

Segon Congrés Català de Cuina

EL CONGRÉS PERD UN DELS SEUS MÉS IL·LUSTRES COL·LABORADORS

Adéu a Rudolf Grewe, veu històrica de la cuina catalana

El dia 14 de juliol, de manera sobtada i després d'un viatge a Nova York —ciutat on vivia habitualment, juntament amb Barcelona—, va morir Rudolf Grewe, el màxim especialista en fonts literàries de la cuina catalana medieval.

Aquest nom no dirà res segurament al gran públic, a causa tant de la mateixa discreció del treball de l'investigador, que no havia sortit dels cercles erudits, com de les característiques de la nostra literatura gastronòmica; en general força inculta o que sovint treballa sense citar les fonts. Els primers escriptors que van començar a difondre l'aportació de Rudolf Grewe han estat Eliana Thibaut-Comelade, a la Catalunya Nord, i el signant, al Principat. Eliana Thibaut-Comelade el cita en el seu llibre d'Edicions de la Magrana *La cuina medieval a l'abast*, en relació amb el *Libre de Sent Soví*. Qui signa aquest article, al seu torn, ha remarcat també l'aportació de Rudolf Grewe en textos diversos.

Grewe preparava una de les ponències històriques més importants perquè fos exposada al Congrés, que havia de ser publicada sota el títol de *La cuina catalana del segle XIII al XVIII*. Aquest interessant treball l'havia realitzat a partir dels seus anys d'investigació i d'estudi sobre els manuscrits més antics que es coneixen. El Segon Congrés havia posat a les seves mans els mitjans tècnics necessaris, fins que es va esdevenir el fatal desenllaç, com a conseqüència d'una llarga malaltia, a la qual sempre va fer front amb dignitat i enteresa.

Es tracta, doncs, d'una pèrdua important per la nostra cultura gastronòmica, ja que les afirmacions de Grewe sobre la importància històrica de la cuina catalana estaven avalades pel seu prestigi acadèmic i pel fet que, en certa manera, venien des de fora del nostre context cultural, sovint tan refractari a reconèixer valors similars en gent del país.

Rudolf Grewe va néixer a Barcelona el 20 de desembre de 1927. Es va llicenciar en Filosofia i Lletres a la Universitat de Barcelona, i en Ciències Exactes a la mateixa universitat. Doctor en Filosofia, branca de Lògica Matemàtica per la Universitat de Los Angeles, de Califòrnia (EUA), va ser professor d'aquesta universitat, de la d'Illinois, de la de Chicago, de la de Rochester, de la Nova York, del City College de Nova York, i *Visiting Professor* de la Universitat de Maryland.

Grewe ens confessava que l'afició a la investigació sobre cuina la va adquirir quan cuinava per ell i es preguntava sobre l'origen dels aliments. Es va interessar per la cuina espanyola però no en va trobar textos antics, en canvi, de la cuina catalana, sí, i va entrar en aquest món apassionant, fins al punt que va aprendre àrab per poder llegir textos culinàries antics.

La seva obra fonamental és la modè-

lica edició del *Libre de Sent Soví* (Barcelona, 1979); és autor de diversos articles sobre temes com la cuina catalana des d'una perspectiva històrica, sobre productes com el tomàquet, etc.

Encara que amb retard, gràcies al Segon Congrés Català de Cuina, s'ha pogut expressar el reconeixement de l'aportació de Rudolf Grewe al món de la cuina. El 6 de maig passat, en l'acte solemne d'inauguració que va tenir lloc a la Universitat de Barcelona, Rudolf Grewe va llegir un text que, en homenatge seu, transcrivim parcialment: «Com a historiador de la cuina, voldria assenyalar-ne i remarcar-ne algunes característiques ben poc conegudes, en general, per part del públic... La història de la cuina catalana està documentada des de l'Edat Mitjana... La cuina catalana té personalitat pròpia... Tercera característica: la cuina catalana va tenir una considerable projecció internacional, sobretot a la Itàlia del segle XV, i fins va estar, com aquell qui diu, de moda».

Pels que ens dediquem també a la Història de la Cuina i ens honoràvem de la seva amistat, de la seva bonhomia discreció i valoràvem la seva erudició, —i per les seves dots gastronòmiques, com ens va mostrar en un dinar medieval inoblidable que va tenir lloc al restaurant *Tragaluz*, de Barcelona—, la pèrdua de Rudolf Grewe és irreparable. Però el seu llegat, certament, continuarà i perdurarà en el nostre record i en la nostra tasca de recerca.

