

---

This is the **published version** of the bachelor thesis:

Saumell, Eva; Foguet i Boreu, Francesc, dir. De la cuina a l'escenari : el teatre gastronòmic en la postmodernitat. 2011.

---

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/81319>

under the terms of the  license

**De la cuina a l'escenari:**

**el teatre gastronòmic en la postmodernitat**

---

Eva Saumell i Olivella

Doctorat en Arts Escèniques

Treball de recerca

Director: Francesc Foguet i Boreu

UAB, juliol de 2011

Un cuisiner, quand je dîne,  
Me semble un être divin,  
Qui du fond de sa cuisine  
Gouverne le genre humain.  
Qu'ici-bas on le contemple  
Comme un ministre du ciel,  
Car la cuisine est un temple  
Dont les fourneaux sont l'autel.

(Marc-Antoine Désaugiers)

# Índex

## Introducció

### 1. Una aproximació a la gastronomia en la postmodernitat

#### 1.1. Genis del foc

#### 1.2. "El paisatge a la cassola"

#### 1.3. Gastrodramatúrgia

### 2. Gastrodramatúrgia de la "generació líquida"

#### 2.1. *Kuina Katalana I*: tradició versus modernitat

#### 2.2. *Repas*

##### 2.2.1. *Entrée*: retrats i geografies gastronòmiques

##### 2.2.2. *Plat*: un festí de paraules

##### 2.2.3. *Dessert*: la cirera al pastís

## Conclusions

## Bibliografia

## Introducció

D'un quant temps ençà, la cartellera teatral barcelonina s'ha vist nodrida amb una sèrie d'espectacles que introdueixen la cuina com a element protagonista en les seves dramàtiques. Amb motiu d'aquesta singularitat, que no deixa de ser, potser, la recuperació d'una tendència que ja havia tingut el seu moment àlgid a les acaballes del segle XX, varem proposar-nos d'analitzar els fets que han donat peu a aquesta revifalla, la qual, no per atzar, coincideix de ple amb el fenomen gastronòmic de l'actualitat que s'inscriu "grosso modo" dins del marc de la postmodernitat.

Rere aquest esdeveniment, sorgeixen tot un seguit de preguntes que es podrien expressar amb les fórmules següents:

Quin és el l'origen de la inclusió, per part de moltes companyies teatrals, de l'acte de menjar en els seus espectacles? Podem parlar d'un nou corrent artístic lligat a la revolta mediàtica que estan protagonitzant els nostres cuiners? Existeix una necessitat real d'acostar-se a un tipus de públic que fins ara no havia tastat el teatre o, simplement, és una moda passatgera que, com les baies de Gogi, anirà desapareixent a mida que passi el temps? Potser es tracta de l'estalvi que suposa en temps de crisi obtenir cultura i sopar al mateix preu?<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>Aquesta última qüestió, que podríem considerar com a menor, se la planteja també Javier Vallejo (2010: 5) fruit d'aquesta recuperació d'espectacles amb convit inclòs: "Cariño, ¿salimos a cenar o al teatro?" Ahora que toca apretarse el cinturón, se agradece que haya quien ofrezca ambas cosas por el mismo precio. No me refiero a los restaurantes con espectáculo, sino a algunos artistas que invitan al público a compartir mesa y reflexiones, en una atmósfera íntima agradable. En sus manos, el teatro vuelve a ser ese ritual pagano originario donde la comunidad se reencuentra, se reconoce (o no) y comulga si le place. Con la crisis, se agradece que haya ambas cosas por el mismo precio.

La resposta a totes aquestes preguntes l'hauríem de trobar en el marc de la postremitat del segle XX i per aquest motiu, caldrà fer un exercici de memòria i revivificar-la a partir del final de la dècada del 1980, quan es presenta el primer espectacle amb un component gastronòmic, que no per minso hauríem d'obviar, i que coincideix també amb la incursió de la cuina en els programes de la televisió. Ens referim a La Cubana i el seu espectacle més emblemàtic: *Cómeme el coco negro* (Mercat de les Flors, juny de 1989), un homenatge a les *troupes* de teatre ambulat, que es va convertir, sense voler-ho, en la pionera d'un seguit de companyies i d'espectacles que han anat introduint la gastronomia, en major o menor encert, al llarg dels anys.

Mentre La Cubana oferia a l'espectador un sonso "entrepà de mortadella" o, en paraules de Marcos Ordoñez (2008: 38), "la maravillosa eucaristía de mortadela", coincidien en antena dos programes que van marcar tota una generació i que van crear escola, essent els precursors directes de tot l'allau de programes televisius dedicats a la cuina que s'emeten actualment. D'una banda, Televisió de Catalunya emetia l'espai "Bona cuina", presentat per Jaume Pastallé (1987), i de l'altra, Televisión Espanyola feia el mateix amb "Con las manos en la masa", conduït per Elena Santoja (1984). Va ser també en aquesta dècada quan comencen la seva carrera la majoria dels cuiners "estrellats", amb una feina cada cop més sòlida que anava configurant un estil propi de cuina (Adrià 2007: 4). No ens hauria d'estranyar doncs, que per commemorar els 25 anys de la companyia, La Cubana reposés el mateix espectacle l'any 2007, coincidint de ple amb l'auge de la gastronomia catalana i amb el ressò mundial dels nostres cuiners, essent una de les notícies més rellevants d'aquest any la participació de Ferran Adrià a la mostra d'art

contemporani *Documenta 12* a Kassel, un tema que ja analitzarem més endavant en parlar de gastronomia i postmodernitat.

A partir doncs d'aquest reviscolament d'espectacles teatrals amb components culinaris i prenent com a punt de partida l'anècdota "cubanera", voldríem demostrar l'existència d'una nova tendència que hem batejat, volgudament, amb el nom de **gastrodramatúrgia** i que a partir d'ara passarà a definir tant els espectacles com les obres que es regeixen per una sèrie de lleis que governen l'estómac, a semblança d'altres noms ja existents com ara: "gastrosofia", "gastrologia" i "gastrolatria", que es van sospesar durant segles abans de decantar-se per l'arxisabut "gastronomia"<sup>2</sup>; o fins i tot "gastrografia", aquest últim defensat a ultrança pels "gastronautes", un neologisme que fa referència a tots aquells individus que pregonen el seu amor per tot allò que produeix plaer a l'estómac a través de la xarxa.

Deixant de banda aquestes disquisicions i retornant a la gastrodramatúrgia, caldria que féssim distincions entre els dos tipus de teatre que, a parer nostre, s'hi poden inserir.

D'una part, tenim el **teatre culinari o de fogons**, que definiria tots aquells espectacles que incorporen les tres instàncies del procés gastronòmic: preparar, servir i consumir un menjar real que serà mastegat, empassat i/o digerit tant pels actors com pels espectadors, en la majoria dels casos. Al costat del menjar que se'ns ofereix, tal com diu Beatriz Trastoy (2008: 73):

---

<sup>2</sup> Des d'Arquèstrat (s. IV a.C.), el primer autor d'una guia gastronòmica de Grècia poemada que portava per títol *Hedypatheia*, passant pel *Gargantua i Pantagruel* de Rabelais, un conjunt de cinc novel·les escrites al s. XVI o Berchoux, que en el seu poema intitulat *Gastronomie ou l'homme des champs à table* (1800), inventa el mot gastronomia, tal com l'entenem actualment.

se ponen en juego las percepciones asociadas: gustativas, olfativas e inclusive, táctiles. Así, a través de la comida, numerosos espectáculos resignifican, con un guiño casi platónico, los sentidos *bajos*, el gusto y el olfato, es decir, los que menos ha explorado el teatro occidental, fundado y desarrollado, casi exclusivamente, en torno de lo que se ve y de lo que se oye.

De l'altra, el **teatre gastronòmic**, que és l'eix de la nostra recerca. Connectat directament amb la literatura gastronòmica i prenent-la com a referent, podríem definir-lo com tot aquell teatre que es pot classificar "selon la franchise de leur allusion alimentaire" i per extensió "de ce que mangent les personnages" (Barthes 1971: 128) . I és a partir d'aquesta definició que volem demostrar l'existència d'un teatre gastronòmic que, lligat a una cultura gastronòmica autòctona, ens pot ajudar a llegir i entendre la societat catalana postmoderna prenent com a base l'anàlisi dels aliments que hi apareixen, tant els que hi són citats com els que ingereixen els personatges, ja que tal com apunta Carlo Petrini (2007: 47):

La comida es el producto de un territorio y de sus vicisitudes, de la humanidad que lo habita, de su historia y de las relaciones que ha instaurado. Se puede hablar de cualquier lugar del mundo hablando de los alimentos que en él se producen y se consumen.

Hi ha antecedents en l'àmbit de la literatura que estableixen una relació directa entre l'alimentació i l'autor, que prenent com a referent la màxima de Brillat Savarin (2001: 19) "dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce qui tu est" i transformant-la en "dis-moi ce que tes héros mangent, je te dirai quel écrivain tu es" permeten parlar de literatura gastronòmica. A tall d'exemple, voldríem presentar el treball de Marie-Christine Clément, la qual basant-se amb la premissa que "l'apprentissage de l'histoire de la cuisine et des différentes symboliques culturelles suivant les époques



ou les pays, pourrait apporter bien des enseignements à la compréhension des textes littéraires" (Clément 2005: 1), proposa l'establiment de tres categories segons l'ús de l'alimentació en obres d'autors tan diversos com ara Rabelais, Amélie Nothomb o el nostrat Vázquez Montalbán:

1. L'aliment qualificatiu, que "ingeré par un personnage modifie aussitôt la perception de celui-ci qu'en a le lecteur et le qualifie encore plus qu'une description minutieuse grâce au potentiel symbolique induit par l'aliment lui-même".

2. L'àpat, que es pot catalogar en grau zero quan s'utilitza com a "repère temporel afin d'établir une chronologie dans les récits: avant le déjeuner ou après le dîner" o en grau superior, que és "le remplacement d'une scène amoureuse par la description d'un repas, tout aussi évocateur et moins risqué, surtout en période de censure".

3. La taula, "microcosme théâtralisé qui synthétise par son ordonnancement et sa grammaire les conventions sociales et les règles d'une société à une époque donnée" (Clément 2005: 2-3).

També cal tenir present el treball de Madeleine Lazard, en aquest cas dins l'àmbit teatral i dedicat al Renaixement, en el qual analitza les frases fetes, els proverbis i les dites populars que fan al·lusió a l'alimentació i a la cuina en les comèdies de l'època, en tant que són les encarregades de crear el clima que li pertoca a aquest gènere:

La comédie de la Renaissance, dont l'intrigue met toujours en scène des amours contrariées, ne dissocie pas l'amour du désir. Et le discours proverbial souligne

avec insistance l'équivalence entre appétit de nourriture et appétit sexuel. On ne saurait donc sous-estimer l'importance des images culinaires dans la langue comique et de leurs diverses fonctions dans l'espectacle (Lazard 1993: 95).

A banda però d'aquests antecedents, no n'hem trobat d'altres que adrecin les seves investigacions cap a l'anàlisi de la relació entre cuina i teatre per abocar-se a la defensa de l'existència d'aquest teatre gastronòmic de la postmodernitat. És per això que creiem que la nostra recerca pot ajudar a establir unes bases d'estudi d'aquesta tendència de nova aparició per permetre'n la seva inclusió en l'àmbit teatral.

La primera part d'aquest treball es proposa d'evidenciar que el fenomen de la postmodernitat, en tant que paradigma idoni des del qual explicar la societat actual, ha provocat un epifenomen com el de la gastrodramatúrgia, en la qual s'insereixen les dues tipologies que hem comentat amb anterioritat. A partir d'una sèrie de referències concretes d'aquest període, demostrarem que la gastrodramatúrgia no ha sorgit del no-res, sinó que ho ha fet aprofitant oportunament la conversió de la gastronomia en una cultura de masses, com exposarem en els capítols que s'inclouen en aquest apartat.

El primer d'ells el dedicarem a alguns dels nostres cuiners de més ressò mediàtic, ja que són els protagonistes de les dues revolucions culinàries que s'han produït a Catalunya durant les primeries del s. XXI, sintetitzades pel binomi "tradició versus modernitat". D'una banda, la que lluita per preservar la tradició, representada per la figura de Santi Santamaria, i de l'altra, la que pugna per la modernització portada fins a extrems insospitats i que té com a figura totèmica a Ferran Adrià. Seguint les traces d'aquests "genis del foc", com els anomenem parafrasejant el títol d'un llibre que va contribuir en gran mesura a la seva mediatització, mostrarem la complexitat

del seu univers culinari en els debuts d'aquest segle XXI, que ha conferit a la gastronomia "una categoria intel·lectual, en tant que és un element cultural totalitzador que supera l'alimentació" (Aracil 2000: 38).

El segon capítol pretén incidir en la literatura gastronòmica llegada per tres "homenots" que van consagrar bona part de la seva vida a la cuina i que, com a glossadors del patrimoni culinari de Catalunya, van testimoniar-ne la vàlua i van posar de manifest la importància de preservar una tradicionalitat riscosa de ser engolida per la naixent irrupció de la modernitat líquida, aclamada per una sèrie de periodistes que han enaltit una nova cuina anomenada tecnoemocional.

El tercer, i darrer capítol, farà un recorregut per algunes de les manifestacions gastromatúrgiques que s'han esdevingut en aquesta primera dècada del segle XXI, discernint entre les que pertanyen al teatre culinari i les que pertanyen al teatre gastronòmic, per exposar l'evolució que han sofert les gastrodramúrgies durant aquest període i revelar un grau d'estilització en algunes elles que les ha convertit en paradigma d'aquest epifenomen de la postmodernitat.

En la segona part del treball, desenvoluparem, primerament, el concepte de gastrodramatúrgia dins dels "temps líquids" que caracteritzen la societat postmoderna i analitzarem alguns títols de tres gastrodramaturgs concrets: Marta Buchaca, Gemma Rodríguez i Pau Miró. Els autors que hem escollit, entre molts altres als que hem tingut accés i que podríem inserir també dins l'anomenada "generació líquida", tant per la seva estricta edat biològica com per les qualitats "líquides" de les seves obres, presenten els elements indispensables per poder parlar de teatre gastronòmic. I és entre l'extensa producció dels faedors de la "generació líquida" que trobem un dels exemples més clars d'aquesta nova tendència: *Kuina*

*Katalana I*, de Jordi Casanovas, en tant que paradigma idoni per elaborar el nostre discurs.

El seu estudi ocuparà la darrera part del nostre treball, en la qual hem optat per una sèrie de títols que volen posar de manifest la importància d'un model alimentari relativament recent, en tant que es va imposar com a norma al segle vint, estructurat en tres àpats al dia i que corre el risc de desaparèixer, ja que avui "les famílies citadines peinent à se retrouver tous les jours autour de la table pour un repas composé" (VVAA 2004: 15). La composició de cada àpat la formen una successió de plats basada en el model ternari d'"entrée, plat, dessert", que aprofitarem per presentar els tres capítols dedicats a *Kuina Katalana I*, i en els que hem inclòs un subtítol a fi d'aclarir-ne els continguts.

En el primer, traçarem un perfil dels personatges, inspirats clarament en els protagonistes del fenomen gastronòmic actual, i alhora referenciem alguns indrets que ens permetin circumscriure l'espai on transcorre l'acció. En el segon, analitzarem els referents alimentaris i degustarem simbòlicament tant els plats que elogien la cuina tradicional com els que pregonen la cuina tecnoemocional. I en el darrer capítol, exposarem les conclusions que es deriven de *Kuina Katalana I*.

A fi doncs de poder desenvolupar la nostra anàlisi, hem hagut de remetre'ns, en primer lloc, als treballs de dos autors que des de la sociologia i/o la filosofia han estat capaços d'explicar la societat actual: "líquida", com la defineix Zygmunt Bauman, i alhora "hipermoderna", com augura Gilles Lipovetsky. És gràcies a les descripcions que aquests autors fan de la societat postmoderna que hem pogut trobar el marc adient per situar l'epifenomen de la gastrodramatúrgia. També des de

la sociologia de l'alimentació,<sup>3</sup> que ha desplegat un ampli repertori d'estudis basant-se en els "models alimentaris", definits per Poulain (2002: 25) com:

des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personalitation.

Endemés, hem tingut accés a les fonts de la biblioteca de l'Institut Europeu de la Mediterrània (IEMed), que disposa d'un arxiu dedicat a l'alimentació i a la cuina Mediterrània a banda d'una extensa bibliografia dedicada a la gastronomia. I, com no podia ser d'altra manera, ja que la nostra anàlisi se circumscriu a la cuina catalana, hem consultat bona part del llegat que els nostres cuiners i escriptors gastronòmics ens han deixat al llarg del temps, cenyint-nos en aquells que anirem referenciant al llarg del nostre treball: Josep Pla, Manuel Vázquez Montalbán, Néstor Luján, Joan Perucho, Jaume Fàbregas, Santi Santamaria, Carme Ruscalleda i Ferran Adrià, entre d'altres noms de la cultura catalana.

