

L'alimentació al Montseny: tradició, evolució, patrimoni

LLUÍS GARCIA PETIT

Institut del Patrimoni Cultural Immaterial (IPACIM)

Resum

L'interès per l'alimentació i la cuina ha anat creixent en les darreres dècades, en part perquè la cuina s'ha anat veient com un element de la identitat cultural d'un territori. La cuina tradicional del Montseny ha estat objecte d'algunes publicacions, la més recent de les quals recull les receptes presentades en les quatre edicions del Concurs de Receptes de la Biosfera, organitzat pels municipis de la Reserva de la Biosfera del Montseny. En el conjunt de receptes analitzades s'observa una presència destacada del porc, els bolets, la farina de blat i les castanyes, que aporten un caràcter propi a la cuina montsenyenca. Al mateix temps, s'observa que l'alimentació tradicional evoluciona constantment, no només en les receptes sinó també en els processos de preparació i en les pràctiques socials, i així es va consolidant com un àmbit propi del patrimoni cultural immaterial local.

Paraules clau

Alimentació, cuina, patrimoni, immaterial

Resumen

La alimentación en el Montseny: tradición, evolución, patrimonio

El interés por la alimentación y la cocina ha ido creciendo en las últimas décadas, en parte debido a que la cocina ha ido percibiéndose como un elemento de la identidad cultural de un territorio. La cocina tradicional del Montseny ha sido objeto de algunas publicaciones, siendo la más reciente la que recopila las recetas presentadas en las cuatro ediciones del Concurso de Recetas de la Biosfera organizado por los municipios de la Reserva de la Biosfera del Montseny. En el conjunto de recetas analizadas se observa una presencia destacada del cerdo, las setas, la harina de trigo y las castañas, que aportan un carácter propio a la cocina montsenyense. Al mismo tiempo, se observa que la alimentación tradicional evoluciona constantemente, no sólo en las recetas, sino también en los procesos de preparación y en las prácticas sociales, consolidándose así como un ámbito propio dentro del patrimonio cultural inmaterial local.

Palabras clave

Alimentación, cocina, patrimonio, inmaterial

Abstract

Food in Montseny: tradition, evolution and heritage

Interest in food and cooking has been growing over recent decades, partly because cuisine has come to be perceived as part of a region's cultural identity. Traditional Montseny cuisine has been featured in several publications, the most recent of which is a compilation of the recipes submitted in the four editions of the Biosphere Recipes Competition organised by the towns and villages in the Montseny Biosphere Reserve. The recipes examined show a significant presence of pork, mushrooms, wheat flour and chestnuts which lend a distinctive character to Montseny's cuisine. It is also evident that traditional food is constantly evolving in terms of recipes, cooking processes and social customs and has become a distinctive part of local intangible cultural heritage.

Key words

Food, cuisine, intangible, heritage

Però fa molt més temps que també hi ha un cert interès –potser minoritari i en tot cas difícil de quantificar– per allò que avui anomenem cuina tradicional (vegeu, entre d'altres, AGULLÓ, 1928; CABANÉ i DOMÉNEC, 1969; TORRADO, 1979; LLADONOSA, 1981; RIBERA, 1989), de la qual són una mostra les tres edicions del Congrés de Cuina Catalana, celebrades, respectivament, els anys 1981-1982, 1994-1995 i 2018-2019. En l'àmbit més proper al Montseny, el primer congrés va servir de marc per a la realització de la Primera Mostra de Cuina Osonenca i l'edició d'un llibre amb les receptes presentades (figura 1), que inclou diversos plats de Centelles, Seva i Viladrau (PÉREZ, 1982). Un any abans, el conegut cuiner Santi Santamaria havia obert a Sant Celoni el restaurant El Racó de Can Fabes, on va començar a elaborar plats basats en la cuina tradicional (VILELLA, 2011). El 2002 Antoni Garcia Llorca i Jordi Bassi publicarien *La vall de les Pomes*, una obra plena de referències a l'alimentació i la cuina del municipi de Riells i Viabrea (GARCIA i BASSI, 2002). Dos anys més tard, el mateix Jordi Bassi, cuiner professional, escriuria *La cuina tradicional del Montseny*, ja centrada plenament en el territori que aquí tractem (BASSI, 2004). Certament, totes aquestes iniciatives reflecteixen un interès que podríem anomenar erudit i de vegades sorgit d'un context urbà, però no podem obviar que al seu costat també hi ha un interès popular, molt pràctic, per aquesta cuina, que n'explica la continuïtat en l'àmbit domèstic i també la pervivència de no pocs restaurants que la recullen.

