

Diferències alimentàries a Catalunya: observacions d'una forastera



Helen Macbeth
University of Oxford (UK)

El reconeixement de les diferències culturals és un fenomen d'àmplies dimensions, però encara no es dóna prou importància ni reconeixement a l'amplitud de la diversitat microregional, com tampoc a les diferències existents en la "cuina casolana" de les diverses famílies. L'article vol indagar en allò que comporta la idea de "cuina catalana"

The recognition of cultural differences is a phenomenon of ample dimensions, but not enough importance or recognition has yet been given to the extent of microregional diversity, nor to the differences in the "home cooking" of different families. The article explores what is meant by "Catalan cuisine."

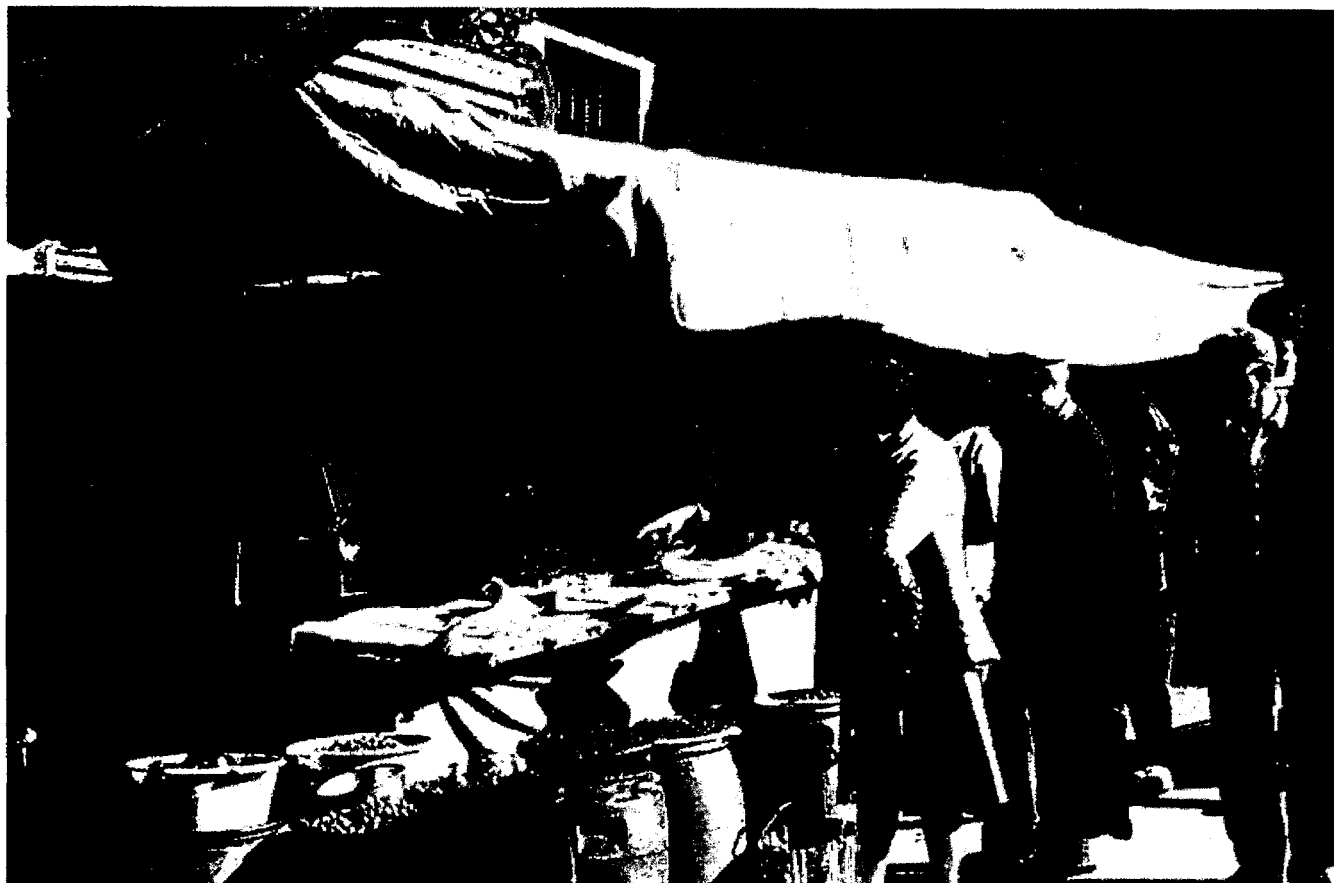
Introducció

L'antropologia del menjar és un tema que desperta cada vegada més interès i ha assolit el rang de subdisciplina a mesura que les universitats ofereixen, cada cop més, assignatures relacionades amb la diversitat dels hàbits alimentaris i la nutrició de manera global, regional i local. Amb l'explosió durant les darreres dècades del màrqueting de llibres de cuina "ètnics" i "regionals", el reconeixement de diferències culturals ja no es limita al món acadèmic. Tot i així, no es dóna prou importància ni tot el reconeixement que es mereix a l'amplitud de la diversitat microregional, com tampoc a les diferències existents en la "cuina casolana" de les diverses famílies. Tot al contrari, aquests llibres de cuina d'àmplia difusió cauen en uns estereotips que en molts altres aspectes de la vida humana mai no s'acceptarien. En aquesta publicació m'agradaria agafar d'exemple les paraules "la cuina catalana".

No sóc jo, una forastera, qui hauria de tractar la qüestió sociopolítica de les fronteres de Catalunya, però el territori català clarament s'estén per tots dos costats de la frontera entre els estats nacionals europeus de França i Espanya. Per tant, es troben llibres de receptes sobre la cuina catalana no solament en català (Lladonosa i Giró, 1992), sinó també en francès (Comelade, 1989; Claustres i Claustres, 1995) i en espanyol (Vázquez Montalbán, 1979), i jo he trobat aquests llibres en anglès, no sols traduïts a l'anglès (Fàbrega, 1997) sinó també escrits originàriament en anglès (Andrews, 1988; Torres, 1992). Podria algú pensar, doncs, que per tot Catalunya hi ha una homogeneïtat d'hàbits alimentaris i de mètodes de cuinar aquests plats?