Prement com a punt de vista el model alimentari de l'actualitat i essent conscients dels valors immersos en la cuina, que de fet, com diu Santamaria (2008: 63-64 ), no hauria de ser altra cosa que:

acceptar un legado histórico que es patrimonio colectivo para transmitirlo a las futuras generaciones totalmente renovado y vivo, reconocible y actual. No se trata de buscar como si fuéramos arqueólogos entre los recetarios; el gran reto es conservar para progresar y entender para comunicar.

---

<sup>3</sup> Molts d'aquests treballs sobre la sociologia de l'alimentació es poden consultar al web de l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (OCHA), "un site ressource sur l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie" ([www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)).

cobegem l'esperança de contribuir amb la nostra investigació a difondre la cultura culinària, amenaçada per una cuina mandrosa que té com a estendard el microones, rellegint-la des d'una perspectiva més ètica i apostant per la tradició versus la modernització i la solidesa versus la líquüefacció, actituds, a parer nostre, cada cop més necessàries en aquesta societat postmoderna regida per una ideologia individualista hedonista que estén "a todas las clases sociales el gusto por las novedades, la promoción de lo superfluo, el culto al desarrollo personal y al bienestar" (Charles 2006: 25).

Voldríem finalitzar aquest preàmbul amb la reproducció de bona part de la carta que Santi Santamaria va escriure a Ferran Adrià, en la qual es mostra en grau summe els dualismes als què estem exposats com a individus d'una societat que "pulveriza las solidaridades y conciencias de clase en beneficio de las reivindicaciones y preocupaciones personales" (Charles 2006: 32). Tot i haver suscitat reaccions adverses en molt àmbits de la cultura, aquesta carta representa l'encarnació del binomi "tradició versus modernitat" o, dit d'una altra manera, el baix continu sobre el que desenvoluparem el nostre treball.

### **Carta a Ferran Adrià**

Desde hace meses, aclaras que tu posicionamiento en materia culinaria es de defensa de la libertad; es decir, si no te entiendo mal, que cada cocinero decida lo que debe cocinar, cómo cocinarlo y cuándo servirlo. Pero la libertad, cuando no se sustenta en unos valores, una responsabilidad y, en definitiva, una ética, se convierte en una palabra hueca. "Yo no prohibiría a nadie que coma hamburguesas, pero que las coma de calidad", has declarado. Pero tu mensaje de libertad aparente ("no prohibiría a nadie"), con una mínima coartada (una hipotética y difícilmente

certificable "calidad"), abre las puertas a un modelo de alimentación que, en nombre de la cocina, hoy más que nunca, tenemos que combatir. Precisamente el líder de la cocina vanguardista mundial debería ser consciente de su responsabilidad e intervenir en la lucha con todo el coraje que requiere, en lugar de apelar a una libertad que no es tal cuando el consumidor se enfrenta a las multinacionales. [...] La moda es el motor del consumo de las masas, como sabe la industria, que por ello otorga especial importancia a la renovación constante. En la misma línea, ahora que parece que la gente se ha cansado de la cocina molecular, tú y algunos colegas, con la ayuda de un devoto incondicional como el periodista Pau Arenós, os habéis inventado una nueva etiqueta para definir lo que hacéis: *cocina tecnoemocional*. Tu, Ferran, [...] avanzas hoy por el campo de la ciencia, es decir, en pos de una verdad quizá inalcanzable, a través de conjeturas y refutaciones. Yo creo, en cambio, que la cocina, como el arte, se nutre de la experiencia y de cierto misterio (Santamaria 2008: 139-142).

## **1. Una aproximació a la gastronomia en la postmodernitat**

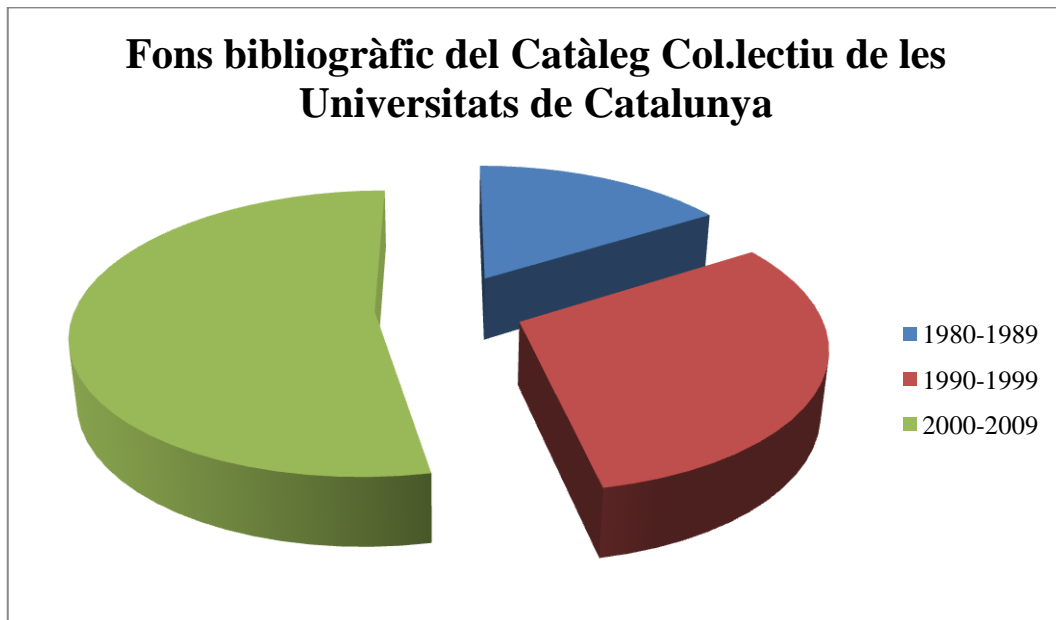
No deixa de ser curiós, i alhora contradictori, que en plena època de la postmodernitat, caracteritzada pels canvis, la precipitació, el culte a la bellesa exterior i al cos, entre altres trets, reneixi una passió per la gastronomia i tot el que l'envolta. Però l'antagonisme que es produeix entre la cuina, concebuda com una tradició en la que no existeix ni el temps ni la pressa, i una societat "metamoderna i basada en la cronorreflexió" en la que, tal com vaticina Lipovetsky (2006: 80), "ya no hay sólo una aceleración de los ritmos de la vida, hay también una conflictividad subjetiva de la relación con el tiempo", no és res més que la representació d'una lluita del present contra el passat que ha convertit els individus en àguiles de dos caps. Bona mostra d'aquesta bicefalitat la trobem, sense deixar l'àmbit de la gastronomia, en el recel que genera la indústria alimentària, la qual oferta productes amb el segell de "genuïnament autèntics", mentre que "se comercializan según las técnicas del mercado de masas, se adaptan a los gustos contemporáneos y se fabrican en función de las normas actuales de higiene y seguridad" (Lipovetsky 2006: 94).

No ens hauria d'estranyar doncs, que la crisi econòmica actual hagi traspasat els límits de la banca per envair els dels fogons, conduint-nos cap a una crisi alimentària que és símptoma d'una societat "basada en el consum pel consum i en un voler disposar de tot en tot moment i a bon preu" (Nuñez de Prado 2004: 14) o, en altres paraules, reflex de la tirania de la urgència que governa els individus.

I és en el marc d'aquesta societat bipolar que la popularització de la gastronomia ha transformat la cuina en una cultura de masses i l'ha convertit en un negoci, com ho



mostra el devesall d'esdeveniments gastronòmics que ens assetgen dia sí i dia també, ja sigui a través de llibres, de programes de televisió, de suplementos setmanals, de fòrums especialitzats, de cuiners, amb o sense estrella, etc. Un dels exemples més flagrants d'aquesta mediatització de la gastronomia es pot visualitzar amb la gràfica elaborada a partir dels més de cinc-cents títols que hem localitzat al fons bibliogràfic del Catàleg Col·lectiu de les Universitats de Catalunya (CCUC) amb l'entrada "cuina", en la que s'observa l'augment de publicacions de llibres dedicats a aquesta matèria que s'han comercialitzat des de l'any 1980 fins gairebé els nostres dies:



Amb tot això però, l'únic que s'ha aconseguit és desprestigiar-ne el seu sentit real, ja que la gastronomia, tot i està en boca de tothom, és un terme que va més enllà d'un menjar bé, d'una col·lecció de restaurants i de cuiners estrellats o d'un aplegar receptaris de cuina. La gastronomia "es una ciencia multidisciplinaria que tiene en cuenta los procesos agrícolas, económicos, científicos, técnicos, sociales y culturales de la nutrición" (Petrini 2007: 55).

Totes aquestes premisses, però, són difícils de seguir quan les rodes de l'engranatge que fan moure els individus de la societat postmoderna són líquides, quan "les formes socials no poden conservar la seva forma durant un període massa llarg de temps, perquè es descomponen més ràpid del que triguen a formar-se" (Bauman 2007: 9), quan la desmemòria que habita en els individus ha permès que s'esborrés una herència, en aquest cas culinària, transmesa de generació en generació per mitjà de l'aprenentatge.

Les conseqüències d'aquesta líquidificació es veuen reflectides en l'alimentació i s'evidencien amb l'ús i la percepció del menjar, ja que l'auge de la popularització de la gastronomia conviu amb una societat esvelta i obesa, afamada i tipa, sana i malalta, que exemplifica la bipolarització de l'individu. Davant dels constants canvis socials que es van produint, com a individus podem optar pel seny o per la rauxa, però les conseqüències d'una o altra opció no estan exemptes de perills.

En primer lloc, caldria parlar de l'augment dels trastorns de la conducta alimentària. Al costat de l'ortorèxia, un trastorn de nova aparició que descriu l'obsessió malaltissa per una alimentació a base de productes sans, continuen creixent l'anorèxia i la bulímia. Aquestes dues malalties van lligades a un aliment que, com analitza Dadoun (1994: 66):

servira d'agent, de substance médiatrice bien tangible et visible, entre le plein et le vide: tantôt emphase, expansion, complétude, revêrie d'être boule homogène et autartique, avec la boulimie, le gavage effréné; tantôt, avec l'anorexie, retrait, évitement, évidemment, aliment repoussé, rejeté comme emblème d'un monde (la réalité, les autres, moi-même) honni.

Un aliment metaforitzat per l'individu a través del qual vol expressar la indignació cap a una realitat cada cop més opressiva i asfixiant: la inseguretat del present i la incertesa al voltant del futur, que cova i engendra les nostres pors més terribles i més insuportables (Bauman 2007: 35). Unes pors que posen de manifest la permanent persecució publicitària a la qual els mitjans de comunicació sotmeten a l'individu amb l'objectiu d'incitar-lo a un consum massiu de productes i de serveis relacionats amb la bellesa i que comporta el voler assolir una extrema primesa (Raich 2008: 28), la majoria de vegades impossible i molt poc saludable. Un dels fruits d'aquesta cursa per aconseguir ser *Barbies* o *Kents* postmoderns és l'obsessió per la dieta, que Joan Fuster (2010: 81) definia com "la castedat del paladar", i la fòbia als aliments, dues patologies que han entronitzat mètodes per aprimar tan insalubres com el popularíssim Mètode Dukan, que compta amb milions d'adeptes i disposa fins i tot d'una Comunitat de Dukani@ns ensinistrats en el recolzament i la instrucció dels internautes que segueixen la dieta, i han omplert alhora els carrers de botigues Naturhouse i d'hostesses Herbalife. Aquesta proliferació de sectes dietètiques de nova creació que controlen l'alimentació dels sans en nom de la medicina i que tenen com a paraules claus "selecció, restricció i regulació", ens porten directament cap a la pèrdua d'un dels valors culturals de la societat com és la cuina.

En total oposició a aquestes realitats i com a una mostra més de la societat bicèfala de la qual parlàvem anteriorment, estem patint una "epidèmia mundial" que afecta tres-cents milions de persones i que té per nom obesitat alhora que nou-cents vint

milions de persones pateixen fam i desnutrició, segons la *Food and Agriculture Organization* (FAO).<sup>4</sup>

En el nostre món "s'abandona cadascú a la seva sort, mentre la majoria dels individus són instruments de promoció recíproca" (Bauman 2007: 33). I és en aquest món, negativament globalitzat i terriblement "macdonalditzat" on regnen dues modes alimentàries que no són altra cosa que el reflex de les pautes de comportament imposades per la societat de consum. Per una banda, el *fast food*, designat per la trilogia ketchup-hamburguesa-patates fregides, nascut als Estats Units i basat en el principi de donar menjar al més gran nombre de persones possibles en el mínim de temps, és a dir: servir un menjar complet en quinze segons! (Flandrin i Montanari 2004: 1055) Com deia Santi Santamaria, per a qui la manera de menjar i de viure que difonien aquestes cadenes d'alimentació ràpida eren incompatibles amb la manera de viure de la cultura mil·lenària del Mediterrani, "el tiempo es precisamente un ingrediente indispensable para disfrutar de la comida, de modo que el *fast food*, por definición, y por más que se empeñen algunos, no puede ser nunca *fast good* " (Santamaria 2008: 31).

Per altra banda, el *world food*, sostingut sobre els valors de l'exotisme i el mestissatge i basat en la fusió de productes, de maneres de cuinar i de condiments. Una mundialització de plats que ens permet l'accés a totes les cuines del món, que ens obre les portes al gust de tot allò que és exòtic i que ens ofereix la possibilitat de jugar a ser un altre: posar-nos en el seu lloc i provar de ser japonès, per exemple. Sabem però, que ens podem treure l'etiqueta quan ens plagui, perquè els lligams que hem establert amb una altra cultura, a imatge i semblança dels que establím

---

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/Focus/s/obesity/obes2.htm>

entre nosaltres mateixos, "són còmodament fluixos, però per aquesta mateixa raó són esgarrifosament poc fiables" (Bauman 2007: 33).

Aquests gustos movibles que es deriven del *world food* ens aboquen a una conversió: el menjador omnívor esdevé en la major part dels països rics "etnívor", amb tots els riscos que això comporta. Un dels més significatius és, a parer nostre, la possible ruptura entre el menjador i el territori, que ocasionaria una pèrdua d'identitat cultural i de patrimoni culinari, en la mesura que menjar alguna cosa que no entenem ens deshumanitza i ens empobreix (Santamaria 2008: 34). I és amb la voluntat d'humanitzar l'alimentació que va sorgir el moviment *Slow Food*, creat a Itàlia el 1989 per Carlo Petrini, que advoca per una alimentació "bona, neta i justa" que actuï en sintonia amb la història, la cultura i la naturalesa:

La comida es el medio principal para interpretar la realidad, el mundo que nos rodea. Los alimentos reflejan la complejidad de lo existente y de la historia pasada, el entresijo de culturas, la superposición de distintas filosofías productivas (Petrini 2007: 48).

Aquestes paraules ens han de permetre exposar una nova línia d'anàlisi, ja que si les extrapoléssim del seu context i les inseríssim en el de la societat postmoderna com a vademècum per a voler entendre-la, potser caldria deixar el "post" per donar pas al "hiper", i encara amb més raó si ens replantegéssim la proliferació de "productes alimentaris" sota la forma de sectes dietètiques com les que hem comentat anteriorment, d'associacions ecogastronòmiques sense ànim de lucre, de patologies diverses, etc. Clars exemples d'una societat de consum que s'anuncia sota el signe de l'excés, preconitzant el pas de la postmodernitat cap a la hipermodernitat, tal com ens exposa Lipovetsky (2006: 55):

Precisamente cuando triunfan las tecnologías genéticas, la globalización liberal y los derechos humanos, la etiqueta posmoderno se ha marchitado, ha agotado su capacidad de expresar el mundo que se anuncia. [...] Hipercapitalismo, hiperclase, hiperpotencia, hiperterrorismo, hiperindividualismo, hipermercado, hipertexto, ¿habrá algo que no sea "hiper"?

La resposta, malauradament, ha de ser negativa, ja que fins i tot en el domini gastronòmic els "hipers" han trobat un lloc. L'interès desmesurat per la cuina ha propiciat una modernització sense fre que alguns cuiners han "posat a taula" gràcies a la introducció de la tecnologia: tècniques sferificadores, creació i manipulació de la matèria a escala mol·lecular i fins i tot atòmica que han originat fàbriques de mutants que donen com a fruit *Frankenfoods*, veritables monstres de Frankenstein alimentaris (Santamaria 2008: 151). Però aquesta hipercuina, filla de la tecnocràcia i la persecució de l'èxit, d'un desig d'evolució constant que no té en compte els ideals, d'una "societat-moda", "reestructurada de arriba abajo por las técnicas de lo efímero, la renovación y la seducción permanente" (Lipovetsky 2006: 63), que ens ofereix en nom de la ciència tant novetats com perills dels quals potser no som del tot conscients, és la mateixa que ha provocat que cuiners de renom s'afanessin a "fer bullir l'olla". Una reacció d'allò més lògica, com evidenciarem en l'apartat següent, si es té en compte la tasca de tots aquells que elaboren una cuina lligada a l'entorn en pro de la conservació d'una memòria culinària i amb la quimera de poder aconseguir una vida més senzilla, gustosa i barata.

