes qüestions des de diferents angles, va citar alguns plats «típics» catalans i alguns molt genèrics: pizza (italià); couscous (àrab); peix cru (japonès)... La cuina canària només li va evocar un producte: el plàtan.

En un altre ordre de coses és significativa l'observació «han arribat a ser típics perquè han triomfat pel seu sabor...» que porta implícita la idea que la tipicitat es construeix mitjançant selecció. Aquesta pot respondre a diferents motius, en aquest cas es destaca «perquè han triomfat pel seu sabor» (perquè són plats adaptables, fàcilment traduïbles?).

Naturalment, com ja hem destacat, no és possible treure conclusions d'aquesta petita mostra d'entrevistes. En primer lloc, perquè no són representatives, però també per la mateixa tècnica utilitzada. No és el mateix enumerar plats típics d'un lloc determinat, d'una manera més o menys immediata, enmig d'una enquesta que inclou moltes altres qüestions, que evocar les experiències gastronòmiques del viatge de les darreres vacances, o recordar els àpats al poble de parents o amics, o els plats dels restaurants d'un lloc determinat.

Probablement la major part dels entrevistats «coneixien» molts més plats dels esmentats, però ens podem preguntar quin és el nivell d'aquest «coneixement» i fins a quin punt estan interioritzats els discursos sobre aquests productes. Tothom, (o quasi) creu saber què és la cuina tradicional i els plats regionals, però cadascú sap una cosa diferent.

7. Conclusió

Dir que la valoració de la «cuina regional» i dels «productes típics» és el resultat d'una interpretació i una reconstrucció més o menys recent no equival a dir que no existís, de fet, aquesta cuina. És a dir, que hi hagués productes ben adaptats a un medi i receptes pròpiament locals, caracteritzades per uns ingredients bàsics, uns principis de condimentació característics i un conjunt de procediments culinaris, de regles, d'usos, de pràctiques, de representacions simbòliques i de valors socials. Allò que és nou és la funció social que prenen, el significat que se'ls atorga, el seu paper econòmic i el seu ús ideològic.

D'altra banda, dir que la patrimonialització de les «cuines regionals» ha tingut un ús ideològic i s'ha integrat en un discurs hegemònic en un moment donat, o que la recuperació i valoració dels «productes típics i locals» correspongui a unes estratègies econòmiques dels productors i a unes iniciatives polítiques i institucionals, no vol dir que es redueixin a això, ni que siguin interioritzades per tothom de la mateixa manera, ni que tinguin només la funció i el significat que el/els discurs/sos hegemònic/s els atribueixen.

En l'anàlisi d'aquest procés de patrimonialització de les cuines locals i dels productes tradicionals cal destacar alguns aspectes centrals: el grau i les formes d'interiorització dels discursos que es generen al voltant d'aquesta qüestió; les funcions, canviants al llarg de les diferents fases del procés de patrimonialització, que compleixen aquests productes i aquests plats; el sector o sectors de la població que impliquen; els agents i els subjectes que han participat o que participen en aquesta patrimonialització de la cuina «local»; els seus interessos i objectius; com i en quina mesura s'assoleixen aquests objectius.

I finalment, cal preguntar-se què és el que aquest procés de patrimonialització ens indica sobre la societat en què es produeix, què en reflecteix, dels seus mecanismes econòmics i ideològics, de les seves formes de consum, dels seus valors i de les seves representacions.

Bibliografia

BERGERON, Y.; SAMUELLI, A. (1987) «Les cuisines regionales au Canada» a *Alimentations et régions*, Nancy: Presses Universitaires de Nancy.

CARRASCO, S. (1992) *Antropologia i alimentació*, Barcelona: Servei de Publicacions de la UAB.

CONTRERAS, J. *Cuina, identitat i territori*. Barcelona.

FIELDHOUSE, P. (1986) *Food and Nutrition: Customs and Culture*, Nova York: Methuen Inc.

- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (1996) *Histoire de l'alimentation*, París: Fayard.
- FAURE, M. (1997) *Délimitation, spécificité et stratégies de valorisation* (Mecano).
- GONZALEZ TURMO, I. (1995) *Comida de rico, comida de pobre*, Sevilla: Universidad de Sevilla
- GOODY, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona: Gedisa.
- LA CECLA, F. (1995) «Faux contact» a *Mille et une bouches*, París: Autrement, Serie Mutations/Mangeurs, n. 154.
- MARTINEZ LLOPIS, M. (1995) *Historia de la gastronomía española*, Madrid: Val de Onsera.
- PELTRE, J., THOUVENOT, C. (1987) *Alimentation et régions*, Nancy: Presses Universitaires de Nancy.
- PIQUERAS INFANTE, A. (1996) *La identidad valenciana*, València-Madrid: Alfons el Magnànim-Escuela Libre.
- PRATS, L. (1997) *Antropología y Patrimonio*, Barcelona: Ariel.
- (1988) *El mite de la tradició popular*, Barcelona: Edicions 62.
- ROCHEFORT, F. *La société des consommateurs*, París: Odile Jacob.