Els títols i les introduccions d'aquests llibres realment donen aquesta impressió, però jo recomano que els lectors busquin algunes receptes, per exemple, les de l'allioli i la salsa romesco per començar. Observeu-hi les diferències. Parlen de rovells d'ou a l'allioli, o suc de llimona o vinagre... per crear, així, no un allioli sinó una maionesa? Com ho fan realment els cuiners a casa seva? Hem iniciat investigacions en altres indrets per esbrinar les diferències culinàries en els lli-

L'estudi de l'alimentació, en termes generals, desperta cada cop més una més gran atenció i interès en els mitjans acadèmics



bres de receptes i la seva possible importància nutritiva. En aquest article, però, per tal d'examinar la qüestió de l'homogeneïtat o diversitat dels hàbits alimentaris arreu de Catalunya, faré ús de les meves pròpies investigacions sobre el consum alimentari als dos costats de la frontera francoespanyola, a la vall de la Cerdanya i a la costa mediterrània, i després, comentaré alguns dels resultats. La vall de la Cerdanya, al Pirineu oriental, em va cridar l'atenció com a antropòloga biòloga, juntament amb alguns col·legues meus de la Universitat de Barcelona (Macbeth *et al.*, 1996), perquè dins els límits de la muntanya, la vall està separada transversalment per la frontera entre dos estats. Sahlins (1989) ha descrit la història de la divisió d'aquesta vall. Seguint la major part de la seva llargària des del Mediterrani fins a l'Atlàntic, la línia principal de la frontera francoespanyola procedeix aproximadament des de l'est cap al nord-oest pels pics, i també entre els pics, de les muntanyes, de manera que la frontera física

coincideix amb la frontera política. Fins i tot a la costa mediterrània el descens cap al mar és ràpid i deixa espai només per a una carretera costanera estreta i serpentejada. A la Cerdanya, però, aquesta frontera creua el fons d'una vall plana i ampla generalment en direcció nord-oest. Des del naixement de la Comunitat Europea s'han reduït els signes visibles i les activitats de vigilància de la frontera.

No obstant això, els supermercats de la banda espanyola encara es proveeixen principalment per Barcelona i Lleida, i els de la banda francesa per tot França, encara que a totes dues bandes ofereixen una àmplia selecció de productes alimentaris europeus i mundials. Mentre estudiava amb els meus col·legues de Barcelona els registres dels casaments als arxius de les parròquies dels dos sectors (MacBeth *et al.*, 1996; Salvat *et al.*, 1997), vaig començar a parlar amb els habitants de la Cerdanya sobre l'estil de vida i l'alimentació. Els vaig preguntar si pensaven que la cuina i



