

## Contempleu el llamàntol

L'enorme, olorosa i extremament ben promocionada Fira del Llamàntol de Maine se celebra cada any a finals de juliol a la costa central de l'estat, que és com dir el costat occidental de la badia de Penobscot, el sistema nerviós de la indústria del llamàntol de Maine. L'anomenada costa central va d'Owl's Head i Thomaston, al sud, fins a Belfast, al nord. (També podria ser que arribés fins a Bucksport, però les nostres incursions no ens van dur mai més al nord de Belfast, i és que el trànsit estiuenc de la carretera 1 és, com ja us podeu imaginar, inimaginable.) Les dues poblacions més importants de la regió són Camden, amb la seva riquesa de tota la vida, un port farcit de iots, restaurants de cinc estrelles i *bread & breakfast* fenomenals, i Rockland, una important i antiga població pesquera que cada any organitza la fira a l'històric Harbor Park, arran mateix d'aigua.<sup>1</sup>

El turisme i els llamàntols són les dues indústries principals de la costa central de la regió, totes dues lligades a la

---

1 Hi ha un apotegma nadiu que ho resumeix bé: «Camden es coneix pel mar; Rockland, per l'olor».

temperatura de l'aigua, i la Fira del Llamàntol de Maine no és tant una intersecció entre les dues indústries com una col·lisió deliberada, alegre, lucrativa i sorollosa. El tema que m'han encarregat que cobreixi en el meu article per a la revista *Gourmet* és la cinquanta-sisena edició anual de l'FLM, del 30 de juliol al 3 d'agost de 2003, que aquest any té per tema oficial: «Fars, Rialles i Llamàntols». El públic total que va passar per caixa va ser de més de cent mil persones, en part gràcies a un espot emès el mes de juny a tot el país per la CNN en què l'editor en cap de la revista *Food & Wine* saludava l'FLM com una de les millors fires de temàtica culinària del món. Punts àlgids de la fira de 2003: els concerts de Lee Ann Womack i Orleans, els concurs anual de bellesa La Deessa Marina de Maine, la gran cercavila de dissabte, la cursa sobre caixes flotants en memòria de William G. Atwood de diumenge, el concurs anual de cuina amateur, les desfilades de carnaval, les atraccions de fira i les parades de menjar, i la Gran Carpa Menjador de l'FLM, on es consumeixen més d'onze mil quilos de llamàntol de Maine acabat de pescar que prèviament s'han preparat a l'Olla de Llamàntols Més Gran del Món que hi ha prop de l'entrada nord. També es poden trobar rotlles de llamàntol, crestes de llamàntol, saltejat de llamàntol, l'amanida de llamàntol Down East, sopa de llamàntol, raviolis de llamàntol i farcelletts de llamàntol fregits. Es pot aconseguir llamàntol Thermidor en un restaurant que es diu Black Pearl, al moll nord-oest de Harbor Park. Un gran estand de fusta de pi patrocinat pel Consell per a la Promoció del Llamàntol de Maine ofereix tríptics gratuïts amb receptes, consells per menjar i curiositats sobre llamàntols. El guanyador del concurs de cuina amateur de divendres prepara platets de llamàntol amb safrà, i qui en vulgui la recepta se la pot descarregar del web [www.maine lobster festival.com](http://www.maine lobster festival.com). Hi ha samarretes de llamàntol, ninots amb cap de llamàntol, llamàntols inflables de piscina i gorres ajustables de llamàntol amb unes grans pinces

escarlata que oscil·len sobre una molla. I el vostre corresponsal ho va veure tot, acompanyat d'una nòvia i dels seus pares (del corresponsal); un dels quals de fet va néixer i es va criar a Maine, tot i que a l'extrem nord, que és zona patatera i que és tot un altre món en relació amb la turística costa central.<sup>2</sup>

A efectes pràctics tothom sap el que és un llamàntol. Ara bé, com acostuma a passar, hi ha molt més a saber del que la majoria tenim la curiositat de voler descobrir; al final és sempre una qüestió d'interessos. Des d'un punt de vista taxonòmic, un llamàntol és un crustaci marí de la família dels nefròpids, caracteritzats per tenir cinc parells de potes articulades, el primer dels quals, acabat en unes pinces grosses que li serveixen per dominar les preses. Com moltes altres espècies de carnívors bentònics, els llamàntols són alhora predadors i carronyers. Tenen els ulls prominents, antenes i brànquies a les potes. Al món hi ha més o menys una dotzena d'espècies de llamàntols i llagostes, de les quals la que ara ens interessa és el llamàntol americà, l'*Homarus americanus*. El nom anglès, *lobster*, també utilitzat per a les llagostes, ve de l'anglès antic *loppestre*, que se suposa que és una forma corrupta de la paraula llatina per dir *llamàntol* barrejada amb la paraula *loppe*, de l'anglès antic, que vol dir «aranya».

És més, aquests crustacis són artròpodes aquàtics de la classe *Crustacea*, un filum que inclou els insectes, les aranyes, els crustacis i els centpeus/milpeus, que tenen com a principal tret comú, a banda de l'absència d'un conjunt cervell/columna centralitzat, el fet de disposar d'un exoesquelet quitinós compost per segments on s'articulen parells d'extremitats.

---

2 NB: Tots els individus personalment vinculats a la meua persona han deixat clar des del principi que no volen aparèixer en aquest article.

El cas és que tant les llagostes com els llamàntols són bàsicament grans insectes marins.<sup>3</sup> Com la majoria d'artròpodes, daten del període juràssic, biològicament tan anteriors als mamífers que és ben bé com si fossin d'un altre planeta. I —especialment en el seu estat natural, d'un marró verdós, quan branden les pinces gruixudes com si fossin armes i fan anar les antenes com fuets— no són gaire bonics de veure. I és veritat que són els escombriaires del mar<sup>4</sup> i mengen tota mena de coses mortes, tot i que de tant en tant també mengen mol·luscos vius, certes menes de peixos ferits i algun cop es devoren entre ells.

Però tenen bon gust. O almenys això creiem avui dia. Fins a algun moment del segle XIX, els llamàntols eren un aliment directament vulgar que només menjaven els pobres i els reclusos. Tot i la duresa de les condicions penals de l'època, en algunes colònies nord-americanes hi havia lleis que prohibien donar llamàntol als presos més d'un cop per setmana, perquè s'entenia que era una pràctica cruel i extraordinària, com si els fessin menjar rates. Un dels motius d'aquesta poca consideració era la presència nombrosíssima del llamàntol a Nova Anglaterra. «Una abundància increïble», eren les paraules amb què una font descrivia la situació, acompanyades per relats en què els pares pelegrins de Plymouth es ficaven a l'aigua i n'agafaven tants com volien directament amb la mà, o en què la primitiva costa de Boston en quedava tan plena cada cop que hi havia una tempesta forta que eren vistos com una nosa prudent que es trinxava per fer-ne fertilitzant. També passa que els llamàntols premoderns es coïen morts i es guardaven en conserva, nor-

---

3 De fet, el terme que fa servir la gent de la costa central per referir-s'hi és «cuca», per exemple: «Vine a casa diumenge, que ens menjarem unes cuques».