I és que l'alimentació, en el seu vessant tradicional, és un dels signes d'identitat més visibles que li queden a una cultura, sobretot a una cultura europea, juntament amb la llengua. Fins i tot, dins d'una cultura, la cuina és un tret identificador de molts territoris més reduïts. De fet, des que hi ha turisme es parla de «cuina típica», «cuina local», «cuina casolana» o altres termes equivalents al que avui, a casa nostra, és sovint «cuina tradicional». Sempre hi ha hagut moltes persones que, quan viatgen, busquen la cuina del lloc que visiten, i els llocs turístics s'esforcen per anunciar la seva cuina tradicional o típica (encara que després puguem trobar una gran diversitat rere aquesta denominació). Però, segurament, la globalització ha fet que, davant l'allau d'influències foranes que ens arriben per totes bandes, davant de tanta cuina mexicana, japonesa, xinesa, italiana, de fusió, etc., ens fixem més, com a societat i també individualment, en la nostra cuina, valorem més aquells plats que ens han acompanyat en la nostra història recent i que moltes vegades han marcat esdeveniments especials de les nostres vides.

Aquesta creixent valoració de la cuina ha anat paral·lela a la d'altres aspectes de la cultura i és un fet compartit per la majoria de cultures del món. Per això, sota el guiatge de la UNESCO, s'ha adoptat internacionalment el nou concepte de «patrimoni cultural immaterial», que inclou també allò que fa referència a les pràctiques alimentàries, entre les quals hi ha la cuina, com demostren els diversos elements d'aquest àmbit inscrits a la Llista Representativa del Patrimoni

Cultural Immaterial de la Humanitat.¹ És cert que abans la cuina no estava pas exclosa formalment dels conceptes de patrimoni etnològic o cultura popular i tradicional, però a la pràctica era un àmbit gairebé absent d'aquests estudis. De fet, no es va incloure com a àmbit explícit de la cultura popular i tradicional fins a l'any 2011, a través d'una esmena a la Llei de foment i protecció de la cultura popular i tradicional i de l'associacionisme cultural, promoguda arran d'una iniciativa que volia presentar la candidatura de la cuina catalana a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat. En aquella mateixa línia, el Pla nacional per a la salvaguarda del patrimoni cultural immaterial, elaborat pel Ministeri d'Educació, Cultura i Esport el 2011, recull com un dels àmbits d'aquest patrimoni les «formes d'alimentació», que inclouen els coneixements culinaris (MINISTERIO de EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE, 2015, pàg. 15).²

Quan es va elaborar l'inventari del patrimoni cultural immaterial del Montseny, entre els anys 2009 i 2011, ja es van tenir en compte els sabers relacionats amb l'alimentació en la categoria «Coneixements i pràctiques relacionats amb la naturalesa i l'univers», on van merèixer un apartat propi amb diversos elements. Aquest inventari ha estat un dels punts de referència del Concurs de Recettes de la Biosfera, que ha organitzat durant quatre anys la Reserva de la Biosfera del Montseny (figura 2) i que ha permès recollir un gran nombre de plats.³ També ha servit de marc per a una petita recerca feta el 2019 sobre els «canvis en les pràctiques alimentàries vinculades a les festes majors i altres celebracions en els darrers 50 anys a la Reserva de la Biosfera del Montseny», promoguda pel Museu Etnològic del Montseny La Gabella. El contingut d'aquest article es basa en bona mesura en la informació recollida en aquestes dues iniciatives.

