

LA CUINA DE LES PEGOLINES

La importància, l'interès i la urgència de salvaguardar, reivindicar i actualitzar el nostre patrimoni gastronòmic

Josep Bernabeu Mestre

Professor de la Universitat d'Alacant.

Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic
josep.bernabeu@ua.es

L'any 2011, la Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de Pego va tenir l'encert d'editar una guia gastronòmica que, amb el títol de *Cuina tradicional de Pego*,¹ recollia les receptes del *mullatori* de pebreres i tomaca amb tonyina negra, de l'espençat, de les coques «de pasta bona» o «coques en llanda», dels pastissos escaldats, de l'arròs al forn, de la *caragolà*, de l'olla de polp, de la *fetjà*, dels bunyols de carabassa, dels *moritos*, dels rotllos de vi blanc «marina», de les magdalenes, de la cubana de taronja i de les taronges farcides.

La guia s'obria amb el nom i la fotografia de les tretze cuineres –Xaro Piera, María Dolores Cardona, Rosa Ceresola, Mari Carmen Sastre, Adela Costa, María Dolores Seguí, Pepita Rodríguez, Dolores Siscar, Xaro Ortola, Rosalia Moll, Elisa Feliu, Adela Mañez i Obdúlia Pons– que aportaren el coneixement i la perícia (la ciència i l'art) per a preparar els plats i els productes finals que apareixen en la publicació.

Hem volgut recordar l'existència d'aquesta guia i la filosofia que guiava la seua edició, no sols per la qualitat del contingut, sinó perquè es tracta d'un exemple magnífic del que voldríem sotmetre a debat: la importància, l'interès i la urgència de salvaguardar, reivindicar i actualitzar el nostre patrimoni gastronòmic; al mateix temps que recuperem la memòria de les pegolines que, generació rere generació, anaren configurant-lo.

És molt probable que bona part dels lectors tinguen dificultat per a recordar quan ha sigut la darrera vegada que han degustat alguna de les exquisideses que esmentàvem

adés. Fins i tot que no hagen tingut la sort de fer-ho o que desconeixien l'existència de més d'una recepta. Són circumstàncies que posen de manifest la fragilitat d'un patrimoni cultural que estem deixant escapar i llançant a perdre.

Malgrat tots els esforços, de vegades més individuals que col·lectius, o si voleu més privats que públics, que es fan per a recuperar la cuina i la gastronomia tradicional,² el que resulta ben cert és que cada vegada cuinem menys els plats de sempre. Aquells que ens posaven a taula les nostres mares i iaies, i a les quals, molt sovint, no agraïem de manera suficient i justa l'esforç, el treball i l'interès que hi posaven.

És llei de vida. Malauradament, anem perdent moltes de les dones que encara conservaven els sabers dels sabors tradicionals, i que, amb més freqüència de la que voldríem, se n'han anat amb elles. D'ací ve la importància de plantejar la recollida sistemàtica de tot el coneixement que encara guarden les pegolines que han estat responsables de les cuines de les seues llars, tot i haver de compaginar aquesta dedicació amb altres activitats domèstiques i laborals, i, potser, alguns pegolins, en particular els que s'han dedicat a la restauració o han exercit el paper de cuiners en actes festius o d'oci.

Afortunadament, les dones han pogut, al llarg de les darreres dècades, trencar successius sostres de vidre i desenvolupar els seus projectes vitals autònoms, però aquesta circumstància ha fet que s'interrompera la cadena de transmissió de la cuina i la gastronomia populars, que anava passant de mares a filles. Es tracta d'un trencament que va acompanyat de la pèrdua de la figura de referència en matèria culinària i altres cures que representaven les nostres mares.

Ens trobem en un moment de moltes contradiccions, provocades, sens dubte, per la velocitat amb què se succeeixen els

¹ Es pot consultar en: <https://www.yumpu.com/es/document/read/62371682/cuina-tradicional-de-pego>. L'autoria de les fotografies dels plats i els productes finals que acompanyen les receptes són de Manolo Fotògrafs i el disseny i la maquetació, molt acurats i adients per a una guia gastronòmica, de Tábula Comunicación Visual.