4 Dada trivial: a les trampes de llamàntols sovint s'hi posen arengades mortes com a esquer.

malment amb sal o en toscos recipients hermètics. La primera indústria del llamàntol de Maine va aparèixer durant la dècada de 1840 al voltant d'una dotzena de fàbriques de conserves que enviaven el seu producte a llocs tan remots com Califòrnia, on el sol·licitaven només perquè era barat i ric en proteïnes, una mena de benzina masticable.

Ara, en canvi, el llamàntol és un aliment refinat, una exquisidesa, només un graó o dos per sota del caviar. La seva carn és més ferma i substanciosa que la de la majoria de peïxos, i el gust, més subtil que la intensitat marinera de musclos i cloïsses. En la imaginació popular del menjar nord-americà, els llamàntols són l'equivalent mariner del filet, amb el qual sovint es combina en els plats denominats Surf 'n' Turf, als graons més descaradament cars de les cartes de les cadenes de restaurants de carn.

De fet, un objectiu evident de l'FLM i del seu patrocinador omnipresent, el Consell per a la Promoció del Llamàntol de Maine, és contrarestar la idea que els llamàntols són un producte de luxe, car i poc sa, adient només per als paladars dels llepafils o com a requisit ocasional per al dia que et saltes la dieta. Les presentacions i els tríptics recalquen constantment que la carn de llamàntol té menys calories, menys colesterol i menys greixos saturats que la de pollastre.<sup>5</sup> I a la Gran Carpa Menjador pots aconseguir un «quart» (l'abreviació amb què la indústria denomina els llamàntols d'una lliura i quart), una tassa amb una mica més de cent grams de mantega fosa, una bossa de patates fregides i un panet amb una porció de mantega per uns dotze dòlars, no gaire més del que costa un sopar al McDonald's.

---

5 Evidentment, el costum de sucra la carn de llamàntol en mantega fosa anul·la aquestes especificacions tan afortunades des del punt de vista del greix, detall que els textos promocionals de la fira no comenten mai, de la mateixa manera que els relacions públiques de la indústria de la patata no fan mai esment de la crema agra ni dels trossets de cansalada.

Ara bé, heu de saber que la democratització del llamàntol que fa la Fira del Llamàntol de Maine va acompanyada de les inconveniències massificades i les renúncies estètiques pròpies de la veritable democràcia. Vegeu, per exemple, la Gran Carpa Menjador, on sempre hi ha una cua com les de Disneyland i que resulta que són setze hectàrees de cues de cafeteria a l'ombra d'un tendal i rengleres de llargues taules amb banc incorporat en què amics i desconeguts seuen a tocar i trenquen i masteguen i s'omplen de regalims. Hi fa calor, el sostre mig caigut atrapa el vapor i les olors, que són fortes i només parcialment relacionades amb el menjar. També hi ha molta fressa, bona part de la qual masticatòria. Els sopars se serveixen en safates de poliestirè, els refrescos estan esbravats i no tenen glaçons, el cafè és de supermercat, amb més poliestirè, i els coberts són de plàstic (no hi ha aquelles forquilles llargues i primes que serveixen per buidar la carn de la cua, tot i que uns quants comensals espavilats n'han dut de casa). Tampoc et donen prou tovallons, tenint en compte la mullena que fas quan menges un llamàntol, especialment si estàs anxovat en un banc al costat de nens d'edats diverses i nivells de motricitat fina molt diferents entre si; per no parlar de la gent que d'alguna manera ha aconseguit entrar la cervesa dins d'unes neveres enormes que bloquegen el passadís, o que tot d'una treuen els hules que s'han dut de casa i els despleguen sobre grans trossos de taula per mirar de reservar-les (les taules) per al seu grup. Etcètera. Tot plegat no passen de ser inconveniències menors, esclar, però resulta que l'FLM és plena d'aquesta mena de petits entrebancs, com als espectacles de capçalera de l'escenari principal, per exemple, en què resulta que si vols seure en una cadira plegable has de pagar vint dòlars més; o les corredisses enfollides que hi ha a la Carpa Nord per aconseguir els flascons minúsculs amb les mostres dels plats finalistes del concurs de cuina; o la molt pregonada final del concurs de la Deessa Marina de Maine, que després és

insuportablement llarga i consisteix bàsicament en un continu d'agraïments i reconeixements als patrocinadors locals. I val més no parlar dels lavabos portàtils grollerament inadequats o del fet que no hi ha lloc per rentar-te les mans ni abans ni després de menjar. De fet la Fira del Llamàntol de Maine és una fira de comtat de nivell mitjà amb ganxo culinari, i en aquest sentit no és gaire diferent de la fira del cranc de Tidewater, de la fira del blat de moro de l'Oest Mitjà, de les fires del xili de Texas, etc., i hi comparteix la paradoxa central de qualsevol esdeveniment comercial atapeïdament demòtic: no és per a tothom.<sup>6</sup> No tinc

---

6 De fet hi hauria molt a dir sobre les diferències entre la classe obrera de Rockland i el regust altament populista de la seva fira, i el còmode i elitista Camden, amb les vistes caríssimes, les botigues lliurades als jerseis de dos-cents dòlars i les llargues fileres de cases victorianes reconvertides en B&B de gamma alta. I de fet aquestes diferències conformen les dues cares de la gran moneda del turisme nord-americà. Aquí gairebé no en parlarem, d'això, només per amplificar l'esmentada paradoxa i revelar les preferències personals del vostre corresponsal. Confesso que no he entès mai per què la idea que té tanta gent de «passar-s'ho bé» consisteix a guarnir-se amb xancletes de dit i ulleres de sol i avançar a pas de tortuga entre un trànsit enfollidor fins a atraccions turístiques caloroses i plenes com un ou per experimentar un sabor local que la presència mateixa dels turistes espatlla per definició. Pot ser (com els meus acompanyants en aquesta fira m'indiquen repetidament) que tot plegat sigui una qüestió de personalitat i de gust adquirit: el fet que no m'agradin les atraccions turístiques vol dir que no entendré mai quin atractiu tenen, o sigui que segurament no hauria de ser jo qui en parlés (d'aquest suposat atractiu). Però, com que és gairebé segur que aquesta nota a peu de pàgina no sobreviurà a les tises de l'editor, tiro pel dret:

Tal com ho veig, fer turisme segurament deu ser bo per a l'ànima, encara que sigui només ocasionalment. No vull dir bo per a l'ànima en el sentit de refrescant o vivificador, sinó en un sentit més adust, el de quan et mires les coses fredament i et dius que toca assumir-les i enfrontar-t'hi. La meva experiència personal no em fa pensar que viatjar pel país obri horitzons ni sigui relaxant, ni que els canvis radicals de lloc i context tinguin un efecte saludable, sinó més aviat que el turisme nacional és radicalment constrenyidor i que et sotmet a les pitjors humiliacions, que és hostil a la fantasia

res contra l'editora eufòrica de *Food & Wine*, però dubto que hagi estat mai aquí, a Harbor Park, entre gernacions que s'espolsen els mosquits de les maresmes mentre mengen pastissos de nata fregits i miren com el professor Paddywhack es passeja sobre unes xanques de metre vuitanta amb un impermeable i tot de llamàntols articulats que li surten en les direccions més impensades i terroritza els seus fills.