Jaume Fàbrega

Historiador i escriptor gastronòmic

LA CUINA ÉS CULTURA

L'himne del Congrés

El músic **Carles Santos** treballa actualment en la composició del que serà l'himne del Segon Congrés Català de Cuina, que s'estrenarà a Olot, coincidint amb el cap de setmana dedicat al paisatge de la muntanya. Santos, que és molt conegut per la seva original manera d'entendre la música i per la seva espectacular posada en escena a l'hora d'interpretar-la al piano, va compondre les *Fanfàrries i toc olímpic* de la cerimònia inaugural dels JJOO de Barcelona. Ha fet concerts arreu del món i la seva tasca en el camp de la música contemporània li ha estat reconeguda amb diversos guardons.

L'himne estarà estructurat com una peça simfònica amb quatre moviments, corresponents a cada un dels paisatges (la muntanya, l'horta, el secà i la marina), de manera que a cada una de les ciutats seu (Olot, Balaguer, Manresa i Sant Carles de la Ràpita) se'n podrà escoltar una versió específica. La peça completa s'interpretarà a Barcelona en el transcurs de la clausura del Congrés.

La lletra de l'himne ha estat escrita per **Carme Rusalleda** i **Xavier Olivé** i és un cant als productes i els plats característics dels paisatges de la cuina catalana.

La Banda de Música de l'**Agrupació Musical Rapitena**, de Sant Carles de la Ràpita, dirigida per **Vicent Jorge**, serà l'encarregada d'interpretar l'himne. Dels cinquanta músics que actualment formen la banda, tres quartes parts aproximadament no superen els 25 anys d'edat, cosa que representa una formidable projecció de futur.

Els components d'aquesta formació musical portaran l'uniforme dissenyat especialment pel congrés per **Ramon Ramis**. Es tracta del característic vestit blanc de cuiner complementat amb un barret de plat gran inspirat en l'estètica renaixentista i amb detalls dels quatre colors del Congrés —el marró del paisatge de muntanya, el verd de l'horta, l'ocre del secà i el blau de la marina. Ramis aporta, així, la seva llarga experiència en el disseny d'uniformes de nombrosos restaurants, bars i discoteques i de vestuari d'artistes populars del cinema, el teatre, la televisió i la dansa, com per exemple Victòria Abril, Assumpta Serna, Rosa Novell, Carme Elies, El Tricicle i Àngel Pavlosky, entre altres ●

PONÈNCIA SOBRE ELS PAISATGES I LES SEVES CUINES

El paisatge a la cassola

Més de 5.000 fitxes de productes, receptes, postres i pastissos són el resultat de l'exhaustiu treball de camp i d'investigació que prop de 400 persones han realitzat durant els últims mesos arreu del país.

La ponència estrella del Segon Congrés Català de Cuina, la dels Paisatges i les Seves Cuines, ha superat amb escreix el primer objectiu que s'havia marcat: obtenir la informació més àmplia possible sobre els productes i la cuina propis dels paisatges en què ha treballat el Congrés: la mun-

tanya alta, la muntanya mitjana, el secà, l'horta i la marina.

No ha estat una feina fàcil. A la dificultat d'intentar arribar a cada racó allunyat de cada una de les zones representatives, s'hi ha afegit un element amb què no es comptava: el foc. Disortadament, els incendis forestals que

aquest estiu han assolat gran part de Catalunya han sigut un entrebanc difícil de superar, especialment a les comarques del Bages i el Berguedà. Les especials circumstàncies propiciades per la fatalitat dels incendis han afectat, lògicament, la recollida d'informació en aquestes zones. Però, de mica en mica, i un cop restablerta la normalitat, s'ha pogut tirar endavant el treball de camp gràcies, sobretot, a la gran capacitat de recuperació moral i a la feina engrescadora del col·lectiu afectat, tal com es va fer palès a la roda de premsa de presentació del paisatge de secà que es va fer a Manresa el 20 de juliol passat.

L'empenta definitiva per reprendre la feina es va donar a la reunió que es va fer

(continua a l'última pàgina)

PONÈNCIES D'INVESTIGACIÓ I OPINIÓ

El Congrés és notícia

«Probablemente sea la primera vez que en Europa se plantea un estudio sobre la cocina de un país de una manera tan amplia y popular con el objetivo de alcanzar conclusiones globales».

