

La guerra dels fogons

2008-05-27 18:28:44



Doncs bé, ja que en aquest blog parlem una mica de cuina, ens farem ressò d'una de les últimes polèmiques més candents del nostre petit país. Un país on la teca és molt important. Des de l'escudella fins la «Copa, cafè i puro» del Josep Pla.

Els dos senyors de les fotografies de dalt tenen dos castells. Un té [El Bulli](#); i es diu Ferran Adrià (fotografia esquerra), l'altre rei és diu Santi Santamaria i regenta el seu castell: [Can Fabes](#). Tots dos tenen una concepció diferent de fer cuina. Un fa una cuina de *hi-tech* que podríem dir. Innovadora. Per demanar audiència al seu castell s'ha de sol·licitar de vegades amb un any, com a mínim, d'antelació. Com per no anar-hi aquell dia!! L'altre cuiner, el Santi Santamaria, té una concepció de cuinar totalment diferent a la de l'altre rei del país. Santamaria creu en una cuina, diu ell, del producte fresc, de la qualitat. De la cuina sense trampa.

Santamaria ha saltat a la palestra mediàtica, perquè ha defensat que la cuina d'ell, és una cuina sense additius. De retruc ha qüestionat, en certa mesura la legalitat o l'ètica de l'altre rei del país, famós per ficar tota mena de potingues a la cuina. Per tal de sorprendre els clients.

Diuen que un és famós mundialment: Ferran Adrià. El conéixen a Nova York i fa conferències pel món explicant les seves excel·lències. I de tornada fa publicitat del seu negoci, com és lògic i normal. L'altre senyor cuiner té el seu restaurant a Sant Celoni i tot i que entre les cuiners és força conegut i reconegut, no ho era pas pel gran públic, és a dir, per vostè i per mi. Ara, arrel d'aquesta guerra encetada dels fogons, sí que serà més conegut. A més a més aquest últim ha establert aquesta polèmica de la cuina amb i sense additius tot coincidint amb la publicació del seu llibre *La cocina al desnudo*. Estratègia mediàtica o no, la guerra dels fogons només ha fet que començar. Uns xefs han decidit donar l'esquena a Santamaria i altres s'ho miren des dels seus castells i callen. Uns altres, poquets discretament li donen suport.

Crec que no deixa de ser una batalla de fogons. De defensa del negoci propi. Tal i com ho faria una peixatera contra la de la parada del davant si troba que li fa una competència desleial. De fet qui escriu aquestes ratlles no ha anat mai ni a El Bulli ni a Can Fabes. No tinc diners, ni tampoc em fa gaire plaer.

Penso que hem de defensar una cuina nostra, catalana. No sé si aquests senyors, que són tan promocionats per les nostres administracions, en són gaire conscients. De vegades sí, de vegades no. Segons interressi el seu negoci. Mentre veig com s'encareix el producte *al detall*, que és el hom compra cada dia, per alimentar els de casa.

Estic d'acord amb Santamaria, li dono el meu suport en aquesta guerra, en el fet que s'han de fer servir productes sense additius. I si se'n fa ús, que els clients en tinguin coneixement. Al mateix temps però,

crec que els que no som gaire de restaurants, però ens agrada menjar bé, quedem del tot indefensos davant la pujada constant dels preus del mercat. Que els productes creixen avui en dia, de forma màgica sense saber quins fems i quins productes químics se'ls afegeixen per tal que d'un determinat producte n'hi hagi tot l'any.

Els que fem cuina, com ho dic jo: de pagès, perquè hem vist a la mare cuinar dia a dia pel pare i les germanes i, més o menys ens agrada, sabem de què va el tema de la cuina, ens quedem estorats davant de batalles com la present. Tothom, el gran públic, s'ho mira com si fos un partit de tennis. Miren a banda i banda sense saber què dir.

Doncs no senyors! el que està passant és una vergonya! el que ha de fer el país és deixar-se de batalletes de barraca i fer un front comú per defensar la cultura gastronòmica catalana. Rectificant errors i facilitant noves formes d'entesa. Els que estem a casa dia a dia i no demanem pizza per telèfon, els que ens esforcem dia a dia, per gaudir de la cuina, hem de pensar que aquests senyor només defensen els seus interessos. No seria millor qüestionar-se la qualitat dels aliments que hom compra per cuinar a casa? Aquest aliments si es troben en processos de modificació genètica, adobs químics a dojo... afectaran de forma irreversible la nostra alimentació.

Cal que defensem, nosaltres que som el poble humil, que cuina pels de casa amb les receptes que ens han transmès els nostres, una cuina sense trampa. Una cuina del dia a dia, amb capacitat innovadora i sobretot: que faci goig de menjar i de tornar a cuinar. Però clar, a uns preus i unes condicions millors a les actuals.

No només d'alta cuina viu el país.