



22 Julio, 2019

Dipòsit legal: B20.249-1976

Vicent Marqués

Autor de la 'Història de la cuina catalana i occitana'

“La climatologia i la proximitat defineixen la cuina d'un país”

● Ha recopilat els orígens, història, referències literàries i receptes de la cuina tradicional catalana i occitana, un treball de més de 40 anys que està publicant a l'editorial Sidillà

Miquel Tornès
 PALAFRUGELL

Com es va iniciar aquesta fal·lera per recollir tot el que hi havia relacionat amb els orígens i la història de la cuina catalana i occitana?

Des de ben petit que sentia interès per la cuina. Amb els anys vaig anar comprant els pocs llibres que hi havia de cuina tradicional. Quan ja en tenia uns quants vaig veure que tot allò estava bé però que no era exactament el que m'interessava, ja que no parlaven de la història de la sopa de peix, per exemple.

Vaig començar a escorellar biblioteques, i allà on no arribava, com ara les biblioteques de Barcelona, París o Palma, demanava els llibres que m'interessaven microfilmats. Eren caríssims. Vaig acumular a casa una quantitat immensa de dades i ja vaig iniciar la redacció. Encara no he parat. Hi porto més de quaranta.

Han definit la seva obra com "el Coromines de la cuina". La cuina és, probablement, el

que queda després del desastre, però la llengua és molt més important, és l'actiu més gros que tenim com a poble. Joan Coromines era un savi, i jo faig llibres de cuina. No es pot comparar una cosa amb l'altra.

Què és el que defineix la cuina d'un país?

La climatologia i la proximitat defineixen la cuina d'un país. Occitània i els Països Catalans són veïns. Allà plou una mica més però el clima és semblant, els animals i les verdures que ens mengem són les mateixes i, a més, hi ha una història compartida i malauradament trencada amb la batalla de Muret, però han quedat moltes restes.

Ha reunit quasi totes les receptes amb les varietats locals i el recorregut històric. Quin és el plat més estrany que s'ha trobat?

El niu, sense cap dubte, i no perquè avui estiguem a Palafrugell. És un plat molt barroc, amb cinc o sis ingredients que semblava impossible de barrejar. Pla ja deia que semblava un plat im-



Vicent Marqués, a les grades de Can Mario, a Palafrugell, entre el Museu del Suro i la Fundació Vila Casas ■ M.TORNÈS

possible però que si li trobaves el punt era magnífic. No el podem comparar amb cap altre plat.

La cuina catalana és barroca?

En general no. Potser a l'Empordà podríem parlar de barroquisme, amb l'afició de barrejar, carns, peixos i fruites. El mar i muntanya n'és un exemple.

Hem importat molts plats?

No gaires. Amb la pasta, a banda dels fideus, que són antiquíssims, alguns plats com els canelons o els espaguetis els van portar uns cuiners italians que a mitjans del XIX es van establir a Barcelona. Feien plats italians, però a poc a poc els van adaptar als gustos locals.

Vostè, com a valencià, és de suposar que ha posat un interès especial en l'arròs?

Ara acabem de presentar el segon volum. El volum tercer, que ja està escrit i sortirà el proper any, està dedicat a l'arròs, els llegums i la pasta. Tinc documentats uns tres-cents plats d'arròs de tota mena.

De l'Albufera a la Camarga passant pel delta de l'Ebre.

El cas de la Camarga és curiós. Els pagesos el plantaven per poder aterrar el paisatge i plantar vinyes. Era arròs sense qualitat. Però durant la II Guerra Mundial el govern de Vichy va portar a la Camarga uns pagesos vietnamites que van ensenyar als locals a plantar arròs de qualitat. Ara fan bon arròs en tant poc temps no han originat plats propis. A la Provença fan l'arròs pilaf, semblant al que feien a Menorca. Al segle XVII hi va haver unes cent famílies menorquines que van emigrar a Florida, a Saint Augustine. L'arròs pilaf ha desaparegut de Menorca però encara es fa a Saint Augustine.

Parlem de la paella?

Els valencians són molt delicats en aquesta qüestió, fins al punt d'amençar de mort Jamie Oliver per fer una recepta amb xoriço. En general fan unes paelles horribles. La paella es fa en un recipient gran i si la volem fer bona s'ha de fer amb foc de llenya. L'arròs sec és delicat. Els caldosos són més fàcils.

Li agrada la cuina actual?

M'agrada molt. Si tingués una altra vida faria un llibre de cuina molecular o de cuina creativa. És una cuina molt agradable, però per alimentar-se cada dia...

La tradicional desapareixerà?

Està desapareixent pel ritme de vida. La gent no té temps o no vol dedicar-lo a la cuina. Aquesta Història serà un vademècum del que hi havia hagut.

Quina envergedura tindrà?

Està pensada en deu volums, dels quals quatre ja estan escrits. L'octubre es va presentar el primer i acaba de sortir el segon. Volem treure un volum per any.

Té constància de cap altre país que disposi d'una obra similar?

No. Segurament no hi ha gaire gent tan boja per passar més de 40 anys amb un treball d'aquesta mena. Hi ha un precedent, *El banquet dels savis*, d'Ateneu de Nàucratis, un grec del segle III que va recollir històries relacionades amb el menjar, amb incursions en la música, el ball i històries cortesanes.