

Presentació

El projecte institucional de gastronomia que ha posat en marxa la Universitat d'Alacant incorpora, a més de les activitats de caràcter formatiu, com ara el grau de Gastronomia i Arts Culinàries que coordina la Facultat de Ciències o el màster d'Arrossos i Alta Cuina Mediterrània que s'imparteix des del Centre de Gastronomia del Mediterrani (Gasterra), altres iniciatives que tenen a veure amb la investigació i la transferència de coneixement i la divulgació. Entre aquestes, destaca la recuperació i posada en valor del patrimoni culinari i gastronòmic tradicional, tot reivindicant el paper que pot tindre en la promoció d'una alimentació més saludable i sostenible. Cal recordar que la gastronomia i les arts culinàries, la cultura del gust, sens dubte la qüestió central de l'obra de Jaume Fàbrega que presentem, té la seua raó de ser en quant forma part del fenomen de l'alimentació i els seus tres pilars fonamentals: la salut, els hàbits alimentaris i el plaer.

El llibre que el lector té a les mans s'insereix en el projecte de la Col·lecció Gastronomia, que ha estat impulsada des del Vicerectorat d'Investigació i Transferència de Coneixement, a través del Servei de Publicacions de la Universitat d'Alacant. Es tracta de promoure, d'acord amb l'heterogeneïtat de continguts que caracteritza la gastronomia i la condició de disciplina emergent en l'àmbit acadèmic que cal atorgar-li, l'edició de tot un conjunt de treballs que ajuden a consolidar el seu corpus de coneixement i el procés d'institucionalització en què es troba immersa: des de monografies d'investigació fins a textos divulgatius, assaigs, materials de suport a la docència o facsímils, que estiguen acompanyats d'estudis introductoris i de contextualització, entre altres. La reedició de la monografia *Gastronomia alicantina*

(1936), de José Guardiola y Ortiz, publicada en 2017, o les monografies collectives *Fundamentos científicos de la heladería* o *Comer saludablemente: La radio como medio de educación alimentaria*, aparegudes en 2017 i 2015, en són alguns exemples.

Amb *Cuina i cultura del gust al País Valencià: El patrimoni culinari*, Jaume Fàbrega ens introdueix, a través del cas valencià, en la cultura culinària i gastronòmica mediterrània. Com ha tingut ocasió d'explicar l'autor en obres i treballs anteriors, l'alimentació mediterrània està conformada per cuines nacionals, regionals i locals que comparteixen ingredients, bases, plats i tècniques comunes, però també prou diferenciades, ja que la dieta, la cuina i la cultura gastronòmica o cultura del gust no són més que la resposta ecològica al medi, en adequar-se a les disponibilitats locals.

Com recordava Emili Piera en *La nostra cuina* (2002), la gastronomia valenciana ha estat considerada la interpretació més meridional del sistema de saviesa culinària mediterrània que abraça l'arc que va des de Niça fins a Múrcia, passant per la Provença, Catalunya i les illes Balears. L'experiència valenciana és un exemple paradigmàtic dels models mediterranis de producció i consum d'aliments, que han anat evolucionant amb el temps i en funció dels canvis que s'han produït en els règims alimentaris (allò que coneixem com transicions alimentàries), però també en la forma de cuinar, preparar, elaborar i consumir els aliments (les transicions culinàries i gastronòmiques).

D'altra banda, com afirmava Llorenç Millo Casas en el seu text *Gastronomia valenciana* (1997), el nostre ha sigut un país diferenciat per les seues característiques geogràfiques i climatològiques, formant un conjunt de comarques disperses i amb uns nexes d'unió que foren en origen bèl·lics i després polítics i administratius, amb una cuina heterogènia (gran diversitat comarcal i local, amb un ventall molt ampli de productes), però amb una personalitat i una idiosincràsia gastronòmica pròpia, on destaca la base vegetal de molts plats i receptes i la capacitat per a integrar especialitats gastronòmiques dels territoris limítrofs.