## 1.1. Genis del foc

Le gastronome est comparé à un maître d'école qui doit tout apprendre à des élèves particulièrement ignorants.

(Joseph Berchoux)

És gràcies a la *nouvelle cuisine*, "aquell moviment i marca que va exportar la *grandeur* fins a tròpics i gels" (Arenós 2001: 36), introduïda a la península ibèrica pels cuiners bascos en la dècada del 1970, que es comença a produir a Catalunya una "alta cuina" amb característiques pròpies. El salt més gran però, es va produir en la dècada del 1990, quan els cuiners obren nous camins i assenten les bases d'una "nova cuina" amb segell català que entra en el mapa gastronòmic mundial i que aconsegueix ser "una de les activitats creatives més importants del país, de més nivell i de més reconeixement" (Comadira 2000: 51).

Els orígens històrics de tot aquest fenomen vénen però, com no podia ser d'una altra manera, de França. Personatges tan importants com l'excèntric setcentista Grimod de La Reynière (1758-1838), "un authentique désaxé, un fou banal, un Diogène moderne" (Onfray 1995: 44), que amb el seu llibre *Manuel des amphytrions* (1808), que porta com a subtítol: *ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres*, va fundar la crítica gastronòmica moderna i va contribuir a la formulació d'una "politesse gourmande", fent la seva particular revolució culinària quan a París se'n coïa una altra de ben diferent, amb la substitució, sota l'auspici que tot canvi és bo si millora el "bien-être" dels comensals, del Servei a la Francesa pel Servei a la Russa (VVAA 2004: 74-75): una successió de plats en un moviment circular entorn a la taula que havia de permetre l'organització dels àpats al voltant de la progressió dels sabors on el temps triomfa

sobre l'espai, un concepte que continua vigent fins avui. Al seu costat Brillat-Savarin (1755-1826), amb la *Physiologie du goût* (1825), i citant Vázquez Montalbán (2002: 93), "pretendía hacer del arte culinario una ciencia y trataba de diseccionar la lógica del gusto y sentar sus mandamientos sobre el bien comer". Dos personatges cabdals per l'evolució de la gastronomia que amb el seu contemporani Antonin Carême (1783-1833), "el Napoleó dels forns" i fundador de la *haute cuisine* francesa, es van convertir en el triumvirat gastronòmic de referència. Tots tres van ser, d'alguna manera, pares putatius d'Auguste Escoffier (1846-1935), "l'Emperador dels cuiners", l'encarregat d'elevat la categoria social i el respecte envers la professió de cuiner i que entre els seus preceptes ja figurava la màxima que la cuina es basa en la síntesi dels sabors, sense ocultar les textures ni el perfum original de les coses.

Aquests antecedents, entre d'altres que podríem afegir-hi, havien de materialitzar-se anys més tard en la *nouvelle cuisine*, fundada per Michel Guérard, Alain Senderens, els germans Troigros i Paul Bocuse, que apareix com una reacció a la *cuisine classique* que provoca un canvi d'estil i que té el seu moment d'èxit consumat el 1975 (Casas 2000: 57). Una neocuina basada en la lleugeresa dels plats i regida pel principi bàsic que "los alimentos conserven el sabor que les es propio" (Bocuse 1987: 2), tal com manaven els cànons establerts per Auguste Escoffier. Una tradició que ha obtingut la seva recompensa en el moment en què "le repas gastronomique des Français" va ser inscrit al Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la Unesco el 2010.

Al costat d'aquests grans noms de la gastronomia francesa i gràcies al pòsit que ens han llegat, hi conviuen grans noms de la gastronomia catalana, perquè "és



justament ara, mitjançant el sentit del gust, que els Països Catalans són reconeguts internacionalment, gràcies a figures com les de Santi Santamaria i Ferran Adrià, i, sortosament, coquesses emergents, com Carme Ruscalleda" (Fàbrega 2000: 45 ). I són aquestes paraules les que justifiquen la tria volguda de tres creadors que ocupen l'aparador de la millor restauració catalana, espanyola, europea i, fins avui, mundial, dels que n'hem agafat la breu però encertada descripció que en fa Pau Arenós (2002: 10) per elaborar un "saltejat de cuiners amb estrella":

Santi Santamaria, l'autòcton i propi com a forma de resistència.

Ferran Adrià, el líder, el gurú, el santó, el futur ara mateix.

Carme Ruscalleda, els colors naturals del Maresme.

Els són els artífexs de la revolució culinària de la postmodernitat, en què podríem diferenciar aquella que preserva la tradició i lluita per elaborar una cuina lligada a l'entorn, tot i la tendència imposada per les modes, i la que, a través de la tecnologia, crea una nova tendència amb una cuina de fusió, ètnica i creativa.

Començarem per Santi Santamaria (1957-2011), "cavaller de la trista figura", l'ànima d'El racó de Can Fabes, que apostava per una evolució culinària però no tant a nivell científic sinó cultural. Per a ell, la cuina era un estat d'ànim i un conductor de plaer gastronòmic que havia de conservar la diversitat i la riquesa del patrimoni històric que dóna vida i sentit a un poble, ja que com bé deia:

La cultura culinaria, los hábitos heredados, son primordiales a la hora de definir a un pueblo. Los elementos vivos de nuestra geografía hacen surgir una cocina de sentimientos donde todo es pasión (Santamaria 1998: 226).

Rescatar, recuperar i recordar són el trinomi perfecte per convertir una cosa senzilla en una de sublim, per combinar tradició i modernitat. I és amb aquesta harmonia de consells que ens introduïrem en el complex món de Ferran Adrià "el Picasso de la cuina, el Duchamp de la gastronomia i l'Spielberg dels paladars" (Hac Mor 2004: 6). El "gastrodéu" de l'Olimp culinari, considerat el millor cuiner del món i pare de la "The Nueva Nouvelle Cuisine", protagonitzava l'any 2003 la portada de *The New York Times*,<sup>5</sup> un any més tard "l'alchimiste" ocupava altra vegada una portada, en aquest cas la del suplement *Le Monde 2*,<sup>6</sup> fins arribar al 2007, moment de màxim reconeixement cultural quan se'l convidava, com hem apuntat, a la *Documenta 12* de Kassel. La seva creixent popularització però, es va veure enterbolida el maig de 2008 arrel de la polèmica encetada per Santi Santamaria sobre els límits de la utilització de productes químics a la cuina i l'aparició d'una nova tendència culinària anomenada "cuina mol·lecular", que el cuiner exposa clarament quan es pregunta:

¿La cocina denominada molecular - pienso inocentemente - recurre a los productos de laboratorio por simple afán de innovar en nombre de la ciencia, o es porque considera realmente que lo artificial es mejor que lo natural? [...] ¿Pueden llegar a perder el contacto con el territorio y sus productos, de la tierra y del mar, los cocineros que optan por encerrarse en su laboratorio? (Santamaria 2008: 37)

Les respostes no són simples i mereixerien més espai del que disposem, però provarem d'acabar-les fent un apropament al món d'elBulli de Ferran Adrià, en què només cal donar un cop d'ull al seu vademècum, per adonar-nos que no és gens estrany trobar-hi força vegades la paraula "tècnica" i els seus derivats: "la recerca

---

<sup>5</sup> *The New York Times Magazine*, 10 d'agost de 2003.

<sup>6</sup> *Le Monde 2*, 25 de gener de 2004.

tècnico-conceptual és el vèrtex de la piràmide creativa", "les noves tecnologies són un recolzament per al progrés de la cuina", així com: "la cooperació amb la indústria alimentària i la ciència ha significat un impuls fonamental", referències a dos àmbits que no formaven part, fins fa ben poc, de la cuina (VVAA 2009: 281).

Ferran Adrià és un clar exponent tant pel que fa a la tendència imparable dins de la futura societat hipermoderna, regida pel binomi tecnicocientífic, que "anhela explorar lo infinitamente grande y lo infinitamente pequeño, remodelar la vida, fabricar mutantes" (Lipovetsky 2006: 61), com per la bicefalitat de l'individu de la nostra societat actual, evidenciada amb les paraules dites per ell mateix en una entrevista que pretenien definir les dues cuines que regnaven en aquells moments: "la cuina catalana la formen la tradició i un respecte pel que som" i "la nova cuina catalana és una cuina feta per cuiners a Catalunya que a partir dels seus sentiments l'han renovat" (Arenós 2004: 33). Una tradició amb un regust irònic si tenim en compte que, de la seva mà, hem aconseguit no pas "salir del mundo de la tradición para acceder a la racionalidad moderna, sino de modernizar la modernidad misma" (Lipovetsky 2006: 59). I és en aquest sentit que Santi Santamaria denunciava una pràctica culinària no exempta de perills i demanava un grau elevat de responsabilitat i d'ètica per fer front, entre altres coses, a la introducció d'ingredients propis de la gran indústria a les cuines professionals, com ara l'alginat sòdic o la conflictiva metilcel·lulosa, que Textures Albert i Ferran Adrià comercialitzen amb el nom de Metil, "un producto que, además, tiene aplicaciones muy diversas, ya que se utiliza tanto para el falso semen de las películas pornográficas como para tratar el estreñimiento" (Santamaria 2008: 116). No és estrany doncs, que després d'aquesta denúncia en forma de llibre, el cuiner de Sant

Celoni fes públic el seu divorci amb Ferran Adrià "per motius conceptuals i ètics sobre què posem al plat" (Mas de Xaxàs 2008: 7).

Voldríem acabar aquesta tria amb Carme Ruscalleda, "una pintora extraordinària que no té obra als museus però que quan col·loca un espàrrec verd en un plat és com si estigués pintant un traç verd" (Arenós 2002: 64), ambaixadora del Maresme i defensora d'una cuina d'entorn i de llibertat, respectuosa amb els cicles naturals que té cada producte. Una cuinera que ha sabut barrejar el seny i la rauxa, la tradició, per mitjà de la revisió dels clàssics, i la innovació, tenint en compte que, tot i que la cuina és física i química, necessita cor, esperit i sensibilitat. Una dualitat que posa de manifest la necessitat de la ciència com a font de coneixement per afrontar una nova recepta més que com a experiment de laboratori.

Tots tres han contribuït al "renaixement" de la cuina catalana, fent honor a una manera d'entendre la taula, i és gràcies a la seva tasca que el món sencer mira cap a Catalunya i s'adona que tenim una cultura pròpia, una cultura que ve de lluny i que és capaç de mantenir una productivitat de l'entorn. La cuina catalana ha pujat un graó de l'escala social i ha passat a ser considerada art, per tot allò que té d'invenció i d'efímer i perquè en ella hi participen tots els sentits.

Els han convertit la gastronomia en un fenomen mediàtic de la postmodernitat, motivant-ne la seva introducció en l'obra d'una sèrie d'autors i de creadors que han sabut trobar-hi un motiu d'inspiració i que ens han deixat com a testimoni un seguit de gastrodramatúrgies que tenen la difícil tasca de fer digestiu i sa tant allò que llegim com el que veiem.

## 1.2. "El paisatge a la cassola"

*La bonne cuisine est celle qui presente les choses avec le goût de ce qu'elles sont.*

(Curnonsky)

Dins del panorama literari català, voldríem parlar de tres "homenots" que van ser un referent de la nostra cultura gastronòmica contemporània i que amb les seves obres van representar un abans i un després de la literatura gastronòmica. El primer nom que volem presentar, i del qui hem manllevat el títol d'aquesta part del treball que definiria la cuina d'un país, és el d'en Josep Pla: escriptor culinari i creador de la literatura gastronòmica en català, l'encarregat de convertir el fet d'escriure de cuina en una matèria cultural de primera línia o, com deia Joan Fuster (2010: 303), "el celtiber català que pren la ploma per explicar-nos el goig sensual que ofereix un bon àpat".

Per a Pla, parlar de cuina és parlar de cultura i d'història i és en la seva obra *El que hem menjat* (1972), on postula una teoria culinària basada en "el gust terrenal de les coses" com diria ell mateix, que s'elabora a partir d' un discurs coherent sobre el menjar, dignificant un gènere i desenvolupant aspectes tan importants com la relació de la cuina amb les primeres matèries i amb la geografia, la història, la tradició i la creació (Fàbrega 1997: 29). En una època on la cuina catalana era un patrimoni en procés de desaparició, Josep Pla intenta refer els senyals d'identitat de la cuina catalana, remarcant que "parlar de cuina és també un afer de cultura i d'història, no solament un passatemps lúdic" i indicant que "la cuina s'ha de situar dins el discurs cultural global, dins la història de la nostra cultura" (Fàbrega 1997: 24).

Seguint les empremtes de Pla i amb pocs anys de diferència, apareix *L'art del menjar a Catalunya* (1977), de Manuel Vázquez Montalbán, "una crònica de la destrucció dels signes de la identitat gastronòmica de Catalunya" en paraules del propi autor. La seva voluntat, però, és la de despertar una memòria gastronòmica que ens permeti recuperar una cuina catalana fidel a la seva identitat, una tasca gairebé arqueològica que va tenir continuïtat a través del seu personatge més famós, Carvalho, que entre robatoris i assassinats ens va anar obsequiant amb receptes i comentaris gastronòmics, recollits amb posterioritat a *Las recetas de Carvalho* (2004), i va culminar amb *Contra los gourmets* (1997), l'únic assaig que existeix sobre gastronomia en el que aquest "doctor en adobs i catedràtic dels fogons" prevé al lector dels dos grans enemics de la gastronomia: els sociòlegs i els antropòlegs, els quals, segons Vázquez Montalbán (1997: 17):

convierten la gastronomía, cuando no la simple alimentación, en la prueba de esquemas cientifistas que tratan de hacer coincidir con un conocimiento sistemático de la conducta humana, individual y socialmente. Una aproximación cientifista que tiende a ser mutiladora de una relación libre y placentera con el comer como goce en el que participan el espontaneísmo y la cultura, el azar y la necesidad.

En la mateixa obra, l'autor trenca una llança a favor dels gastrònoms, cronistes d'un instant de l'evolució del gust, que enfilen el seu coneixement cap a la reconstrucció de situacions gastronòmiques, com les que Néstor Luján, a quatre mans amb Joan Perucho, entenen la cuina com un acte cultural i amb la pretensió d'ensenyar a la gent a elaborar un menú, van plasmar a *El libro de la cocina española* (1972). En la seva obra van reunir les vivències, les realitats i els records d'una cuina tan variada i

popular com l'espanyola, i és en el capítol dedicat a Catalunya on posen de manifest la diversitat i l'individualisme de la cuina catalana, dues característiques que li atorguen un "genio inventivo particular: gracias a él los mismos platos presentan infinidad de variaciones, no sólo locales, sino incluso familiares" (Luján i Perucho 1970: 229).

Tres grans escriptors que van dedicar bona part dels seus interessos a la gastronomia i que amb les seves cròniques, han contribuït a la glorificació i la perpetuació d'una cuina autèntica feta a casa nostra amb primeres matèries que respecten l'estacionalitat, anticipant-se d'alguna manera a la posterior aparició de la terminologia Denominació d'Origen (DO), que reconeix la relació entre origen i producte vetllant per la producció d'aliments típics arrelats amb la cultura de regions específiques, ja que tal com diu Bertozzi (1998: 35):

En su esencia la denominación de origen se basa en factores geográficos y humanos. La dimensión humana la representan aquellos que intervienen con su aportación de conocimientos y experiencia en la cadena productiva, y también los que comprometen el producto en la preparación de alimentos. Si la comida es la forma artística más universal, la relación con las formas expresivas se vuelve fundamental.

Després d'aquests escriptors, durant els anys 1990, "una minúscula generació de periodistes interessats en els fogons ens van donar a conèixer els noms més brillants de la gastronomia catalana" (De la Torre 2011: 34). Entre ells, Pau Arenós, periodista i cronista gastronòmic, autor d' *Els genis del foc* (2000), un llibre en el que retrata alguns dels cuiners protagonistes del fenomen gastronòmic, o Carme Casas, deixeble de Néstor Luján i una de les persones que més han contribuït a la

renovació cultural gastronòmica. I en una altra línia, Jaume Fàbrega, especialista en cuina catalana "que ha conseguit dar a sus estudios un caràcter reivindicativo de una de las señas de identidad popular" (Vázquez Montalbán, 2002: 104).