Els llamàntols són una menja essencialment estiuenca. I ho són perquè avui dia preferim menjar-nos-els frescos, i per tant acabats de pescar, una activitat que per motius pràctics i econòmics es fa sempre a profunditats de menys de vint-i-cinc brases. Els llamàntols tendeixen a estar més actius i afamats (és a dir, són més fàcils d'atrapar) a l'estiu, quan la temperatura de l'aigua és d'entre set i deu graus centígrads. A la tardor, molts migren cap a les aigües profundes, sigui buscant-hi una certa escalfor o per evitar el fort onatge que s'abat tot l'hivern sobre la costa de Nova Anglaterra. N'hi ha que es fan un forat al fons marí. Potser hibernen, no se sap del cert. L'estiu també és l'època que muden la closca; entre principis i mitjans de juliol, concretament. Els artròpodes quitinosos creixen a base

---

que realment som unes persones individuals i que en certa manera vivim a fora, i per sobre, de les coses. (I el que ara ve és la part que els meus companys troben especialment desafortunada i repel·lent, una manera segura d'espantillar-te els viatges de vacances:) Per mi, ser un turista és convertir-te en la forma més pura de nord-americà actual: una persona alienada, ignorant, delerosa del que mai podrà tenir, decebut d'una manera que ets incapaç de reconèixer. És espantillar, per pura ontologia, la genuïnitat no espantillada que et disposes a experimentar. És imposar la teva presència en llocs que, en tots els sentits no econòmics, serien millors, més reals, sense tu. És, a còpia de cues, embussos i una infinitat de transaccions, haver-te d'enfrontar a una dimensió de tu tan indefugible com dolorosa: com a turista, et converteixes en un ésser econòmicament significatiu però existencialment detestable, un insecte posat sobre una cosa morta.



de mudes, una mica com quan ens hem d'anar comprant roba més gran a mesura que creixem i guanyem pes. Com que els llamàntols poden viure més de cent anys, també poden arribar a ser força grossos i pesar tretze quilos o més; però a la pràctica no hi ha gaires llamàntols realment veterans, perquè les aigües de Nova Anglaterra són molt tancades.<sup>7</sup> Sigui com sigui, d'aquí ve la distinció culinària entre els llamàntols de closca dura i els de closca tova, que a vegades també es denominen «pelables». Els llamàntols de closca tova són els que fa poc que han fet la muda. Als restaurants de la costa central, els menús d'estiu els ofereixen tots dos, i els pelables són una mica més barats, tot i que costen menys de desmantellar i que teòricament tenen una carn més dolça. El motiu del descompte és que els llamàntols, quan han mudat de closca, tenen una capa d'aigua marina que els serveix d'aïllament mentre la closca nova s'endureix, o sigui que un cop oberts tenen una mica menys de carn, i a vegades hi ha unes gotes d'aigua olorosa que ho impregnen tot o que surten disparades en un doll com si espremessis una llimona i van directament a l'ull d'algun company de taula. Ara bé, a l'hivern, o si compres llamàntol en algun lloc lluny de Nova Anglaterra, gairebé hi pots pujar de peus que serà de closca dura, que, per motius evidents, viatgen millor.

Com a entrant a la carta, el llamàntol es pot coure al forn, rostir a la graella, fer al vapor, a la brasa, saltat, fregit o al micro-ones. El mètode més comú, però, és bullir-los. Si us agrada prendre'n a casa, segurament ho feu així, perquè és molt fàcil. Cal una cassola grossa amb tapa, que s'omple d'aigua fins a la meitat (el consell que s'acostuma a donar és que calen una mica menys de dos litres i mig per llamàntol). La manera òptima de fer-ho és amb aigua de mar, o bé s'hi poden afegir dues

---

7 Dada: en un bon any, la indústria dels Estats Units produeix trenta-sis mil tones de llamàntols, més de la meitat dels quals a Maine.

culleradetes de sal per cada litre d'aigua de l'aixeta. També va bé saber quant pesen els llamàntols. Fas bullir l'aigua, hi poses els llamàntols, un cada vegada, tapes la cassola i esperes que l'aigua torni a bullir. Després deixes un foc constant i fas que l'aigua vagi bullint lentament: onze minuts per al primer mig quilo de llamàntol, i després quatre minuts per cada mig quilo addicional. (Això suposant que hàgiu comprat llamàntols de closca dura, com en principi és el cas tret que visqueu entre Boston i Halifax. Se suposa que en el cas de llamàntols pelables heu de restar tres minuts al total.) El motiu pel qual els llamàntols es tornen vermells a la cassola és que el procés de bullir-los d'alguna manera elimina tots els pigments del quití menys un. Com a truc fàcil per saber si el llamàntol és cuit, intenteu arrencar-li una antena; si surt sense cap esforç, ja us el podeu menjar.