El resultat de tots aquests processos, allò que coneixem com el patrimoni culinari, la seua diversitat, la seua contextualització en l'espai gastronòmic de l'arc mediterrani i els factors de naturalesa geogràfica, política, econòmica, social, cultural i religiosa que l'han determinat, és el que Jaume Fàbrega ens ofereix amb els nou capítols que conformen la primera part i que ajuden a entendre la complexitat

d'una gramàtica culinària on intervenen productes, bases, salses, tècniques i, finalment, els menjars ja preparats, els plats que, com ens ha recordat el mateix autor en treballs previs, per tradició cultural reduïm a receptes, una bona representació de les quals conforma el receptari que completa la monografia.

Amb l'erudició però també amb la capacitat i la gràcia per a divulgar que ha demostrat l'autor al llarg de la seua trajectòria en l'àmbit de la cuina i la gastronomia, la monografia està farcida, en el sentit més culinari del terme, de precisions terminològiques i etimològiques, referències històriques i literàries, etnogràfiques i antropològiques, a més de reflexions de caire sociològic i polític, com passa amb la qüestió de la identitat, tan associada a la cuina i a les tradicions gastronòmiques, o la qüestió del gènere, fonamental en el moment d'entendre tant la forma d'obtenir els aliments com d'elaborar-los, cuinar-los, compartir-los i menjar-los.

El treball de Jaume Fàbrega ens mostra, amb l'acurada anàlisi que fa de la cultura del gust al País Valencià, allò que explicava Margalida Castells en 2008, en exposar les raons que s'adduïren per a aconseguir el reconeixement de la dieta i l'estil de vida mediterranis com a patrimoni immaterial de la humanitat: que la cultura alimentària mediterrània representa un patrimoni gastronòmic que fa referència al complex entramat de pràctiques i coneixements, valors i creences, tècniques i representacions sobre què, quan, com, amb qui i per què es menja el que es menja, i que la cultura alimentària mediterrània inclou els productes i les tècniques de producció o elaboració, però també valors, creences, usos i costums i formes de consum.

Amb el títol de «L'eròtic allioli», el primer dels capítols ens introdueix fonamentalment en les salses, els mulladors i les amanides, tot destacant el protagonisme que adquireixen elements tant definitoris de la cuina i del patrimoni gastronòmic valencià com el bacallà, el «bon oli d'oliva», les «inevitables salmorres» i les espècies i herbes aromàtiques. Al mateix temps, ens explica el paper que tenen en la gramàtica culinària i gastronòmica dels valencians i les similituds amb la dels altres territoris de l'arc mediterrani.

Amb «El país de les olles», Jaume Fàbrega aborda una de les principals fortaleeses del patrimoni culinari tradicional: el cuinar els aliments, combinant-los mitjançant la cocció i facilitant, per tant, la mescla de gustos, sabors i textures, com també una millor palatabilitat. Com es pot comprovar amb les explicacions que aporta l'autor, la base

o element principal de les olles, sopes, putxeros, cassoles o gaspatxos han estat els cereals, amb els llegums i altres verdures com a condiment i la carn i el peix com a condiment complementari. Cal recordar que l'aportació de les proteïnes de les lleguminoses com a complement als cereals i un consum moderat de proteïnes d'origen animal es va configurar com un dels elements bàsics i més saludables dels sistemes alimentaris mediterranis tradicionals, tal com es pot deduir amb els exemples de plats i receptes que apareixen en els diferents apartats del capítol.

La qüestió de si la paella –i els arrossos– és oligopoli o monopoli, com es pregunta Fàbrega, centra el tercer dels capítols i aporta una completa anàlisi de les diferents dimensions que cal atorgar als arrossos en el context de la tradició culinària i gastronòmica valenciana. L'autor no sols aborda i desmitifica moltes de les polèmiques que acompanyen la principal senya d'identitat de la cuina valenciana i com s'ha expandit arreu del món, sinó que aporta interessants reflexions que ajuden a entendre, a través dels menjars, moltes de les contradiccions de la societat valenciana i també algunes de les seues forteses, com passa amb els espais de convivialitat que solen acompanyar els «ritus i les litúrgies del menjar» tradicionals valencians.

