

DIRECTOR

CARLES CAPDEVILA

DIRECTORS ADJUNTS

IGNASI ARAGAY, ARIADNA TRILLAS

SUBDIRECTORS

DAVID MIRÓ, CATALINA SERRA

EDICIÓ PAPER

JORDI CORTADA

EDICIÓ DIGITAL

SÍLVIA BARROSO

POLÍTICA

FERRAN CASAS

INTERNACIONAL

MARC VIDAL,

CARMÉ COLOMINA

ECONOMIA

MANEL MANCHÓN,

ÀLEX FONT

SOCIETAT

JOAN SERRA

CULTURA

LAURA SERRA

COMUNICACIÓ

ÀLEX GUTIÉRREZ

ESPORTS

TONI PADILLA

DELEGACIÓ A MADRID

JOAN RUSINOL

DELEGACIÓ A BRUSSEL·LES

LAIA FORÉS

LLINGUA

ALBERT PLA

DISSENY

CRISTINA CORDOBA

FOTOGRAFIA

FRANCESC MELCION,

XAVIER BERTRAL

COMUNITATS

GUILLERM CARBONELL

TECNOLOGIA

MARC CAMPRODON

EDICIÓ DE PREMSA

PERIÒDICA ARA, SL

PRESIDENT, CONSELLER DELEGAT

EDITOR

ORIOL SOLER

DIRECTORA GENERAL

MARIA MARRÓN

DIRECTOR DE NEGOCI

ORIOL CANALS

SUBSCRIPCIONS, DISTRIBUCIÓ

I PROMOCIONS

DIRECTORA DE MÀRQUETING

I COMUNICACIÓ

MABEL MAS

DIRECTORA FINANCERA

FOIX VALDÉ

DIRECTOR COMERCIAL

SERGI GERMÁN

DIRECTOR SISTEMES I PRODUCCIÓ

SERGI RUIZ

C/ DIPUTACIÓ, 119

08015 BARCELONA.

TELÈFON: 93 202 95 95.

ATENCIÓ AL SUBSCRIPTOR: 902 281 110

CORREU ELECTRÒNIC: info@ara.cat

TEXT LEGAL

Edicions de premsa periòdica ARA es reserva tots els drets sobre el contingut del diari ARA, els suplement i qualsevol producte de venda conjunta, sense que es puguin reproduir ni transmetre a altres mitjans de comunicació, totalment o parcialment, sense prèvia autorització escrita.

Difusió controlada per l'OJD

DL: B-42598-2010

ISSN: 2014-010X

LA CITA

“Ningú pot ser sensat amb l'estómac buit

George Eliot

EL DIARI D'AHIR

Palma: El reportatge que obria ahir el Tema del dia sobre la defensa del litoral va sortir amb el topònim erroni Palma de Mallorca, quan en realitat és Palma.

La nova cuina americana



CARLES BOIX

PROFESSOR, UNIVERSITAT PRINCETON

A Europa la cuina va precedir la nació (la nació-estat, s'entén). Als Estats Units, en canvi, la nació-estat va precedir la cuina. A Europa, almenys als països on la gastronomia va més enllà del bistic i les patates, totes les cuines són locals. Com correspon al seu model polític, França n'és una excepció parcial: a París les gastronomies regionals s'han fos gradualment fins a perdre la seva identitat original i les dues grans cultures culinàries gal·les (la de la mantega i la de l'oli) sovint conviuen a l'Hexàgon sense solució de continuïtat.

