

No tot és culpa d'en Bambi

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició organitza la jornada 'La cuina de caça: sostenibilitat, cultura i territori'



Joan Safont Plumed

545 Articles



Ramon Agenjo, directiu empresarial, hereu de la nissaga dels Damm, gastrònom i, no se n'amaga, "caçador de pa sucat amb oli", ho té clar: la culpa de la mala fama de la caça al nostre país la té en Bambi. El cervatell protagonista del film d'animació produït per Walt Disney l'any 1942 no sols humanitzava els animals, sinó que també tenia com a gran moment dramàtic la mort de la

mare a mans d'un caçador. Un autèntic trauma per a unes quantes generacions, que topaven amb la idea de la mort per primera vegada. La veritat és que el film de Disney era una adaptació de la novel·la *Bambi*, una vida al bosc, de l'escriptor austríac Felix Salten, un dels representants de la florida intel·lectual vienesa que reunia als seus cafès un estol d'intel·lectuals, molts dels quals –com el mateix Salter– jueus que, anys a venir, viurien l'antisemitisme i la persecució nazis. S'ha especulat, justament, si la seva novel·la –molt més cruenta i complexa que no pas la versió edulcorada– tenia alguna cosa de símbol de l'opressió que, no obstant els anys d'or de la Jove Viena, ja experimentaven els jueus. En tot cas, no es pot passar per alt que Salten coneixia perfectament l'equilibri natural i les relacions entre els animals i l'home. Si era un protoproteccionista o animalista o bé un defensor d'una caça sostenible i respectuosa, això seria llarg de discutir. Sí que sabem que el pare d'en Bambi també feia anar l'escopeta.



Més enllà d'en Bambi, en la tradició europea –i en la catalana en particular– hi ha un altre tòpic literari en el qual vaig pensar durant la jornada organitzada per l'**Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició** amb el títol “La cuina de caça: sostenibilitat, cultura i territori”. És la del **Mal Caçador**, aquell personatge que desatén els preceptes sagrats anant darrere d'una peça i és condemnat a perseguir-la eternament, pels segles dels segles. **Víctor Balaguer, Joan Maragall i Josep Maria de Sagarra** van escriure sobre aquest mite que entronca amb un altre dels nostres noms propis mitològics, **el comte Arnau**. La qüestió és que arreu de l'antic continent hi ha la idea d'un càstig diví per a aquell qui trenca l'equilibri natural, sobre què, com, quan i de quina manera es pot caçar i viola el pacte amb els animals. El mite de la cacera salvatge o maleïda es troba d'Escandinàvia a la Mediterrània, i alerta del perill d'aquells que persegueixen diabòlicament, amb desmesura i sense sentit comú els animals. Al final de l'acte, algú esbossaria la diferència entre el caçador, que participa d'una certa restauració de l'equilibri natural i s'adequa a unes formes i normes, i el matador, el furtiu que gaudeix sàdicament de la mort de l'animal, sense gens de respecte. I encara menys, gastronòmicament.

Un context de sobrepoblació de senglars

L'activitat acadèmica, prèvia al tradicional dinar de caça que l'Acadèmia organitza anualment al restaurant la Venta de Barcelona, que es va fer dimecres, a més, era l'estrena com a president de l'advocat **Joan Font**. El fins ara vice-president substitueix el traspassat **Carles Vilarrubí**, qui fou, justament, principal animador i creador de la jornada amb la voluntat de "treure de l'armari" la caça i la seva cuina. Poc present potser als restaurants barcelonins, la temporada de la cuina de caça, entre octubre i març, més o menys, sí que té alguns practicants a tot el país –això que en diuen territori– i, sobretot, uns quants amants, que no han deixat de cantar-ne les excel·lències. Però la sensació és que podria ser més present, podria ser més coneguda. Per a debatre de tot plegat, havien estat convocats l'enginyer agrònom i forestal **Marc C. Sobregrau**, un dels pocs caçadors professionals del país –una desena en total, a tot Catalunya; l'esmentat Agenjo; **Josep Capdevila**, acadèmic i propietari de la distribuïdora avícola Avinova, especialitzada en caça; i el cuiner i acadèmic **Jordi Vilà**, que d'ençà que la va descobrir a l'escola Joviat i la va començar a practicar a Casa Irene d'Arties, es confessa un enamorat de la cuina de caça, que ha convertit fins i tot en escudella als seus restaurants **Alkímia** i **Alkostat**. El periodista **Pau Arenós** es va encarregar d'animar la conversa.



