



PUC FER-VOS UNA PREGUNTA?

TONI MASSANÉS

Què heu dinat avui? O què heu sopat? Ha estat a casa o a fora? Sols? Drets? Us heu fet un entrepà? Demanat pizzas? Trucat al xinès? Encarregat uns kebabs? Potser heu escalfat al microones un pot de fideus orientals? O us heu assegut a taula amb companyia, temps i sense televisió? Tothom ha menjat el mateix? També la canalla? Vull dir, a casa vostra es menja a la carta o al menú? I qui ha cuinat? Qui cuina sempre? Qui omple la nevera i el rebost de matèries primeres que permetran fer una coses i no unes altres? Com ho decideix? Té coneixements dietètics? Creences religioses? En quina cultura alimentària ha estat educada? Educada o educat? Vull dir, és del petit percentatge d'homes que es responsabilitzen a casa i no dels que només fa la paella de tant en tant, ho explica molt i deixa la cuina feta un desastre? O més probablement es tracta, d'acord amb l'aclaparadora estadística, de la dona que, treballi o no a fora, ha de continuar fent de mare, esposa, filla i senyora de la llar? Qui li ha ensenyat a cuinar? On ha viscut? Quins

receptaris té? Què mira a la tele? Blogs? Apps? I entre els de casa, les tradicions són homogènies? Hi ha alguna al·lèrgia o intolerància? Aversions explícites? Comportaments neofòbics? Algun *hipster* entusiasmada amb les tendències? Cursets de gintònic? De *cupcakes*, potser? Sou buscadors de bolets (al Berguedà mai no els hem anat a caçar digui el que digui la tele, pot ser una qüestió dialectal però trobo que són ganes de posar-hi èpica) o cercadors d'hamburgueses urbanes dignes de ser lluides com trofeus pels *foodies*, penjant-ne la foto a les xarxes socials especialitzades? I l'avi? Té diabetis? Té colesterol? Té... dents? Pot mastegar, pobret, o des que va patir l'ictus sofreix disfàgia i segons quines textures se li'n van pel mal camí? Té memòria? I la cuinera (sí, la cuinera, ja us ho he explicat abans!) en té, de memòria? Vull dir si fa truites de botifarra pel dijous llarder, crema per sant Josep, ceba farcida per festa major...? Recorda les temporades de la fruita i la verdura? Sap quan és el temps de les cireres? El de les escaroles? El

de l'oli nou? El del vi novell? El dels tomàquets? Demana d'on vénen els tomàquets, els pebrots i les albergínies al botiguer? Prefereix comprar al mercat? Potser va al súper? A l'híper dels afores amb cotxe un cop al mes? Té cotxe? Carnet? Té l'esquena bé? Té bona vista? Llegeix les etiquetes? Totes!!? De debò!!? Les entén? Compara preus? Quines són les seves prioritats pel que fa als productes alimentaris? Arribar a final de mes? Que siguin fàcils i ràpids de preparar, que sempre va amb la llengua fora i els nens arriben del col·le amb hipoglucèmia? Però sobretot que els agradin, que ja se sap que la canalla d'avui està carregada de manies? Primer sempre la salut, això sí que ho té clar? Comerç just? Afavorir els productors locals? Comprar productes del país? De quin país? Fa llista? És conscient que el seu comportament com a consumidora s'adiu al model que algú va batejar com a *lidlarmanització* (de Lidl i Armani), segons el qual tots comprem algunes coses mirant sobretot el preu i d'altres (o en altres moments) per distintes consideracions, i que tot se'ns barreja? És conscient que, per molta racionalitat que cregui que hi aplica, la decisió de compra sempre té molt d'emocional? Que tots som diferents, estranys, canviants i fins contradictoris? Per cert, com tenim l'economia domèstica? De casa, quants sou a l'atur? Encara el cobreu? Alguna ajuda? Quin tant per cent del vostre pressupost dediqueu al menjar? I del temps?

Potser heu dinat fora? A la feina? Us heu endut una carmanyola com cada dia? Que així sabeu millor el que du? Que des que alletàveu la nena només mengeu aliments ecològics perquè tants additius no poden ser bons? Seguiu la dieta paleolítica, la baixa en carbohidrats o alguna altra de moda? Quantes n'heu intentat, ja? Com? Que heu anat a un *coach* nutricional i us ha dit que sobretot res de làctics? Que us ha fet omplir el rebost de vinagre de poma, xarop d'auró i llavors de *chia*? Que hauríeu de menjar més cereals integrals però reconeixeu que us costa? Que en realitat ho feu pel temps, això del tàper? Que així

mengeu en un moment i podeu aprofitar el migdia per anar al gimnàs? Que hi poseu les restes del sopar perquè us sap greu malbaratar, que n'hi ha que no en tenen? Tal vegada sou dels que van al bar-restaurant a fer el menú? Que us agrada perquè ja us coneixeu i us guarden la taula? Que els dimecres fan escudella i els dijous arròs i si hi vas quan l'acaben de treure, la paella és ben bona? Que mireu de no abusar dels fregits però massa sovint caieu en la temptació? Que aquella hora teniu una gana que us aixeca i el cos us fa triar opcions que no sempre són les que el vostre metge us aconsellaria? Que en realitat, tampoc teniu tan clar el que us va dir a la darrera visita, si heu de menjar sense sal pel colesterol o sense greix per la tensió alta? Que a més aquí les racions són generoses i, sincerament, ja us està bé? Que un dia és un dia? Que de fet ahir va dir el mateix? Però que si no podeu ni gaudir del dinar després de matar-vos treballant, això no és vida? I que, a la vostra edat, els plaers de la taula són dels pocs que us queden? Que una altra cosa potser no, però sempre heu tingut bon gust? Que el morro fi us ve de família? Que per cert, el fill del del bar va estudiar cuina i després va fer pràctiques al Celler de Can Roca i fins va participar a Top Chef? Que per això darrerament, a més dels espinacs a la catalana, els cigrons estofats o la coliflor amb beixamel, al menú hi apareixen *cebiches*, *sushi* (amb suplement), hummus, escumes i fins alguna esferificació? Que de tant en tant tasteu alguna d'aquestes coses però entre setmana sou molt de costums? Que a més el cap de setmana us agrada voltar pel territori per descobrir restaurants de cuina tradicional, visitar cellers i comprar vins, llonganisses, formatges o alguna coca? Que precisament el passat cap de setmana va anar a fer una calçotada a Valls amb uns amics? Que, ara que us hi fixeu, ens passem el dia menjant?

Potser sí.

I encara gràcies.



TONI MASSANÉS I SÁNCHEZ, (Berga, 1965) és director general de la Fundació Alicia (alimentació i ciència), www.alicia.cat, centre de recerca en cuina que treballa perquè tothom mengi millor. Diplomant en cuina a Barcelona i a Tolosa de Llenguadoc, s'ha dedicat sobretot a la docència, l'escriptura i la recerca. És investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona (Odela). Ha fet viatges de la mà de cuiners i cuineres locals —professionals i també casolans— per conèixer tradicions culinàries d'arreu del món.