

Fanatisme costumista

Lactriu mexicana María Félix va anar a París l'any 1955 per filmar una pel·lícula en companyia d'Yves Montand (*Les héros sont fatigués*). El contracte implicava una estada relativament llarga a la capital de França, i María Félix es va emportar la seva cuinera, una índia especialitzada en menjars mexicans, experta en la confecció de *tortillas*. Com que la qualitat dels ingredients és importantíssima en l'art culinari, l'estrella cinematogràfica va tenir cura d'incloure en el bagatge primeres matèries genuïnes del seu país. El fet va suscitar comentaris de diversa mena, entre la mordacitat i la perplexitat, perquè María Félix va dir que no es podia avesar a la cuina francesa, un greuge a l'opinió favorable i gairebé unànime dels sibarites internacionals.

M'hi ha fet pensar una notícia recent: el FC Barcelona se'n va anar, amb tot l'equip, a Turquia, per jugar-hi el primer partit de la Recopa 90-91. El Barça també es va emportar el seu cuiner autòcton, i aliments nostrats que pesaven, en total, 800 quilos. Van tenir problemes amb les neveres de l'hotel on s'allotjaren, perquè es veu que no tenen previstos estadants de paladar fi, enyoradissos de les seves taules parades nacionals.

No és que la cuina turca tingui el prestigi de la francesa, però tant en un cas com en

l'altre em sembla detectar-hi una falta d'allò que abans se'n deia urbanitat. És el mateix mal efecte que em faria que algú, hoste o convidat, s'emportés quan va de visita recipients amb escudella, paella, *fabada* asturiana o el que sigui. Ho consideraria una indelicadesa i, alhora, una absència de curiositat enriquidora. ¿És possible no sentir-se atret per altres veus, altres àmbits i altres cuines? Es poden perdre coses bones o simplement exòtiques, excel·lents temes de conversa en tornar a casa. És clar que existeix la por a les indigestions, però si ens decidim a anar pel món, ens ajudarà molt prescindir de manies ancestrals, per no haver de patir ni fer patir els altres.