LI. Quiñonero. *Sobremesa*

«Joan Cogul, director del Consorci de Promoció Turística de Catalunya, va explicar que s'ha escollit Manresa com a quarta seu per la seva situació, el seu dinamisme econòmic i perquè és un punt de confluència dels productes de secà». **Montserrat Xixons.** *Regió7.*

«Una cocina con una línea de coherencia determinada es vital para la economía del país y para su promoción en el extranjero». **ESADE Asociación**

«El Congreso se presenta como una plataforma de debate abierta a toda la sociedad catalana con el objetivo de definir la cocina catalana del momento y su posible proyección al resto de países europeos». **Joan Bové.** *La Mañana.*

«Per la seva banda, l'alcalde de Santa Pau, Ramon Canadell, considera que la cuina és un element indispensable de la qualitat en l'oferta turística de la Garrotxa». *Diari de Girona.*

«El Congreso pretende dar la importancia adecuada a la restauración, un ámbito que ingresa el 29,6% (356 848 millones de ptas.) de los 1,2 billones de pesetas que genera el sector en Catalunya. Y el turismo es el primer sector de la economía catalana, ya que representa el 12% de PIB en Catalunya y da trabajo a un 13% de la población ocupada». **SPIC**

«Se pretende que cuando hayan finalizado los trabajos congresuales se conozca de primera mano cómo es el paisaje de Catalunya, paisaje que tiene en los fogones de los hogares y restaurantes su máxima exaltación». **Miguel Ángel Club.**

Història, antropologia i sociologia

El Museu d'Història de la Ciutat acollirà del 4 al 7 d'octubre les ponències sobre la història, l'antropologia i la sociologia de la cuina catalana, un dels blocs temàtics en què s'han dividit les ponències d'investigació i opinió del Congrés.

Els altres dos blocs són: política agroalimentària, dietètica i consum, i el sector professional, que pròximament es presentaran a altres llocs. El conjunt d'aquestes primeres jornades que es faran al Museu d'Història s'anomena *Memorial Rudolf Grewe*, com a homenatge a l'erudit de la història de la cuina catalana i estret col·laborador del Congrés, que va morir el mes de juliol passat.

El fet que la presentació de les ponències es faci al Museu d'Història de la Ciutat no és

una casualitat, ja que s'ha volgut aprofitar l'oportunitat única que suposa la celebració al recinte de l'exposició *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*. Paral·lelament, durant els dies de lectura i de debat de les

ponències, es farà al pati del **Museu Marés** una mostra gastronòmica de cuina medieval catalana, organitzada pels restaurants **Paradís**. L'exposició i el pati estan interconnectats, per tant no caldrà sortir d'aquest

esplèndid marc per gaudir del tast. La lectura de les conferències i el col·loqui posterior tindran lloc a la capella de Santa Àgueda, situada també en el mateix entorn històric. L'escriptor i gastrònom **Llorenç Torrado** serà l'encarregat de presentar les jornades, el programa definitiu de les quals arribarà als congressistes pròximament.

Exposició, conferències i mostra gastronòmica, tres elements que formen un circuit únic per conèixer la cuina medieval catalana ●

ENTREVISTA AMB ANTONI NICOLAU, DIRECTOR DEL MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT

«La Barcelona gòtica tenia una cuina molt rica i variada»

Si fem cas del que hem vist al cinema, a l'Edat Mitjana es menjava només carn passada pel foc. El tòpic creat per Hollywood quedarà desterrat després de visitar l'exposició *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*.

La mostra es presentarà al Museu d'Història de Barcelona entre el 15 de setembre i el 15 de gener vinent. Es podran veure tots els objectes que els barcelonins dels segles XIV i XV feien servir per cuinar i per menjar, i a més es comprovarà que, almenys entre els estrats socials més afavorits, la cuina era molt més rica i variada del que ens han fet creure les pel·lícules.

—Com era la dieta dels barcelonins a l'Edat Mitjana?

—La dieta depenia del sector social al qual es pertanyés. Evidentment, una taula noble no tenia res a veure amb les de les cases més modestes.

Bàsicament, els aliments que es menjaven es poden dividir en dos grans grups: *les cuines* (potatges, sopes i altres menjars líquids o semilíquids) i *les pietances*, que podien ser carn o peix acompanyat de diverses salses. En aquell moment, eren molt apreciats l'aviram i la caça, i el consum de fruita era molt abundant, encara que estacional.

Tot això ens fa veure que la cuina de l'època era molt més rica del que ens han mostrat els tòpics cinematogràfics.

Però, evidentment, no hem

d'oblidar que a les cases més pobres els aliments fonamentals eren el pa i el vi, dels quals es consumien importants quantitats al llarg del dia. La resta d'aliments que acompanyaven el pa i que podien ser un tros de cansalada, formatge o llegums se'ls anomenava *companatge*.

