

REPORTATGE

«Karakia»: la cuina de la diversitat

El canal 33 emet dilluns i dissabte una sèrie documental sobre la gastronomia i la cultura dels immigrants

A totes les cultures el menjar és senyal d'hospitalitat. Això ha pogut ser comprovat pel periodista de TV3 Josep Mulet i l'operador d'imatge Jaume Altadill, que han trobat a la cuina una porta oberta per conèixer els costums dels immigrants. Durant cinc

mesos han accedit a les cases particulars i restaurants de xinesos, africans, peruans, italians, iranians i iraquians, entre d'altres, que conviuen a Barcelona. El resultat és «Karakia», una peculiar sèrie gastronòmica i documental que s'emeta els dilluns al

canal 33 i que es repeteix els dissabtes al migdia. L'equip del programa ha conegut immigrants de diferents pobles i ha compartit la seva taula, els seus gustos i aromes... Els mateixos que, a ells, els transporten a les ciutats i paratges que enyoren.

Teresa Romero

Després de dos capítols dedicats a la comunitat xinesa (el segon es pot tornar a veure avui al migdia), el programa «Karakia» assistirà el proper dilluns a la típica «Penya criolla», una trobada en la qual els peruans mengen, canten i ballen al ritme de la música llatinoamericana. El «cebiche», les «papas a la huancaina» i les «papas rellenas» són alguns dels plats que protagonitzen el capítol de dilluns.

Al mateix temps descobrirem begudes com la «chica morada» o el «pisco sour». Aquests seran els ingredients gastronòmics d'una sèrie documental que també mostra com és la vida quotidiana dels peruans, la comunitat més nombrosa de Llatinoamèrica.

«Karakia» és una sèrie creada pel periodista ENG de TV3, Josep Mulet, que utilitza la gastronomia com a forma d'aproximació a les cultures dels cinc continents. «L'originalitat d'aquest espai documental és que utilitza la cuina per entrar a la cultura de la diversitat», explica l'autor. L'equip integrat per Mulet, Jaume Altadill (imatge i realització), Alba Casals (producció), Hèctor Buenaventura (auxiliar del programa) i Adolf Ollé (documentalista) s'ha vist sorprès per l'hospitalitat que ha rebut cada cop que trucava a una porta. «La gastronomia ens ha ajudat a trencar barreres i a conèixer una mica millor els nostres veïns immigrants. Ningú ens ha mirat malament», comenta el periodista mallorquí.

En els últims anys han proliferat a Catalunya els restaurants amb ofertes gastronòmiques de diferents cultures i els ciutadans s'han sentit atrets per les aromes i els sabors nous que hi podien trobar. «Karakia» proposa una descoberta de les diverses comunitats nacionals i ètniques que viuen aquí a través de les cuines respectives. «El programa és, en definitiva, una oportunitat per conèixer la cuina, la gent i els costums d'aquells que viuen a l'altra cantonada i que, malgrat tot, semblen estar lluny», indica el seu autor.

Totes les cultures a la mateixa cassola

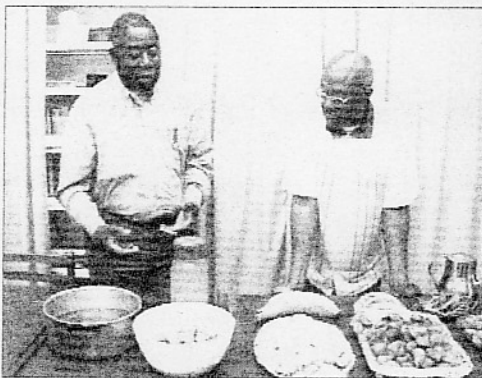
Actualment, a Barcelona i els seus voltants, principalment, hi viuen comunitats provinents d'una cinquantena de països. Si bé el nombre d'immigrants dels països en vies de desenvolupament és més elevat, també són molts els de països industrialitzats que, per un motiu o altre, han acabat residint a Catalunya (nord-americans, italians, nòrdics, alemanys, japonesos, francesos...).

Basant-se en la premissa que «la cuina de tot el món, per diferent que sigui, es pot preparar al mateix fogó» el programa no fa distincions. «Nosaltres no contribuïm a fer més gran la barreja que separa el Nord del Sud.»

Feia sis anys que la proposta d'aquesta sèrie



PERUANS. Bateig de l'Ariadna, filla de sevillana i de peruà.



GUINEA ECUAT. Joaquín i Donato, de l'ètnia bubí.



XINA. Els xinesos protagonitzen dos capítols.



PAÏSOS NÒRDICS. Timo, un finlandès casat amb una catalana, amb els seus fills.

estava al despatx del cap de Programes de Televisió de Catalunya. «L'any 1994 vam enregistrar fins i tot un capítol pilot que un dia va ser descol·locat per l'actual director del canal 33, Francesc Fàbregas. Va coincidir que jo li vaig presentar un altre projecte sobre gastronomia però li va interessar més «Karakia» perquè tractava de la diversitat cultural a Barcelona», relata. I en cinc mesos la sèrie va veure la llum.

La tria del nom del programa no va ser fàcil. «Al principi el vam batejar com a «Fogons exòtics» però després vam triar la paraula «karakia», que és una pregària en la cultura maori. En la mitologia de les illes Samoa es feia servir per obrir la terra i cuinar, en un forn subterrani, el menjar dels déus», descriu Josep Mulet.

Les comunitats

Les comunitats que es veuran representades en aquesta primera etapa pertanyen a la Xina, Perú, els Països Nòrdics, l'Iran, l'Àfrica subsahariana, Itàlia i Irak. L'equip ha compartit taula amb la família del restaurant El Patio Latino, en un tradicional esmorzar de diumenge, i ha assistit al bateig de l'Ariadna, filla d'una sevillana i d'un peruà, on es va ballar el «huaylarsh», un ball típic de la serra peruana. A d'altres capítols coneixerem Timo, un finlandès casat amb una catalana que va preparar dos plats del seu país amb l'ajut dels seus dos fills. També veurem alguns plats típics que van elaborar Joaquín i Donato, que pertanyen a l'ètnia bubí de Guinea Equatorial.

«Karakia» també visitarà un petit temple taoista cuidat per monjos taiwanesos i situat a l'Eixample de Barcelona. Cada matí, els monjos fan les ofrenes de te i fruites al seu «Buda somrient». El monjo Chang explicarà com entenen ells la reencarnació. «Si l'esperit surt pel nas en morir, ens reencarnem en mosquits», expliquen al programa.

Coincidint amb el llançament del programa, La Principal d'Edicions, a través de TVC Disc, ha enregistat un compacte amb músiques de «Karakia». Àngel Poncela i Jacinto Corral, autors també de la música original de la careta, han recreat en les seves composicions les atmosferes dels països d'origen dels immigrants. Atmosferes que recreen el sentir dels xinesos, dels peruans, dels africans o dels italians, entre d'altres, lluny de la seva nació. L'última peça del disc és un homenatge al poble d'on hem tret el nom del programa. El CD s'acompanya amb una selecció, en forma de llibret, de les receptes cuinades al programa.

Paral·lelament, «Karakia» també compta amb una completa pàgina «web» on es poden trobar totes les receptes dels plats que vagin apareixent al llarg dels capítols. A més, hi haurà informació complementària i adreces de restaurants i altres establiments de referència. L'adreça és <http://www.tvccatalunya.com/karakia>.

Dilluns, 33, 22.40 hores i dissabtes (reposicions) a les 14.00 hores.