Enguany, l'aplec es va desenvolupar en un context marcat pel brot de pesta porcina africana que ha afectat un nombre determinat de senglars a la zona de Collserola i que ha tornat a posar damunt la taula la qüestió alarmant de la sobrepoblació d'aquest cosí silvestre del porc, cada vegada més urbà. Per mirar de posar un límit al nombre exponencialment creixent d'aquests animals al país, s'ha tornat a recórrer als caçadors, però, tot i els 45.000 senglars morts només l'any 2025 i els 32 euros per peça que s'ofereixen, el problema sembla lluny de solucionar-se. I els porcs fers no són els únics animals que arriben a la consideració de plaga: el cabirol, el conill o el tudó li van al darrere. Malgrat tot, gastronòmicament això no té una correspondència. Paradoxalment, la cuina de caça no va lligada a l'activitat cinegètica del país per tot un seguit de raons.

Caça i gastronomia, un lligam que cal refer

La més senzilla i comuna és que els caçadors del país són, en un 99,9% dels casos, aficionats que després es mengen o, més aviat, regalen allò que cacen. En molt pocs casos les peces acaben a la restauració. El canvi del paisatge, fruit del canvi econòmic i urbanístic, amb la desaparició de camps de cereals i vinya, predilectes de moltes espècies, dificulta seriosament la caça d'espècies amb sortida gastronòmica com ara la perdiu i la llebre, que majoritàriament s'importen. Així, pot ser que la llebre que ens mengem a *la royale* o la perdiu a la vinagreta hagin viatjat unes quantes vegades, entre Anglaterra, la Manxa i Polònia, on s'escorxen o es plomen. Per una altra banda, la legislació tampoc no ho posa gens fàcil, sobretot en la caça major (isard, daina, senglar, etc.), que en la redacció actual acaba donant lloc a un resultat organolèpticament i gustativament poc interessant per a la cuina.

El cas és que és als restaurants on tocava de refer l'equilibri i ensinistrar la clientela en l'apreciació d'un receptari ancestral, de múltiples possibilitats, i on sovint pesen els tòpics. Per exemple, aquell que diu que la caça requereix guisats forts i hores de maceració per a aconseguir fer-la menjable. Carpaccios, hamburgueses, mandonguilles i fins i tot embotits (per què no?) són algunes possibilitats que es van apuntar per tornar a acostar la caça a tots els paladars. També es va destacar que la cuina de caça permet la singularització al xef, que, com va explicar Vilà, s'introdueix en el misteri, en la cosa inconeguda, al límit dels seus coneixements, encarant-se amb un dels pocs productes que li arriben directament i salvatgeament de la natura, juntament amb els bolets o el peix que no és de piscifactoria.



De fet, l'aprofitament gastronòmic de la caça, que evita el malbaratament i afavoreix la restauració de l'equilibri natural, seria una manera de recuperar la relació perduda amb la natura, on les coses, com va aprendre el mateix cervatell de Salten, no són sempre de color de rosa. Fins i tot, podríem dir que seria la manera de trencar la mala imatge de la cacera, tot enaltint no qui no compleix –el mal caçador de la nostra literatura–, sinó qui fa una funció social i, alhora, de manteniment d'un patrimoni cultural en extinció. Aquell que va evocar la cuinera i vice-presidenta de l'ACGN, **Carme Ruscalleda**, quan plomava amb la seva àvia un tudó per fer-ne un arròs i aprenia com les idees de

la vida, la mort, el cicle natural i l'equilibri necessari s'encarnaven a la vora del foc.