Els coneixements gastronòmics que aporten les obres d'aquests autors són, a parer nostre, imprescindibles; tant per qui es vulgui deixar delectar per un bon àpat gastroliterari com per qui vulgui deixar-se encegar pels làsers que il·luminen la gastronomia catalana. També, senzillament, per qui gosi llançar-se a la recerca d'aquesta "vella cuina familiar", basada en la tradició i arcaicament meditada, que va essent substituïda per "una cuina anomenada revolucionària, un adjectiu de la demagògia més repugnant" (Pla 1981: 8). La mateixa cuina que, subjecte a diversos factors que regeixen la nostra societat actual entre els quals comptem la industrialització, va veient-se reduïda a la mínima expressió sota la forma d'una cuina "feta d'encenalls, de disseny, d'estrelles i d'esnobisme" (Fàbrega 1997: 31). Què diria Josep Pla, que no creia en les novetats com a sistema d'ajuda per passar la vida, si ressorgint del seu Empordanet natal es trobés la taula parada amb uns "nusos esferificats de iogurt amb ficoide glaciale, tàperes i *beurre noir*" en comptes del seu preuat "pollastre amb llagosta"? Potser caldria fer cas dels consells de Jaume Fàbrega, un gran estudiós de l'obra de Josep Pla i com ell, partidari del localisme culinari com a conseqüència lògica d'una cuina autèntica i sincera, quan pregona que "cal preservar, augmentar i difondre aquest llegat 'cultural', dins la noció de 'patrimoni culinari': una cosa útil, no solament per a nosaltres, sinó també com a projecció d'una personalitat culinària diferenciada (Fàbrega 2000: 47), en un cant a la tradició enfront de la modernització imperant.



### 1.3. Gastrodramatúrgia

La gastronomie est inséparable d'une certaine façon de voir le théâtre et de le pratiquer.

(Grimod de la Reynière)

Iniciarem el nostre ventall d'espectacles inscrits dins del concepte de gastrodramatúrgia amb tots aquells que pertanyen al teatre culinari, partint de la definició que en fa Beatriz Trastoy, exposada amb anterioritat, que evidencia de quina manera l'interès del teatre per la gastronomia ha crescut paral·lelament a tot el fenomen gastronòmic, des del 1980 fins avui en dia, i com la incorporació del menjar com a factor escènic sembla ser-ne la conseqüència més immediata. Respecte a aquest fet, Santiago Fondevila (2011) ens deia que la incorporació de la cuina a l'escena, una novetat del segle XX, és en l'actualitat una moda que ha tornat, ocupant un espai diferent del que ocupaven els desapareguts espectacles de music-hall. A parer seu, caldria diferenciar entre els espectacles en què la cuina és una acció quotidiana i entre els que es cuina sobre les taules el menjar que després s'oferirà al públic, ja que les companyies inscrites en el teatre culinari poden utilitzar la cuina com un element dramaturgic segons els convingui o com un "comodí" dramàtic que s'utilitza per necessitat. En definitiva, del que es tractaria és de diferenciar la incorporació de la cuina amb caràcter oportunista o, simplement, com una qüestió de necessitat, dilema que bé es podria resumir amb la pregunta de què pesa més, el menjar o l'espectacle?

El primer de qual en tenim constància és *Boccato di cardinale* (Gran Casino de Barcelona, març de 2001), un sopar-espectacle per assaborir amb tots els sentits en què Els Comediants "ha hecho realidad el sueño de unir el culto a la comida con el

teatro, en un ejercicio parateatral en el que lógicamente predominan las acciones circenses y el juego" (Fondevila 2001: 45), i que coincideix en un moment en què la cuina, tal com diu hiperbòlicament Pau Arenós (2000: 52), "ha canviat més que en tota la seva història, forjant el miracle gastronòmic que sacseja ara mateix Catalunya". Cal destacar, també, que la voluntat d'aquest espectacle era la de retre homenatge a la cuina mediterrània tradicional a través de la recuperació de plats com la "sopa d'ametlles de Reus" en tant que:

La cocina mediterránea será la protagonista absoluta y se la reivindicará a través de los menús típicos y las distintas disciplinas artísticas. La idea, según Bernadet, "es valorar la cultura del ajo y el aceite frente a la de la mantequilla" y "recuperar el placer de compartir una mesa", agrega en referencia a sus valores sanos (González 2002).

Aquesta combinació de gastronomia i vocació de còmics en un gènere batejat pel mateix Bernadet com "gastrocomicus", s'esdevé al mateix temps en què la figura de Ferran Adrià comença a dibuixar-se com la d'un "gastrodéu", posant de manifest la importància que assoliria la cuina catalana en el panorama cultural postmodern. La cirera al pastís la posaria la representació d'aquest espectacle en una festa privada a La Vinya en col·laboració amb elBullicatering.<sup>7</sup>

Capítol a part és el que voldríem dedicar al teatre culinari performàtic o d'accions, on enquibiríem dos espectacles concrets. En primer lloc, i seguint l'ordre cronològic de la seva estrena, voldríem parlar del *Nutritivo* (Sala Conservas, 2002), de Sergi Faustino, on aquest "artista mediocre" com s'autodefineix, es feia treure sang per

---

<sup>7</sup> <http://www.comediants.com/>

preparar uns botifarrons que després cuinava a escena i oferia al públic, qüestionant-se a si mateix:

... me saco sangre y cocino unas morcillas con ella. Todo a la vista del público. ¿Es autocanibalismo o una guarrada? ¿Un vegetariano puede comer su propia sangre? Si la sangre se regenera podríamos llegar a alimentarnos solo con nuestras propias morcillas? ¿Somos lo que comemos? ¿Qué comemos? ¿Qué es mejor una morcilla hecha con la sangre de un cerdo que ha estado toda su vida en una jaula y ha comido pienso o una morcilla hecha con la sangre de una persona que ha estado más o menos libre y ha comido de todo? ¿Es realmente tan fuerte, si tenemos en cuenta que la mayoría de las personas que vean el espectáculo se han sacado sangre alguna vez (aunque sea para unos análisis) y han comido morcillas de un cerdo alimentado con pienso?... Estas y otras muchas reflexiones me vienen a la cabeza cuando pienso en lo que pensaría si fuera a ver un espectáculo y me encontrara a un tío sacándose sangre y haciendo morcillas, supongo que a las personas que vean el espectáculo les pasará algo parecido por la cabeza.<sup>8</sup>

Al costat seu hi trobem Rodrigo García, que amb el seu *Accidens. Matar para comer* (Radicals Lliure, 2007), es proposava cuinar un llamàntol a escena en un *workshop* "que habla de los últimos instantes de la vida y que busca, ni más ni menos, retratar la agonía al natural" (Fondevila 2007: 48). Aquesta metàfora de l'agonia i de la mort va generar una gran polèmica i va haver de ser cancel·lada emparant-se en la Llei de protecció dels animals vigent (article 6.3. Llei 22/2003), fet que es podria haver evitat amb la interpel·lació oportuna de Santiago Fondevila: "Rodrigo, ¿qué te costaba matar de un susto al bicho en el camerino?" Tot i això, els crustacis que originalment estaven destinats a les funcions que es van suspendre

---

<sup>8</sup> <http://www.martaoliveres.com/pagina.asp?0=4&1=371838&2=7742&3=28742>

van acabar com a "convidats de luxe" a la paella gremial amb què el Lliure tancava el cicle Radicals el 13 de maig de 2007.

I a partir d'aquesta anècdota volem introduir un corpus d'espectacles que han copat la nostra cartellera teatral i que podríem unificar pel menjar que ofereixen, que no és altri que la paella, uns espectacles en què l'arròs, "patrimoni de la cultura gastronòmica llewantina que la cuina catalana ha absorbit i modificat" (Vázquez Montalbán 1977: 68), n'és el protagonista absolut. Aquest "plat barroc i succulent que fa les delícies de milers de persones i emblema patriòtic de València" (Pla 1981: 54) és el que es presenta a escena amb més assiduitat. La seva tria, però, pot respondre a la voluntat d'introduir el plat com a element representatiu en tant que símbol de comunió total amb el públic, com a element dramaturgic per a la consecució d'un objectiu concret o simplement, pot ser deguda a factors econòmics, com exemplificarem tot seguit.

L'inici del "teatre amb paella" ens va venir de la mà d' Els Joglars amb l'espectacle *La increïble història del Dr. Floit & Mr. Pla* (Teatre Romea, 1997), en el que la figura de Josep Pla "expone alguna de sus idees recurrentes sobre la literatura, sobre sus paisajes más próximos, la vida de la payesía, la cocina popular, etcétera" (Benach 1997: 41). I és per mitjà d'un plat de la cuina popular, l'arròs negre o fosc, amb oposició a l'arròs clar, que se'ns representa la diatriba entre tradició i modernització, entre "una cuina autèntica i tradicional que córrer el risc de convertir-se en pura i simple arqueologia (Pla 1981: 60)", i una cuina d'avantguarda, preconitzant el debat cultural que hauria d'arribar anys més tard i que no és altri que el de la cuina tradicional *versus* la cuina d'autor, un tema que ja hem apuntat en el capítol anterior.

Anys més tard aterra als escenaris la Quadra Màgica amb l'espectacle *Pau?* (Espai Navae, 2007), inspirat en "El cant del ocells" de Pau Casals amb la pretensió de trobar l'origen de les guerres i on la paella és un símbol de pau, de compartir plegats un dinar energètic i econòmic, segons paraules del propi director Josep M. Riera (2008).

Poc després, Calixto Bieito amb *Tirant lo Blanc* (Teatre Romea, 2008), també omplia l'escenari amb una paella, en aquest cas de caràcter fallero-festiu, si fem cas de la crítica de Benach (2008: 38):

Sin duda, de la colaboración de Carlos Santos salió algo más que una partitura. La instalación culinaria, hortícola y arroceras, que aparece en el espacio central del espectáculo, a cuatro palmos del espectador, el atuendo fallero de l'Emperadriu... entre otras cosas, parecen surgidos de la desenfadada e irreverente confabulación Bieito/Santos.

I per últim, la companyia El pont flotant amb *Exercicis d'amor* (Tàrrrega, 2010), proposa al públic compartir una experiència "pròxima, humil i molt personal" que remou consciències i estómacs (Fernández 2010: 53) i on el convit disfressat de paella que serveixen al final de l'obra "és la forma que ens permet parlar del contingut, que són les relacions" (Chicano 2010: 30).

Aquest parèntesi "paeller" posa de manifest com el menjar que apareix en els espectacles inscrits en el teatre de fogons ha anat evolucionant cap a una tria de plats cada cop més elaborats, en un camí que discorre en paral·lel a l'evolució que ha sofert la cuina tradicional cap a la nova cuina, o el que vindria a ser el mateix: l'apogeu de la cuina de la sofisticació en detriment de la cuina de la popularització, que ha arribat a concretar-se als escenaris.

Bona mostra d'aquest fet la trobem insinuada amb l'espectacle *Copacabana* (Biblioteca de Catalunya, 2010), de la Companyia Pontenpie, en el que tres cuiners descendents d'un xef del circ Bimil decideixen tornar a Europa per obrir un restaurant i cada vespre ofereixen a l'espectador un menú creat des de la urgència i la sorpresa que no deixa indiferent a ningú, ja que tal com comenta Sotorra (2010):

L'atractiu de l'espectacle, que es podria encasellar dins la línia de nous llenguatges teatrals o noves dramaturgies, segons algunes de les distincions que ha rebut des de la seva estrena, consisteix en l'elaboració en directe, en una cuina de dos fogons, cadascun d'aquests plats.

Un menú que com a entrant brinda unes crispetes al curri sorprenents, seguit d'uns rotllets de verdures, un carpaccio de pebrot amb parmesà, uns espaguetis amb salsa agredolça i de postres, una escuma de xocolata que és una delícia pel paladar. L'espectador doncs, no es troba davant d'un plat únic com podria ser el tastet antropofàgic de botifarró que oferia Faustino, o una paella, sinó davant d'un àpat *comme il faut*, fruit de la col·laboració que va establir la companyia amb el fins ara cuiner anònim del Restaurant Lluerna, Víctor Quintillà, que a través de les seves receptes fa endinsar l'espectador en una gastronomia de petit gourmet amb sífó d'última generació.

Amb tot, la representació més escandalosa de l'apogeu de la cuina de la sofisticació la trobem a *Degustación de Tito Andronicus* (Mercat de les flors, 2011), l'últim espectacle de la Fura dels Baus que, amb estreta col·laboració amb Andoni Luis Aduriz, xef de reconeixement mundial i propietari del Restaurant Mugaritz, ens serveixen una més que breu "tragèdia amb acompanyament", a través de la qual assaborim, sentim i veiem la cuina, ja que el llorejat cuiner parteix de la idea que

"detrás de cada gesto gastronómico hubiese una dosis metafórica, es decir, convertir a la gastronomía en un actor más" i, segons ell, "tanto los olores como el que la gente podrá comer están muy enfocados a mantener la tensión de dualidad del espectáculo: la crudeza y los mejores detalles del ser humano" (Linés 2010: 35). I aquesta dualitat de què ens parla s'inicia tan bon punt comença l'espectacle amb l'amargor i la salabor d'unes algues deshidratades que contrasten amb la dolçor i la suavitat d'unes peres glacejades, com a metàfora dels dos personatges que es disputen el títol d'Emperador: Bassià i Saturní, respectivament. El triomf del dolç sobre el salat es va reiterant al llarg de totes les menges ofertes i degustades i el seu predomini fins al final de l'espectacle es veu recuat per l'olor de carn fregida que envaeix la sala, preconitzant-ne el desenllaç: un banquet caníbal en tota regla, això sí, amb dues estrelles Michelin.

Havent arribat fins aquí, i recuperant les paraules de Santiago Fondevila, caldria plantejar-nos si aquesta "intromissió oportunista" de la nova cuina en el darrer espectacle citat, respon més al desig de captar un públic no avesat als muntatges de la Fura dels Baus, és a dir a la utilització de la cuina com un element dramàtic segons els convé, o realment es tracta d'un comodí dramàtic que s'utilitza per necessitat. No deixa de ser curiós el grau d'estilització obtingut per una companyia que partint de tot allò que era cru i primitiu s'ha "civilitzat" gràcies a un dels màxims representants de la nova cuina, demostrant-nos fins a quin punt la fal·lera de la nostra societat per arribar al punt més àlgid de notorietat, és a dir al tan anhelat èxit, i la modernització de la mateixa modernitat deixant de banda la tradició (Lipovetsky 2006: 58), ha entrat de ple en el teatre culinari.

En la frontera que separa el teatre culinari del teatre gastronòmic i, abans d'endinsar-nos en aquest últim, hi trobem *Sopar amb batalla* (Versus Teatre, 2010), de Jordi Casanovas. Un espectacle difícil de classificar, ja que, tot i el que el títol ens pugui suggerir, no deixa de ser, potser, un mer reclam per aprofitar la bona acollida que tenen tots els espectacles d'aquest tipus. El que s'ofereix a l'espectador és per sobre de tot molta "batalla", deixant en segon pla un "sopar" de *teenagers* catalans: olives farcides, patates xips i canapès impalpables seguits d'un pollastre al forn amb salsa de ceps invisible i uns postres cropofàgics com a homenatge, volgut o no, al Marquès de Sade. A parer nostre, la possible inclusió d'aquest espectacle dins del que anomenem gastrodramatúrgia queda relegada a l'anècdota, ja que no la podem catalogar com a teatre culinari, perquè no es cuina a escena i encara menys s'ofereix menjar a l'espectador, ni com a teatre gastronòmic, puix que no podem trobar en els aliments citats i a voltes només insinuats cap al·lusion o tret característic, llevat tan sols de reafirmar-nos, gràcies a la seva absència, la minsa importància que donen els joves a l'acte de menjar, fruit d'una americanització creixent que modifica els seus hàbits alimentaris (Santamaria 1998: 224). I, de fet, el mateix Casanovas (2011) assegura que la inclusió de "sopar" en el títol de l'obra podria haver estat "festa" o qualsevol altre mot que definís aquesta cita de *teenagers*, ja que per a ell no era tan important tractar el motiu gastronòmic, sinó que funcionés per si sol com a dramatúrgia, insinuant el suspens que vaticina la batalla final.

Continuarem la nostra exemplificació amb un petit nombre de gastrodramatúrgies que pertanyen al teatre gastronòmic i que són el preàmbul de la segona part del nostre treball.



La primera d'elles la trobem a *Mi relación con la comida* (Nau Ivanov, 2010), d'Angélica Liddell. Fent una lectura d'aquesta obra, ens adonem que hi ha inscrits els elements necessaris per poder defensar la nostra aportació, ja que introdueix prou referents alimentaris per poder dibuixar un mapa de la personalitat de la protagonista i del seu entorn social i cultural, a banda d' un seguit de pistes que per si soles podrien ajudar-nos a situar l'obra en un espai i un temps concret.

Prendrem una de les primeres rèpliques que per si sola ja conté la informació necessària per poder demostrar la nostra hipòtesi: "Yo sólo como en chinos" (Liddell 2005: 7). És la primera al·lusió al menjar que apareix i ho fa com a referència a la cuina ètnica o *world food* que, com ja hem explicat dins del context de gastronomia i postmodernitat, té cada cop més presència a les grans ciutats, sobretot aquelles que són destí turístic per excel·lència i de les que Barcelona n'és un exemple més que notori. Aquest gust per tot allò que és exòtic podria interpretar-se com un voler ser un altre, "posar-se en el seu lloc i jugar a ser xinès" per exemple, com un intent per fugir de l'anorèxia econòmica que pateix la protagonista:

Y todo a causa del dinero.