El capítol que dedica Jaume Fàbrega als fideus i la fideuada permet entendre, a través de l'exemple de les pastes, el paper històric que ha tingut l'espai mediterrani en facilitar la interrelació d'aliments procedents de diverses cultures i la forma de obtenir-los, produir-los, cuinar-los i consumir-los.

Els peixos, amb un protagonisme destacat del bacallà i «altres salades», serveixen per a introduir en el capítol cinqué, que té per títol «Calaveretes amb bufanda», alguns dels trets més característics de la cuina popular, que potser és, com comenta Jaume Fàbrega, un dels elements més oblidats del patrimoni culinari valencià i exemple de la manca d'autoestima que «molts ciutadans i restaurants han mostrat per la gastronomia pròpia». Resulten molt interessants les reflexions que fa l'autor a propòsit de la pèrdua de les tradicions culinàries i gastronòmiques transmiseses per via oral i la manca de literatura i fonts bibliogràfiques i documentals per a salvaguardar-les.

Tot i que, com assenyalàvem adés, en la cuina tradicional valenciana i en general a la Mediterrània la carn ha tingut la condició de condiment més que d'aliment, el capítol que dedica l'autor a «La carn i la caça» permet entrar en el protagonisme que tenen els anomenats

plats de festa, però també valorar la condició d'indicador de les diferències socials que cal atorgar al seu consum. Tot això, sense oblidar la transcendència culinària, gastronòmica i alimentària que han tingut el porc i els productes derivats, tal com explica Jaume Fàbrega amb els apartats que dedica als embotits i «altres delícies».

El capítol seté, titulat «El País Valencià, depredador i conservador», ens introdueix en el menjar de la fam i en la cuina de supervivència, on les herbes mengívoles, però també els bolets i la mateixa cacera, han adquirit tant de protagonisme. Una cuina que ha estat lligada també al concepte del reaprofitament i les estratègies de conservació, com passa amb la salmorra, de «tanta importància en la cultura culinària valenciana».

La primera part de la monografia es completa amb dos capítols, «Fi de taula o postres i dolços» i «Begudes valencianes», que ajuden a tancar el recorregut que ha fet l'autor pels principals trets que caracteritzen la cuina i la cultura del gust al País Valencià. La qüestió dels dolços i de la rebosteria, de les coques, pastissos i pastissets, dolços i salats, una altra de les senyes d'identitat de la gastronomia valenciana, és abordada no sols des de la gran varietat d'especialitats locals i comarcals, sinó també des del paper que hi han tingut els forns, particularment en el cas valencià. Es també, en el penúltim dels capítols, on Jaume Fàbrega ens recorda la condició de «país de fruita» –fresca i seca– que han adquirit moltes comarques valencianes.

La generositat de les begudes valencianes és remarcada per l'autor en el darrer dels capítols, en parlar del «país dels refrescos» i el protagonisme que cal atorgar a «la universal orxata», però també a l'aigua civada, l'aigua llimó i la tradició de la geladeria, i especialitats com els herbers, els aiguardents, els anisats o altres combinacions populars. Sense oblidar, òbviament, les infusions i altres begudes calentes com el xocolata i, per descomptat, els afamats i «totèmics» vins.

Algunes de les consideracions i reflexions que Jaume Fàbrega ha anat exposant al llarg dels nou capítols apareixen subratllades en la breu conclusió amb què tanca aquesta part de la monografia, al mateix temps que enumera algunes de les qüestions a què hauria volgut dedicar més atenció: els espais, les tècniques i els instruments per a cuinar, la taula i els ritus de la comensalitat i el beure, i com poden explicar «el funcionament de la societat, fer-nos partícips de la cultura, de la literatura, de la història, de les tradicions, del folklore i de la cultura

popular», o els «llauradors, jornalers, pescadors i dones», que, com diu l'autor, «ens han donat els menjars i els han elaborat».