² Quan es parla de cuina popular o tradicional, es fa referència a aquella que està basada en receptes típiques de cada regió, preparades amb productes autòctons i que se solen transmetre de generació en generació.

canvis a tots els nivells, i també en l'àmbit alimentari-culinari-gastronòmic-nutricional. Mai havíem acumulat tants coneixements en l'àmbit gastronòmic com els que tenim avui dia. Mai s'havia parlat tant d'aquest tema ni havia tingut el protagonisme mediàtic que ha assolit. Mai havíem disposat de la varietat d'aliments que tenim al nostre abast. I malgrat tot això, cada vegada cuinem menys i ens alimentem i ens nodrim pitjor que mai.

Davant d'una situació com la que acabem de descriure, cal preguntar-nos què passa amb les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques, quin futur tenen, atesa la condició de patrimoni en risc, i quin paper poden exercir en la resolució dels problemes que arrossega la nostra manera d'alimentar-nos i nodrir-nos.

Escrivia Joan Fuster, quan parlava de la cuina valenciana en la *Guía del País Valenciano* que va publicar el 1962,³ que en el seu origen, era cuina de país pobre. O de país on abunden els pobres. I que no calia admirar-se'n, perquè totes dues coses eren veritat. Per fortuna, afegia l'assagista de Sueca, «la nostra agricultura hi facilita un ingredient salvador: l'arròs. L'arròs, barat i nutritiu, constitueix l'aliment bàsic dels valencians. El que afegim a l'arròs ja depèn de la comarca o de la butxaca dels comensals, i es pot afirmar que les variants del seu guisat arriben a l'infinit i eliminen tot risc de monotonia». Fins i tot recordava que el barroquisme de la paella era conseqüència, precisament, d'aquesta oportunitat de combinacions. Tot i que el més important era la tècnica de la cocció, i que només una profunda destresa en aquest punt podia donar al plat garanties per al paladar. En les llars on l'arròs era pastura quotidiana o quasi, com passava a Pego, les argücies usades per a amenitzar el gra dessaborit i desvalgut de la gramínia resultaven en veritat prodigioses: arròs amb fesols i nap o al forn, amb panses, amb anguiles, amb bacallà, etc. A parer de Fuster, la perícia de la cuinera i el fet que «a bona gana no hi ha pa dur», feien potable qualsevol cosa.



Siga com siga, amb els arrossos com a principal recurs, va ser, com apuntava Fuster, el saber fer de les generacions de cuineres que se succeïren al llarg de tot el segle XX, i de manera particular en les dècades centrals, el que va permetre ordir, de vegades fent de la necessitat virtut, la base del que ara anomenem la nostra cuina tradicional o les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques.

La gran majoria d'aquests plats tradicionals reuneixen la condició de cuina de proximitat, basada en productes autòctons –moltes vegades de producció pròpia– i estacional. Molts de nosaltres encara podem recordar les cadires a les portes de les cases de Pego amb albergines, tomaques, melons, etc., que els vianants podien adquirir directament del productor.

A la cuina de diari s'hi sumaven els plats de festa i tot un seguit d'elaboracions que tenien relació amb determinades festivitats i celebracions. Pensem, a més de la paella o el putxero, en el cas particular de Pego, en l'arròs amb crosta, en dolços com els pastissets de Nadal o els *rotllets*, confeccionats amb motiu de la festivitats de Sant Blai i que, una vegada beneïts, tenen la funció, com diu la tradició, de conservar-nos la gola lliure d'infeccions i altres malalties.

³ Joan Fuster Ortells. *El País Valenciano*. Barcelona, Ediciones Destino, 1962, pp. 79-87.