1. La primera inscripció a la llista d'elements relacionats amb l'alimentació va ser l'any 2010, després d'un debat en el si del Comitè Intergovernamental per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial, perquè alguns països consideraven que aquest àmbit n'havia de quedar exclòs. Una reunió d'experts celebrada a Vitré (França) el 2009 va concloure que les pràctiques alimentàries formen part del concepte de patrimoni cultural immaterial, i així van aplanar el camí per a la decisió favorable del Comitè.

2. Actualment, el nom d'aquest organisme és Ministeri de Cultura i Esport, i el Pla ha tingut petites modificacions.

3. Els plats presentats en les quatre edicions de 2016, 2017, 2018 i 2019 estan recollits en una obra que acaba de publicar-se (GARCIA, 2021).

Figura 2. Cartell del Concurs de Receptes de la Biosfera de 2019

Reserva de la Biosfera del
Montseny

**Receptes
de la
biosfera**

4a edició del Concurs de
receptes tradicionals cuinades
amb ingredients de la Reserva
de la Biosfera del Montseny, 2019

Si resideixes dins d'aquest territori, pots
participar-hi. La teva recepta concursarà
per ser escollida entre les millors de les
categories:

Primer plat / Segon plat / Postres / Beguda

Pots presentar la teva recepta a qualsevol
dels municipis de la Reserva de la Biosfera
del Montseny on s'organitzi el concurs.

Consulta el calendari i participa-hi!

Més informació, calendari i bases del concurs:
<https://parcs.diba.cat/rbmontseny>
p.montseny.rbiosfera@diba.cat
Tel. 938 475 102



Gabinet de Premsa i Comunicació DL B 21605/2019

 MONT SENY
RESERVA DE LA BIOSFERA

 **Diputació
Barcelona**

 **Diputació de Girona**

La tradició

Sense voler entrar en un debat conceptual sobre el sentit del terme *tradició* (i dels seus derivats), podem dir que al Montseny, com a la majoria de llocs, és evident que hi ha el que podem anomenar una cuina tradicional, entesa com un conjunt de plats que es fan actualment i que tenim documentats almenys des de fa dècades gràcies al testimoni de gent que els ha heretat d'una, dues o més generacions anteriors i, en part, també gràcies a documentació escrita. Convé aclarir que això no significa necessàriament que aquesta cuina tradicional del Montseny tingui una personalitat diferenciada respecte d'altres zones o del conjunt de Catalunya; en tot cas, aquesta és una qüestió sobre la qual podem aportar alguna dada, però en darrera instància queda oberta a la interpretació que en pugui fer cadascú.

Taula 1. Principals sis ingredients utilitzats

Producte	Concurs (131 receptes)		Bassi, 2004 (91 receptes)		Total (222 receptes)	
	Nombre	Percentatge	Nombre	Percentatge	Nombre	Percentatge
Porc	24	18,3	17	18,7	41	18,5
Bolets	21	16,0	18	19,8	39	17,6
Farina	14	21,4	10	11,0	38	17,1
Castanyes	18	13,7	5	5,5	23	10,4
Ous	13	9,9	6	6,6	19	8,6
Sucre	14	10,7	5	5,5	19	8,6

Si ens centrem en els dos reculls principals de receptes del Montseny que tenim a l'abast, que són les presentades al Concurs de Receptes de la Biosfera (GARCIA, 2021) i les recopilades per BASSI (2004), i analitzem quins són els dos ingredients principals de cadascuna de les 222 receptes (taula 1),⁴ observem que, amb força diferència respecte de la resta, els tres més presents són, per aquest ordre, el porc (18,5 % dels plats), els bolets (17,6 % dels plats) i la farina (17,1 % dels plats), seguits per les castanyes, els ous i el sucre. Convé aclarir que les receptes recollides en el Concurs han estat triades i presentades per les persones que hi participaven i que el fet que les quatre edicions s'hagin celebrat a la tardor podria comportar un cert biaix en els ingredients, tot i que tant els bolets com les castanyes,

4. No hem tingut en compte les receptes de begudes presentades al Concurs, i en alguns plats no hem identificat el segon ingredient principal, bé perquè valorem que no és significatiu (com el quall en el mató o l'oli en un fregit), bé perquè hi ha diversos ingredients que podrien tenir aquesta consideració.

propis d'aquesta estació, es poden conservar durant força temps. En canvi, desconexim com s'ha fet la selecció de les publicades per Bassi, on cal dir que entre els principals ingredients figuren també el bacallà (6 receptes, 6,6%), la patata (6 receptes, 6,6%), l'ànec (5 receptes, 5,5%) i la poma (5 receptes, 5,5%).

