

RECONeixEMENT

Paul Freedman

CATEDRÀTIC D'HISTÒRIA DE LA UNIVERSITAT DE YALE I EXPERT EN HISTÒRIA MEDIEVAL I DE CATALUNYA

“La globalització farà mal a la cuina catalana però no serà fatal”

ROSA RODON
BARCELONA

Paul Freedman (Nova York, 1949) és catedràtic d'història a la Universitat de Yale, especialista en història social de l'Edat Mitjana, i particularment de la història de Catalunya i de la seva cuina. Visita Barcelona perquè l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) el distingirà aquest vespre com a acadèmic d'honor. Em rep a l'hotel on s'allotja i acordem fer l'entrevista en català. “M'encanta tenir gent amb qui practicar-lo”, diu somrient.

Com se sent al ser investit acadèmic d'honor per l'ACGN?

És un honor perquè és la primera vegada que l'Acadèmia ho fa. I a més a un estranger. Però el cert és que jo no em sento de fora. Després de 50 anys d'estudiar Catalunya em sento mig català, un català d'honor.

Vostè va venir a Catalunya per primer cop als anys 70 amb una beca predoctoral. Què va trobar en la cuina catalana que el va interessar?

Vaig arribar dos mesos abans de la mort de Franco. Llavors era una època de transició, sí, però també d'un cert despertar d'un malson. Em va acollir una família de Malla, prop de Vic. La cuina que feien a casa era fantàstica. Vaig guanyar almenys 8 quilos. L'única cosa que vaig trobar a faltar va ser la salsa picant.

Quants cops ha visitat Catalunya?

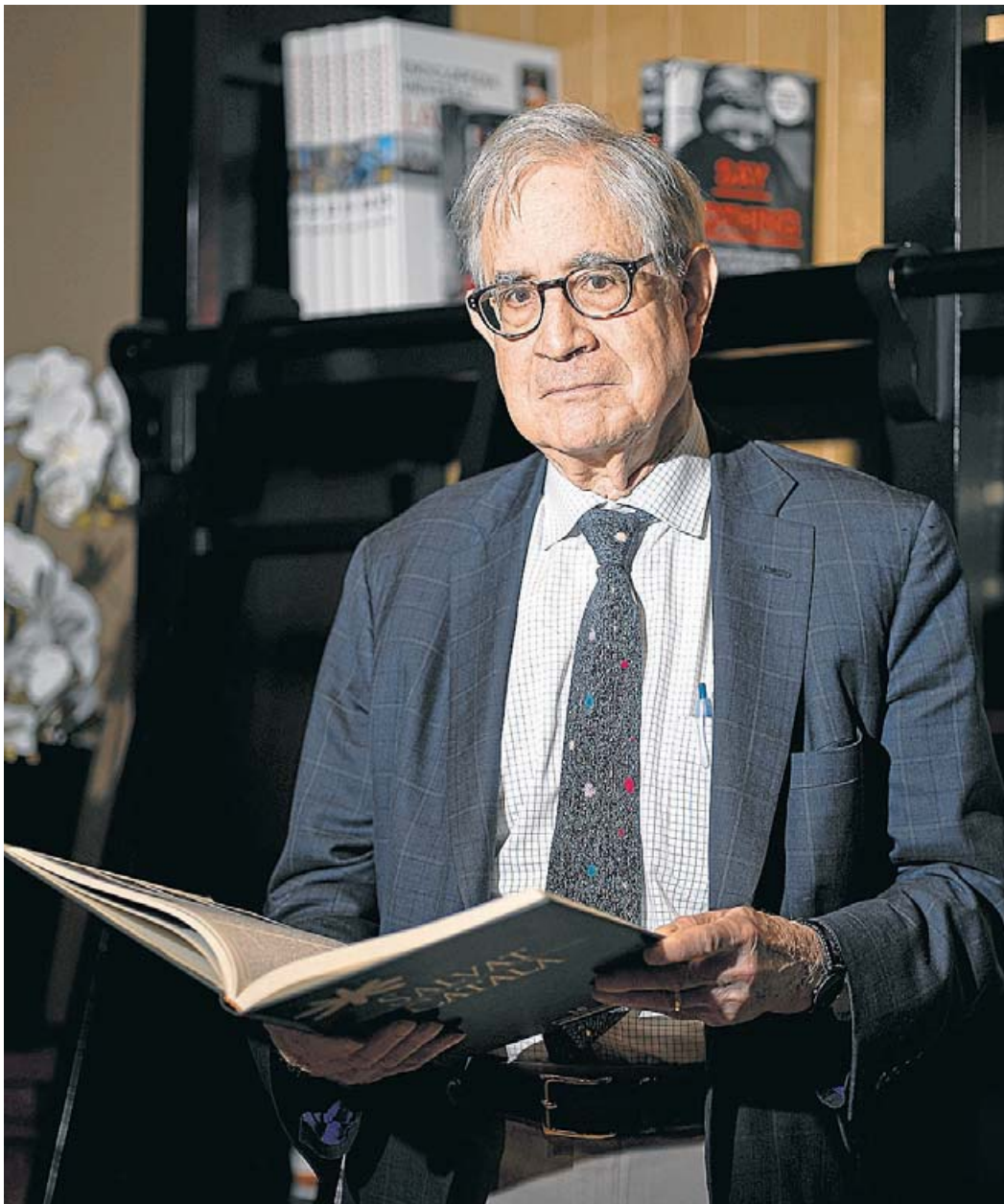
Cada any. Normalment vinc entre dues setmanes i un mes, sobretot per fer recerca en arxius i biblioteques...