Un detall tan evident que la majoria de receptes ni tan sols l'esmenten és que el llamàntol ha d'estar viu quan el fiques a la cassola. És part del seu encant modern; és el menjar més fresc que hi ha. No hi ha temps de descomposició entre el moment d'atrapar-lo i el de menjar-te'l. No és només que els llamàntols no s'hagin de netejar ni condimentar ni pelar. S'atrapen vius amb unes trampes, es col·loquen en recipients plens d'aigua de mar, i —mentre l'aigua estigui ventilada i els animals tinguin les pinces lligades o enganxades per evitar que es destrossin mútuament en l'angoixa de la captivitat—<sup>8</sup> sobreviuen perfectament

---

8 NB: És un raonament semblant al que s'amaga rere la pràctica coneguda com a «desbecatge» dels pollastres d'engreix i de les gallines ponedores a les granges fàbrica modernes. La màxima eficiència comercial exigeix que unes poblacions immenses de pollastres es confinin en espais antinaturalment restringits, unes condicions que fan que bona part de l'aviram embogeixi i es piqui mútuament fins a la mort. Com a afegitó purament observacional, sapigueu que el desbecatge acostuma a ser un procediment automatitzat i que els pollastres no reben anestèsia. No tinc clar si els lec-

fins al moment de bullir-los. Gairebé tothom ha estat en un supermercat o un restaurant d'aquests que tenen una peixera plena de llamàntols vius on podem triar quin ens menjarem per sopar mentre el llamàntol en qüestió mira com l'assenyalem. I una part de l'espectacle global de la Fira del Llamàntol de Maine és veure les barques dels pescadors atracant als molls de la part nord-est del recinte per descarregar producte fresc, que després es transfereix a mà o en carretó fins a cent cinquanta metres més enllà, als grans tancs d'aigua que hi ha apilats al voltant de la gran olla de la fira, que com ja he explicat s'anuncia com l'Olla de Llamàntols Més Gran del Món, capaç de processar-ne més de cent alhora per a la Gran Carpa Menjador.

I hi ha una pregunta que és gairebé inevitable a l'Olla de Llamàntols Més Gran del Món, i que pot sorgir a les cuines de tots els Estats Units: està bé bullir viva una criatura sensible només perquè n'obtindràs un plaer gustatiu? Altres preocupacions relacionades: És d'una correcció política irriant o sentimental, la pregunta anterior? Què vol dir «bé» en aquest context? Tot plegat és només una qüestió d'elecció personal?

Com potser sabeu o potser no, hi ha un grup força conegut que es diu PETA (la sigla anglesa de Gent per al Tractament Ètic dels Animals) i que creu que la moralitat de la cocció de llamàntols no és només un tema de consciència individual. De fet, una de les primeres coses que descobrim de l'FLM... vaja, perquè us en feu la idea: la nit abans que s'inauguri la fira, molt tard, agafem un taxi des de l'aeroport gairebé indescriptiblement rústic

---

tors de *Gourmet* estan al corrent de la pràctica del desbecatge, o d'altres de semblants, com la d'arrencar les banyes a bous i vaques de les granges d'engreix comercial, o la de tallar la cua als porcs per evitar que els veïns psicòticament avorrits les arrenquin d'una mossegada, etcètera. Resulta que el vostre corresponal assignat no sabia gairebé res de cap d'aquestes pràctiques abans de començar a treballar en aquest article.

i pintoresc de Knox County,<sup>9</sup> un taxi que compartim amb un consultor polític adinerat que viu sis mesos l'any a Vinalhaven Island, a la badia (agafarà el ferri des de Rockland). El consultor i el taxista responen a les meves indagacions periodístiques informals per saber quina opinió té la gent de la zona sobre l'FLM, és a dir, si la fira és només un esdeveniment turístic molt lucratiu o si els residents l'esperen amb ganes, si se'n senten orgullosos, etc. El taxista (que passa dels setanta i forma part de l'aparent esquadró de jubilats a què recorre l'empresa de taxis durant la temporada alta estival; un home que duu un pin amb la bandera dels Estats Units i que condueix d'una manera que només es pot descriure com a molt parsimoniosa) ens assegura que la gent de la zona gaudeix de la fira i n'és partidària, tot i que ell personalment fa anys que no hi va, i de fet ara que hi pensa cap dels seus coneguts ni dels de la seva dona tampoc no hi va. En canvi, el consultor mig resident sí que hi ha anat unes quantes vegades últimament (tinc la impressió que seguint ordres de la seva dona), i la sensació més definida que en va treure és que «has de fer unes cues eternes per aconseguir el llamàntol, i mentrestant vas veient els antics fills del *flower power* que reparteixen tríptics que diuen que els llamàntols es moren enmig d'un patiment esgarrifós i que no n'hauries de menjar».

I resulta que els posthippies que recorda el consultor eren activistes del PETA. A l'edició de 2003 de l'FLM no hi havia membres de la PETA ostensiblement a la vista,<sup>10</sup> però se'ls ha

---

9 La terminal havia sigut una casa particular, perquè us en feu la idea, i l'oficina on denunciar la pèrdua de l'equipatge era clarament un antic rebost.

10 Resulta que un tal senyor William R. Rivas-Rivas, un alt càrrec de la PETA, sortit del quarter general del grup a Virgínia, sí que va assistir a la fira aquest any, tot i que hi va anar sol, i que es va moure tant per l'entrada principal com per la lateral el dissabte 2 d'agost, on repartia uns tríptics

vist en moltes fires recents. Almenys des de meitat de la dècada dels noranta s'han publicat articles a tot arreu, des del *Camden Herald* al *New York Times*, que parlen dels boicots instigats per la PETA a la Fira del Llamàntol de Maine, sovint amb portaveus famosos com per exemple Mary Tyler Moore que escriuen cartes obertes i anuncis amb frases com ara «Els llamàntols són extraordinàriament sensibles» i «La idea de menjar-me un llamàntol em resulta inconcebible». Més concret és el testimoni oral d'en Dick, l'home rubicund i excepcionalment sociable que ens fa les gestions de lloguer del cotxe,<sup>11</sup> que ens confirma que la PETA ha estat tan present aquests últims anys que entre activistes i treballadors de la fira s'hi ha creat una mena de tolerància homeostàtica una mica precària, per exemple: «Fa un parell d'anys hi va haver uns quants incidents. Una senyora es va despullar gairebé del tot, es va pintar com si fos un llamàntol i van estar a punt de detenir-la. Però en general se'ls deixa fer.

---

i uns adhesius amb la frase «Que et bullin fa mal», que és l'eslògan de la majoria del material que la PETA té publicat sobre llagostes i llamàntols. No vaig saber que hi havia sigut fins després, quan vaig parlar amb el senyor Rivas-Rivas per telèfon. No acabo d'entendre com és que no el vam veure in situ al festival, i no puc fer més que disculpar-me per la badada; tot i que també és cert que el dissabte era el dia de la gran cercavila de l'FLM per Rockland, a què em vaig sentir obligat a assistir per un sentit bàsic de la responsabilitat periodística (i que, amb tots els respectes, vol dir que el dissabte segurament no era el millor dia perquè el PETA passegés pel recinte de Harbor Park, especialment si hi anava una sola persona en tot el dia, perquè molts dels partidaris més acèrrims de l'FLM eren a fora, mirant la cercavila (que, també sense ànim d'ofendre ningú, de fet va ser una cosa avorrida i xarona, que va consistir sobretot en un seguit d'inflables casolans que es movien molt lentament i en un grapat de gent de la costa central que se saludaven amb la mà mentre un home extremament irritant disfressat de Barbanegra anava amunt i avall de la gentada dient «Arr» tota l'estona i brandant una espasa de plàstic davant la gent, etc.; i a sobre plovia)).

