

Els fogons i la teoria del coneixement

Article d'opinió de La Guia de Vins de Catalunya

Ja fa molt de temps que mirem de mantenir-nos aïllats del món de la cuina i de la moda dels cuiners mediàtics. Jo diria que des del principi, atès que també és un col·lectiu que treballa molt amb una política sempre conciliadora. **De fet, sembla que en aquest país només es pugui ser futbolista, tertulià o cuiner, si es vol tenir una professió d'èxit**, amb el mal que fa el mimetisme que provoca una moda d'aquest tarannà.

Des de fa un temps, però, seguim a la cuinera Maria Nicolau (@Malbercocs (<https://www.instagram.com/malbercocs/>)), que està plantejant una revolució d'humilitat i una posada al seu lloc d'una professió que, com moltes altres, és sobre tot això, una professió.

Àpalins! La pasta de full que sigui ben cuita, si crueja "ecs". La tatin a reposar i a ser menjada tebiona, que no entri a la nevera!, acompanyada d'una miconona de nata semimuntada amb vainilla si en teniu.

Bon dimarts! ?? [pic.twitter.com/WzHPSnexjQ](https://t.co/WzHPSnexjQ) (<https://t.co/WzHPSnexjQ>)

? Maria Nicolau (@MALbercocs) December 8, 2020
(https://twitter.com/MALbercocs/status/1336272927277375488?ref_src=twsrc%5Etfw)

D'ençà que els cuiners més rellevants van sortir de les cuines de palau després de la Revolució Francesa, el fenomen es va escampar des de França a la resta d'Occident i després a la part del món que ho pot pagar; la resta n'està al marge i se'n riu o ràbia mentre passa gana, una de les dues coses. Però el que tenim clar és que es tracta d'un fenomen reservat a l'elit, que confia en la frivolitat característica de l'elit - o dels aspirants a formar-ne part, que són els que més se'n vanten quan hi arriben - perquè treballa per l'elit a preus que no tenen cap senderi. Menys encara amb el pa que s'hi dona ara mateix. Per documentar-ho us recomano el comentari que fa Chloe Hewitt Wilton (Emily Mortimer) sobre els blinis d'un restaurant de Londres a la pel·lícula Match Point, de Woody Allen.



És possible que algú digui que els nostres xefs són els ambaixadors de la cuina catalana; no ho negarem, però si és així els falta compromís amb altres sectors productors del país, com ara el vi. Els seus menús de nadal, majoritàriament, van a buscar l'efecte fàcil de l'ostentació i, al menys fins l'any passat, confien molt sovint més en el champagne que en el cava; i en el cas dels vins la norma no és diferent. De fet, saben qui és la seva clientela i què els agrada que vegin que prenen.

També patim de vegades un toc de misèria intel·lectual que ja resulta un punt grotesc. Sense negar el dret d'evolució de les persones, per moltes preguntes existencials que et facis mentre cuines - o mentre exerceixes seriosament qualsevol altra professió - és del tot improbable que descobreixis una nova manera d'accedir al coneixement. Des dels fogons, o des de qualsevol altra eina d'una cuina professional, no és creïble intentar donar lliçons a tres mil·lennis de transmissió del saber, prenent haver obert una porta a una mena de nova llum universal només per fer un *matxembrat* entre el nom d'un restaurant mític i l'invent d'en Diderot i d'en D'Alembert. Bàsicament perquè hi ha professionals especialitzats en tots els camps, i cal no traspasar les línies bàsiques del respecte més elemental.

Potser aquest és el punt àlgid de la manca d'humilitat que traspua ara mateix la part més mediàtica del sector de la cuina que, al cap i a la fi, és ben conegut que acostuma a fer més

diners amb la tele que amb els seus negocis. Per nosaltres la cuina és la feina diària d'una pila de professionals que intenten - ara més que mai - guanyar-se la vida cada dia amb dignitat a qualsevol racó de qualsevol ciutat o poble, a la muntanya o a la platja, allà on sigui. I aquests professionals ens mereixen el mateix respecte, si fan bé la seva feina, que els cuiners que complementen la seva activitat amb la vessant mediàtica. En alguns casos, però, més encara, molt més, perquè tothom cuina cada dia; no té sentit convertir en heroi a un cuiner només perquè surt a la tele, ni deixar que s'extralimiti saltant de la cuina a la teoria del coneixement sense que ningú li digui que no toca.

Per això no podem evitar un toc de vergonya aliena quan veiem sortir la vanitat a passejar per els platós de tv. Ens creiem més a la Maria Nicolau (@Malbercocs) quan diu que no té ganes de sortir a la sala a lluir-se un cop acabat el torn.