Les fronteres polítiques entre Catalunya i el Sud de França es fonen quan s'estudia l'alimentació, la qual és ben similar a tots dos costats de la frontera. Il·lustració del Llibre de Coch (1520)

els plats que menjaven a l'altra banda de la frontera eren diferents. Em varen assegurar, una i altra vegada, que els hàbits alimentaris i la cuina eren molt similars, exceptuant "potser" el fet que els francesos utilitzaven mantega per cuinar mentre que els espanyols feien servir oli d'oliva. Vet aquí un exemple d'un estereotip fomentat oralment, ja que amb una inspecció més detallada resulta que la majoria de les mestresses de casa als dos costats de la frontera han agafat cada cop més el costum d'utilitzar oli vegetal, més barat que l'oli d'oliva, per cuinar els seus plats. Així, tinc la sensació que les divulgacions orals reflecteixen de manera molt inadequada els hàbits alimentaris. De manera que es varen programar uns estudis sobre la freqüència del consum alimentari durant set dies, el març de 1991, per tal de comparar el consum alimentari als sectors francès i espanyol d'aquesta vall catalana. D'uns tres mil qüestionaris sobre el consum distribuïts per les poblacions limítrofes de Puigcerdà i Bourg Madame, uns mil no foren mai entregats. Dels que es van lliurar, 648 s'havien completat per tots els 7 dies de la setmana, 315 eren d'Espanya

i 333 de França, de persones de totes les edats. (Per al breu article que teniu a les mans, els resultats no estan dividits per sexe ni agrupats per edat.) L'interès en el resultat d'aquest material va donar peu a comparacions amb els conceptes angloamericans d'una "dieta mediterrània", i per aquest motiu, ens va semblar important recollir dades seguint els mateixos mètodes també a la regió fronterera al llarg de la costa mediterrània, cosa que es va portar a terme el març de 1995 a Llançà, Port Bou i Port Vendres. En aquesta regió es va distribuir un nombre similar de qüestionaris, dels quals, 157 a la banda espanyola, i 371 a la francesa, es van lliurar completats correctament.

Hi ha moltes maneres d'analitzar aquestes dades freqüencials, i els problemes d'utilitzar freqüències de mitjana, en les quals la puntuació zero és habitual, es poden resoldre fins a cert punt amb l'ús de l'anàlisi d'ordre de valors Mann-Whitney. Però una altra anàlisi capaç de mostrar els resultats de manera senzilla consisteix a comparar la proporció de la població que va consumir cada producte durant els set dies en qüestió amb aquella proporció que no ho va fer. L'anàlisi mitjançant la prova de khi quadrat s'utilitza per determinar la significació estadística de les discrepàncies que es donin. En aquest article em cenyixo a aquest mètode per comparar les proporcions.

Resultats

El formulari de les dades del consum alimentari que es va donar als enquestats estava dividit en categories d'aliments que els participants podien reconèixer fàcilment, ja que recordaven les seccions del supermercat. Aquestes categories eren: Carn, Peix, Ous, Formatges, Verdures, Fruïta, etc. Dins les categories hi havia l'enumeració dels aliments. Encara que molts productes mostraven diferències en la freqüència de consum de gran importància estadística, a l'hora d'exposar en forma de taula els resultats quantitius, dubtava entre donar detalls excessius o només els suficients per demostrar amb claredat el cas en qües-

L'ús de certs productes, com l'ou, la llet o altres, permet esbrinar certes diferències alimentàries i culturals entre la Catalunya Nord i Catalunya



ció. Atès el meu interès per la nutrició, vaig decidir tractar en aquest article de cinc productes només: plats cuinats amb formatge, ous i plats preparats amb ou, fruita fresca, xocolata, i pa amb mantega. Hem tractat en altres articles de les diferències entre el consum de carn i peix, i entre els greixos i olis utilitzats (Macbeth, 1995; Macbeth, 1996).

La *taula 1* mostra les diferències entre els sectors francès i espanyol de la Cerdanya. La *taula 2* mostra les diferències corresponents a la costa.

A la vall de la Cerdanya no es veuen diferències interestatals significatives en els ous i els plats preparats amb ou, però les diferències en el consum de tots els altres productes elegits són importants. Aquestes diferències també s'aprecien a l'hora d'utilitzar l'anàlisi Mann-Whitney, amb la qual la freqüència de menjar plats preparats amb ou també va resultar estadísticament diferent. Hi és destacable el consum més gran de fruita fresca per part dels espanyols, tot coincidint amb les expectatives de l'autora.

El pa amb mantega és més típic del nord, i també del nord de França, que no pas de la zona que podríem designar "mediterrània". Tot i això, caldria destacar que un quart dels enquestats de la mostra espanyola prenia pa amb mantega com a

mínim una vegada a la setmana. Es tracta d'un costum nord-europeu i nord-americà que s'estén cada cop més per tot Europa, no només a Catalunya sinó també a Espanya.