<sup>11</sup> De fet, en Dick és venedor de cotxes; la franquícia regional de National Car Rental opera des del concessionari Chevrolet de Thomaston.

[Sèrie ràpida de rialletes ambigües, molt freqüents en en Dick.]  
Els fan la seva i nosaltres la nostra».

Tota aquesta conversa es produeix a la carretera 1, el 30 de juliol, al trajecte de sis quilòmetres i mig de distància i cinquanta minuts de duració que hi ha de l'aeroport<sup>12</sup> a l'agència on hem de signar els papers del cotxe de lloguer. A partir de les anècdotes sobre la PETA i després d'unes quantes transicions conceptuals irreproduïbles, en Dick —el gendre del qual es veu que es dedica professionalment a la pesca de llamàntols i un dels proveïdors habituals de la Gran Carpa Menjador— ens explica el factor que ell i la seva família consideren l'atenuant principal pel que fa a la moralitat de coure vius els llamàntols: «Les persones i els animals tenim una part del cervell que fa que puguem sentir dolor, i els llamàntols no la tenen».

A part de ser incorrecta des de més o menys nou punts de vista diferents, si la frase d'en Dick és interessant és perquè coincideix amb el pronunciament de la fira sobre el dolor dels llamàntols que apareix al test de «Descobreix el teu QI sobre llamàntols» del programa de l'FLM de 2003 per cortesia del Consell Promotor del Llamàntol de Maine:

El sistema nerviós dels llamàntols és molt senzill, i de fet és força semblant al sistema nerviós d'un saltamartí. És un sistema descentralitzat i sense cervell. No hi ha còrtex cerebral, que és l'àrea del cervell que fa que els humans tinguem l'experiència del dolor.

---

12 La versió curta sobre per què tornàvem a ser a l'aeroport on havíem arribat la nit abans inclou maletes perdudes i un error de comunicació pel que fa al lloc on hi havia la franquícia de la National; en Dick ens va venir a buscar personalment a l'aeroport, sembla que per pura bonhomia. (També es va passar tot el trajecte parlant sense aturador amb un estil molt distintiu que només puc descriure com a «laconisme maníac»; la veritat és que a hores d'ara sé més coses d'ell que d'alguns membres de la meua família.)

Encara que soni més sofisticada, bona part de la neurologia implícita en aquesta afirmació és falsa o confusa. El còrtex cerebral humà és la part del cervell que s'encarrega de les funcions superiors, com ara el raonament, l'autoconsciència metafísica, el llenguatge, etc. Se sap que la recepció del dolor forma part d'un sistema molt més antic i primitiu de nociceptors i prostaglandines controlats pel tronc de l'encèfal i el tàlem.<sup>13</sup> D'altra banda, és cert que el còrtex cerebral participa en allò que coneixem sota els noms diversos de patiment, angoixa o experiència emocional del dolor; és a dir, el fet de sentir els estímuls dolorosos com a desagradables, molt desagradables, insuportables, etc.

Abans que continuem, cal reconèixer que la qüestió de si els diferents animals senten dolor, i com el senten, i per què hauria de ser injustificable infligir-los dolor per poder-nos-els menjar, és extraordinàriament complexa i difícil. I la neuroanatomia comparativa és només una part del problema. Com que el dolor és una experiència mental plenament subjectiva, no podem accedir mai a cap dolor que no sigui el nostre, i de fet la simple discussió dels principis que ens permeten deduir que els altres éssers humans pateixen dolor i tenen un interès legítim a no patir-ne ja ens obliga a recórrer a les branques fonamentals de la filosofia: metafísica, epistemologia, axiologia, ètica. El fet que ni tan sols els mamífers no humans més evolucionats puguin fer ús del llenguatge per comunicar-nos la seva experiència mental subjectiva només és la primera capa de complicació afegida quan s'intenta fer extensius als animals els nostres raonaments sobre el dolor i la moralitat. I tot es va

---

13 Per explicar-ho amb un exemple: l'experiència tan comuna de tocar un forn calent i apartar la mà d'una revolada, sense haver tingut temps de ser conscient del que passava, s'explica pel fet que molts dels processos que ens serveixen per detectar i evitar els estímuls dolorosos no requereixen la intervenció del còrtex. En el cas de la mà i el forn, el cervell en queda completament exclòs; tota l'acció neuroquímica important es produeix a l'espina.

fent progressivament més abstracte i més envitricollat a mesura que ens allunyem dels mamífers superiors per passar als bous, els porcs, els gossos, els gats i els rosegadors, i després els ocells i els peixos, i finalment invertebrats com ara els llamàntols.

Ara bé, el més interessant és que tota la qüestió de la crueltat amb els animals i el menjar no és només complexa, sinó també incòmoda. O, almenys, ho és per a mi, i per a gairebé tothom que conec a qui li agrada menjar de manera variada però que no vol considerar-se cruel o insensible. Que jo sàpiga, el recurs principal que he tingut fins ara a l'hora de gestionar el conflicte ha sigut no pensar en tot aquest tema tan desagradable. I hauria d'afegir que tampoc em sembla probable que la majoria de lectors de la revista *Gourmet* tinguin ganes de pensar-hi, o de ser interrogats sobre la moralitat dels seus costums alimentaris des de les pàgines d'una publicació culinària mensual. Ara bé, com que el tema que se'm va assignar per a aquest article era explicar l'experiència d'assistir a l'FLM de 2003, cosa que implicava passar-me uns quants dies envoltat d'una gran massa d'americans que menjaven llamàntols i en conseqüència veure'm obligat a rumiar molt sobre llamàntols i sobre l'experiència de comprar-ne i menjar-ne, resulta que és del tot impossible, si vull ser una mica sincer, evitar certes qüestions morals.

I per diversos motius. Per començar, no és només que els llamàntols es coguin vius, sinó que ho fas tu mateix, o si més no es fa concretament per a tu, al lloc mateix on te'ls menjaràs.<sup>14</sup> Com ja he comentat, l'Olla de Llamàntols Més Gran del

---

14 Moralment parlant, cal reconèixer que la qüestió té dues cares. Almenys el consum de llamàntol no és còmplice de tot el sistema de granges industrials que produeixen la major part de la carn de bou, de porc i de pollastre. Perquè, encara que sigui només per la manera com després es comercialitza i s'envasa, tota aquesta carn ens la mengem sense que ens calgui pensar que allò havia sigut un animal conscient i sensible al qual es van fer coses esgarrifoses. (NB: I «esgarrifoses» vol dir realment esgarrifoses. Només cal que escrigueu



Món, que al programa de la fira apareix com un dels atractius més destacats, és allà mateix, al recinte nord de l'FLM, per a qui el vulgui veure. Intenteu imaginar-vos la Fira del Boví de Nebraska<sup>15</sup> si una de les activitats lúdiques consistís a veure els camions que descarreguen el bestiar, i com després camina per una rampa i és esquarterat allà mateix, a l'Escorxador Més Gran del Món o alguna cosa per l'estil: impossible.