L'homogeneïtat nacional de la gastronomia americana té tres causes. Primer, el tipus d'immigrants que hi van arribar i els productes que menjaven. La cuina que van importar era pobríssima: patates i cervesa, els nord-europeus; pizzes, els italians. Com que les coses a les quals aspiraven eren les mateixes (llet, ous i carn, especialment carn, tot en quantitats immenses), el *melting pot* culinari va cristal·litzar fàcilment. Segon, la premsa per fer diners i inventar coses. A Europa la cuina és un art dirigit a domesticar la força brutal de la natura (i, per als il·lusos, la mort). A Amèrica és un obstacle per controlar el temps. Tres, el capitalisme fordista, que va triomfar sobre la base d'estandarditzar-ho tot, des dels cotxes fins a les hamburgueses. Aquesta estandardització feta pel mercat (i no per l'estat) va forjar, amb la guerra civil i la derrota del Sud, la nació americana. Josep Pla, amb la seva perspicàcia habitual, escrigué a finals dels cinquanta: "Potser l'únic país que pot tenir la pretensió de presentar una cuina nacional són els Estats Units d'Amèrica, a conseqüència de la importància creixent que en la seva alimentació tenen les conserves en llaunes. En aquesta cuina, l'element que hi juga el paper decisiu és l'obrer-llaunes". Potser Andy Warhol ja l'havia llegit quan pintava les seves llaunes de sopa Campbell l'any 62.

La cuina estandarditzada té mala premsa amb raó. Els seus efectes mèdics i estètics han estat esborronadors. Ha destruït tot el procés de transmissió de l'afer culinari entre generacions. Ha multiplicat el volum de deixalles i plàstics fins a nivells estratosfèrics. Ha generat una massa d'alfabets dietètics i una pandèmia d'individus inflats. Tanmateix, ha fet dues contribucions que tendim a oblidar. En primer lloc, probablement ha facilitat la incorporació de la dona al

cop, tot un estrat de servei entre el cuiner (o el dissenyador de mobles) i el consumidor de *burguers* (o el comprador convertit en fuster casolà). En aquest sentit, cal considerar els McDonalds com un fet absolutament socialdemòcrata i modern.

En tot cas, la cuina americana ha canviat en els darrers trenta anys. Les grans migracions de finals de segle vint han multiplicat els restaurants ètnics. El seu exotisme ha trencat la uniformitat plastificada de la cuina fordista. El menjar ètnic a Amèrica no té la subtilitat que un hi troba al país d'origen: la relació entre els plats xinesos a Hangzhou i a Nova York hi és, tot i que d'una manera boirosa. El cas és, però, que aquell menjar no pot ser fàcilment manipulat i enllaunat.

Al mateix temps ha nascut el que jo anomenaria la nova cuina americana. Que hagi coincidit amb la revolució tecnològica (del PC al Twitter) de Califòrnia i amb l'explosió d'instruments financers a Wall Street no és casual: les noves superelits americanes demanen una gastronomia sofisticada en què gastar els seus dòlars abundants.

La *new American cuisine* deu molt a les cuines ètniques. Però, en comptes d'ofereir cadascun dels seus ingredients separatament, la idea és compondre plats en què se superposen una llarga llista de productes, amalgamats per la salsa i les espècies, amb gustos a voltes estridents i a voltes inexistents. Per això, quan, un cop asseguts a taula, s'acosta el cambrer per recitar els plats "espec-

als" del dia, cal esperar una tirallonga d'elements animals i vegetals del tot incompreensible. Encara no sé dir quina és la causa d'aquesta cuina de plats complexos i forts. Potser l'elit americana vol emocions fortes. Potser la base de la cuina, que ha de ser transportada a grans distàncies, necessita tota mena de condiments per fer-la digerible. Potser els restaurants volen celebrar la multiculturalitat americana. En qualsevol cas, aquesta cuina provoca palpitations de cor i, consumida a la nit, una gran suor freda a trenc d'alba. És, per dir-ho així, com el cafè de Starbucks: dur, carregat, com un tret de bala de John Wayne al mig de l'estómac. Sens dubte, la cuina americana ha millorat, però el seu efecte psicològic principal és crear un gran enyorament d'Europa

Sens dubte, la cuina americana ha millorat, però el seu efecte psicològic principal és crear un gran enyorament d'Europa