—El menjar era, doncs, un factor diferenciador entre classes socials?

—Sí, lògicament, qui tenia millor accés als aliments podia tenir una taula més ben parada. Però també era molt significatiu el valor social que es donava a l'acte de menjar i als diferents aliments. Per exemple, el pa rodó i gran era més corrent a les taules modestes, mentre que el pa petit era indicador de taula noble. Amb el peix passava el contrari. Els aliments servien també com a regal entre enamorats, que s'intercanviaven fruites i altres viandes.

Quant als costums al voltant de la taula, el senyor podia menjar en el mateix plat que la senyora, però mai en el dels fills o dels serfs. Sempre se servia un aiguamans per rentar-se les mans i després el pa, el vi i el saler, que són tres productes amb una connotació ritual.

—S'han conservat moltes receptes d'aquell temps?

—Les dues grans fonts bàsiques són el *Libre de Sent Soví*, anònim del segle XIV, i el *Libre del coch*, del mestre Robert de Nola, de finals del segle XV. A més d'això hi ha fonts literàries, com les obres de Francesc Eximenis i receptes que apareixen a diaris d'algunes dones de l'alta noblesa. Concretament, una de les que es mostren a l'exposició, les albergínies farcides, està extreta d'un d'aquests diaris.

—Han variat molt els gustos actuals en relació amb els dels segles XIV i XV?

—Ara s'utilitzen molt menys les espècies. D'altra banda, la cuina actual té incorporats com a elements molt importants tots els productes que procedeixen originàriament del continent americà i que en aquell moment no es coneixien. Aquest és el cas de la patata o el tomàquet. Per exemple, el tant comú sofregit de ceba amb tomàquet, base de moltíssims plats, no es podia fer. Per aconseguir aquest sabor agre-dolç es feia servir la mel combinada amb pebre.

Evidentment, la cuina actual és molt més variada, a causa també que els fluxos de relació cultural són molt més grans. Ara, qui vulgui pot provar la cuina de gairebé els cinc continents, però en els segles XIV i XV hi havia molts menys contactes i tot era més local.

—Hi ha costums o maneres de cuinar que s'hagin conservat fins als nostres dies?

—Algunes receptes. Curiosament, n'hi ha una que presentem a l'exposició, la dels calamars farcits, que es fa pràcticament igual avui que fa cinc segles, amb l'excepció dels sofregits.

També cal tenir en compte que el que s'anomena «la trilogia mediterrània» va estar vigent al món romà, al medieval i ho està actualment. És a dir, els tres conreus bàsics: el blat, la vinya i l'olivera, que donen lloc als tres aliments bàsics: el pa, el vi i l'oli. D'alguna manera, podem dir que ha perdurat la base alimentària.

—Com eren els estris que es feien servir al rebost, a la cuina i a la taula de l'època?

—Per menjar es feia servir la cullera, el pa i els dits, les forquilles no existien. El pa s'usava per acompanyar el menjar a la boca.

L'exposició presenta una bona mostra d'instruments de cuina i de taula d'aquella època, com la vaixel·la decorada i de luxe o bé la que quotidianament es feia servir a les llars més pobres. Així, es poden veure morters, plats, servidors (safates fondes on se servien les cuines), talladors (plats grans on es tallaven i se servien les pietances), escudelles (pels menjars líquids), gerres, gibrells, cassoles, setrills, gots, tasses, copes i ampolles, entre altres. De fet, la iconografia de l'època mostra molt bé l'existència d'aquests objectes.

L'exposició mostra també alguns instruments curiosos com el refredador, un recipient per refredar líquids que se submergia en un gibrell amb aigua freda, neu o gel i un motlle per fer sucre a través d'un sistema de filtrat de la mel ●

PONÈNCIA SOBRE L'ENSENYAMENT DE L'OFICI DE CUINER

De l'escola als fogons...

Es responsables de les escoles d'hostaleria de Catalunya que treballen en la ponència sobre l'ensenyament de l'ofici de cuiner van decidir en l'última reunió la convocatòria d'un concurs per joves cuiners alumnes d'aquests centres, que s'anomenarà **Premi Ramon Cabau**, com a homenatge al desaparegut restaurador. Una comissió integrada per l'escola Sant Narcís, l'escola de Lleida i l'escola de Sant Pol elaboren actualment les bases d'aquest concurs.