La intimitat de la situació es magnifica a casa, que evidentment és el lloc on es preparen i es mengen la majoria de llamàntols (tot i que ja ens podem fixar en l'eufemisme semi-conscient que amaga la paraula *preparar*, que en aquest cas vol dir matar-los allà mateix a la cuina). En l'escenari més probable, arribem de la botiga, fem els nostres petits preparatius, com ara omplir la cassola d'aigua i posar-la a bullir, i quan traiem els llamàntols de la bossa o del recipient amb què els hàgim dut a

---

a la PETA o a *peta.org* perquè us enviïn el vídeo «Conegueu la vostra carn» («*Meet Your Meat*» en anglès), narrat pel senyor Alec Baldwin, si voleu veure tot allò relacionat amb la carn que no voleu veure i en què no voleu pensar. (NB2: No és que la PETA ens doni cap mena de veritat revelada. Com passa sovint amb els partidaris més acèrrims de cada bàndol en qualsevol discussió moral complexa, la gent de la PETA són uns fanàtics, i bona part de la seva retòrica sembla simplista i imbuïda de superioritat moral. Però aquest vídeo en concret, ple de seqüències reals filmades en granges industrials i en grans escorxadors corporatius, és alhora creïble i traumatitzador.))

15 Que potser no és significatiu que, en anglès, les paraules *lobster* [«llamàntol/llagosta»], *fish* [«peix»] i *chicken* [«pollastre»] designin tant l'animal com la carn, i que en canvi la majoria de mamífers necessitin eufemismes com ara *pork* o *beef* per referir-se a la carn porcina o bovina que ens ajuden a separar el que mengem de la criatura viva de què va formar part aquella carn? Demostra això que la llengua anglesa sent una certa incomoditat endèmica amb el fet de menjar-nos animals desenvolupats, però que la incomoditat minva a mesura que ens allunyem de l'ordre dels mamífers? (I és *lamb/lamb* [«xai»] el contraexemple que enfonsa tota la teoria, o bé hi ha motius especials d'ordre bíblic-històric que justifiquin aquesta equivalència?)

casa... comencen a passar coses incòmodes. Per endormiscat que hagi quedat el llamàntol després del trajecte, per exemple, un cop el fiques a l'aigua bullent tendeix a revifar-se d'una manera alarmant. Si decantes el recipient sobre l'aigua bullent, pot ser que el llamàntol intenti aferrar-se a les parets, o fins i tot pot ser que miri d'enganxar les pinces a la vora, com si fos algú que intentés no caure d'un terrat. I la cosa empitjora quan el llamàntol queda submergit del tot. Fins i tot si tapes l'olla i et gires d'esquena, normalment sents els cops i repics que fa la tapa quan el llamàntol prova de treure-la. O bé sents el frec de les pinces a les parets de la cassola quan l'animal es debat. Dit amb altres paraules, el llamàntol fa bàsicament el mateix que faríeu vosaltres o jo si algú ens submergís en aigua bullent (amb l'excepció evident dels crits).<sup>16</sup> Una manera més crua de dir-ho és que el llamàntol es comporta com si patís un dolor espantós, una reacció que fa que molts cuiners surtin de la cuina i s'enduguin un rellotget d'aquests de plàstic lleuger a l'habitació del costat fins que la cosa està feta.

Resulta que hi ha dos criteris que la majoria d'especialistes en ètica coincideixen a assenyalar com a determinants per establir si un ésser viu té la capacitat de patir i si per tant té interessos genuïns que potser tenim l'obligació moral de considerar o

---

16 Hi ha un mite populista rellevant sobre els xiulets aguts que de tant en tant surten de les cassoles on es bullen llamàntols. De fet, el soroll el fa la capa d'aigua de mar que hi ha entre la carcassa i la carn del llamàntol quan s'evapora i surt per forats petits (i és per això que els llamàntols pelables xiulen més que no pas els de closca dura), però la versió popular vol que sigui el xiscle de mort del llamàntol, com si fossin conills. Els llamàntols es comuniquen per mitjà de les feromones que tenen a l'orina, i no tenen ni de bon tros l'equipament vocal necessari per cridar, però el mite és molt persistent, cosa que també podria ser indicativa d'una incomoditat cultural latent amb tota la pràctica.

potser no.<sup>17</sup> El primer és de quina part de l'instrumental neurològic necessari per a l'experiència del dolor disposa l'animal: nociceptors, prostaglandines, receptors neuronals d'opioides, etc. L'altre criteri és si l'animal mostra comportaments associats al dolor. I calen grans acrobàcies mentals i moltes subtiletes conductistes per no veure la lluita, els cops de pinces i la dringadissa de la tapa com a conductes associades al dolor. Segons els zoòlegs marins, un llamàntol submergit en aigua bullent acostuma a trigar de trenta-cinc a quaranta-cinc segons a morir. (No he trobat cap font que digui quant triguen a morir si es cuinen amb vapor sobreescalfat; cal esperar que tot vagi més de pressa.)

Evidentment, hi ha altres maneres de matar el llamàntol a la cuina mateix per aconseguir la frescor màxima. El que fan certs cuiners és clavar la punxa d'un ganivet una mica per sobre del punt mitjà de les protuberàncies on tenen els ulls (més o menys on hi ha el tercer ull al front dels éssers humans). Se suposa que això mata instantàniament el llamàntol o el deixa insensible, i es considera que d'aquesta manera es compensa part de la covardia inherent al fet de posar un ésser viu dins d'aigua bullent i després fugir de la cuina. Pel que he pogut deduir en les meves converses amb defensors del mètode del ganivet al cap, el resum és que l'acte és més violent però demostra més

---

17 Aquí «interessos» vol dir preferències fortes i legítimes, que evidentment necessiten un cert grau de consciència, capacitat de resposta als estímuls, etcètera. Vegeu, per exemple, el filòsof utilitari Peter Singer, que amb *Animal Liberation* (1974) va escriure la que més o menys és la Bíblia del moviment modern pels drets dels animals:

Seria absurd dir que una pedra no té cap interès que un noi li vagi clavant puntades al llarg del camí. Una pedra no té interessos perquè no pot patir. Res del que li fem afectarà mai el seu benestar. Un ratolí, en canvi, sí que té interès que ningú li vagi clavant puntades, perquè si n'hi claven patirà.

clemència, i que la voluntat de fer-ho tu mateix i acceptar la responsabilitat d'haver apunyalat el cap d'un llamàntol d'alguna manera et dona dret a menjar-te'l (en tots els arguments dels partidaris del ganivet hi ha un regust difús de l'espiritualitat de la caça a l'estil dels nadius americans). El problema del mètode del ganivet és de biologia bàsica: el sistema nerviós dels llamàntols no funciona amb un gangli central sinó amb més d'un, si entenem per ganglis els feixos de nervis connectats entre si i distribuïts per tota la part baixa del llamàntol, de cap a peus. I la inhabilitació només del gangli frontal no acostuma a resultar en una mort ràpida ni en la inconsciència.