En primer lloc, trobem que el porc és, amb diferència, la carn més consumida, ja sigui fresca o en forma d'embotit o salaó (botifarres, cansalada, etc.), una característica que sembla compartida amb el conjunt de Catalunya, on el consum de carn de porcí fresca i de xarcuteria suma 19,8 quilos per persona i any i supera de molt la d'aviram, la segona més consumida amb 13 quilos.⁵ És interessant la gran presència dels bolets, que segurament no és comparable a la que tindrien en una anàlisi feta sobre tot el territori de Catalunya i que podria indicar-nos una característica pròpia; cal dir, a més, que sovint aquest bolet s'especifica, és un de concret (fredolic, rossinyol, rovelló, cep, etc.), i en aquest sentit mereix una menció especial un bolet tan apreciat al Montseny i tan desconegut a la resta de Catalunya com la sabatera (*Scutigera pes-caprae*). Ja hem dit que el fet que el Concurs s'hagi celebrat sempre a la tardor podria haver influït en una presència més gran d'aquest producte, però en el recull de Bassi aquesta presència és proporcionalment encara superior i, per altra banda, hi ha diverses receptes en què es fan servir bolets secs o en conserva. També sembla pròpia del Montseny la notable presència de la castanya, tant acompanyant carn de porc com en pastissos, entre d'altres. En canvi, la farina ens recorda que, malgrat trobar-nos en un entorn eminentment muntanyós i molt boscós, el blat continua sent bàsic per a la nostra subsistència i ens uneix alimentàriament amb tota la Mediterrània i més enllà.

Entre les preparacions, destaquen el grup dels rostits, guisats i estofats de carn, amb 31 receptes, i el de les sopes, cremes i escudelles, amb 20. Podem considerar que molts dels plats són compartits amb el conjunt de Catalunya (crema de carbassa, canelons, arròs a la cassola, pollastre o conill rostit, vedella guisada, peus de porc, crema catalana, etc.), però en no poc casos prenen un caràcter particular per la combinació amb castanyes o bolets: sopa de bolets, truita de paloma, pollastre amb sabateres, costella de porc amb castanyes torrades, llom amb castanyes, senglar amb castanyes i bolets, etc.

Algunes receptes criden l'atenció per ser poc habituals, com les pomes farcides de carn (figura 3), conegudes popularment com a «pomes de relleu», ben conegudes a l'Empordà i, en menor mesura, al Maresme, però que FÀBREGA (2014) afirma que també es fan a la Selva, al Gironès, al Pla de l'Estany i «al Vallès Oriental (Sant Celoni)», d'on també provenen les receptes que recull Pep Salsetes (2015). En FERRAN AGULLÓ (1981, pàg. 181)⁶ deia que a Catalunya era

5. Font: Institut d'Estadística de Catalunya, dades del 2020. <<https://www.idescat.cat/pub/?id=edcl&n=9509>> [Consulta: 18 gener 2022].

6. Es tracta d'una edició facsímil de la segona edició de l'obra, del 1933.

molt corrent menjar fruita farcida de carn, però el cert és que avui són poques les poblacions on aquests plats es mantenen vius. Nosaltres les hem pogut documentar a Arbúcies i a Riells i Viabrea, i GARCIA i BASSI (2002, pàg. 176) també les recullen en aquest segon municipi.