¿Ha llorado usted alguna vez a causa del dinero?

¿Ha experimentado ese sufrimiento indecible,

tan cercano a la humillación, a la pérdida de peso,

tan cercano a lo mentalmente insoportable? (Liddell 2005: 13-14)

Ja que, com assevera Lipovetsky (2006: 88), "a la desregulació institucional generalitzada pertencen las perturbaciones del ánimo, la creciente desorganización de la personalidad, la multiplicación de los trastornos psicológicos y de los

discursos de la queja", fets que es van reiterant al llarg de tota l'obra i que culminen amb un rebuig a tot allò que té a veure amb l'alimentació, situant-nos gairebé a garrotades en el panorama gastronòmic de la postmodernitat, tal com l'hem esbossat en els capítols anteriors:

Vivimos en la época de la cocina.

Los cocineros han entrado a formar parte de la lista de  
hombres más influyentes del mundo.

Aparecen en las portadas de las revistas  
como si fueran chicas bobas con las tetas al aire,  
con su disfraz de cocinero (Liddell 2005: 47).

Pensem que aquesta obra va obtenir el Premi SGAE el 2004, el mateix any que el nostre cuiner més internacional obtenia el Premi Català de l'Any. Però quan Ferran Adrià confessa que "la concessió del guardó m'ha permès fer realitat un somni: que el que fem no sigui vist com una cosa elitista" (Arenós 2004: 33), no deixa de sorprendre'ns que més del 99% de catalans no puguin anar a elBulli per raons econòmiques, i "compartim" amb la protagonista les seves paraules:

cada vez que oigo hablar a un puto cocinero influyente  
pienso en el hambre (Liddell 2005: 36).

No és gens estrany, doncs, que comentaris d'aquest tipus, que conviuen amb l'actual situació econòmica del país, generin punts de vista tan extremistes i encenguin debats polèmics, no tant pel preu d'un àpat sinó per l'elaboració científica d'aquest, que ens recorda l'enfrontament protagonitzat per un jove Gàlius i el Doctor Caligari, que ja al 1920 i parlant de Ciència li rebutja les seves investigacions amb un tàcit:

Creu vosté, doctor Caligari, que tot està justificat *en nom de la Ciència*?  
Doncs jo li dic: no! Fins i tot la ciència ha de conèixer els seus límits quan perjudica la felicitat humana, quan atempta contra el respecte i l'ètica! (Raga 1995: 13)

El que ens interessa però, no és pas reviure disputes entre cuiners d'elit de què ja hem parlat amb anterioritat, sinó de demostrar que aquests debats, així com la voluntat de preservar una cuina feta a Catalunya per catalans amb productes autòctons, han traspassat l'àmbit reservat als cuiners per fer-se un lloc dins del panorama teatral actual i ens han conduït a plantejar i a defensar l'existència d'una gastrodramatúrgia on inserir-hi aquest teatre gastronòmic. Abans però d'endinsar-nos-hi, voldríem concloure aquest apartat amb la presentació de dues mostres més significatives que l'anterior.

D'una banda, Pau Miró, amb el seu "gust especial pels personatges que se senten fora de lloc" (Clivillé 2007: 77) a *Plou a Barcelona* (2004), ens presenta dos personatges del lumpen ravalenc que s'alimenten gràcies al Pollo Rico, un local de pollastres a l'ast situat al carrer de Sant Pau i freqüentat per un ventall d'individus desclassats, al Bocatta i al Pans&Company, que posa altra vegada de manifest la pèrdua dels hàbits alimentaris correctes i la bipolaritat de la societat oferent entrepans de la talla XXL enfront del desig social per poder cenyir el cos en una talla XXS, paradigma de bellesa del segle XXI.

El model alimentari d'aquests personatges no fa res més que subratllar i reforçar la seva no-identitat, la invisibilitat del lumpen, una categoria d'individus que podríem definir actualment com els "underclass o infraclase, un concepto imaginado para designar a quienes ocupan el lugar más bajo en la escala de distribución social, un

grupo sin valor de mercado ni función específica y sin derechos" (Rábago 2011), i habitants d'una societat que s'autodenomina postmoderna.

De l'altra, i des de València, Manuel Molins amb *El ball dels llenguados. El baile de los lenguados. The dance of soles. Una metrofarsa sobre l'amor* (2006), o una "tragèdia entròpica de la devoració", ens planteja, entre d'altres coses i segons paraules del propi autor (Molins 2011):

diversos elements a partir d'un menjar/ banquet, que és la gran imatge de l'amor que ens arriba des del filòsof Plató. Aquest menjar és alhora una manera de reflexionar sobre diferents aspectes del llenguatge amorós (menja'm, devora'm, etc.) i la violència (física o psíquica) entre parelles. Parelles de tot tipus i en totes les llengües.

Però el tema que ens interessa d'aquesta obra no és tant el joc de llengües entre tres parelles, sinó tota la temàtica gastronòmica que hi ha implícita i que ens remet al teatre gastronòmic. Deixant de banda la tria del llenguado, un dels sis millors peixos del mediterrani segons Josep Pla, com a metàfora de la recerca de l'amor seccionat en dos que en dóna el títol, ens agradaria entrar de ple en la primera part d'aquest "banquet multilingüe" que l'autor titula "El menú", en el qual apareixen una sèrie d'elements relacionats directament amb el fenomen gastronòmic de la postmodernitat. Un dels més evidents el trobem quan ELL prepara "unes delicioses esferes de pèsols a la manera de Ferran Adrià i Arzak" o un "entrepà buit de pernil" com a màxima total per deconstruir, és a dir, "agafar un plat de tota la vida i transformar-lo en una obra d'art" (Molins 2005: 9) en clara sintonia amb l'estil més bullinesc, segons el qual "la idea de la deconstrucció és que el gust es reconstitueixi en el paladar, ja que cadascun dels ingredients que formen el plat s'ha sotmès a un

tractament diferent, s'ha texturitzat, s'ha modificat de forma radical" (VVAA 1995: 292). Però també hi apareixen homenatges a altres grans noms de la cuina catalana ja que, no endebades, quan ELLA afirma que "mai no podré comprar-me un girasol de Van Gogh, però sí que me'l vaig menjar" el que fa és conduir-nos cap al "Mondrian Gastronòmic" que Carme Ruscalleda ofereix en el seu Menú Degustació. Un menú, el de Molins, que acaba amb una desfilada de plats a imatge i semblança dels que el duo Adrià-Arzak va elaborar expressament pel banquet reial de Felip i Letizia l'any 2004 i que desperta els sentits per permetre'ns l'entrada cap al "Déipnon", títol que dóna l'autor a la segona part, però en la qual no ens aplicarem, ja que el que hem pretès amb aquestes mostres exposades és preparar el terreny per donar pas al que és per a nosaltres un dels exemples més clars de l'existència d'un teatre gastronòmic català que s'ha materialitzat aprofitant el fenomen de la gastronomia en la postmodernitat: *Kuina Katalana I*, de Jordi Casanovas.

## 2. Gastrodramatúrgia de la "generació líquida"

"Aplicant la fórmula bicèfala d'autor i director amb la seva companyia Flyhard" (Olivares 2008: 42), Jordi Casanovas (Vilafranca del Penedès, 1978), porta anys desenvolupant la seva tasca des que es va donar a conèixer amb *Gebre* (Sala Trinitaris, 2003 / Mostra de Teatre de Barcelona 2004), i posteriorment amb *Wolfenstein* (Areatangent, 2006), la primera part del que després va ser la trilogia *Hardcore Videogames*, amb la qual va obtenir el Premi Crítica Serra d'Or 2006, que incloïa, a banda de l'obra ja esmentada, les peces *Tetris* i *CitySimcity*. En un breu període de temps, la seva temàtica inherent, tant d'aquestes produccions com de les que seguirien, el va fer entrar de ple dins de la "generació dels videojocs", terme que encunya Francesc Massip (2006: 55), per l'ús d'una sèrie de recursos dramàtics reincidents que veuen directament de l'estètica i dels còmics, dels videojocs i de l'audiovisual, codis molt propers a la joventut, el públic al qual l'autor vol arribar. Però el culte a la modernització tècnica ens aboca cap a "una sociedad cada vez más volcada hacia el presente y las novedades que trae" (Charles 2006: 25), i és dins d'aquest context que poc temps després aquesta senya quedaria obsoleta i passaria a ser substituïda per la de "generació facebook", com la va rebatejar Toni Casares, adduint la relació que s'estableix entre els dramaturgs que hi pertanyen i el seu "modus operandi":

Una generació que escriu molt a peu d'escenari, busca la màxima sintonia amb l'espectador, veu els altres autors com a col·legues, no com a competència, té un fort desig de parlar a l'escenari del que passa al món real i, per suposat, està fortament influenciada pel cinema, la televisió, el còmic, internet i els videojocs (Ginart 2010: 2).

Però la tendència de la nostra societat actual, dirigida cap a una líquiefacció de la modernitat en tant que "les formes socials ja no poden conservar la seva forma durant un període llarg de temps, perquè es descomponen i es fonen més ràpid del que triguen a formar-se" (Bauman 2007: 9) obliguen a repensar-se totes dues terminologies, fet que ens porta a decantar-nos per l'opció més genèrica de Francesc Foguet "generació líquida":

Per raons d'educta edat biològica, Casanovas participa d'aquesta generació que, seguint Zygmunt Bauman, hem qualificat de *líquida*, perquè viu en la pell la incertitud de la societat contemporània, l'obsessió pel canvi i la novetat constants, la fragilitat de les relacions socials o afectives, el culte a l'efímer i als projectes a curt termini, etcètera (Foguet 2007: 35).

Una "generació líquida" que fa teatre d'ara per la gent d'ara, motiu pel qual "la dramaturgia de les nostres obres és líquida, perquè va dirigida cap a un públic líquid" (Casanovas 2011). Seguint aquestes paraules, i al marge de les perquisicions d'alguns estudiosos per imprimir un nou segell que englobi, per dir-ho en termes de Joan Fuster (2010: 319), el que serien "aquestes generacions irruptives d'avui, la cronologia de les quals encara espera que algú la puntualitze, que alteren la tradició com no ho havia fet ningú", presentarem una petita mostra d'algunes obres dels dramaturgs escollits que permeten la seva inclusió dins del teatre gastronòmic de la postmodernitat.

Marta Buchaca, Gemma Rodríguez i Pau Miró, les creacions dels quals s'emmarquen en l'actual societat líquida, proposen temàtiques que, no per recurrents, han de perdre valor. El "mobbing" immobiliari i laboral, la crisi econòmica, les malalties mentals, la solitud, l'atur, la competitivitat, la precipitació i la urgència

irracional, en una intensa búsqueda per descobrir els fils ocults que governen el món, figuren al costat d'una sèrie d'aliments citats i/o ingerits pels personatges que analitzarem a l'acte.

Començarem el nostre recorregut per Marta Buchaca i *Plastilina* (2008), "teatre documental" que aborda l'assassinat d'una indigent en un caixer per tres adolescents i les seves conseqüències en un nucli familiar concret.

PARE: M'esperaves per sopar?

MARE: On eres?

PARE: Enlloc. No era enlloc.

MARE: Ah.

PARE: A cap lloc fix.

MARE: He preparat sopar. Sabia que no menjaríem res perquè fa dies que no mengem gairebé res. Però he cuinat igualment, perquè em venia de gust fer sopar.

PARE: Has fet corder.

MARE: Està fred (Buchaca 2008: 67).

El personatge femení troba la manera de sobreposar-se a l'empresonament del seu fill gràcies a la cuina, una activitat que li permet expressar-se a si mateixa, i en concret, a l'elaboració d'un plat amb un alt component simbòlic. El corder, com l'anyell de Déu, és la representació de la víctima innocent, a punt de ser engolida però finalment rebutjat sota l'excusa d'un lacònic "està fred". El corder és també "un symbole désignant une réalité absente", la del fill empresonat, i a la vegada un signe digerible que "offert en abondance conjure la rareté et libère l'estomac, le ventre, de l'angoisse et de la mort" (Poulain - Corbeau 2002: 113).



També a *L'olor sota la pell* (2006), de la mateixa autora, un drama rural en què l'arribada d'uns forasters activa tot un gruix de secrets que restaven amagats, s'inclouen aliments:

*L'ALCALDE i el MARC. L'ALCALDE menja un tall d'un pastís enorme.*

ALCALDE: La meva dona és una mica exagerada. Mai ha sabut endevinar les mides a l'hora de menjar. O en sobra o en falta. Però ja se sap, sempre és millor que en sobri (Buchaca 2006: 15).

En aquest cas, el protagonista és un pastís de dimensions exagerades en tant que símbol representant "l'expression du lien social et du sentiment d'appartenance ou des differences sociales", rebutjat pel representant del món urbà, en què la búsqueda de primesa "émerge au moment où se profile, puis s'installe de façon durable, l'abondance. La minceur devient alors symbole de succès, de prospérité, un signe de distinction sociale" (Poulain 2002: 129), i engolit per l'Alcalde com a representant d'un món rural que encara no s'ha vist envaït per aquesta fal·lera estètica.

I, per últim, *A mi no em diguis amor* (2010), una faula futurista que clama per la recuperació d'un sentiment tan "líquid" en l'actualitat com és l'amor.

MARI: [...] Necessites més receptes?

JAUME: No, em sembla que amb el que m'has donat ja en tinc prou. I jo també ser fer alguns plats.

MARI: Sí, és clar. Molts.

JAUME: Escolta.

MARI: Jaume, per favor.

JAUME: Fondue.

MARI: Fondue, sí. La compres al súper i l'escalfes. Això no és cuinar.

JAUME: Sempre dius que és deliciosa.

MARI: Perquè era l'únic que feies. Almenys una nit al mes no m'havia de preocupar del sopar (Buchaca 2010: 103-104).

La cuina, tot i ser una activitat domèstica repetitiva i quotidiana, "permet l'expression de soi, de mettre en oeuvre de la créativité, du savoir faire", però per d'altres és "une véritable corvée, source de perte de temps et d'ennui", una opinió donada per la majoria dels homes, segons una enquesta realitzada per l'OCHA, que paradoxalment "n'est assumé que beaucoup plus rarement la charge" (Poulain 1998: 76-77), i quan ho fan, és per anar a comprar menjar preparat, com li retreu la Mari al seu marit.

Continuarem la nostra exemplificació amb Gemma Rodríguez, de qui volem citar en primer lloc 35.4. *Estem quedant fatal* (2006), en la que, durant el transcurs d'una jornada de treball en una macro empresa multinacional, assistim a la submissió dels individus vers una societat-moda que "sacraliza la felicidad privada de las personas y pulveriza las solidaridades y conciencias de clase en beneficio de las reivindicaciones y preocupaciones personales" (Lipovetsky 2006: 31-32). No és doncs gens estrany que hi apareguin diàlegs com ara el que intercanvien Garcia, el director de Logística, amb la seva secretaria:

GARCIA: Surto a dinar. Si truquen d'Alemanya estic al mòbil.

OLGA: Senyor Garcia.

GARCIA: Sí?

OLGA: Jo quan dino? (Rodríguez 2010: 98)

El temps que els individus dediquen als àpats al lloc de feina esdevé "un lieu un peu à soi", per això és un acte que Garcia fa individualment després d'haver-ho fet ja abans en companyia:

Hora aproximada: 11,15

Lloc: la cafeteria

*MUNTANÉ, GARCIA i SILVESTRE esmorzen. MUNTANÉ i GARCIA prenen cafè. SILVESTRE lluita per recuperar el croissant que neda dins la seva tassa de cafè amb llet (Rodríguez 2010: 87).*

Aquest hàbit de picar aliments fora dels àpats principals és un costum cada vegada més estès entre tots els àmbits de la societat i per aquesta raó esdevé un motiu d'anàlisi, que permet a la sociologia de l'alimentació extreure'n les conclusions següents:

sont très fortement socialisées et s'inscrivent dans des logiques de régulation informelle de l'univers professionnel. Elles sont l'occasion d'interactions sociales en marge, mais non totalement déconnectées de l'univers du travail (Poulain 2002: 61).

Un univers de treball totalment allunyat de l'univers per on transiten els personatges de *L'ham* (2007), en què l'autora "entrellaça tres vides a la deriva, atrapades per un fat invisible que els pot conduir a la tragèdia definitiva o a la salvació precària" (Foguet 2007: 59), i en la que apareixen un gran nombre de referències alimentàries de les quals n'hem escollit una per cadascun dels tres protagonistes.