Una altra alternativa consisteix a posar el llamàntol en aigua freda salada i després escalfar-la molt lentament fins que arrenqui el bull. Els defensors d'aquest mètode parteixen de l'analogia amb la granota, que se suposa que pots aconseguir que no salti d'una cassola d'aigua bullent si l'escalfes de mica en mica. Per estalviar-vos el resum de moltes investigacions, diré només que resulta que l'analogia entre la granota i el llamàntol no funciona; a més a més, si l'aigua de la cassola no és aigua de mar airejada, el llamàntol submergit es va ofegant lentament, en un procés que no l'acostuma a atuir prou per evitar que es debati i piqui amb les pinces quan l'aigua arriba a la temperatura necessària per matar-lo. De fet, els llamàntols bullits gradualment sovint tenen reaccions repugnants i convulsives que no s'acostumen a veure quan es bullen de manera normal.

En última instància, les úniques virtuts incontestables dels mètodes de la lobotomia domèstica i l'escalfament gradual són comparatives, perquè hi ha maneres encara pitjors/més cruels de cuinar un llamàntol. Els cuiners que volen estalviar temps a vegades els posen vius al microones (després de fer-los unes quantes perforacions a la carcassa, una precaució que la majoria descobreixen per força). El desmembrament en viu, d'altra banda, és molt popular a Europa; hi ha cuiners que tallen el

llamàntol per la meitat abans de coure'l, i d'altres que s'estimen més arrencar-ne les pinces i la cua i bullir només aquestes parts.

I, pel que fa al criteri número u per determinar el patiment, tinc més males notícies. Els llamàntols no tenen gaire vista ni gaire oïda, però tenen un sentit del tacte exquisit, que és possible gràcies a centenars de milers de petits pèls que els surten de la closca. «Fins al punt», per dir-ho amb les paraules d'*About Lobster*, el clàssic de la indústria escrit per T. M. Prudden, «que, encara que estigui tancat en el que sembla una armadura sòlida i impenetrable, el llamàntol rep els estímuls i les impressions de l'exterior com si tingués una pell suau i delicada». A més a més, resulta que els llamàntols sí que en tenen, de nociceptors,<sup>18</sup> i també versions invertebrades de les prostaglandines i dels principals neurotransmissors amb què els nostres cervells perceben el dolor.

En canvi, no sembla que els llamàntols tinguin els estris necessaris per crear o absorbir els opioides naturals, com ara les endorfines i les encefalines, que els sistemes nerviosos més avançats fan servir per atenuar el dolor intens. De fet, una possible conclusió d'això podria ser que els llamàntols són *més* vulnerables al dolor, perquè els falten els analgèsics que els mamífers portem incorporats al sistema nerviós, o, en una altra lectura, que l'absència d'opioïdes naturals és indicativa de l'absència de les sensacions de dolor intens que se suposa que els opioïdes naturals han de mitigar. Almenys en el meu cas, trobo que aquesta opció m'ho fa veure tot amb uns ulls més optimistes. Pot ser que l'absència de l'instrumental necessari per crear endorfines/

---

18 Terme neurològic amb què s'anomenen uns receptors del dolor especials que són «sensibles als excessos de temperatura potencialment nocius i a les substàncies químiques que s'alliberen quan els teixits corporals pateixen lesions».

encefalines vulgui dir que l'experiència del dolor dels llamàntols és tan radicalment diferent de la d'un mamífer que ni tan sols mereix el nom de *dolor*. Potser els llamàntols són una mica com els pacients de lobotomies frontals sobre els quals llegeixes que senten el dolor d'una manera completament diferent de la nostra. Uns pacients que és evident que senten dolor físic, des del punt de vista neurològic, però que no ho troben desagradable —tot i que tampoc és que els agradi; és més aviat com si no els provoqués cap mena de sentiment—, en el sentit que el dolor no els angoixa ni és res que els faci venir ganes de fugir. Potser els llamàntols, que tampoc tenen lòbul frontal, experimenten la mateixa distància davant la constatació-neurològica-de-lesió-o-perill que anomenem *dolor*. Perquè de fet hi ha una diferència entre (1) el dolor com a fet purament neurològic i (2) el patiment, que sembla que inclou un component emocional determinant, la consciència del dolor com a sentiment desagradable, una cosa a témer/rebutjar/evitar.

Ara bé, després de tota aquesta intel·lecció abstracta, continuem tenint la realitat de la tapa que dringa fanàticament i les pinces patèticament aferrades a la vora de la cassola. Dret davant dels fogons, es fa difícil negar de manera significativa que el que tens davant és un ésser viu que experimenta dolor i que voldria evitar/fugir de l'experiència dolorosa. Als meus ulls llecs, el comportament del llamàntol dins la cassola sembla l'expressió d'una preferència; i és molt possible que la capacitat de tenir preferències sigui el criteri decisiu per avaluar el veritable patiment.<sup>19</sup> La lògica (preferència → patiment) d'aquesta relació

---

19 Pot ser que *preferència* sigui més o menys sinònim d'*interès*, però és una paraula que encaixa millor amb el nostre propòsit, perquè és menys abstractament filosòfica; *preferència* sembla més personal, i justament el que ens estem qüestionant és tota la idea de l'experiència personal d'un ésser viu.

potser és més fàcil de veure en el cas negatiu. Si talles certes menes de cucs per la meitat, sovint les dues meitats continuen reptant i van fent la seva vida vermiforme com si no hagués passat res. Quan afirmem, basant-nos en el seu comportament posterior, que el cuc no sembla que pateixi, el que realment estem dient és que no hi ha cap indicatiu que els cucs sàpiguen que els ha passat res de dolent, o que preferirien que ningú els hagués tallat per la meitat.