Figura 3. Pomes farcides



Foto de Lluís Garcia Petit

Un altre plat original són les «patates amb pell», recollit tant al Concurs (GARCIA, 2021, pàg. 108) com al llibre de GARCIA i BASSI (2002, pàg. 39), perquè tot i que el *Corpus del patrimoni culinari català* el recull com a «patates amb pela» (INSTITUT CATALÀ de la CUINA, 2012, pàg. 303), la recepta del Montseny difereix en tres aspectes prou importants: que les patates es pelen, que es tallen en dauets petits i que el plat porta també ceba, pebrot i tomàquet. Entre les diverses receptes de senglar, a banda de les que inclouen bolets i castanyes, trobem una original combinació de «senglar amb figues confitades». En el capítol del dolç podem esmentar la melmelada de cireres d'arboç, un fruit prou abundant al Montseny que també es fa servir en alguns plats guisats i en amanides.

L'evolució

De vegades podem tenir la temptació de pensar que la cuina tradicional ha romàs invariable, però això no és del tot cert. En realitat, la cuina evoluciona constantment. No és només que cada vegada que fem un plat el fem diferent, que mai no és exactament igual, sinó que amb el temps canvia algun ingredient o la manera com està present al plat, o varien els estris emprats, o es modifiquen les tècniques de cocció. A continuació comentem alguns exemples concrets d'aquesta evolució, que té molts vessants.

En els rostits i guisats, avui el llard gairebé no apareix en les receptes que hem recollit, però sabem que abans era més habitual que l'oli en aquests plats. L'oli era un producte car comparativament, i a més no s'havia propagat la idea que el greix de porc és perjudicial per a la salut. Es cuinava amb llard no com a opció conscient, no per cap decisió premeditada, sinó perquè era la manera com es cuinava. En tot cas, és clar que el resultat no és el mateix, el plat no té el mateix gust. Per altra banda, avui molt poca gent, si és que encara n'hi ha, continua cuinant amb foc de llenya com fa cent anys o menys, i això influeix en el gust dels plats no només per la llenya i el fum mateix, sinó també perquè moltes vegades implica un ritme de cocció diferent. El mateix podríem dir de les olles i cassoles de terrissa, que requereixen una cocció lenta i proporcionen un gust diferent de la que proporcionen els estris metàl·lics: són cada cop més escasses, sobretot les olles, i a més ja no es fabriquen de la mateixa manera.

La crema catalana o crema de Sant Josep, molt popular al Montseny i a tot Catalunya, és un cas clar de transformació aparentment imperceptible.⁷ En primer lloc, abans molta gent tenia gallines a casa, que s'alimentaven de restes de menjar, del que picaven per terra i d'una mica de gra que se'ls podia donar, i els ous que ponien tenien un gust prou diferent al dels ous que comprem avui, sense oblidar que també tenien un altre color i una textura més densa. A més, la llet era fresca de veritat;⁸ s'havia de bullir primer i, en refredar-se, feia una capa espessa de nata al damunt; el gust d'aquella llet no tenia res a veure amb el de la llet que consumim avui, fins al punt que hi ha persones consumidores de llet a qui no agrada aquella llet. Per altra banda, abans no era estrany posar-hi 12 rovells d'ou per litre de llet, com encara recull una de les receptes presentades al Concurs (GARCIA, 2021, pàg. 248), tot i que potser era més habitual posar-n'hi 8, com indica la recepta estàndard del *Corpus del patrimoni culinari català* (INSTITUT CATALÀ de la CUINA, 2012, pàg. 177), mentre que avui moltes vegades es fa amb només 6 rovells. Tenint en compte tots aquests factors, a banda de concloure que la crema que mengem

7. Recordem que la crema es fa bàsicament amb llet, rovells d'ou i sucre, als quals s'afegeix un espesseïdor i llimona i canyella per a aromatitzar.

8. El que ara es comercialitza com a «llet fresca» és en realitat llet pasteuritzada, que no cal bullir. I la llet més consumida és la llet uperitzada o ultrapasteuritzada, que es cou a una temperatura molt elevada.

avui tindrà difícilment el mateix gust que la de fa cinquanta anys, podem observar com ha evolucionat realment un plat tan tradicional.

