

La cuina antiga

Es l'últim llibre publicat pel periodista i investigador Jaume Fàbrega (Pla de l'Estany, 1948) en una excel·lent i acurada publicació de Viena Edicions.

Aquesta vegada, el recorregut gastronòmic de Fàbrega segueix tres zones essencials de la Mediterrània: ibers, grecs i romans. El text però s'endinsa també en conceptes sorprenents com és la cuina prehistòrica. Amb un relat senzill, l'autor, mostra, des de les primeres planes com la cuina, la seva evolució, està lligada amb els conceptes bàsics de la cultura. Seguint les diferents èpoques, veiem com, el desenvolupament de les societats o imperis, està relacionat amb qüestions antropològiques, filosòfiques i també morals. Així, un fet senzill com menjar i alimentar-se esdevé una activitat gastronòmica que, en alguns casos, esdevé una pràctica sofisticada. És una visió històrica conformada a partir del domini dels cinc sentits i també de la recerca del plaer. A La cuina antiga hi trobem receptes senzilles, moltes han arribat fins a l'actualitat, que mostren, primer, la immensa riquesa que sempre ha ofert el Mediterrani i després, com l'elaboració d'aquesta matèria primera està directament lligada amb la cultura dels pobles. L'intercanvi cultural entre les diferents civilitzacions és un important corrent de fons que ha actuat autonomament i en paral·lel a gestes, invasions i guerres. Contemplem costums, anècdotes i els protocols dels àpats, banquets o bacanals. Caça, cereals, lactis, peixos i fruites són utilitzats de diferent manera. Així trobem la cabra de mar a la brasa dels ibers, les anxoves confitades i els bunyols amb mel i sèsam dels grecs; l'ànec amb naps i els cargols amb salsa de pinyons dels romans. Descobrim com la cuina tradicional catalana s'ha conformat, en bona part, gràcies a la influència de diverses cultures. És un llibre que fa de bon llegir i que, plana a plana, ens descobreix un munt de sorpreses. Vegetarians, filòsofs i corrents de tota mena han influït en la tradició, que, d'una manera o altra, mai no ha estat inamovible sinó que s'ha anat adaptant a les dificultats, les virtuts o l'abundància de cada època. Fàbrega, home d'una producció exuberant, en aquest cas, ens ofereix una visió intel·ligent i acuradament documentada sobre les passions, l'enginy i la maduresa cultural d'uns pobles que, gràcies a la cuina, han bastit un homèric ventall gastronòmic a través dels segles. En el mar de fons d'aquest relat hi roman l'inacabable recerca de la felicitat. La tradició culinària que Fàbrega ens serveix, n'és un exemple d'apreciable degustació.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/12/30/cuina-antiga/887604.html?utm_source=rss