Va ser en les dècades de 1960 i 1970 quan, de la mà d'aquesta cuina i gastronomia, poguérem deixar arrere algunes de les mancances nutricionals que encara recordaven la fam dels anys de la postguerra. Tot feia pensar que anàvem a ser capaços de consolidar un model de producció i consum d'aliments que podia assegurar una nutrició adequada i, fins i tot, idònia. Però el ben cert és que, en les darreres dècades, lluny de consolidar aquella forma d'alimentar-nos, ens hem anat allunyant d'aquest model. A la pèrdua de moltes de les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques o, si més no el fet de practicar-les cada vegada menys, s'hi ha sumat la irrupció devastadora del menjar ràpid i cada vegada més processat que res té a veure amb la cultura alimentària mediterrània.

També a casa nostra patim la situació paradoxal en què es troba la dieta mediterrània. Malgrat el seu reconeixement com a patrimoni immaterial de la humanitat, malgrat l'evidència científica que l'avalua com una alternativa saborosa, saludable i sostenible d'alimentar-nos, cada vegada la tenim menys present a les nostres taules.

Es tracta d'un abandonament que té conseqüències per a la nostra salut i que està en l'origen de l'increment del sobrepès i la obesitat, entre altres patologies, però que també afecta els sistemes agroalimentaris locals, perquè deixa arrere la cuina de proximitat a la qual fèiem referència adés. Cada vegada es fa més complicat trobar els productes autòctons o les varietats locals de molts dels ingredients que estaven presents en les receptes i els plats tradicionals, amb la consegüent pèrdua de biodiversitat.

Per això és important, com dèiem al començament d'aquests reflexions, promoure iniciatives que ens ajuden a revertir moltes d'aquestes situacions. A més de treballar en l'àmbit educatiu –és fonamental que els nostres xiquets i xiquetes aprenguen a alimentar-se i nodrir-se, però també a cuinar i a menjar–, cal recuperar la memòria de la nostra cuina, dels seus sabers i sabors. Però es tracta d'un exercici que no pot quedar en la recuperació nostàlgica dels records d'una

forma d'alimentar-nos; tot al contrari: hauria de servir per a replantejar-nos com ho estem fent i guiar el procés educatiu que acabem d'esmentar.

Encara que volguérem, no és possible reproduir les circumstàncies que envoltaven aquella cuina tan reeixida de les nostres mares i iaies. Però sí que podem recuperar la gramàtica i la filosofia que la guiava, sí que és possible fent servir els seus testimonis i recollint de manera sistemàtica el seu llegat –les receptes, indicant amb la major precisió possible els ingredients i la manera de preparar els diferents plats i productes. I, sobretot, tornant a cuinar, homes i dones, i prenent consciència de què cuinem. Som el consumidor els que hem de frenar el retrocés que pateixen els nostres sistemes agroalimentaris locals i els que hem d'exigir, per raons de sabor, salut i sostenibilitat, productes de proximitat i que respecten l'estacionalitat.

Com afirmava el professor Francisco Grande Covián (1909-1995), només menjarem el que hem de menjar si ens agrada. La indústria agroalimentària ho té molt clar, i en el context creixent d'uniformització i homogeneïtzació del gust, ja s'encarrega de buscar els sabors que més ens agraden. El problema és que ens fan menjar el que no deuríem. Per aquesta raó, no podem deixar passar l'oportunitat de recuperar i posar en valor la cuina de les pegolines, la que ens pot ajudar a menjar el que hem de menjar i gaudir fent-ho. És el millor homenatge que podem fer a les generacions i generacions de pegolines que anaren configurant un patrimoni culinari i gastronòmic que no podem deixar perdre.

Ampliar, a partir de les memòries de les cuines familiars, guies gastronòmiques com la de la *Cuina tradicional de Pego* que es va editar el 2011, i la nòmina de les tretze cuineres que aportaven el seu coneixement i saber fer, és potser el primer pas. A les nostres mans està aconseguir-ho, i també forçar les polítiques públiques que facen possible que tothom menje el que ha de menjar i que gaudisca fent-ho.