

Reportatge. La mostra 'Els paisatges a la taula' incorpora un centenar d'objectes etnològics del Museu de les Terres de l'Ebre



Un dels objectes més destacats de la mostra són les neveres de gel antigues, aportades pel fons del museu. FOTO: JOAN REVILLAS

LA CUINA DE CASA NOSTRA AL LLARG DELS SEGLES

MARIA NOCHE
AMPOSTA

La mostra 'Els paisatges a la taula' té per objectiu mostrar l'evolució de la gastronomia catalana al llarg de la història i com la globalització ha transformat la producció, el consum i la varietat de productes de les taules catalanes.

La nostra cuina es vincula al paisatge? Com ens alimentem? Són alguns dels interrogants que es planteja l'exposició, creada des de la Xarxa de Museus d'Etnologia de Catalunya i que actualment es pot visitar al Museu de les Terres de l'Ebre fins al proper 20 de maig, on acaba el seu recorregut d'itinerància. En aquest últim tram s'han incorporat a la mostra un centenar d'objectes etnològics pertanyents al fons del MTTE, que reforcen el relat que recull l'exposició de la cuina ebrencada dins la cuina catalana.

Fins fa unes dècades, la gent posava a taula allò que produïa amb els recursos del seu entorn. Això ha anat canviant amb el pas del temps i actualment existeix una importància clara de recuperar les formes de producció i consum d'abans. El director i gerent del Consorci del Museu de les Terres de l'Ebre, Alex Farnós, afirma que la mostra posa èmfasi en el fet que la cuina catalana és especialment rica, sobretot a les Terres de l'Ebre, per la varietat dels seus paisatges. «Els paisatges diversos produeixen aliments diversos, que donen lloc a cuines riques».

Objectes únics

L'etnòloga del Consorci, Carme Queralt, explica que entre els objectes incorporats del fons del MTTE hi ha elements únics, molt antics, com una gerra de l'època medieval o un setrill d'oli datat l'any 1800. Tot i això, la majoria

d'objectes pertanyen als segles XIX i XX, i el que pretenen és ampliar l'explicació de l'exposició. A l'hora de tractar la part dels conreus mediterranis es fa una pinzellada de la producció de la vinya, el vi i el blat, els més emblemàtics del conjunt de tot Catalunya, i des del MTTE s'afegeix la pesca, l'apicultura, la caça i l'olivera.

Pel que fa als elements de cuina, s'han introduït foguerills portàtils amb els quals es cuinava abans, una bateria de cuina de terrissa, una de ferro i una d'alumini; també s'ha preparat una taula tradicional, de casa de pagès, amb els objectes que utilitzaven a l'hora de les menjades i, en comparació amb aquesta, una taula actual de restaurant. També molts altres elements com sifons, garrafes de vi de diferents èpoques o neveres de gel antigues. «Les hem incorporat pensant sobretot en la població més jove, perquè els objectes d'aquest tipus ja no els han arribat a veure mai», afirma Queralt.

L'exposició es divideix en diferents àmbits que creen el fil explicatiu, començant pels paisatges del territori. Segueix amb els conreus mediterranis i passa també per l'àmbit de la cuina, tractant el vincle del paisatge amb el patrimoni gastronòmic. En el tram final fa una reflexió sobre què mengem, com i quan, i com els canvis en el món laboral i les formes d'oci han provocat també canvis en la forma de consum dels aliments; i finalitza amb les formes d'elaboració, conservació i comercialització.



Un dels objectes etnològics del fons del museu. FOTO: JOAN REVILLAS