El Concurs de Receptes de la Biosfera ens ha donat l'oportunitat d'escoltar de primera mà els canvis introduïts en algunes receptes heretades. Així, una cuinera que va presentar-hi un «llom amb castanyes estofades i xocolata», ens explicava que aquest plat antigament es feia amb costella de porc, sovint confitada, i botifarra negra. I la persona que va presentar la «costella de porc amb castanyes i moixines» ens deia que la seva àvia no hi posava costella, sinó orella i morro de porc salats, dues parts de l'animal que cada cop és menys habitual de trobar cuinades i que llavors procedien de la pròpia matança, habitual a la majoria de cases.

Però no només evolucionen els plats, les receptes, sinó que també evolucionen els costums, com hem pogut constatar en la recerca inèdita que hem esmentat més amunt. Per exemple, abans, per la festa major, era normal fer, amb els convidats que venien de fora, un àpat especial que solia incloure pollastre rostit, un costum que es manté cada cop en menys cases. Per cert, abans el pollastre era un plat extraordinari, que es menjava en dates assenyalades o com a molt el diumenge, mentre que avui, des que se'n va estendre la cria en granges, és un producte absolutament corrent i més aviat econòmic. També era normal menjar-ne per Nadal, un costum que es manté força estès; en canvi, els torrons, que avui són presents a la majoria de taules, moltes cases no se'ls podien permetre fa cinquanta anys. A la Garriga, un estudi recull que abans era costum en algunes cases menjar xai o cabrit el diumenge de Pasqua, un costum que ha desaparegut pràcticament (RUIZ, 2017, pàg. 126). Per altra banda, el diumenge a moltes cases es feia arròs a la cassola, però aquesta pràctica es manté en molt pocs casos. També ara es menja, per diverses causes, menys caça, però abans es menjaven gaigs, garses (joves), pardals, tords, grives, merles, tudons, oriols o esquirols.

Així doncs, quan diem que la cuina evoluciona no estem parlant només de petits canvis en els ingredients dels plats, sinó de canvis en les característiques dels productes, en els utensilis, en els sistemes de cocció, que afecten el resultat final; canvis en els costums socials que duen a deixar de fer alguns plats associats a determinades dates; canvis en els gustos de la població o millora en la qualitat de vida, que duu a abandonar certs plats que abans venien marcats per la necessitat de subsistència. Tot això fa que el que entenem per cuina tradicional no siguin unes receptes tancades i invariables, sinó plats que evolucionen per una diversitat de factors, encara estudiats insuficientment.

El patrimoni

L'evolució de les pràctiques alimentàries, inclosa la cuina, ha provocat també processos de desaparició de plats per qüestions pràctiques, com la inaccessibilitat d'algun ingredient, per l'evolució dels gustos, per la complexitat de l'elaboració,

etc. No podem afirmar categòricament que un plat hagi desaparegut, perquè sempre hi pot haver algú que encara el faci, encara que sigui de manera extraordinària, però sembla clar que hi ha plats que ja gairebé no es fan o que estan molt menys estesos que abans. Així, a banda dels plats de caça a què ja hem fet referència (arròs d'esquirol, ocellets amb farcellets de col, etc.), hi ha productes i plats com els menuts (sang i fetge, sang i perdiu, etc.), les farinetes, els escaldums, el brou bufat, les arengades, etc. que pràcticament ja no es fan. Els plats de bacallà també han decaïgut molt, entre altres coses per l'elevat preu actual d'aquest producte, però també per l'evolució dels costums lligats a la religió catòlica i a la Quarisma, en què era prohibit menjar carn els divendres. El «bacallà amb crancs de la riera major», per exemple, que es va presentar fa quaranta anys a la Primera Mostra de Cuina Osonenca (PÉREZ, 1982), és avui un plat unimaginable.