Una altra de les propostes en què per primer cop treballen juntes totes les escoles d'hostaleria de Catalunya és l'elaboració d'un **catàleg bibliogràfic** comú sobre cuina i servei. Amb aquesta finalitat, tots els centres facilitaran una relació del fons de les seves biblioteques. L'objectiu final és el de possibilitar l'intercanvi i el préstec entre els professors dels diversos centres i facilitar la tasca de futures recerques bibliogràfiques.

Els responsables de la ponència pretenen tenir més dades so-

bre les expectatives acadèmiques i professionals dels alumnes de les escoles d'hostaleria. Amb aquesta intenció s'elaborarà una enquesta en què els futurs cuiners donaran també la seva opinió sobre les conclusions que es treguin a les dues àrees de treball de la ponència: el prestigi de l'ofici de cuiner i els reptes de la formació.

Els centres de formació dels futurs cuiners van manifestar també la intenció d'obrir les seves portes perquè tots els congressistes que ho desitgin pu-

guin comprovar personalment la tasca que es du a terme a les escoles i la necessitat de potenciar la formació teòrica i pràctica dins la professió. Pròximament es crearan uns itineraris de visites que es començaran a realitzar a partir de la segona quinzena d'octubre.

Totes les inquietuds, opinions, propostes i reflexions que han anat sorgint fins ara entre els grups de treball d'aquesta ponència seran exposades en una jornada de debat específica ●

PONÈNCIA SOBRE ELS PROFESSIONALS DE LA CUINA

... i dels fogons a la taula

Les persones que treballen en l'elaboració de la ponència sobre els professionals de la cuina han posat en marxa una iniciativa pionera al nostre país consistent en la realització d'una enquesta entre els clients dels restaurants per conèixer el seu perfil i la seva opinió sobre temes tan diversos com la freqüència d'utilització d'aquests establiments, els preus, la qualitat, el servei, la decoració, i les seves preferències culinàries, entre altres.

Aquest **Qüestionari del Comensal** consta de vint-i-set preguntes i va ser confeccionat pels professionals que treballen en l'àrea de reflexió «cuiner-societat», un dels quatre grups de treball en què s'ha dividit la ponència: els productes, l'ofici de cuiner, les perspectives de futur i el ja esmentat de les relacions del cuiner amb la resta de la societat.

En definitiva, es tracta de saber com és i com pensa el destinatari final del que es cou als fogons. Així, a l'imprès que ompliran uns dos mil clients pertanyents a un centenar de restaurants de tot Catalunya hi ha preguntes com per exemple: «Amb quina freqüència acostumeu a anar als restaurants?», «per quins motius?»; «Escolliu el menú diari, la carta o el menú proposat pel restaurant?»; «Quina quantitat considereu raonable gastar en un àpat?»; «Confieu en les crítiques i en les guies gastronòmiques?»; «Comenteu les vostres opinions sobre el que heu menjat amb el cuiner o amb el responsable del restau-

El Segon Congrés Català de Cuina, fidel al seu afany d'obtenir el màxim d'opinions possibles d'entre tots els sectors relacionats amb aquest món, ha distribuït un qüestionari destinat a les persones que assisteixen regularment als restaurants, i un altre dirigit als cuiners. Aquesta iniciativa, en què podran participar els congressistes, és inèdita a Catalunya, i ha sorgit de la ponència sobre els professionals de la cuina

rant?». A més d'aquestes preguntes, també es plantegen qüestions sobre els aspectes que més es valoren d'un restaurant i les preferències sobre la cuina tradicional, la catalana, la que es fa a la resta de l'Estat espanyol i la gastronomia internacional.

Qüestionari pels congressistes
L'organització del Segon Congrés Català de Cuina considera que tots els congressistes formen part d'un col·lectiu interessat en temes gastronòmics en general i que regularment menja als restaurants. Per això, juntament amb aquest exemplar del Butlletí Informatiu han rebut un «Qüestionari del Comensal». D'aquesta manera, tindran també l'oportunitat d'omplir-lo i fer molt més àmplia i representativa l'enquesta.

Els cuiners són uns professionals acostumats que la seva feina sigui valorada i jutjada constantment pels gastrònoms, els crí-

tics, les guies culinàries i, sobretot, i aquest és potser el col·lectiu més important, pels clients del seu establiment. Segur que més d'una vegada els professionals dels fogons deuen haver desitjat donar la volta a la truita i ser ells mateixos els que opinin sobre el grau de coneixement culinari de les persones que mengen al seu restaurant i sobre la tasca que fan els crítics. Doncs ara ho poden fer gràcies a un **Qüestionari per Cuiners** creat pels professionals que treballen en la ponència. L'objectiu bàsic és el d'ampliar l'opinió de la vintena de cuiners de la ponència a uns tres-cents professionals i, així, fer molt més representatives les conclusions a les quals s'arribi. El qüestionari és, doncs, una eina molt adequada per aconseguir-ho.