També a la costa (*taula 2*) hi ha hàbits a la banda espanyola de més consum de plats preparats amb ou, i a la banda francesa de més consum de plats cuinats amb formatge i de pa amb mantega, però les diferències en el consum de fruita fresca resulten invertides, i són també significativament diferents.

La diferència entre els resultats a la muntanya i a la costa és deguda al consum de fruita a les

Taula 1. Comparació entre les proporcions dels enquestats que van menjar un producte: els sectors espanyol i francès de la vall de la Cerdanya

Variable producte	ESPANYA		FRANÇA		Prova de khi ² Significació
	(1)	(2)	(1)	(2)	
Ous i plats preparats amb ou	75,7	24,3	70,8	29,2	s. s.
Plats cuinats amb formatge	20,7	79,3	47,3	52,7	***
Fruita fresca	83,5	16,5	54,0	46,0	***
Xocolata++	14,7	85,3	28,3	71,7	***
Pa amb mantega	25,5	74,5	40,6	59,4	***

++ És possible que les dades facilitades siguin inferiors al consum real!
 ** p menys de 0,01
 *** p menys de 0,001 no especificat, sense significació estadística
 (1) % en van menjar
 (2) % no
 s. s. sense significació

Taula 2. Comparació entre les proporcions dels enquestats que van menjar un producte: àrees de la costa espanyola i francesa limítrofes amb la frontera

Variable producte	ESPANYA		FRANÇA		Prova de khi ² Significació
	(1)	(2)	(1)	(2)	
Ous i plats preparats amb ou	77,7	22,3	66,0	34,0	**
Plats cuinats amb formatge	19,1	80,9	51,8	48,2	***
Fruita fresca	68,4	31,6	75,9	24,1	**
Xocolata++	22,2	77,8	27,8	72,2	***
Pa amb mantega	10,2	89,8	46,6	53,4	***

++ És possible que les dades facilitades siguin inferiors al consum real!
 ** p menys de 0,01
 *** p menys de 0,001 no especificat, sense significació estadística
 (1) % en van menjar
 (2) % no

El naixement de certes tradicions festives, com la festa del cargol a Lleida, significa que les diferències entre ambdós costats del Pirineu són molt poques



muntanyes més alt a Espanya i més baix a França que no pas a la costa, encara que no se'n sap el motiu. Hi ha mercats municipals a tots els pobles costaners, tant als francesos com als espanyols, però a la Cerdanya el mercat municipal principal és el que es fa els diumenges a Puigcerdà, a la banda espanyola, on porten fruita fresca excel·lent des de Barcelona. Tot i això, a la Cerdanya francesa hi ha grans supermercats on es venen verdures i fruita fresca de bona qualitat. Caldria remarcar que hi ha moltes variables en la població de les quals no tractem en aquest breu article. Deixant de banda la fruita fresca, però, les diferències entre França i Espanya mantenen la mateixa orientació en totes dues localitats.

Per recalcar el grau de diferència atribuïble a la divisió estatal, la *taula 3* dona els resultats dels mateixos productes alimentaris si unim les mos-

tres de la Cerdanya amb la franja de la costa mediterrània.

A les mostres de població conjuntes, el consum de plats preparats amb ou és lleugerament més alt a Espanya i el de plats cuinats amb formatge considerablement més alt a França. Segons les meves observacions personals, estic d'acord que sembla que els espanyols mengen menys xocolata, encara que les dades facilitades sobre el consum ocasional de xocolata entre àpats poden ser inferiors al consum real en tots dos països. La mantega, segons les divulgacions orals, és més habitual a la part francesa de la frontera, i quan les mostres se sumen, la població de Catalunya menja més fruita fresca que la població del sud de França. Plats amb ou i plats amb formatge, exceptuant alguns casos ja coneguts, se solen prendre en família, més que no pas per a celebracions o àpats amb convidats. I és probable que, com a tal, estiguin influïts pels aspectes culturals culinaris transmesos per la família. La diferència en el consum d'aquests plats, que es veu a la taula anterior, és, per tant, especialment interessant com a reflex de les diferències culturals bàsiques a casa. També hi ha indicacions que els hàbits de menjar fruita s'adquireixen durant la infantesa i,

Taula 3. Comparació entre les proporcions dels enquestats que van menjar un producte: diferències entre Espanya i França, on s'inclouen les poblacions cerdanes i costaneres

Variable producte	ESPANYA		FRANÇA		Significació
	(1)	(2)	(1)	(2)	
Ous i plats preparats amb ou	76,2	23,8	68,3	31,7	**
Plats cuinats amb formatge	20,2	79,8	49,8	50,2	***
Fruita fresca	78,6	21,4	65,8	34,2	***
Xocolata++	17,9	82,1	34,2	65,8	***
Pa amb mantega	20,8	79,2	43,9	56,1	***

++ És possible que les dades facilitades siguin inferiors al consum real!