Segurament aquesta pèrdua de plats i de productes fa que els que es mantenen vius vagin concentrant un valor identitari, sobretot per contraposició als nombrosos plats que ens van arribant d'altres cultures o que es van generant a remolc de les tendències gastronòmiques i en un moment en què, en general, les influències culturals promogudes per la globalització dels mercats estimulen en moltes persones una cerca de referents culturals més propers. Tot això contribueix a considerar que la cuina tradicional forma part del patrimoni cultural, com ja hem assenyalat més amunt, i més concretament del patrimoni cultural immaterial. Ara bé, això planteja alguns interrogants sobre si podem considerar que els plats de la cuina tradicional són patrimoni. Des del punt de vista teòric, aquí hi ha dos aspectes fonamentals a considerar. El primer fa referència a la identificació i definició de l'element, és a dir, al fet de si l'element patrimonial (el «bé», com diríem en el cas dels patrimonis moble i immoble) és el plat o és una altra cosa, que pot ser més concreta, com una recepta, o més amplia, com una tècnica, una combinació d'ingredients o tot un sistema culinari. Aquest és un tema controvertit, no tant perquè ho sigui intrínsecament com, sobretot, perquè es tracta d'un àmbit que podem considerar nou en el patrimoni i que encara no s'ha analitzat i debatut prou; però en el fons no és un aspecte gaire diferent del que pot passar amb el patrimoni monumental, en què de vegades es considera patrimoni tot un conjunt d'edificis i altres vegades només un edifici o fins i tot una part d'un edifici. En qualsevol cas, si hem de fer cas dels elements inscrits a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat,⁹ sembla que, en certa manera, un plat sí que pot ser considerat com un element del Patrimoni Cultural Immaterial, tot i que el que s'hi inscriu formalment és la preparació del plat o els costums que hi van associats: la «preparació tradicional del kimchi», el «plat tradicional *oshi palav* i els seus contextos socioculturals», «coneixements, pràctiques i tradicions vinculats a la preparació i el consum del cuscús», etc.

9. Es pot consultar la llista completa a <https://ich.unesco.org/en/lists> [Consulta: 20 gener 2022].

El segon aspecte a tenir en compte és que, en tot cas, no tots els plats tradicionals serien patrimoni, sinó només aquells que s'adiguessin amb la definició de patrimoni cultural immaterial,¹⁰ és a dir, bàsicament aquells que, mantenint-se vius i havent-se transmès de generació en generació, fossin reconeguts com a patrimoni per la mateixa comunitat que els manté vius. Certament, això implica identificar quina és la comunitat implicada i definir el plat en qüestió, amb el nivell de detall que es consideri necessari i que, *a priori*, no ha de ser necessàriament el mateix en tots els casos. En l'inventari del patrimoni cultural immaterial que es va fer al seu dia i que es va actualitzant, es va decidir de recollir elements relacionats amb l'alimentació, però no plats concrets; ara bé, aquests elements també fan referència indirectament a plats i n'inclouen. Així, per exemple, «la caça i el seu consum» abraça les receptes de senglar com les que s'han presentat al concurs, els guisats amb castanyes formen part de la «recol·lecció i consum de castanyes», com també els pastissos de castanyes, i la «recol·lecció i consum de bolets» no es pot entendre sense tenir en compte tots els plats que s'elaboren amb aquest producte: sopes, guisats, truites...¹¹

En conclusió, podem dir que al Montseny hi ha un patrimoni cultural immaterial relacionat amb l'alimentació, integrat, entre d'altres, pels elements recollits a l'inventari i que inclou nombrosos plats en la mesura que són el resultat final i l'expressió més visible d'aquells elements. Tanmateix, seria desitjable aprofundir en la recerca i la reflexió sobre aquest patrimoni alimentari per tal de disposar de la informació necessària per a poder-lo salvaguardar adequadament, especialment tenint en compte el seu valor identitari (a l'escala que sigui) i el seu potencial com a factor de desenvolupament econòmic. En aquest sentit, la implicació de la gent que vol mantenir viu aquest patrimoni és indispensable.¹²

Agraïments

L'autor vol expressar el seu agraïment a la Reserva de la Biosfera del Montseny, organitzadora del Concurs de Receptes de la Biosfera, per haver-li confiat la coordinació tècnica de les quatre edicions; a la Diputació de Barcelona, per l'edició del