A l'enquesta els cuiners són interrogats sobre els productes que més fan servir, la manera de comprar, el tipus de cuina que

fan, el nivell professional del personal dels establiments i la valoració de les escoles d'hostaleria. Però les preguntes més curioses són les que fan referència a la relació amb els clients. El qüestionari demana, per exemple, que es puntuï el client com a gourmet en un barem que va de l'1 al 10, i si es considera que el client és un gran entès en cuina o molt exigent. També es vol saber si el cuiner surt al menjador a parlar amb el client i si la cuina que es fa està influïda pels gustos de la clientela.

Opinió sobre els crítics

La tasca dels crítics gastronòmics també es valora en una pregunta que permet vuit possibles respostes, que van des de «molt positiva» fins a «no hi entenen gens», o bé altres com «en general són gent preparada i amb criteri».

Els cuiners també tenen l'oportunitat de valorar la feina dels seus companys i de respondre a la pregunta: «Quan sortiu i us convertiu en client de restaurant, a Catalunya, generalment com mengeu?». Finalment, també es planteja la relació entre el propietari del restaurant i el cuiner, en els casos en què les dues figures no coincideixen en la mateixa persona.

L'organització del Congrés de Cuina ha distribuït els qüestionaris, el de cuiners i el de comensals, entre restaurants de tots els paisatges de Catalunya i en establiments de comarques que col·laboren en els caps de setmana temàtics o en actes paral·lels, com la Garrotxa i el Pallars Sobirà ●

Primer tast pels aficionats als vins de Catalunya

En el marc de la **XIV Mostra de Vins de Catalunya (INCAVI)** i organitzat conjuntament pel Segon Congrés Català de Cuina i el club Vinoselección, el 23 de setembre vinent se celebrarà a l'hotel Barcelona-Sants el «1r tast pels aficionats als vins de Catalunya». Tal com indica el seu nom, el certamen és limitat exclusivament a persones que no tinguin cap relació professional amb l'enologia, la viticultura o qualsevol tipus de comercialització del vi. Els participants hauran de superar diverses proves teòriques i pràctiques de caràcter eliminatòri, sobre vins blancs, rosats, negres i caves catalans. La senzillesa i la poca dificultat de les proves fan que el tast sigui molt adequat per qualsevol persona aficionada que simplement es consideri un bon coneixedor i un amant dels nostres vins.

El jurat, que estarà format per prestigiosos enòlegs i coneguts professionals, atorgarà premis als deu primers classificats. El guanyador obtindrà un xec regal per valor de 300.000 pessetes, amb què podrà adquirir vins i productes gastronòmics artesans del **club Vinoselección**. El segon classificat guanyarà una cava climatitzada per 65 ampolles de **Climacaves**. El tercer premi consisteix en un xec regal per valor de 100.000 pessetes a canviar per vins del club Vinoselección. Els participants que quedin entre la quarta i la desena plaça aconseguiran una adhesió anual al club Vinoselección, que inclou l'entrega mensual de la revista *Sobremesa* i les seves seleccions mensuals de vins (11 caixes de sis ampolles).

Les persones que vulguin formalitzar la seva inscripció (1.500 pessetes) s'han de dirigir a la secretaria del Segon Congrés Català de Cuina, al carrer Gran de Gràcia, núm. 34, 1r 2a, 08012 Barcelona. Tel (93) 415 17 19, Fax (93) 415 89 98. O bé a Vinoselección-Catalunya, al carrer Gran de Gràcia, núm. 17, 3r, 08012 de Barcelona. Tel (93) 415 41 20, Fax (93) 218 97 13 ●

Segon Congrés Català de Cuina

a Montclar (Bages), un lloc especialment significatiu, ja que va quedar totalment envoltat pel foc en aquells dies tràgics de juliol.

Però, malgrat la tristor causada pels devastadors efectes dels incendis, cal destacar molt especialment l'entusiasme amb què hi han participat totes les persones que han omplert les fitxes. Aquest fet constata la gran acceptació que ha tingut entre els habitants de cada paisatge la idea d'intentar definir i classificar la cuina pròpia de cada lloc.

