



EL PATRIMONI ALIMENTARI I CULINARI CATALÀ



CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014

Nom i cognoms:

Curs:

Centre:

Població i comarca:

2.1 Patrimoni CUINA CATALANA, PATRIMONI IMMATERIAL

Concepte de *patrimoni*

El patrimoni és un element del passat més o menys llunyà que la col·lectivitat que l'ha creat considera important i, per tant, digne de ser conservat.

El patrimoni és un element del passat més o menys llunyà que la col·lectivitat que l'ha creat considera important i, per tant, digne de ser conservat.

Els objectes i els fets patrimonials permeten entendre la tradició i construir una certa relació amb la història i el territori, amb el temps i l'espai, amb la memòria d'un lloc. Aquesta relació dona sentit a la vida col·lectiva, pel fet d'alimentar el sentiment de pertinença a un grup amb identitat pròpia. El procés de patrimonialització és, doncs, una característica de les societats modernes, temoroses de perdre allò que consideren símbol de la seva pròpia i particular història, de la seva especificitat. A més a més, mitjançant la distinció entre patrimoni material i immaterial, els objectes susceptibles de patrimonialització han deixat d'estar circumscrits als vestigis materials, als testimonis escrits i a la producció artística, i s'han estès cap als aspectes més oblidats de la vida quotidiana, com la cuina i les maneres de menjar.

Tècnicament, la cuina ha evolucionat a tot arreu mitjançant la combinació de la creativitat local amb els ensenyaments arribats de fora. La gent, amb la conjunyació de queviures i tecnologies de manipulació autòctones i al·lòctones, ha aconseguit dues finalitats de natura diversa: a) alimentar-se i mantenir la salut, tot establint una relació més o menys equilibrada amb l'entorn, les estacions i el pas del temps, i b) identificar-se i definir-se culturalment mitjançant els aliments i els plats que cuina i menja.

La noció de *patrimoni* en el terreny alimentari planteja, tanmateix, qüestions força complexes, ja que es tracta d'un patrimoni viu, canviant, amb tota la problemàtica que això implica pel que fa a la seva gestió i el seu manteniment. En efecte, els interessos de les societats afecten els productes «patrimonials», entre els quals s'inclouen, a més dels derivats de les tradicions locals, préstecs, intercanvis i adaptacions d'elements forans.

Barcelona, 14 de febrer de 2012

Antoni Riera Melis, professor de la UB i membre de l'IEC



ACTIVITAT A

- Què és un patrimoni? Quin significat i quin sentit té?
- Exposa i raona per què el patrimoni culinari és viu i canviant.
- Has adquirit un nou hàbit alimentari? Per exemple, alguna cosa que no menjaves i ara menges.
- Fes una llista de productes importants de la nostra cuina que s'hagin introduït històricament, com per exemple els aportats pels àrabs o els provinents de la colonització d'Amèrica.
- Explica tres plats cuinats elaborats, ja sigui totalment o en part, amb productes forans.

Una mica d'història



La cultura gastronòmica a Catalunya és hereva dels grecs, dels romans, dels àrabs, de les aportacions de l'Amèrica colonial, etc. Al trio de l'oli, el blat i el vi, a tall d'exemple, s'hi poden sumar l'arròs, l'albergínia, el tomàquet i la xocolata.

Els receptaris més antics que es coneixen són romans i grecs. Marc Apici (Marcus Apicius) se'l considera redactor del primer llibre de receptes, intítulat *De re coquinaria* i redactat entre els segles I i II. El segon llibre més antic és el d'Ateneu de Naucratis, amb el seu text *Deipnosophistae* ('El banquet dels erudits', del segle III), que, entre altres temes, tracta de menges. Els primers llibres catalans sobre receptes de cuina es remunten a l'edat mitjana i són el *Llibre de Sent Soví* (s. XIV) i el *Llibre del Coch* (s. XVI).

Revisant el llibre d'Apici sabem que els romans menjaven fruites o llavors, com ara albercocs, ametlles, cireres, codonys, dàtils, figues, llimones, magranes, meló, móres, olives, peres, pinyons, pomes, préssecs, prunes, raïm o síndria.

Vers el 1400, a Barcelona no hi havia fruita fresca durant els mesos d'hivern i durant la Quaresma es menjava fruita seca: avellanes, ametlles, nous i panses. La primera fruita fresca eren les cireres i més tard venien les peretes de Sant Joan. A partir del juny, la fruita era cada cop més variada: albercocs, taronges, prunes, peres... Cap a l'agost arribaven els préssecs i fins a l'octubre hi havia raïm. Sembla que una de les fruites més apreciades eren les figues.



ACTIVITAT B

- Escribeu la seqüència de fruites que vas menjant al llarg d'un any. Relaciona les fruites amb les estacions. Si necessites ajuda, pots consultar el web www.gastroteca.cat.
- Quines fruites, segons la teva experiència, consideres pròpies de cultiu a Catalunya?

FRUITES QUE MENGEM AL LLARG DE L'ANY

	FRUITES PRÒPIES DE L'ESTACIÓ	FRUITES PRÒPIES DE CULTIU A CATALUNYA
HIVERN		
PRIMAVERA		
ESTIU		
TARDOR		

- Coneixes fruites que recentment s'hagin incorporat a la nostra dieta? (Ho pots consultar amb els avis i els pares.)

La tradició gastronòmica al llarg de les quatre estacions

Són típiques de la tardor, quan el temps hi ajuda, les fires i les competicions boletaires. En són exemples les de Cardona, Puigventós i Setcases.

A l'hivern són per tots conegudes les calçotades, com la de Valls, i les xatonades, com les del Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès i Vilanova i la Geltrú.

A la primavera ens regalem amb les fruites: les maduixes del Maresme i les cireres del Baix Llobregat, el Segrià i l'Empordà. A Lleida se celebra l'aplec del cargol.

I a l'estiu podem gaudir de les paelles d'arròs a les poblacions costaneres.



ACTIVITAT C

- Explica un plat de les teves menges que sigui típic i que acostumis a menjar en una estació concreta.

La cuina de **mestissatge**, existent des de sempre a Catalunya, ha configurat un receptari ric i variat com ho és el seu territori. Les condicions de les diferents comarques li subministren una gran varietat de productes, que li permeten elaborar diversos plats ben rics i en evolució contínua.



ACTIVITAT D

- Cita alguns productes arribats de l'Orient i d'Amèrica al llarg de la història.
- Argumenta en 10 línies per què la cuina catalana vol accedir a ser patrimoni immaterial de la humanitat.