

El nord i la substitució culinària

Què en queda, de la cuina catalana a la Catalunya del Nord? Per sota d'un mar francès fet de mantega, formatges i lactis queden alguns plats emblemàtics, des de la cargolada fins a les boles de picolat.

Text > **JAUME FÀBREGA**, historiador, escriptor i consultor gastronòmic

Fotos > **VIQUIPÈDIA**

No podem obviar que a la Catalunya del Nord, com es produeix a la Catalunya del Sud, els respectius estats (França i Espanya) hi han endegat un procés de substitució demogràfica que n'ha minoritzat totalment la població autòctona.

En el seu origen, Espanya (la Hispània romana) volia dir tota la península Ibèrica i, fins i tot, solia incloure espais de més al nord, de la Narbonesa, en els intents visigòtics d'estat transpirinenc. L'actual nom d'Espanya, doncs, s'aplica a una reducció

d'un nom històric i, des del moment que hi manca Portugal (des del 1640, en què es va poder alliberar de les urpes castellanques, mentre que Catalunya hi queia de ple) suposa un fracàs nacional total per al regne que n'ha agafat el nom. Aplicant-ho a la cuina, no hauríem de considerar la catalana, doncs, cuina espanyola. I molt menys si tenim en compte un fet que encara ens interpel·la: l'existència d'una cuina catalana en un territori que no és Espanya —per a desesperació dels espanyols, que afirmen que la Catalunya del Nord és França.

Malgrat que França ha reeixit força a francesitzar el gust nord-català, molt més que Espanya ha aconseguit espanyolitzar la cuina catalana, al nord dels Pirineus el sentiment de pertinença catalana —també en la cuina— continua ben viu. Als restaurants o als supermercats, els signes d'aquesta catalanitat, mitjançant un cert repertori de plats i productes, fins i tot etiquetats en català, que van des d'una aigua mineral (L'Eixerida) fins a unes pastes, hi és ben evident, baldament sigui a través d'una folklorització extrema i estereotípica, a l'estil de «sabors del sud», amb aquest ridícul llenguatge de tuf colonial típicament francès, magníficament il·lustrat amb iconografia kitsch a les típiques postals de «plats típics» que es venen arreu de la Catalunya del Nord.

De la mateixa manera que parlem de substitució lingüística, podem parlar de substitució culinària. Els nord-catalans n'han estat ben conscients: sota el rei o sota la república (igualmente colonialista, o sigui, jacobina), per mitjà de tota mena de publicacions, pasquins, institucions com l'escola, etc., l'Estat s'esforçava a fer-los perdre els seus hàbits culinaris mediterranis. Es tractava, per exemple, de deixar de menjar tantes verdures i llegums (per la qual cosa eren comparats amb els ànecs), i passar-se a les *bouillies* (farinetes) i a la mantega, naturalment venuda pel nord! La jugada era rodona i tenia un rerefons econòmic evident. Així, el primer bisbe perpinyanenc de la Revolució és anomenat «menjamantega». Els catalans estaven astorats d'un hàbit culinari tan estrany i insà, en comparació de l'oli d'oliva, bescantat i gairebé prohibit pels francesos.



>> Amb olles de terrissa com aquesta les padrines d'abans cuinaven l'ollada.

Recuperar la cuina de la Catalunya del Nord és, sovint, tornar al sud. És la tasca immensa endegada per Eliana Thibaut i Comelade des dels seus tallers de cuina catalana, les seves publicacions i moltes altres activitats. És recuperar el sofregit, la picada, les coques, els arrossos, les verdures, els llegums, les bullinades de peix i les festes, també arrabassades. A la Catalunya del Nord, actualment, per sobre d'un mar francès hi suren diversos estanys de catalanitat, ja més enllà dels plats i elements del repertori folklòric: el porró, l'enciamada amb anxoves, la cargolada (costellada), les boles de picolat (mandonguilles), l'ollada (escudella barrejada), la bullinada (suquet), la perdiganya a la catalana (perdigó o perdiu jove), el civet de llagosta o llagostada, o llagosta a la catalana, les rosquilles o els torrons, el braç de gitano o les bunyetes (orelletes). Joves i no tan joves cuiners han fet una relectura de la cuina catalana, ja més lligada al sud (el de veritat), que es presenta, per tant, amb un prestigi nou i renovellat: és, al capdavant, la cuina de Ferran Adrià, de Santi Santamaria, de Joan Roca o de Carme Ruscalleda. O de Didier Banyols, a la Catalunya del Nord, que va ser el primer que va obtenir la preuada distinció de la Michelin.

Als aperitius ja no hi manquen les coques catalanes, que havien desaparegut de la circulació, i, naturalment, alguns dels grans vins europeus de prestigi creixent, com els de Banyuls o de Ribesaltes. La cuina nord-catalana parteix d'un avantatge clar, en aquest cas gràcies a la cura que hom posa a França, actualment, per salvar el patrimoni dels productes. Molts dels productes tradicionals o altres de nous, però d'una gran qualitat, s'han pogut salvar. Hom pot trobar trufes o patates excel·lents, el més gran repertori francès d'enciams i herbes d'amanir i aromàtiques; tomàquets, pebrots, albergínies i una fruita primerenca famosa a tot l'Hexàgon: dels albercocs dolçissims a les cireres primerenques de Ceret, els préssecs i les nectarines; de les pomes sucoses als melons perfumats. No oblidem altres productes amb indicació geogràfica o marca de garantia i denominacions d'origen: carn de xai, de vedella rosada dels Pirineus, formatges, mels, patés catalans i embotits (botifarra, carn de perol, fuet), anxoves de Cotlliure i, per descomptat, els vins, sobretot els dolços naturals.



>> La cargolada està servida.



>> Orelletes, que es mengen durant la Pasqua a la Catalunya del Nord.



>> El porró de vi, un instrument excel·lent per servir els bons vins de territori.