Un cop acabada aquesta primera fase de recollida d'informació, els responsables de la ponència han fet una acurada selecció de les 255 fitxes més representatives del total, i actualment s'està treballant en el processament de la gran quantitat de dades que s'han obtingut. A tota aquesta informació cal afegir les fitxes que s'han repartit a la Societat Catalana d'Enòlegs i les que omplen els tècnics del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

Tot i que encara és d'hora per treure conclusions definitives de l'anàlisi de les fitxes i de les primeres reunions celebrades pels coordinadors de cada paisatge, es pot fer un repàs d'alguns resultats provisionals que són dignes de ser comentats.

La cuina del record

A tots els territoris s'ha constatat la tendència de la gent a recuperar les receptes gairebé oblidades o que han caigut en desús. És com si, d'alguna manera, es volgués recuperar la cuina de l'àvia, els plats més enyorats. En canvi, el percentatge de fitxes en què es detallen els productes i les receptes que es fan servir avui dia és molt inferior. Aquest fet revela una certa tendència de les persones que han respost els qüestionaris a identificar la cuina més antiga, la més tradicional, amb el que ells consideren l'autèntica cuina catalana.

Els encarregats de la ponència tenen molt clar que amb tota aquesta

A tots els territoris s'ha constatat la tendència de la gent a recuperar les receptes gairebé oblidades o que han caigut en desús. És com si, d'alguna manera, es volgués recuperar la cuina de l'àvia, els plats enyorats.

informació es podrà determinar amb molta més precisió quin és el patrimoni de receptes. És a dir, ja es disposa de les bases per confeccionar una llista de productes i receptes que s'identifiquen amb cada zona. En paraules de Llorenç Torrado, director de la ponència Els Paisatges i les seves Cuines, «hi haurà un receptari i un rebost clarament definits».

Riquesa lèxica

Un altre dels fets destacables és l'existència d'un extens vocabulari relacionat amb els productes i les receptes, que ha fet pensar en la realització d'una ponència de tipus lingüístic que aplegui tota aquesta riquesa lèxica. S'han registrat multitud de casos de productes idèntics que són anomenats de manera diferent en zones diverses però no sempre allunyades geogràficament. Aquesta circumstància s'ha pogut observar sobretot amb productes com els tomàquets o els peixos. Fins i tot, una vegada es van trobar dos pagesos que vivien a només 25 quilòmetres de distància un de l'altre i, curiosament, un parlava d'un producte que l'altre no coneixia. Finalment, després de donar-hi moltes voltes durant una bona estona i d'intentar definir de diverses maneres la mateixa cosa, es va arribar a la con-

clusió que tots dos parlaven d'un mateix producte, però feien servir un mot diferent per anomenar-lo. Això no va fer res més que confirmar la diversitat i la riquesa lingüística present dins d'un mateix paisatge.

Però, el grau de matisació a l'hora de buscar els productes típics de la zona arriba a punts si més no curiosos, com és el cas d'algunes persones de l'Empordà, que van parlar a la fitxa d'un determinat tipus d'aigua mineral. S'ha de destacar també el fet comprovat que les receptes de postres i pastissos són molt més nombroses a les comarques de Tarragona i que, en canvi, a la muntanya pràcticament ni se'n mengen. En definitiva, i segons Llorenç Torrado, de la ponència «sorgirà una visió si més no diferent de la geografia gastronòmica catalana».

Estudis de productes i sectors

Actualment, en la ponència treballen cinc grups de cinc persones, corresponents a cada un dels paisatges, que decideixen diversos temes susceptibles de ser debatuts. Està previst fer estudis de productes i de sectors concrets com, per exemple, de l'estat de la ramaderia, la classificació de totes les famílies d'embotits i la polèmica sobre els formatges artesans i la pasteurització, pel que fa al paisatge de muntanya. Al paisatge de secà es pot fer un estudi sobre les coques de recapte i els pastissos, i a la marina s'analitzarà tot el que fa referència als suquets de peix, el peix blau i la necessitat de promoure els anomenats peixos sense nom, és a dir, aquells que són poc coneguts i que en canvi es distingeixen per la seva qualitat.

Però, tots aquests temes, juntament amb les conclusions, s'analitzaran amb detall a les jornades acadèmiques que tindran lloc a les seus dels quatre paisatges. Les conclusions relatives al paisatge de muntanya seran les primeres a ser exposades a la Sala Descans del Teatre Principal d'Olot, l'1 d'octubre vinent ●

El Congrés Social

L'arribada de la tardor suposa l'inici de la fase més popular i festiva del Segon Congrés Català de Cuina, l'anomenat Congrés Social, on s'engloben els caps de setmana temàtics, el congrés a la carta i els actes paral·lels.

