

Televisió

Josep Mulet: «Vull que la cuina trenqui les barreres culturals»

El periodista mallorquí estrena anit l'espai Karakia al Canal 33

MIREIA BALASCH. Palma.

Poble i tradició, cultura i costums, ètnia i gastronomia. Sobre aquesta premissa s'alça el nou programa del Canal 33 Karakia, que Pep Mulet ideà per acostar l'espectador, a través de la gastronomia, a les diferents comunitats d'immigrants que habiten a Catalunya. Al llarg de deu capítols, Mulet recorre diversos restaurants catalans en un viatge imaginari que l'ha de dur a Nova Zelanda, on trobarà la Karakia. Cercar el nom del programa fou, segons Mulet, una de les tasques més difícils de la producció.

«El meu equip i jo volíem un títol que tingués una doble lectura, gastronòmica i cultural. L'únic que teníem era gàrum, que és un producte que es trobava a la costa peninsular i que prové dels romans, però no ens convencia. Així que cercant per internet i pensant que havia de tenir alguna relació amb un poble llunyà, com el maorí de Nova Zelanda, vam topar amb el terme karakia, que significa, en aquesta llengua, pregària i, alhora, foc amb el qual cuinen els déus».

Plats xinesos, receptes iranians, tradicions culinàries del Perú i d'altres de l'Àfrica Subsahariana o la mateixa Itàlia serveixen a l'equip del mallorquí per introduir-se en les comunitats d'immigrants i conèixer la seva manera de viure, «no pas quins són els seus problemes». Malgrat tot, la sèrie divulgativa deixa entreveure algun aspecte negatiu, com el del racisme i la desconfiança: «Em vaig trobar amb un camerunès que fa més de quinze anys que viu al país i encara l'atura la Policia pel carrer pel simple fet que té la pell fosca».

Aquests prejudicis són els que portaren Mulet a idear aquest programa el 1994. Segons el mallorquí, «la gent no té assumida la cultura d'immigrants i cal trencar les barreres entre comunitats». I per ell, la gastronomia és una bona manera de fer-ho. A Karakia el públic trobarà no només receptes, sinó l'explicació de com «molts aliments han arribat a les nostres mans». I els mallorquins, una gran curiositat.

Aquesta fa referència, ni més ni manco, que al tradicional tombet, fet de patata, albergínia, tomàtiga i ceba, principalment. I és que «a Síria encara existeix un plat que significa, en el seu idioma, tombar i que, malgrat fer-se amb arròs i carn, és el precedent del tombet illenc. Antigament a Mallorca aquest plat es feia en capes i, al final, es tombava».