

JOSEP PLA A NOVA YORK: MENJAR COM ALS ESTATS UNITS

Josep Pla –a vegades amic de les boutades– va escriure que on es menjava millor del món era a Nova York. Que s’hi troben excel·lents productes, menges d’arreu i gran restaurants. És cert, però la premsa novaïorquesa fa un temps va ventar una guitza al cul als de la Guia Michelin, que havien pretès fer una guia de restaurants de la ciutat precedides d’unes declaracions tan paternalistes –i tan franceses, ja se sap, la superioritat gal·la– que han fet empenyar tothom. Ara bé, també és cert que, per bé i per mal, Nova York no és com els Estats Units. Nova York és l’autèntic «melting pot» (escudella barrejada) de la cuina que es fa als Estats Units, més que de l’autèntica cuina nord-americana. Hi trobem, literalment, comunitats i restaurants de tot el món: europees, llatines, asiàtiques... Aquest fenomen es troba d’un cap a l’altre d’aquests immens país. Per exemple, a part dels restaurants i cafès, als malls sempre hi ha «places deli» amb especialitats mexicanes, cubanes tailandeses, xineses, italianes... a part d’especialitats locals dels Estats Units, com les de la cuina cajun –botifarres, arrossos com el Jambalaya que es diu que ve de la paella, peix negre...

No obstant, els sectors majoritaris de la població nord-americana són carn de canó del menjar escombraria, del menjar ràpid, de les hamburgueses i salsitxes, de les begudes dolces i gasoses, dels gelats i dels pastissos, dels més selectes i sofisticats de la Califòrnia de gustos que volen ser mediterranis, dels dressings per amanides, dels quètxups, maioneses i tota mena de salses sense les quals ni es pot menjar. Però també aquí el menjar preparat campa per les seves. La gent corrent no cuina a casa, només escalfa plats preparats –i normalment congelats– que es venen als supermercats, o safates ja preparades per al TVDiner o per a les reunions amb amics. Heus aquí el que trobem ara mateix en qualsevol supermercat: pizza de pepperoni (un embotit, la més apreciada), pizza amb salsa barbacoa (que són un renec en referència a l’autèntica pizza napolitana!), ales o peces de pollastres arrebossats (amb el seu greix i la seva pell, una autèntica bomba de colesterol), nuggets (pasta de coses indefinibles del pollastre), barretes de peix arrebossat, «taquitos» i altres amenitats pseudomexicanes i, ja com a concessió a l’alta gastronomia (secció «Deli»), lassanya, «pots» (guisats de carn i alguna guarnició), garlic bread italià (pa d’all), bagels jueus, sopes californianes o pa francès (baguette). I, és clar, tota classe de greixosos snacks, bunyols (doughnuts), gelats i pastissos. Poca cosa fresca: sobretot carn i algun filet de peix (catfish o silur, tilàpia) i gambes. Tot i que tinc amics, tant de Florida com de Califòrnia, que intenten menjar a l’estil cubà, mexicà o mediterrani.

Es fa difícil remuntar aquesta situació, malgrat que en alguns estats ha declarat l’estat d’alarma per l’obesitat mòrbida, malalties cardiovasculars i altres plagues degudes a aquest mal model d’alimentació, que és el que ara s’ha exportat a tot el món i sol ser el que segueixen, també aquí, els nostre joves. I, com a solució fictícia, estranys règims basats en una suposada «alimentació sana», aliments funcionals i miraculosos, sucres verds, etc.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/02/03/josep-pla-nova-york-menjar/827228.html?utm_source=rss