En primer lloc Irene, ocupada en elaborar "tradicionalment" el seu sopar, que no és altre que una truita de patata i ceba, com es dedueix del text:

IRENE: Vull fer una truita.

CAROL: Necessites ous?

IRENE: Ja en tinc, gràcies.

[...]

IRENE: I començo a tallar la ceba. M'estimo més l'olor de ceba que sentir com el gas entra dins els meus pulmons. [...] I mentre pico la ceba penso en un final feliç. Un final on no mori tanta gent. [...] Pico la ceba en trossets ben petits (Rodríguez 2007: 52-53).

Una truita de patata i ceba que, com la magdalena de Proust, amb tots els matisos que calguin, ha de contenir una càrrega de símbols familiars que li han d'impedir descongelar la seva vida, ja que "podria ser que s'hagués fet malbé després de tants anys, podria ser que s'hagués podrit. No puc córrer el risc" (Rodríguez 2010: 59 ). I alhora, li ha de facilitar la difícil tasca de

se reconstruire une identité, affirmer une appartenance géographique et culturelle plus ou moins diluée par l'urbanisation. [...] Créer un climat émotionnel permettant, sinon des régressions, au moins des évocations affectives sécurisantes (Poulain - Corbeau, 2002: 71).

En segon lloc la Carol, mare divorciada i amb dos fills, de la que en podem entreveure el seu model de conducta alimentària a través de les observacions del seu Pare:

Abans d'anar a casa la Carol he volgut passar pel Lidell. [...] La Carol tot ho compra al Lidell. I he pensat, entraré jo també i compraré alguna cosa pels nens (Rodríguez 2007: 49).

Una mostra del fet que, com diu Santamaria (2007: 66), l'individu "come y vive según las pautas de comportamiento impuestas por la sociedad de consumo, con mucho desorden y con exceso de comodidad, lo que se traduce en una gran apatía". Una apatia que es veu reforçada en el fet de comprar-ho tot en un mateix espai, el de les grans superfícies, en un intent d'estalviar temps i diners. Una altra gran superfície, en aquest cas d'indústria càrnica, és citada també pel Pare, alcohòlic i a l'atur, exemplificant, com en l'anterior referència, una modernitat alimentària que, lligada a la societat postmoderna "cronorreflexiva", troba en els menjars precuinats una manera de combatre-la:

PARE: Quan venia cap aquí he vist un accident. De fet, primer he vist les llonzes de porc i després l'accident. Eren a terra i he pensat les agafaré per si de cas la Carol no té prou sopar. [...] Després he vist que hi havia més llonzes de porc i he vist unes cuixes de pollastre i botifarres amb rovellons i galtes de porc i tires de vedella i llavors he vist el camió de l'Àrea de Guissona bolcat al mig del carrer (Rodríguez 2007: 54).

L'últim vèrtex d'aquest triangle gastrodramatúrgic el dedicarem a Pau Miró, del que ja hem entrellucat una peça a l'apartat anterior, però que mereix una exemplificació més àmplia per la introducció de referències alimentàries en les seves obres.

La primera d'elles la trobem a la trilogia *Búfals. Lleons. Girafes* (2009), en la que apareix la xocolata, un aliment que l'autor cita de manera reiterativa en la seva obra:

L'any 1959 jo tenia vint-i-pocs anys.

(*Silenci.*)

Vaig perdre la virginitat al barri Xino.

(*Silenci.*)

A canvi d'una rajola de xocolata  
una dona molt amable  
em va ajudar a perdre-la.

(*Silenci.*)

“La Gallega” (Miró 2009: 140).

Una xocolata que, com a *Plou a Barcelona*, es fa present a través d'una prostituta, i que amb el seu color marró ens lliga "a los decorados pobres" alhora que permet la seva associació a "la virilidad entendida como fuerza genuina y natural" (Graziani - Balotta 1998: 271). No ens interessa tant parlar de la relació que podem establir entre el sexe i la xocolata, popularitzada com a aliment afrodisíac, sinó constatar com l'alimentació de tots dos personatges, "La Gallega" i la Lali, habitants del lumpen ravalenc i amb una economia que voreja el llindar de la pobresa, implica, segons estudis recents dedicats a aquesta part de la població, "une sur-consomation d'aliments gras-salés (pizzas, feulleitès, friands, panés, chips...) et gras-sucrés (gâteaux, viennoiseries, barres chocolatées), qui permettent de combler l'anxiété ou le manque affectif" (Poisson 2008: 10-12).

Aquest model alimentari s'allunya en el temps del que trobem en les pàgines següents, amb el propòsit de conduir-nos cap a èpoques passades en què la cuina encara era l'art del temps i de la paciència i havia de ser, "després de temps de fam i estraperlo i d'espanyolització obligatòria, contundent, per atipar" (Fàbrega 2008: 177). Un dictamen que Pau Miró sembla prendre's al peu de la lletra quan, per boca d'un personatge, ens arriben unes menges que hom podria considerar actualment com ancestrals:

VENEDOR: Una mica de pa amb vi i sucre? [...] Podrà destriar les lleties de les pedretes tranquil·lament i encara n'hi sobrarà per seure una estona al carrer a veure com passa la gent (Miró 2009: 141).

És difícil d'imaginar-nos algú que, dins la societat vigent, s'entretengui a triar lleties per després coure-les a foc baix i transformar-les en un bon plat que satisfaci la gana. Però el que resulta més increïble és que encara hi hagi persones que disposin d'un colomar on engreixar tórtors, en una imatge que transporta el lector cap a la Colometa rodorediana, tal com fa un altre dels personatges d'aquesta trilogia mironiana:

HOME: Va, que la teva germana està preparant uns ous que han posat les tórtors. (*Silenci.*) No se t'acudeixi deixar-ne anar cap (Miró 2009: 162).

Tradicions totes elles que ens remetent a un passat, no tan llunyà, que s'ha vist engolit per l'estrès permanent a què estem sotmesos en aquesta societat comandada per la tirania de la urgència, no tan diferent de la que pateixen la parella protagonista de *Bales i ombres* (2006), un western contemporani que Pau Miró sintetitza amb les paraules següents:

La pistola. Els trets. El foc. El cafè. La caravana. La petaca de whisky. La cançó. Els cops. La violència verbal, etc. Elements que, barrejats amb el paisatge, provoquen una experiència sensorial i física del receptor (Miró 2006: 5).

El que ens interessa d'aquesta obra però, és el model alimentari de la parella que viu al marge de la llei, la qual per la seva pertinença a una classe social desafavorida, manifesten un hàbit molt arrelat vers l'alimentació en el que "l'habitud de cuisiner c'est progressivament perdue au profit de plats préparés" (Poisson 2008: 12).

**Dona.-** Vols sopar ara?

**Home.-** Sí, què hi ha?

**Dona.-** Estofat.

**Home.-** Estofat?

**Dona.-** Queda una llauna de carn i patates. L'última.

**Home.-** Cafè?

**Dona.-** Queda cafè d'aquest matí.

**Home.-** Perfecte. Sopem! (Miró 2006: 20)

La carn enllaunada que consumeixen els dos personatges és un menjar amb història als Estats Units, sobretot si tenim en compte que "la única indústria alimentaria que existia en el siglo pasado en Estados Unidos era la del enlatado y el secado, básicamente de carne" (Roig 2001: 35). Endemés, aquesta carn, no apareix com un element neutre i sense significat, sinó tot el contrari: és la font d'energia que els personatges han d'apropiar-se per afrontar la seva tasca (Méchin 1997: 123), sagnosa, com la figura que es desprèn de l'escena següent:

## **8- L'ÚLTIM SOPAR.**

*[...] L'Home surt amb la llebre a les mans, està acabant de treure-li la pell. La llebre sobre el foc, es daura.[...] (Miró 2006: 45).*

Aquest retrocés del cuit, "comme transformation culturelle du cru", al cru, "interface entre nature et culture" (VVAA 2004: 9), es pot interpretar com una descivilització de l'individu i un retorn al primitivisme, anticipant-se als fatídics esdeveniments que han d'ocórrer: Home i Dona, a imatge i semblança d'uns *Bonnie&Clyde* de la postmodernitat, acabaran fregint-se a trets.



No voldríem acabar aquest capítol sense deixar constància d'un fet prou significatiu que es manifesta en les obres citades i en d'altres que hem examinat en la búsqueda d'elements alimentaris que han d'ajudar-nos a defensar la nostra hipòtesi.

L'àpat que apareix més sovint en totes les dramaturgies consultades és el sopar, seguint les categories que estableix Clément (2005: 2-3) en el seu estudi, com a referència temporal a fi d'establir una cronologia dins de l'obra, però també com un marcador de les mutacions que han sofert els hàbits alimentaris o, com diu Poulain (2002: 57), una "modernité alimentaire" que ha convertit el sopar en l'àpat "le plus souvent simplifié, avec nottament de repas sans entrée, de repas sans plat principale ni garniture, et des repas à un seul élément", diferint en tot de la "cena" llatina, un tipus de banquet pantagruèlic que actualment titllaríem d'obscè, que constituïa el menjar principal de la jornada (Graells 2009: 190).

Mitjançant, doncs, l'apropament a algunes de les creacions d'aquests tres dramaturgs "líquids", en les que hem analitzat d'una manera sintètica els aliments més rellevants que són citats i/o ingerits pels personatges, hem pogut comprovar l'existència d'un teatre gastronòmic que, emmarcant-se en la postmodernitat, ha de permetre de llegir i entendre la societat actual, com evidencia, amb escreix, l'última obra que estudiarem: *Kuina Katalana I*, de Jordi Casanovas.

## 2.1. *Kuina Katalana I: tradició versus modernitat*

Catalunya, com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina. Hi ha regions, nacionalitats, pobles que tenen un plat especial, característic, però no una cuina. Catalunya la té, i té més encara: té un gran poder d'assimilació de plats d'altres cuines com la francesa i la italiana: fa seus els plats d'aquelles cuines i els modifica segons el seu estil i el seu gust (Agulló 1999: 11).

Estrenada en forma de lectura dramatitzada a la Sala Trinitaris de Vilafranca del Penedès l'any 2005, aquesta "comèdia d'estiu de temàtica culinària", tal com la descriu el propi autor, és un dels màxims exponents del teatre gastronòmic català. La versió sobre la qual hem treballat és fruit de la reescriptura que en va fer Jordi Casanovas l'any 2010 amb l'objectiu de "deixar-la més ben acabada i a l'espera d'algú altri que vulgui tornar-la a fer".

*Kuina Katalana I* forma part de la trilogia *Kuina Katalana*, que pretén explicar els efectes que la cuina ha provocat en tres èpoques diferents i ambientades respectivament en la dècada del 1980, 1990 i 2000, embolcallades cadascuna per les referències estètiques i populars que els corresponen. No és estrany doncs que, seguint aquesta voluntat, *Kuina Katalana I* estigui plantejada com si fos un "torneig esportiu" i construïda a imatge i semblança de *Karate Kid* (1984), una pel·lícula de culte dirigida per John G. Avildsen, que l'autor homenatja no només amb l'escriptura del títol sinó també amb molts altres aspectes que apareixen tot al llarg de la peça, fent-ne gairebé una còpia exacta.

El nostre interès però, més enllà d'aquest fet, rau en la inclusió de certs factors que ens han d'ajudar a mantenir i reforçar la nostra hipòtesi, que se sosté en el fet que el

fenomen gastronòmic de l'actualitat ha propiciat l'aparició d'un epifenomen en el panorama teatral que no és altre que el de la gastrodramatúrgia i que ambdós s'inscriuen en el discurs de la postmodernitat, caracteritzada per una lògica binària que dóna títol a aquesta part del treball. La representació d'aquesta dualitat la trobem en els personatges de la Sra. Sardà i Frau Müller, dues dones amb uns orígens ben diferents -Catalunya i Alemanya- que, fent un viatge en el temps, transporten la seva rivalitat de Sant Celoni a Kassel i per tant, es poden interpretar com àlter egos de Santamaria i Adrià, símbols respectivament de la confrontació entre tradició i modernitat, clara protagonista de *Kuina Katalana I*.

D'entre els parlaments de Sardà i Müller que apareixen al llarg de l'obra, hem escollit aquells que han de permetre d'evidenciar la nostra hipòtesi, exposats en la mesura que sigui convenient. Un dels més notoris és, a parer nostre, la definició que Frau Müller fa de la nostra societat:

Hi ha una cosa que hem d'aprendre d'aquesta època que estem vivint. Ara, l'important no és dinar, no és satisfer una necessitat primària, l'important no és alimentar-se. Totes les necessitats les tenim cobertes. Aviat l'important serà fer de cada moment un moment únic, irrepitible i propi. Ningú més ha de viure el mateix que vivim nosaltres. Busquem la diferència (Casanovas 2010: 48).

Una època, la postmoderna, marcada per una comoditat tan gran que "l'artista ha passat a ser aquell que ens fa menjar bé. Fa quaranta anys es patia per tenir un plat a taula i per tant, ningú es plantejava la funció de l'artista-cuiner" (Casanovas 2011). Ara el que compta, a excepció de la cuina de les àvies que encara perviu en algunes llars, no és, com en les societats tradicionals, la "repetición de modelos del pasado, sino todo lo contrario, novedad y tentación sistemáticas como norma y como

organización del presente" (Lipovetsky 2006: 63). Aquesta tendència actual d'innovar per innovar és la que ha fet que els cuiners siguin coronats artistes, provocant l'entrada del menjar en el camp de la intel·lectualitat i originant la confrontació "entre el gaudi dels sabors i el gaudi intel·lectual i racional d'una creació gastronòmica", com ens deia Casanovas (2011), i que es veu reflectida amb les paraules de Müller:

[...] La cuina aviat es convertirà en un art. Doncs la cuina és entreteniment. Només estem per l'art quan tenim temps per entretenir-vos. Doncs vull que tingueu en compte un concepte en els vostres plats: Showtime. Showtime i la gent farà cues de mesos per venir a sopar al vostre restaurant (Casanovas 2010: 49).

Sobresurten en el text però, a banda de l'al·lusió directa a elBulli en parlar de "cues de mesos", dos conceptes que ens submergeixen en l'immens oceà de la postmodernitat i que no són altres que l'art i el showtime, és a dir, l'art i l'espectacle al més pur estil nord-americà, artífexs d'aquesta paradoxa entre tradició i modernitat que Lipovetsky (2006: 89-93) argumenta de la següent manera:

al exaltar el disfrute del aquí-ahora y la novedad perpetua, la civilización consumista contribuye sin cesar al deterioro de la memoria colectiva, a acelerar la desaparición de la continuidad y la repetición de lo ancestral, ocasionando la transformación de la memoria en espectáculo de entretenimiento.

Una memòria que Casanovas (2010: 37) reivindica per boca de la Sra. Sardà quan afirma que: "la cuina catalana no es pot aprendre d'un dia per l'altre. Voler-la resumir en unes poques hores de classe seria una temeritat" i que és l'ànima de la lluita per mantenir la nostra cultura, ja que "la ignorancia sobre la ejecución de las recetas propicia su abandono, y por ello la tradición se recibe con incomprensión y

desdén crecientes" (Santamaria 2005: 69). Aquesta tradició però, és l'encarregada de permetre la conservació del llegat cultural que conté la cuina catalana, feta de paciència i de xup-xup, per poder transmetre'l a les generacions futures renovat però reconeixible, com aconsella la Sra. Sardà a Anna:

[...] Si vols crear un nou plat però d'origen autòcton has d'utilitzar ingredients autòctons. Utilitzar ingredients exòtics hauria de ser trampa (Casanovas 2010: 58).

La mateixa que, com un senyal premonitori, ens alerta dels riscos del *world food*, aquesta moda alimentària bastida sobre els valors de l'exotisme que pot arribar a ocasionar un trencament entre el menjador i el territori, una deshumanització semblant a la que Frau Müller, rivalitzant obertament amb el discurs de la Sra. Sardà, pregona a les seves deixebles Marta i Mia:

Veieu aquests flascons? [...] A dins hi ha unes essències que preparen en un laboratori alemany. Les creen especialment pels aliments liofilitzats que s'enduen els astronautes de l'agència especial europea a l'espai. Aquest flascó és per generar el sabor de bacallà en una massa de bacallà liofilitzat (Casanovas 2010: 59).

Amb les seves paraules emparenta la liofilització amb la texturització que ens proposa Adrià, amb un afany de deconstrucció que pot convertir la cuina, "el lugar donde se alimenta, se inscribe y se perpetúa una civilización: el espacio de la memoria y de la identidad (Petrini 2007: 91)" en un laboratori, abocant-nos altra volta cap a una pèrdua de contacte amb el territori i els seus productes en tant que símbols de la cultura autòctona d'un país. L'expressió màxima d'aquesta conversió la trobem en un dels plats que Marta presenta a concurs, intítulat: "Confusió inoportuna de dos vianants darrere l'últim senyal que tot això pot ser veritat" i que

el jurat lloa "per la seva formidable manera de confondre, estimular, de fer dubtar davant d'uns gustos propis i impropis" (Casanovas 2010: 70), sùmmum de l'exageració i la desmesura d'una hipermodernitat que avança a grans passes, accelerant les nostres vides i condemnant la memòria col·lectiva a la desaparició.