Els caps de setmana temàtics serviran, d'una banda, per presentar les conclusions dels treballs de la ponència sobre els paisatges i les seves cuines. I de l'altra, estan pensats també per convertir les quatre seus on se celebraran en punt de concentració de congressistes a l'entorn del màxim nombre d'activitats relacionades amb el paisatge, els productes i la cuina. D'aquesta manera es vol aconseguir la màxima promoció dels recursos turístics i gastronòmics de la zona.

En aquesta filosofia s'emmarca el Congrés a la Carta, un programa d'activitats complementàries perquè l'estada dels congressistes a la seu de les jornades sigui com més profitosa millor des del punt de vista lúdic, gastronòmic i turístic. Amb el carnet de congressista s'obtidran avantatges en cada una de les activitats que s'hi inclouran, com per exemple mercats de productes, menús especials a restaurants de la zona, degustacions i mostres gastronòmiques, visites d'interès turístic, etc. Olot serà la seu del primer cap de setmana, el de la Muntanya, que tindrà lloc els dies 30 de setembre, i 1 i 2 d'octubre. El congrés a la carta inclourà, entre altres, la degustació del menú volcànic, una sèrie de plats representatius de la comarca preparats per dues desenes de restaurants agrupats sota el nom d'Els 20 de la cuina volcànica. La informació detallada de les activitats que es faran a la capital de la Garrotxa s'inclou en el prospecte que han rebut tots els congressistes juntament amb aquest butlletí. El cap de setmana de l'Horta es farà a Balaguer, els dies 14, 15 i 16 d'octubre. Manresa serà la ciutat amfitriona del cap de setmana del paisatge de Secà, les jornades del 28, 29 i 30 d'octubre. Finalment, el cap de setmana temàtic dedicat a la Marina es farà a Sant Carles de la Ràpita, els dies 11, 12 i 13 de novembre.

Però el Congrés Social també aglutina tota una sèrie d'iniciatives locals i comarcals que s'emmarquen en cada un dels quatre paisatges, però que no necessàriament coincideixen cronològicament amb els Caps de Setmana Temàtics. Són els actes paral·lels. Com a exemple, i dins del paisatge de muntanya, se celebraran a partir de l'1 d'octubre les «Terceres Jornades Gastronòmiques del Pallars Sobirà». Pel que fa al paisatge de l'Horta, del 24 de setembre al 2 d'octubre es farà la 1a Setmana Gastronòmica de la Fruita de Lleida, «La Fruita al plat». I entre el 14 i el 23 d'octubre tindrà lloc la 1a Setmana Gastronòmica de l'Horta a Lleida, «La Cuina de l'Horta». ●

Els congressistes

Més de 5.000 persones s'havien inscrit com a congressistes en el moment de tancar aquesta edició. Això representa un increment de gairebé el 80% en menys de dos mesos. El 72% són persones no relacionades amb la restauració o l'hostaleria. El 58% dels inscrits són homes, i el 42%, dones. Per edats, el grup més nombrós és el de les persones d'entre 26 i 45 anys.

Llibre de receptes

L'organització del Congrés estudia la possibilitat d'editar un llibre amb totes les receptes de plats que vagin enviant els congressistes. Les persones inscrites han rebut a casa seva una fitxa on poden incloure la seva recepta. Molts congressistes ja l'han omplert i l'han feta arribar a les oficines del Congrés. Si es manté l'índex de participació, el llibre podria ser una realitat.

PODEU ENVIAR LES VOSTRES COMUNICACIONS A:
SECRETARIA DEL SEGON CONGRÉS CATALÀ DE CUINA
GRAN DE GRÀCIA, 34, 1r 2a. 08012 BARCELONA

RECORDEU ALS VOSTRES AMICS I FAMILIARS QUE PER FER-SE CONGRESSISTA
NOMÉS CAL TRUCAR A AQUEST TELÈFON (DE 9 DEL MATÍ A 7 DE LA TARDA)

ABANS DEL 30 DE SETEMBRE

Tel. (93) 415 17 19

CONSELL ASSESSOR:

ENRIC CANUT, CARMÉ CASES, MIQUEL ESPINET, JAUME FÀBREGA, JAUME FONT,
XAVIER OLIVÉ, SANTI SANTAMARIA, LLORENÇ TORRADO, JOSEP VILELLA I CARMÉ CANUT

IL·LUSTRACIONS:

MARIA GIRONA PEL LLIBRE ART I CUINA, VOLUM IV, DE JOSEP VILELLA.
ED: AJUNTAMENT DE CALELLA