Què considera que fa la cuina catalana distintiva?

Que la població accepta la innovació. Sí que hi ha disputes, com la famosa entre Santi Santamaria i Ferran Adrià, però, a part d'això, hi ha un gran consens que les tradicions i la innovació van juntes. L'altra cosa que em va sorprendre és la cuina d'interior, com el conill i els cargols. Això potser és el que està en perill de desaparèixer, ja que Barcelona té més de la meitat de la població.

La dieta mediterrània està de moda, però als EUA no pensen en Catalunya quan en parlen.

Pensen en Itàlia. A més als americans els és difícil distingir la gastronomia catalana de l'espanyola si parlem de cuina tradicional. Ara, si parlem d'avantguarda, estrelles Michelin i innovació, tothom coneix la superioritat del País Basc i Catalunya.



PAU DE LA CALLE

El *Llibre de Sent Soví* té 700 anys, i tenim el millor restaurant del món. Com hem aconseguit ser gastronòmicament rellevants tant de temps? Hi ha un fanatisme català per la gastronomia. Aquesta voluntat d'apujar els límits. I també que apareix en diversos estrats de la societat, no és una cosa de les corts com a França.

Hi ha espècies que es posen de moda, i després resulta que ja en menjàvem a l'Edat Mitjana.

Al l'Edat Mitjana hi havia interès per les espècies a tot Europa, perquè ja n'hi havia a l'Imperi Romà. Però per què va desaparèixer cap al segle XVII? Quan van irrompre, el cafè, el te, el tabac i la xocolata van reemplaçar el gust per les espècies.

Però les espècies, com vostè ha estudiat, eren un producte de luxe. Sí, de luxe, però no de luxe extrem. Era un luxe assequible.

Patrimoni
“S'està en procés de destruir tota una institució com la Boqueria”

Avui quin seria l'equivalent d'aquest luxe assequible? El cafè que costa 5 euros.

Quina gastronomia creu que trobem ara amb la globalització?

A tot arreu hi ha sushi, hamburgueses i les cafeteries semblen iguals. A pesar de tot crec que la globalització no acabarà amb la cuina catalana. Li farà mal però no serà fatal. Fa 30 anys la gent tenia por de l'americanització de la cuina. Llavors l'exemple era McDonald's. McDonald's és una part d'una globalització però no el gran símbol. El que distingeix els EUA és l'eclecticisme. A París hi ha una cuina superior, però a Nova York pots trobar-hi de tot. Pots esmorzar a Berlín, dinar a París i sopar a Itàlia.

Per tant, la globalització pot emporbrir les gastronomies locals però no les farà desaparèixer. A Catalunya no però perquè hi ha una

lluita per salvar la gastronomia que no és artificial. Podem pensar en lluites per salvar, per exemple, llengües. Han salvat l'irlandès, però respira amb màquina. A Irlanda molt poca gent parla irlandès. En canvi, aquí a Catalunya, malgrat tots els esforços contra la llengua, avui tu i jo estem parlant en català. Això passa també amb la gastronomia. Hi ha llocs on la cuina ha desaparegut o han quedat dos o tres plats tradicionals. A Escòcia, per exemple. Però a Catalunya, tot i els perills, la gastronomia genera entusiasme internacional i no és un programa artificial d'una elit per salvar-la en un museu de la cuina.

Però afrontem problemes com la falta de relleu al sector primari.

És que el perill de la cuina catalana no és la globalització, sinó la demografia i el canvi climàtic.

Quines iniciatives podem prendre per promoure la cuina catalana?

Hi ha la bona feina de promoció de l'ACGN. Però després hi ha el cas del Mercat de la Boqueria, on els turistes van a comprar fruita tallada o burritos. S'està en procés de destruir una de les institucions més importants de la gastronomia catalana.

Vostè parla de l'intercanvi cultural en el comerç. Ara, en canvi, hi ha qui creu que la diferència és una amenaça.

Vaig veure que en una manifestació al nord d'Itàlia hi havia una pancarta que deia “Polenta sí, cuscús no”. Però és que a Sicília mengen cuscús.

Ja que ha estudiat la història del comerç, com creu que poden afectar els aranzels de Trump?

És terrible i ningú ho sap. Jo soc historiador i no profeta. Cada època té grans canvis. Com a historiador he vist altres coses que són el que anomenem desastres evitables. Per exemple, el Cisma d'Occident. Hi ha accidents terribles, com el gust dels europeus pel sucre, que va acabar en un sistema d'esclavitud a l'Àfrica, el Carib i el Brasil. Que es triés Trump el 2016 es podia dir que era un accident. Però aquesta vegada no es pot dir que ningú sabés qui era. En un mes i mig ha fet coses per destruir aliances de 75 anys. Els EUA no són ara un aliat fiable.

Per acabar, quin és el seu plat preferit de la cuina catalana i en quin restaurant el podem trobar?

El plat serien els caragols a la llauna. El restaurant, el 7 Portes. Fa cinquanta anys era l'únic que obria abans de les nou per sopar. —