I en canvi sabem que els llamàntols sí que n'expressen, de preferències. Hi ha experiments que han demostrat que són capaços de detectar canvis en la temperatura de l'aigua de només un o dos graus; de fet, un dels motius que explica el seu complex cicle migratori (que pot abastar un territori de més de cent cinquanta quilòmetres l'any) és el de buscar la temperatura que més els agrada.<sup>20</sup> I, com ja s'ha comentat, viuen als fons

---

<sup>20</sup> Evidentment, el contraargument més elemental començaria dient que això que «més els agrada» de fet no passa de ser una metàfora, i que de fet és una metàfora enganyosament antropomòrfica. El contraargumentador diria que si el llamàntol busca una certa temperatura ambient òptima és només per un instint inconscient (en la línia de l'afinitat per la penombra a què ens referirem ara mateix al text principal). El remat final d'aquest contraargument consistiria a dir que les empentes i els cops del llamàntol a la cassola no expressen la no preferència pel dolor, sinó que són simples reflexos involuntaris, com quan et salta la cama si el metge et dona un copet al genoll. Sapiguen que hi ha molts científics professionals, incloent-hi investigadors que fan servir animals en els seus experiments, que creuen que els éssers no humans de fet no tenen sentiments, només conductes. I sapiguen també que aquesta visió té una llarga història que arriba fins a Descartes, tot i que modernament s'ha sostingut sobretot des de la psicologia conductista.

Ara bé, contra tots aquests arguments que diuen que el que sembla dolor són només reflexos també s'hi oposen tota mena de contra-arguments científics i proanimals. Que al seu torn generen nous intents de refutació i canvis de direcció, etcètera. Diguem només que tant els arguments científics com els filosòfics dels dos bàndols de la qüestió del

marins i eviten les llums fortes; si un tanc ple de llamàntols es col·loca al sol o sota el fluorescent d'una botiga, els llamàntols s'amuntegaran sempre a la part més fosca. Com que al mar són una espècie més aviat solitària, també és prou evident que no els agrada l'apinyament inherent a la captivitat en tancs, perquè (com també s'ha comentat) un dels motius pels quals se'ls lliuen les pinces és per evitar que la tensió provocada per aquest atapeïment faci que s'ataquin els uns als altres.

En qualsevol cas, aquí a l'FLM, dret al costat dels tancs borbolejants que hi ha davant de l'Olla de Llamàntols Més Gran del Món, mirant com els llamàntols acabats de pescar s'amunteguen i branden impotentment les pinces inutilitzades, veient com s'apinyen a les cantonades més allunyades o graten frenèticament el vidre quan t'hi acostes, costa no pensar que són infeliços i estan espantats, encara que sigui només amb una versió molt rudimentària d'aquests sentiments... Però, quina importància té, si és o no rudimentari? Per què hauríem de considerar que les formes primitives i no articulades de patiment són menys urgents o incòmodes per a qui, pagant el plat que es deriva d'aquest patiment, contribueix a infligir-lo? No pretenc fer-vos una diatriba a l'estil de la PETA, o almenys no m'ho penso. El que intento, més aviat, és analitzar i articular algunes de les preguntes torbadores que afloren entre les rialles, els bots i l'orgull comunitari de la Fira del Llamàntol de Maine. La veritat és que si, en la teva condició d'assistent a la Fira, et permetes pensar que els llamàntols poden patir i preferirien que no, l'FLM comença a assemblar-se una mica a un circ romà o a una orgia de tortures medievals.

---

patiment animal són complicats, abstrusos, tècnics i que sovint estan definits per l'interès propi o la ideologia, i que acaben sent tan poc conclouents que sembla que al final tot es redueixi a una consciència individual, al que et digui (sense voler fer jocs de paraules) l'entranya.



Sembla una mica excessiva, la comparació? I, si ho sembla, per què, exactament? I què me'n dieu, d'això: pot ser que les generacions futures es mirin la nostra indústria agrària i els nostres costums alimentaris una mica com nosaltres veiem els passatemp de Neró o els experiments de Mengele? La meua reacció inicial em porta a pensar que la comparació és histèrica, extrema; però diria que el motiu pel qual em sembla extrema és perquè crec que els animals són moralment menys importants que les persones;<sup>21</sup> i a l'hora de defensar aquesta creença, encara que sigui només a mi mateix, he de reconèixer que (a) tinc un evident interès egoista a pensar així, perquè m'agrada menjar certes menes d'animals i no vull renunciar-hi, i (b) no he aconseguit elaborar cap mena de sistema ètic personal en què aquesta creença sigui realment defensable i no només egoïstament pràctica.

Tenint en compte el lloc on es publicarà aquest article i la meua manca de sofisticació culinària, m'encurioseix saber si el lector se sentirà identificat amb alguna d'aquestes reaccions, reconeixements i incomoditats. També em preocupa no caure en l'estridència ni semblar moralitzador, i és que el que estic és més aviat desconcertat. Als lectors de *Gourmet* que us agrada el menjar ben cuinat i ben presentat amb presència de carn de bou, vedella, xai, porc, pollastre o llamàntol: hi penseu gaire, en el (possible) estatus moral i el (probable) patiment dels animals implicats? Si hi penseu, quines conviccions ètiques us heu empecat per poder no només menjar, sinó també assaborir i gaudir de plats basats en la carn (perquè és evident que el sentit de la gastronomia és el plaer refinat i no la simple ingestió)? Si, en

---

21 I vull dir molt menys importants, aparentment, perquè la comparació moral que s'estableix no és el valor d'una vida humana *vs.* el valor d'una vida animal; sinó més aviat el valor d'una vida animal *vs.* el valor del gust humà per una certa mena de proteïna. Fins i tot els carnòfils més acèrrims reconeixeran que es pot viure i menjar bé sense consumir animals.

canvi, no perdeu ni un minut amb confusions ni conviccions i trobeu que coses com ara aquest últim paràgraf no passen de ser una manera presumptuosa de mirar-se el melic, què és el que us fa sentir que no passa res, interiorment, si passeu directament per alt tota la qüestió? És a dir, aquesta negativa a pensar-hi, és el producte d'una reflexió o és només que no hi voleu pensar? I per què no, en aquest cas? Hi penseu mai, encara que sigui de passada, en els possibles motius d'aquesta reticència? No intento fer-vos picar cap esquer, hi sento una curiositat genuïna. Al capdavall, no són l'atenció, la consciència i la reflexió aplicades al menjar, el que distingeix un gourmet veritable? O és que aquest escriu d'atenció i sensibilitat ha de ser únicament sensual? De debò que tot és qüestió només de gust i de presentació?

Ara bé, és evident que, tot i la seva sinceritat, aquestes últimes preguntes toquen qüestions molt més generals i abstractes relatives a la relació (si és que existeix) entre l'estètica i la moral —sobre el que vol dir realment l'adjectiu en una frase com ara «La revista de la bona vida»—, unes qüestions que ens aboquen a unes aigües tan profundes i traïdores que segurament val més que deixem de parlar-ne en públic ara mateix. I és que hi ha límits al que les persones, fins i tot les interessades, es poden demanar entre elles.