I és enfront d'aquest panorama actual que hem volgut valorar la importància de *Kuina Katalana I*, hereva de la cuina tradicional defensada per Josep Pla i Vázquez Montalbán, que rebutja les ínfulas d'estratificació bullinesques i defensa els orígens i el patrimoni gastronòmic de Catalunya, "esforçant-se per salvar una parcel·la d'identitat que mereix un racó dins la memòria col·lectiva del nostre poble" (Vázquez Montalbán 1977: 21).

## **2.2. Repas**

En les seccions que presentarem a continuació, inscrites en aquesta part del treball que hem intitulat *repas* com homenatge al model alimentari de l'àpat, en tant que és "un des moments privilégiés de l'alimentation par leur fonction de sociabilité mais aussi par la mise en scène des mets et des plats qu'ils impliquent" (VVAA 2004: 14), farem una lectura de *Kuina Katalana I*, incidint en aquells aspectes que, tal com hem comentat anteriorment, han de reafirmar-la com a un dels models del teatre gastronòmic en la postmodernitat.

### **2.2.1. Entrée: retrats i geografies gastronòmiques**

"Entrée" a França, "mezze" a l'Orient Mitjà o "pica-pica" a Catalunya, el graó d'una escala de sabors amb el qual volem presentar, en primer lloc, els personatges creats per Jordi Casanovas, amb uns noms i cognoms que ens introdueixen per si sols al panorama actual de la gastronomia i, com no podia ser d'altra manera en tant que fill de Vilafranca del Penedès, a la comarca de l'Alt Penedès i a altres que formen part del mapa gastronòmic català.

Adrià **MEDINA**, cuiner expulsat dels fogons i actual professor de l'escola, amb un nom construït a partir de la suma de dos grans cognoms de la cuina. D'una banda Adrià, de qui ja hem parlat amb escreix, i de l'altre el menys conegut Juan Antonio Medina, col·laborador habitual del programa de televisió "Canal Cocina" i xef del restaurant Zalacaín de Madrid, guardonat amb una estrella Michelin.

Frau **MÜLLER**, deessa alemanya de la cuina moderna amb un cognom manllevat dels Cellers De Müller, fundats el 1851 per un viticultor d'origen alsacià i famosos pel seu Vi de Missa, que dóna fama i nom a la marca en el món sencer (Ciurana 1980: 133).

Anna **SALLENT**, l'alumna nouvinguda provinent de Barcelona i acabada d'aterrar a l'escola universitària d'hostaleria, la qual fent un anagrama amb el seu cognom, pot conduir-nos cap a la figura d'Anna Sallés, vídua de Manuel Vázquez Montalbán.

Marta **MONTGRÓS**, l'alumna privilegiada i moguda per un únic objectiu: entrar a formar part de l'equip de cuiners del restaurant La Cala, que anteposat al seu cognom i com un joc de paraules, ens porta a pensar en Montjoi. D'aquí doncs



que sota aquests noms es disfressi el seu veritable objectiu: formar part de la plantilla d'*stagers* que Ferran Adrià selecciona cada estiu per fer pràctiques a la cuina d'elBulli, situat a la Cala Montjoi.

Sra. **SARDÀ**, coquesa de la cuina tradicional. El seu cognom és un punt de referència a la comarca de l'Alt Penedès, on s'hi troben les bodegues Alsina&Sardà o les Joan Sardà de les qui també n'ha manllevat el nom, "no necessàriament com un homenatge al Penedès. Pot ser que inconscientment en quedi alguna cosa, però no era deliberat", com ens comentava Casanovas (2011).

Manquen en aquesta llista dos personatges, els de **MIA** Serrat i **JOAN** Andreu, amiga fidel i amant incondicional de la Marta i l'Anna respectivament, però que no ens aporten cap informació significativa pel que fa als seus noms, motiu pel qual no els hem inclòs. Ben al contrari que Gemma Sorribes, contrincant en el concurs de nova cuina catalana i provinent de l'escola de viticultura i enologia Camp Joliu (Casanovas 2010: 66) de l'Arboç del Penedès, un dels espais citats que formen part del mapa geogràfic de l'autor.

L'únic que ens resta d'afegir en aquesta llista és la situació de l'Escola d'Hostaleria, un microcosmos que actua com a metàfora del món, on històries petites amaguen fragments de la totalitat (Barba 2008: 27). Casanovas ens deia que "no ho volia concretar perquè ni ho conec ni hi he anat", però nosaltres hem volgut localitzar-la tot seguint les pistes que en dóna el text.

Hi ha alguns centres d'aquestes característiques en zones de la costa que s'ajusten a les descripcions que se'n fan:

Durant tot l'hivern i la primavera viuré aquí, al costat del mar.[...] Als estius hi veníem sempre a passar uns dies.

[...]

Sobre un tros de costa més rocassa, hi podeu veure l'Escola Universitària. Una de les més importants del país (Casanovas 2010: 1-2).

Les poblacions de Cambrils i Castelldefels disposen d'una Escola de Turisme i Hostaleria, però la que encaixa millor en la descripció que es fa al text és la EUHT StPOL, adscrita a la UdG i situada a Sant Pol de Mar, que ens transporta altra volta al fenomen gastronòmic de l'actualitat: no endebades és el poble on s'ubica el Sant Pau de Carme Ruscalleda i un dels destins d'estiu preferits per la població barcelonina.

Aquests personatges i espais referenciats en aquesta particular passejada volen deixar constància d'una de les bases de la nostra hipòtesi i reforçar el fet que, a través de l'anàlisi dels referents que formen part del món de la gastronomia, podem extreure'n la informació necessària per permetre de situar les gastrodramatúrgies en un espai-temps concret, que en aquest cas és el de la postmodernitat a Catalunya.

### 2.2.2. *Plat: un festí de paraules*

*Kuina Katalana I* està farcida, d'una banda, de receptes típiques de la nostra cuina que l'autor va anar cercant "entre els llibres que tenia la meva mare i una mica per internet" que homenatgen la tradició i, d'altra banda, de receptes d'estil bullinesc "totalment inventades" (Casanovas 2011).

Les receptes tradicionals que rescaten la cuina d'antany ens remetent a una sèrie de títols que durant anys han omplert les prestatgeries de les cases dels fills de la postguerra i no és fins ara que els néts les recuperen, potser, si hem de ser fidels a l'opinió de Luján (1977: 16-17), degut en part al fet que:

a mesura que la gent de l'ofici creu que ningú sent preocupacions de tipus gastronòmic, són més els joves que volen conèixer les qualitats i estimar els plats que d'una manera o altra han contribuït a fer de Catalunya allò que és.

Un cert nombre dels títols més coneguts com ara *La teca* (1924), d'Ignasi Domènech; *Carmencita o la buena cocinera* (1945), de Carmen J. Carpinell; *Sabores* (1959), de Victoria Serra; *200 plats casolans de cuina catalana* (1969), d'Antoni R. Dalmau; *1080 Recetas de Cocina* (1972), de Simone Ortega; *Llibre de la cuina catalana* (1978), de Rafael Argullol, i els que ja hem esmentat en parlar de literatura gastronòmica, han resistit el pas del temps i formen part encara d'aquesta bibliografia culinària, difonent alguns "unes especialitats que en ésser reunides formarien una meravellosa minuta que posaria molt enlairat el nom de la nostra cuina" (Dalmau 1969: 6).

I és a partir dels plats que Casanovas presenta en la seva obra que dibuixarem un mapa que ha de contenir els senyals d'identitat popular que posseeix la cuina

catalana, en tant que és una manera d'explicar la Catalunya actual, i la relació que s'estableix a través d'ella amb els personatges i la nostra societat, seguint el mateix ordre que hem exposat en el capítol anterior.

Iniciarem la nostra llista amb el professor Medina, de qui ens crida l'atenció l'enumeració de menges dolces que fa als seus alumnes en una època on "la pression du modèle de minceur a développé des processus de 'satanisation' de certains aliments (Poulain 2002: 129)" entre els quals es compten els ensucrats i les begudes alcohòliques, culpables de gran part de les malalties "modernes". Així doncs, "els pastissos de Tortosa, els panellets, les coques de llardons i els xuixos de crema" (Casanovas 2010: 8), que ens transporten des les Terres de l'Ebre fins a Badalona, poden arribar a ser exorcitzats de la nostra taula degut als seus components i al seu elevat índex calòric. De la mateixa manera que l'alcohol va expulsar a Medina dels fornons de l'alta cuina i el va abocar cap a la seva perdició en una mena de "pseudomort", identificada a través d'aquests panellets considerats pel receptari català com un símbol funerari, malgrat els esforços titànics per "ressuscitar-se" que es dedueixen del següent discurs:

Em van mencionar en dues ocasions en un dominical quan era el cuiner de l'hotel Don Juan. Fa més de dos anys que no provo ni una gota d'alcohol. Només bec aigua. Ni cervesa, ni moscatell, ni Coca-Cola. Només aigua. Si us plau, si us plau. He enviat el currículum a més de trenta restaurants. Si us plau, necessito una resposta (Casanovas 2010: 8).

Ser cuiner no és fàcil ni senzill, i encara menys mantenir la vàlua de l'ofici sota la tirania de les estrelles, "imatges de marca per a nou-rics que només serveixen per a fomentar competitivitats, rivalitats i hostilitats" (Casas 2000: 56) i podríem afegir

que fins i tot suïcidis, com el que van dur a terme Alain Zick i Bernard Loiseau el 1966 i el 2003 respectivament, en assabentar-se que els seus restaurants havien perdut una de les tan preuades estrelles. Medina és una víctima més d'aquesta carrera per entrar a formar part de la Guia Michelin o, el que és el mateix, per obtenir l'anhelat èxit i, com diu Frau Müller:

[...] Veure com els altres es moren de ràbia. Veure com els altres tenen ganes de matar-te. Perquè no poden arribar a on ets tu si no és clavant-te un ganivet al coll (Casanovas 2010: 12).

Frau Müller representa els valors de la societat líquida, fomentant les actituds competitives i degradant la col·laboració i el treball d'equip a la categoria d'estratagemes temporals que cal abandonar o abolir així que s'han exhaurit els beneficis que se'n desprenen (Bauman 2007: 11). Frases com "la subjectivitat ens perjudica a l'hora de crear", "pensar en els altres rebaixa les nostres pretensions", "les emocions ens fan dèbils, vulnerables" o "sembla que busquis l'aprovació dels altres com una miserable captaire" no fan sinó que reforçar un discurs individualista que es resumeix amb els consells que dona just abans d'iniciar-se el concurs:

[...] No hem vingut aquí perquè l'experiència pot ser molt enriquidora i perquè l'important és participar. Hem vingut a guanyar. Qualsevol altre resultat és un fracàs, és una vergonya. I si volem guanyar, hem de fer el que faci falta per guanyar (Casanovas 2010: 63).

Un discurs de flamant postmodernitat que és l'antítesi del model tradicional que ens arriba per boca de la Sra. Sardà la qual, banyant-se entre les aigües de la vocació culinària i la necessitat de subsistència, pregona la importància d'una cuina que, com tots els oficis en tant que "depositarios de una herencia transmitida de

generación en generación a base del aprendizaje" (Santamaria 2008: 176) ha d'ajudar-nos a explicar Catalunya.

La meva àvia em va ensenyar a fer els canelons, la meva mare em va ensenyar a fer l'escudella. [...] Ara ja tinc a algú a qui li pugui explicar tot el que és la cuina catalana. No me n'havia adonat que ho necessitava per continuar sentint-me viva (Casanovas 2010: 81).

Aquesta transmissió de coneixements culinaris que li permet "continuar sentint-se viva" és la que alhora ajuda a la seva deixeblla Anna Sallent a saber d'on és, en una mena d'osmosi identitària que es construeix a través de la cuina i valent-se d'un intercanvi de receptes que van des de *l'arròs a la cassola*, un plat que "forma part de la més arrelada cuina popular i quotidiana dels Països Catalans" (Fàbrega 1995: 51) i que figura a gairebé tots els llibres de cuina com a plat per excel·lència de pagès i també com un dels grans plats de festa de la cuina gironina:

Perquè per fer un bon arròs a la cassola amb conill i cap de costella es necessiten bones carxofes, bons tomàquets, bons pèsols, el conill, el pollastre i el cap de costella (Casanovas 2010: 15).

Fins a d'altres amb components d'origen porcí, "l'únic animal que durant segles, a més d'alimentar els catalans ha fet llurs delícies" (Luján 1977: 15), com l'*ofegat de la Segarra*, una creació representativa de la comarca lleidatana que li'n dóna el nom:

[...] peus, orella i morro de porc, patates, alls, tomàquets, ametlles torrades, llorer, orenga, canyella, clavell, xocolata, aigua, conyac, oli, sal i pebre (Casanovas 2010: 59).

Una recepta aquesta feta de menuts, "parts tan obscures, viscoses, sempre entre la sang i la gelatina, entre el greix i l'ocultació, fruit de la fam, principal esperó de la

investigació gastronòmica" (Vázquez Montalbán 1977: 140), que és la base d' una cuina de l'aprofitament amb imaginació i necessitat que també trobem als canelons que la Sra. Sardà proposa per sopar a l'Anna (Casanovas 2010: 27), elaborats seguint el model dels "canelons a la Rossini, farcits amb una pasta feta de fetges de pollastre, carn de porc picada, nou moscada i pebre blanc" (Vázquez Montalbán 1977: 73), plat idiosincràtic de Catalunya que fins i tot ocupa un espai privilegiat als fogons de Carme Ruscalleda, això sí, convertits per art de màgia en "canelons al revés".

Ens interessava presentar aquest tastet de receptes perquè l'autor no les posa a taula des de la perspectiva que caracteritza la societat hipermoderna en la qual "lo antiguo y la nostalgia son argumentos de venta, instrumentos de marketing: vender y comprar recuerdos, emociones que evoquen el pasado, objetos de momentos y épocas considerados más felices" (Lipovetsky 2006: 93-94), sinó amb l'objectiu de fer-nos obrir els ulls per poder veure fins a quin punt la gastronomia s'ha convertit en un tema de debat que n'oculta d'altres que hi cohabitin.

### 2.2.3. *Dessert: la cirera al pastís*

SARDÀ: Tota la resta d'habilitats que has après o millorat les aniràs descobrint en els pròxims dies. Has de ser capaç de fer el més essencial sense pensar-hi.

ANNA: Però encara no sé res de cuina catalana.

SARDÀ: Has après la lliçó més important.

ANNA: Quina?

SARDÀ: La paciència. (*Pausa*). Has après que per aconseguir el que un desitja ha de treballar, tenir cura d'allò en el que està involucrat i esperar que arribi el moment adequat per treure-ho de la cassola. Ara ja estàs preparada per aprendre la cuina catalana (Casanovas 2010: 53-54).

Hem reservat les postres per posar "la cirera al pastís" d'aquesta part del treball amb les conclusions que es desprenen de *Kuina Katalana I*, i a fi i efecte d'iniciar-ne l'exposició, hem escollit aquest diàleg en què apareixen dos valors tradicionals que han fet possible que la relació que s'estableix al llarg de l'obra entre la Sra. Sardà i l'Anna esdevingui una comunitat, entesa com "una xarxa de seguretat digna d'una gran inversió contínua de temps i esforç, i digna de sacrificar-hi els interessos individuals més immediats" (Bauman 2007: 10).

Aquesta cultura de l'esforç i de la gestió del temps que predica la Sra. Sardà és la que possibilita que obres com la d'en Jordi Casanovas puguin avançar en el camp de les gastrodramatúrgies postmodernes, adreçades a la comprensió de la nostra realitat més immediata, aquest "aquí i ara" que el propi Casanovas interpel·la sota aquests mots: "¿Qué ocurre con el idealismo de la gente? No sé dónde estamos, no sé adónde vamos... Y quiero averiguarlo" (Barba 2008: 27). Altrament, ocupades de donar l'alerta davant del risc que suposa l'entrada de la cuina en el camp de l'art



que, segons l'autor, "ha convertit la gastronomia i els cuiners en un mercat que va bé a nivell de promoció turística" (Casanovas 2011) i denunciar la seva cooperació amb la indústria alimentària i la ciència, dues premisses que es podrien resumir amb un dels parlaments de Frau Müller en el qual assevera que: "A la cuina contemporània els plats no han de ser bons... han de fer pensar" (Casanovas 2010: 60). I, és clar, per aconseguir "menjar per pensar", es fa imprescindible la recerca de nous conceptes, famílies, tècniques, "macros", d'una manera plenament intencionada, que, com en la cuina d'elBulli, permetin la introducció de la raó en l'acte de menjar (Pinto 2011: 215).