** p menys de 0,01

*** p menys de 0,001 no especificat, sense significació estadística

(1) % en van menjar

(2) % no

El sistema de distribució, a través de mercats setmanals o de mercats municipals fixos, també permet que ens adonem de les diferències i de les transformacions que es viuen en l'àmbit de l'alimentació. Fotografia: Mercat setmanal a Vic



encara que poden canviar, sovint es mantenen de gran. En canvi, no seria sorprenent descobrir que els hàbits de consum de xocolata i mantega han canviat arreu d'una comunitat determinada. D'altres diferències entre França i Espanya a zones també catalanes, n'hem tractat en altres articles. De manera que he anat descobrint, una i una altra vegada, que hi ha diferències entre els ciutadans francesos i espanyols fins i tot en aquestes poblacions limítrofes, tant pel que fa a la freqüència del consum d'aliments, les declaracions de preferències alimentàries, els orígens de la compra a l'engròs feta pels supermercats, com també pel que fa als llibres de receptes (Macbeth, 1996; Macbeth i Green, 1997; Macbeth, 1998). Hi ha dades sobre els hàbits matrimonials (Macbeth *et al.*, 1996) i també la incidència temporal dels casaments (Salvat *et al.*, 1997) que indiquen, de manera paradoxal, que les diferències entre una banda i l'altra de la frontera han anat augmentant durant tot aquest segle... al mateix temps que la Comunitat Europea representa l'ocàs de les fronteres. Les persones entrades en edat m'han dit reiteradament que aquest també és el cas dels hàbits alimentaris a la vall de la Cerdanya: segons afirmen, tenien més coses en comú temps enrere. Es tractaria de recordances emotives d'un passat hipotètic, o de la realitat de debò?

Bibliografia

- ANDREWS, C. *Catalan Cuisine: Europe's last great culinary secret*. New York: Macmillan, 1988.
- CLAUSTRES, F.; CLAUSTRES, G. *La cuisine catalane*. Luçon: Editions Sud-Ouest, 1995.
- COMELADE, E.T. *La cuisine catalane*. Malakoff: Editions Lanore, 1989.
- FÀBREGA, J. *Traditional Catalan Cooking*. Barcelona: Edicions de la Magrana; 1997.
- MACBETH, H.M. "The Cerdanya, a valley divided: bio-social anthropology in a research project". A: BOYCE, A.J.; REYNOLDS, V. (ed.) *Human Populations: Diversity and Adaptability*. Oxford: Oxford University Press, 1995.
- MACBETH, H.M. "Biology and ideologies about diet: Mediterranean Diet, la cuina catalana and data from Cerdanya". A: GONZÁLEZ TURMO, I.; ROMERO DE SOLIS, P. (ed.) *Perspectives on Mediterranean Diet*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1996.
- MACBETH, H.M. "Concepts of 'The Mediterranean Diet' in U.K. and Australia compared to food intake studies on the Catalan coast of the Mediterranean". A: *Revista di Antropologia* (Roma 1998) (vol. suplement, 76) (p. 307-313).
- MACBETH, H.M.; GREEN, A.M. "Nationality and food preferences". A: MACBETH, H.M. (ed.) *Food Preferences and Taste: continuity and change*. Oxford: Berghahn, 1997.
- MACBETH, H. M. [et al.]. "Cerdanya: mountain valley, genetic highway". A: *Annals of Human Biology*. (1996). (Núm. 23). (Pàg. 41-62).
- SAHLINS, P. *Boundaries -the making of France and Spain in the Pyrenees*. Berkeley: University of California Press, 1989.
- SALVAT, M. [et al.]. "Seasonality of marriages in Spanish and French parishes in the Cerdanya valley, eastern Pyrenees". A: *Journal of Biosocial Science*. (1997). (Núm. 29). (pàg. 51-72).
- TORRES, M. *The Catalan Country Kitchen: food and wine from the Pyrenees to the Mediterranean seacoast of Barcelona*. Addison-Wesley, Reading, Mass, 1992.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. *La cocina catalana*. Barcelona: Península, 1979.