L'obra es tanca amb un receptari on apareixen, per ordre alfabètic, unes cent quaranta receptes representatives del patrimoni culinari valencià, moltes d'elles autèntiques joies gastronòmiques. Podem dir que no hi són totes les que hi ha, però sí que constitueixen una mostra ben completa de la nostra tradició, ja que ens aporten exemples molt atractius i adients dels principals ingredients i característiques de la cuina tradicional valenciana: aperitius i fruitius, entrepans, la cuina arcaica dels cereals, els arrossos i les olles, els peixos, les carns i els embotits, les herbes mengívoles i els bolets, les fruites i hortalisses, la rebosteria i les coques i les begudes.

En cadascuna de les receptes, després d'explicar l'origen o les referències etnogràfiques, històriques, literàries i culturals que suggereixen, el paper que tenen en la cultura del gust o la relació i semblances amb plats o elaboracions d'altres cultures i tradicions, s'expliquen els ingredients –amb les quantitats– i l'elaboració. Les receptes es completen amb un apartat de notes on s'explica, bàsicament, tant la forma de servir i consumir els plats com les variants que podem trobar de cadascun –en l'àmbit valencià, però també dins l'arc mediterrani–, amb la forma d'elaborar-les i els ingredients que cal fer servir.

La precisió i la claredat amb què Jaume Fàbrega explica com preparar les propostes culinàries del receptari posen de manifest no únicament el coneixement i el domini de la «teoria», sinó també la seua condició de cuiner experimentat i de bon gurmet. L'esforç de l'autor de reunir totes aquestes receptes permet enriquir el patrimoni bibliogràfic dels receptaris de la cuina valenciana i donar continuïtat a les obres de folkloristes i gastrònoms com José Guardiola y Ortiz (1872-1946) i la seua *Gastronomia alicantina*; Martí Domínguez Barberà (1908-1984), autor d'*Els nostres menjars*; Llorenç Millo Casas (1924-1998), tot un referent per a la gastronomia valenciana; Antonio González Pomata (1926-1996) i Francisco G. Seijo Alonso (1925-2013), autors de diverses obres sobre cuina i gastronomia alacantina. O, més recentment, aportacions com les d'Emili Piera, autor de *La nostra cuina* (2002), o les de Carlos Llorca Baus (1952-2012) i Ángeles Ruiz García, referides a l'àmbit alacantí, i en particular els *Vademécums de cocina* de les comarques de la Marina Alta i la Marina Baixa, el primer dels quals s'acaba de reeditar en 2019.

És cert que la gastronomia està de moda, però no és menys cert que cada vegada ens alimentem pitjor. Preservar de la millor manera possible una alimentació i uns hàbits arrelats en la cultura i les tradicions culinàries pot ajudar a corregir aquesta situació. Aquest deuria ser el sentit i l'interés que hauria de despertar la recuperació de la forma mediterrània d'alimentar-nos.

En posar en valor, com fa Jaume Fàbrega, la gramàtica culinària i gastronòmica tradicional valenciana, hom pot redescobrir sabors amb identitat pròpia i plaers gastronòmics oblidats o poc accessibles, afavorir el consum de productes de proximitat i respectar l'estacionalitat. Els plats tradicionals, com els que recull el receptari, aporten una alimentació saludable, atractiva i saborosa, a més d'estar arrelats en un context cultural i geogràfic que ajuda a reforçar la sociabilitat que comporta el seu consum.

Es tracta, en definitiva, d'intentar condimentar els hàbits alimentaris de la població amb el sabor de la tradició. I en aquest repte, la publicació i difusió de treballs com el de Jaume Fàbrega, a més d'enriquir el patrimoni bibliogràfic i documental de la cuina valenciana, pot resultar cabdal per a fer realitat el plaer de menjar de manera sana i equilibrada.

Josep Bernabeu-Mestre
Catedràtic d'Història de la Ciència i director acadèmic
de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic
i del Centre de Gastronomia del Mediterrani