10. D'acord amb la Convenció per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial, de la UNESCO, «s'entén per "patrimoni cultural immaterial" els usos, les representacions, les expressions, els coneixements i les tècniques –juntament amb els instruments, els objectes, els artefactes i els espais naturals que els són inherents– que les comunitats, els grups i, en alguns casos, els individus reconeguin com a part integrant del seu patrimoni cultural. Aquest patrimoni cultural immaterial, que es transmet de generació en generació, és recreat constantment per les comunitats i els grups en funció del seu entorn, la seva interacció amb la naturalesa i la seva història, els infon un sentiment d'identitat i continuïtat i contribueix, per tant, a promoure el respecte de la diversitat cultural i la creativitat humana».

11. Podeu consultar l'inventari complet a <https://parcs.diba.cat/web/el-patrimoni-cultural-immaterial-del-montseny> [Consulta: 20 gener 2022]. Els elements relacionats amb l'alimentació es troben principalment a les categories «usos relacionats amb la natura» i «tècniques artesanals tradicionals».

12. Les persones que vulguin aportar informació sobre l'alimentació i la cuina tradicionals poden posar-se en contacte amb l'autor a l'adreça electrònica info@ipacim.org.

llibre que recull les receptes presentades al Concurs; al Museu Etnològic del Montseny La Gabella per haver promogut una petita recerca sobre l'evolució de la cuina festiva en els darrers cinquanta anys; a la Direcció General de Cultural Popular i Associacionisme Cultural i al Departament d'Antropologia de la Universitat de Barcelona, per la seva implicació i suport en l'inventari del patrimoni cultural immaterial del Montseny, que és el marc general en què se situen les accions esmentades i aquest mateix article.

Referències bibliogràfiques

- AGULLÓ, F. (1928): *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Llibreria F. Puig i Alonso. 290 p.
- AGULLÓ, F. (1981): *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Altafulla. 296 p.
- BASSI, J. (2004): *La cuina tradicional del Montseny: més de 100 receptes de les padrines*. Sant Vicenç de Castellet: Farell. 136 p.
- CABANÉ, J.; DOMÉNECH, A. (1969): *Nuestra cocina*. Barcelona: Bruguera. 655 p.
- FÀBREGA, J. (2014): *La cuina del 1714: història i receptes*. Barcelona: Viena. 214 p.
- GARCIA, L. (ed.) (2021): *Cuina, societat i natura al Montseny, Reserva de la biosfera*. Barcelona: Diputació de Barcelona. 263 p.
- GARCIA, A.; BASSI, J. (2002): *La Vall de les Pomes*. Riells i Viabrea: Ajuntament de Riells i Viabrea. 184 p.
- INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA (2012): *Corpus del patrimoni culinari català*. Barcelona: la Magrana. 511 p.
- LLADONOSA, J. (1981): *La cuina que torna*. Barcelona: Laia. 216 p.
- LUBOW, A. (2003): «A Laboratory of Taste». *The New York Times Magazine*, (10 d'agost de 2003); p. 38.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (2015): *Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. 54 p.
- PÉREZ, M. T. (coord.) (1982): *Primera Mostra de Cuina Osonenca*. Sant Hipòlit de Voltregà: Impremta Planàs. 82 p.
- RIBERA, E. (1989): *La cuina de ponent*. Lleida: Ribera i Rius. 214 p.
- RUIZ, M. (2017): *La Garriga, una història entre fogons*. La Garriga: Ajuntament de la Garriga. 282 p.
- SALSETES, P. (2015): *La cuina dels vallesans*. Sant Vicenç de Castellet: Farell. 192 p.)
- TORRADO, L. (ed.) (1979): *La cuina de l'àvia*. Barcelona: La Magrana. 221 p.
- VILELLA, J. (2011): «Gràcies i a Déu! (Santi Santamaría)» [en línia]. Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. <<https://acgn.cat/gracies-i-a-deu-santi-santamaria/>> [Consulta: 14 gener 2022].