Enfront d'aquests antecedents, s'endevina que Jordi Casanovas fa una invitació a discernir entre la tradició versus la modernitat, a través del discurs que enfronta la Sra. Sardà amb Frau Müller, entre la importància de recuperar la bona vida simple, en la que "valores como el éxito, el poder y el prestigio ocupen un lugar menos neurotizante" (Barba 2008: 26), i l'obsessió per un reconeixement dins d'una societat d'elit basada només en el mercat que busca els seus beneficis a costa dels altres. En definitiva, prendre posició davant la cuina de la memòria i la cuina tecnicoconceptual, en tant que metàfores de la lògica binària que constitueix el fenomen de la postmodernitat, amb la què iniciàvem aquesta part del treball.

*Kuina Katalana I* reuneix, doncs, molts dels trets característics que són necessaris per poder arribar a ser un model emblemàtic dins la gastrodramatúrgia postmoderna, alguns dels quals es podrien expressar mitjançant les paraules que s'integren en els estudis dels dos sociòlegs de l'alimentació, Jean-Pierre Poulain i Jean-Pierre Corbeau (2002: 111-112), amb què hem nodrit bona part d'aquesta recerca:

La fusion symbolique, dans l'espace, entre le monde rural et le monde urbain, imbrique deux traditions culinaires traditionnellement parallèles, voire opposées: d'un côté, la cuisine paysanne, marquée par un désir d'autarcie, simple mais connotée d'une dimension affective, réalisée par des femmes dans l'espace domestique, reproduisant de savoir-faire acquis par la tradition; de l'autre, la cuisine des *chefs* (totalement masculine - à l'exception de Babbette! - jusqu'à une période récente), compliquée, subtile, intégrant des produits exotiques, mise en scène hors domicile, valorisant la créativité, la surprise...

## Conclusions

No hi ha dubte que Joan Fuster (2010: 87) predeia el fenomen de la postmodernitat actual quan, en un article escrit el 1978, anunciava que "en una societat com la nostra, tan sofisticada i alhora tan endurida, és ben lògic que sorgesquen i es multipliquen les actituds 'radicals'. Els 'maximalismes' es troben en girar la cantonada". Sota l'empar de les seves paraules, doncs, iniciarem la darrera part del nostre treball.

Reprenent aquests "maximalismes" fusterians, en tant que precedents dels "hipermodernismes" lipovetskians que hem apuntat anteriorment, no ha de sorprendre'ns que el fenomen de la postmodernitat sigui el marc idoni en el que inserir aquesta nova tendència artística que hem batejat amb el nom de gastrodramatúrgia, fent les distincions oportunes entre el **teatre culinari o de fogons** i el **teatre gastronòmic**.

Mitjançant l'anàlisi de les obres escollides, a fi i efecte d'evidenciar l'existència d'aquests dos tipus de teatre que s'inscriuen en la gastrodramatúrgia postmoderna, hem pogut comprovar que la seva aparició en el panorama de l'escena catalana no ha estat fruit de l'atzar, sinó una de les moltes conseqüències derivades del fenomen gastronòmic de l'actualitat, com hem anat exposant al llarg del treball. És per això que gosem considerar la gastrodramatúrgia com un epifenomen de la postmodernitat i ens arrisquem a proposar, amb totes les reserves que calguin, que aquest teatre gastronòmic, el qual ha estat l'eix de la nostra recerca, permeti d'obrir un ventall cap a noves línies d'anàlisi.

La voluntat del nostre treball ha estat la d'apropar-se discretament al teatre gastronòmic de la postmodernitat per establir unes bases d'investigació viables que puguin conduir-nos cap a una recerca més extensa. El nostre proper objectiu és dilatar la búsqueda, dins del repertori de teatre català del segle XX i del novíssim segle XXI, amb obres que podríem considerar aptes per catalogar com a teatre gastronòmic. Aquesta possible realitat ens permetria d'esbrinar si la cuina catalana ha format part, en tant que topos literari conscient i/o inconscient de les dramàtiques contemporànies, i quin tractament li han donat els diversos autors, a fi de demostrar que el teatre gastronòmic no és només un fet aïllat que ha coincidit amb el fenomen gastronòmic de la postmodernitat sinó que s'ha vingut esdevenint des d'anys passats.

Per poder anar a favor de la nostra línia de recerca però, caldria ampliar el marc social en el que inserir les dramàtiques contemporànies, buscant aquells autors que, com Bauman o Lipovetsky, han dedicat els seus estudis a explicar els fenòmens que caracteritzen la societat. I, com no podria ser d'altra manera, en tant que el focus de la nostra anàlisi va dirigit cap al teatre gastronòmic, hauríem d'esforçar-nos a cercar un major nombre de referents en el camp de la sociologia de l'alimentació, encarregada de constatar, entre altres coses, que l'acte de menjar:

au-delà de la dimension purement nutritionnelle qui ne doit jamais être oubliée, est un moyen d'incorporé *le soi et le non-soi*. C'est-à-dire un moyen symbolique de construire, de fortifier ou de modifier son identité en s'inscrivant dans des traditions culturelles, religieuses et éthiques grâce au respect d'un *répertoire gastronomique* ou dans des ensembles plus affectifs (la région d'origine, la famille, etc...). (Poulain-Corbeau 2002: 85).

## Bibliografia

- Adrià, Ferran (2007), "La cuina catalana: un moment estimulant", *Diàleg. Revista Interactiva per Entendre l'Actualitat*, febrer, p. 3-5.
- Agulló, Ferran (1999), *Llibre de la cuina catalana*, Barcelona, Alta Fulla.
- Aracil, Rafael (2000), dins "Rafael Aracil, del pavelló de la República al Bulli", Zeneida Sardà, *Serra d'Or* núm. 492 (desembre), p. 32- 40.
- Arenós, Pau (2004), "Els premis d'El Periódico. Català de l'Any", *El Periódico*, 21 de gener.
- Arenós, Pau (2010), *Els genis del foc*, Barcelona, Empúries.
- Arenós, Pau (2011), "El xef que va tornar les estrelles (i els hi van tornar a donar)", *Dominical El Periódico*, núm. 446, 3 d'abril, p. 36-40.
- Barba, David (2008), "Elogio de la catástrofe", Suplement Cultura's, *La Vanguardia*, 1 d'octubre, p. 26-27.
- Barthes, Roland (1971), *Sade, Fourier, Loyola*, París, Seuil.
- Bauman, Zygmunt (2007), *Temps líquids. Viure en una època d'incertesa*, Barcelona, Viena.
- Benach, Joan-Anton (1997), "Floit y Pla en una maldad con truco", *La Vanguardia*, 20 de setembre.
- Benach, Joan-Anton (2008), "Un universo sensual", *La Vanguardia*, 18 de febrer.

- Bertozzi, Leo (1998), "Tipicidad alimentaria y dieta mediterranea", dins VVAA, *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània, p. 125-135.
- Bocuse, Paul (1987), *La cocina del mercado*, Barcelona, Argos Vergara.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme (2001), *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima.
- Buchaca, Marta (2006), *L'olor sota la pell*, Tarragona, Arola.
- Buchaca, Marta (2008), *Plastilina*, Barcelona, Edicions 62.
- Buchaca, Marta (2010), *A mi no em diguis amor*, Tarragona, Arola.
- Casanovas, Jordi (2010), *Kuina Katalana I*, facilitada per l'autor. La versió en pdf es pot trobar al seu web: [http:// www.jordicasanovas.wordpress.com](http://www.jordicasanovas.wordpress.com)
- Casanovas, Jordi (2011), entrevista realitzada a Barcelona el 16 de juny.
- Casas, Carme (2000), "Cuiners i estrelles: realitat i fal·làcia", *Serra d'Or*, núm. 492 (desembre), p. 56-59.
- Charles, Sébastien (2006), "Introducción al pensamiento de Gilles Lipovetsky. El individualismo paradójico", dins Gilles Lipovetsky, *Los tiempos hipermodernos*, Barcelona, Anagrama.
- Chicano, Dani (2010), "Material sensible", *El Punt*, 18 de març.
- Ciurana, Jaume (1980), *Els vins de Catalunya*, Barcelona, Generalitat de Catalunya.
- Clément, Marie-Christine (2005), "L'enjeu des mets et des mots dans la littérature classique", *OCHA*, 6 de juliol, p. 1-3.

- Clivillé, Adriana (2007), "Joves i dramaturgs", *Benzina*, núm. 13 (març), p. 74-77.
- Comadira, Narcís (2000), "Menjar per viure, viure per menjar", *Serra d'Or*, núm. 492 (desembre), p. 49-51.
- Dadoun, Roger (1994), "Une cuillère pour maman", dins Claude Fischler, *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Coll. Mutations/Mangeurs, núm. 149, París, Autrement, p. 62-69.
- Dalmau, Antoni R. (1969), *200 plats casolans de cuina catalana*, Barcelona, Millà.
- De la Torre, Iosu (2011), "El millor", *Dominical El Periódico*, núm. 459, 3 de juliol.
- Domènech, Ignasi (1971), *La teca*, Barcelona, Quintilla i Cardona.
- Fàbrega, Jaume (1985), *La cuina gironina*, Barcelona, Graffiti i Laia.
- Fàbrega, Jaume (1997), *La cuina de Josep Pla. A taula amb l'autor de El que hem menjat*, Barcelona, La Magrana.
- Fàbrega, Jaume (2000), "La cultura del gust, un patrimoni culinari", *Serra d'Or*, núm. 492 (desembre), p. 43-47.
- Fàbrega, Jaume (2008), *Manual de gastronomia. Indicacions pràctiques per al gourmet*, Valls, Cossetània.
- Fernández, Imma (2010), "Paella amb amics", *El Periódico*, 11 de setembre.
- Flandrin, Jean-Louis i Montanari, Massimo (2004), *Historia de la alimentación*, Madrid, Trea.

- Foguet i Boreu, Francesc (2007), "Introducció", dins Jordi Casanovas, *Estralls*, Alzira, Bromera, p. 11-35.
- Foguet i Boreu, Francesc (2007), "Epíleg", dins Gemma Rodríguez, *L'ham*, Barcelona, RE&MA 12, p. 59.
- Fondevila, Santiago (2001), "Comediants y su fiesta de los sentidos", *La Vanguardia*, 1 de març.
- Fondevila, Santiago (2007), "No lo hierva, cómaselo crudo", *La Vanguardia*, 13 de maig.
- Fondevila, Santiago (2011), entrevista realitzada a Barcelona el 25 de gener.
- Fuster, Joan (2010), *Discordances*, Alzira, Bromera.
- Ginart, Belén (2010), "La nova comunitat d'autors", *Quadern*, núm. 1354, *El País*, 3 de juny, p. 1-3.
- González, Mariela (2002), "Comediants festeja la buena mesa en 'Bocato di cardinale'", *El País*, 30 d'octubre.
- Graells i Fabregat, Raimon (2009), *CITERIOR 5. Arqueologia i Ciències de l'Antiguitat*, Tarragona, Arola, p. 189-218.
- Graziani, María Paola - Balotta, Mariateresa i altres (1998), "Colores y alimentación: aspectos psicológicos", dins VVAA, *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània, p. 261-275.
- Grimod de la Reynière, Alexander Balthazar (1998), *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Barcelona, Tusquets.



- Hac Mor, Carles (2004), "Art, poesia i gastronomia", *Avui*, 26 de febrer, p. 6.
- Lazard, Madeleine (1993), "Images culinaires dans la comédie de la Renaissance",  
*Spectacle&Image dans l'Europe de la Renaissance: Choix de Communications du  
XXXIle Colloque du Centre d'Études Supérieures de la Renaissance de Tours, 29  
Juin-8 Juillet*, Leiden, The Netherlands , p. 94-107.
- Liddell, Angélica (2005), *Mi relación con la comida*, Madrid, Sociedad General de  
Autores.
- Linés, Esteban (2010), "La Fura más sensual", *La Vanguardia*, 21 d'abril.
- Lipovetsky, Gilles (2006), *Los tiempos hipermodernos*, Barcelona, Anagrama.
- Luján, Néstor (1977), "Pròleg", dins Manuel Vázquez Montalbán, *L'art del menjar a  
Catalunya*, Barcelona, Edicions 62, p. 11-18.
- Luján, Néstor i Perucho, Joan (1970), *El libro de la cocina española*, Barcelona, Danae.
- Mas de Xaxàs, Xavier (2008), "Santamaria arremete contra la ética de Adrià", *La  
Vanguardia*, 14 de maig.
- Massip, Francesc (2006), "La generació dels videojocs", *Avui*, 11 de setembre.
- Méchin, Colette (1997), "La symbolique de la viande", dins Monique Paillat, *Le mangeur  
et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Coll.  
Mutations/Mangeurs, núm. 172, París, Autrement, p. 121-134.
- Miró, Pau (2004), *Plou a Barcelona*, Barcelona, RE&MA 12.
- Miró, Pau (2006), *Bales i ombres*, Barcelona, Fundació Teatre Lliure.

- Miró, Pau (2009), *Búfals. Lleons. Girafes*, Barcelona, RE&MA 12.
- Molins, Manuel (2006), *El ball dels llenguados. El baile de los lenguados. The dance of soles*, Barelona, RE&MA 12.
- Molins, Manuel (2011), conversa mantinguda en xarxa amb l'autor el 10 de juny.
- Núñez de Prado Escarrà, Mireia (2004) *Alella segle XX, 100 anys d'alimentació*, Argentona, La Comarcal.
- Olivares, Juan Carlos (2008), "Diferent, sí; estrany, no", *Avui*, 17 d'octubre.
- Onfray, Michel (1995), *La raison gourmande*, París, Grasset.
- Ordoñez, Marcos (2008), "La alegría que pasa" , *Babelia*, núm. 841, *El País*, 5 de gener, p. 38.
- Perucho, Joan (1999), *Gastronomia i cultura*, Tarragona, El Mèdol.
- Petrini, Carlo (2007), *Bueno, limpio y justo*, Madrid, Polifemo.
- Pinto, Josep M. (2011), "El cuiner que cuina", dins *L'art del menjar. De la natura morta a Ferran Adrià*, Barcelona, Fundació Caixa Catalunya Tarragona Manresa, p. 205-218.
- Pla, Josep (1981), *El que hem menjat*, Barcelona, Destino.
- Poisson, Dominique (2008), *L'alimentation des populations modestes et défavorisées. Etat de lieux dans un contexte de pouvoir d'achat difficile*. OCHA, 19 novembre, p. 1-21.
- Poulain, Jean-Pierre - Corbeau, Jean-Pierre (2002), *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.

- Poulain, Jean-Pierre (1998), *Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences*. Les cahiers de l'OCHA, núm. 9, París.
- Poulain, Jean-Pierre (2002), *Sociologies de l'alimentation*, París, PUF.
- Poulain, Jean-Pierre (2005), *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. París, Privat.
- Rábago, Joaquín (2011), "Bauman traslada el concepto de 'daño colateral' a la sociedad moderna", *Vanguardia*, (<http://vanguardia.com.mx>), 16 de juny.
- Raga, Francesc (1995), *El gabinet del Doctor Caligari*, València, Tàndem.
- Riera, Josep M. (2007), programa de mà de *Pau?*, Espai Navae.
- Rodríguez, Gemma (2006), *35.4 Estem quedant fatal*, Barcelona, RE&MA 12.
- Rodríguez, Gemma (2007), *L'ham*, Barcelona, RE&MA 12.
- Roig, Xavier (2001), *Gastrónomo en USA. Fast Food y mucho más*, Barcelona, Zandrera Zariquiey.
- Santamaria, Santi (1998), "La armonía defendible", dins VVAA, *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània, p. 223-227.
- Santamaria, Santi (2008), *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía*. Madrid, Temas de Hoy.
- Sotorra, Andreu (2010), *Clip de Teatre. Revista d'Actualitat i Crítica Teatral*, núm. 2296 (novembre).

- Trastoy, Beatriz (2008), "Teatro y Gastronomía. Hacia nuevas formas de autorreferencialidad escénica", *Revista Teatro/CELCIT*, nº 34, p. 69-73.
- Vallejo, Javier (2010), "Espectáculos que alimentan", Cuaderno Madrid, *El País*, 14 de juny.
- Vázquez Montalbán, Manuel (1977), *L'art del menjar a Catalunya*, Barcelona, Edicions 62.
- Vázquez Montalbán, Manuel (1997), *Contra los gourmets*, Barcelona, Grijalbo Mondadori.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2002), *Saber o no saber*, Barcelona, Edicions B.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2004), *Las recetas de Carvalho*, Barcelona, Planeta.
- VVAA (2004), *Atlas mondial de cuisines et gastronomies*, París, Autrement.
- Raich, Rosa M. i altres (2008), *Model estètic femení, 1. Alimentació, model estètic femení i mitjans de comunicació*, Barcelona, Graó, 2008.
- VVAA (2009), *Menjar per pensar. Pensar per menjar*, edició a cura de Richard Hamilton i Vicente Todolí. Barcelona/New York, Actar.