
Som graminívors els humans?

Una **aproximació paremiològica**

a la qüestió

Are humans graminivorous?

A paremiological an approach to the issue

REBUT: 1/2/2011 ACCEPTAT: 22/2/2011

PERE RENOM VILARÓ
Televisió de Catalunya

RESUM: *Els humans som clarament graminívors, però no d'ençà de l'aparició de la nostre espècie, ara fa uns dos-cents mil anys, sinó d'ençà de la revolució neolítica, fa tan sols uns deu mil anys, amb el sorgiment de l'agricultura. Som també graminívors segons la parla popular? Per mitjà de la paremiologia quantitativa, és a dir, de la categorització i quantificació sistemàtica dels proverbis es demostra que el nostre llenguatge conté un nombre dominant d'expressions populars referides als cereals i especialment al pa. A més, es detecta una correlació significativa entre els refranys i la composició dietètica de la cuina mediterrània catalana.*

PARAULES CLAU: *Graminívors, omnívors, cereals, pa, dieta, dietètica, refranys, saber popular, tradició, aliment, mediterrània, cuina catalana.*

ABSTRACT: *Today humans are clearly graminivorous, but 200,000 years ago, when our species first appeared, this was not the case. In fact it wasn't until the Neolithic revolution and the discovery of agriculture, 10,000 years ago, that this came to be. But are we also graminivorous when it comes to popular figures of speech?*

Quantitative paremiology (the categorisation and systematic quantification of proverbs) demonstrates that the Catalan language contains a dominant number of expressions about cereals and especially about bread. In addition, the study has detected a significant correlation between the proverbs and the dietary composition of Mediterranean Catalan cuisine.

KEYWORDS: *Graminivorous, omnivorous, cereals, bread, diet, dietetics, proverb, popular knowledge, tradition, food, Mediterranean, Catalan cuisine.*

Correspondència: Pere Renom Vilaró,
Televisió de Catalunya, carrer de la TV3, s/n,
08970 Sant Joan Despí (Barcelona), Espanya.
Tel.: 935 524 924.
Fax: 934 739 898.
A/e: prenom.w@tv3.cat

INTRODUCCIÓ

Trenta-dues peces conformen la dentadura completa i atàvica d'alguns humans considerats desencertadament gent de seny per una «saviesa popular» que sovint interpreta causalment fenòmens que tan sols es correlacionen de manera espúria. Que els quatre queixals més interns acostumin a aparèixer, quan ho fan, tardanament respecte a la resta de les dents, a una edat que se suposa que s'assoleix la maduresa personal, no és una prova en absolut concloent per atribuir-los-en l'origen. Aquest desencert ocasional no és tampoc, però, suficient per menysprear el saber empíric, secularment adquirit i preservat per la tradició en forma de dites i refranys, com ben aviat veurem. En qualsevol cas, siguin trenta-dues o vint-i-vuit, les peces dentals dels humans mostren tres tipus morfològics bàsics que desenvolupen funcions diferents: els incisius tallen, els ullals esquinquen i els molars trituren. La relativa manca d'especialització de la dentadura humana (relativa perquè es compara amb la de la resta dels mamífers) és una prova en favor d'una dieta no especialitzada, és a dir, omnívora. Però que puguem menjar de tot o que de fet mengem de tot no vol dir que ingerim tots els aliments disponibles en la mateixa freqüència ni quantitat.

La dieta omnívora no és uniforme, i no ho és per dues raons fonamentals: no tots els aliments potencialment ingeribles són igualment accessibles (per exemple, els mon gols o els berebers ho tenen una mica magre per incloure peix a les seves dietes), ni tots els aliments forneixen la mateixa quantitat de calories ni sacien de la mateixa manera. Tanmateix, a aquestes dues raons, s'hi hauria d'afegir encara el pes de la cultura, capaç d'introduir notables diferències dietètiques entre pobles *a priori* amb semblant disponibilitat de recursos nutricionals. Quina és, doncs, la importància relativa de cadascun dels productes alimentaris en les diferents

dietes? Comparteixen aquestes dietes una mateixa estructura essencial? Sense cap mena de dubte els diferents pobles coneixen des de sempre la composició de les seves dietes, òbviament perquè saben el que mengen, encara que probablement no s'hagin entretingut gaire a categoritzar els tipus d'aliments, a quantificar-ne sistemàticament les racions o el valor energètic, ni hagin cercat els elements comuns amb les dietes dels seus veïns. Avui, com una manifestació més de creixent procés de científització cultural —entès com una concepció analítica del coneixement, una voluntat d'explicitar allò implícit—, l'antropologia, la geografia humana, l'arqueologia i la dietètica (segurament entre moltes d'altres disciplines) han resolt satisfactòriament aquestes qüestions. Es coneix amb detall la dieta dels diferents pobles del món, cosa que ha permès, d'una banda, detectar-ne els elements comuns i, de l'altra, reconèixer-ne la variant més equilibrada i saludable. Partint, doncs, d'un omnivorisme heterogeni, els humans som frugívors, vegetarians, lactívors, piscívors i carnívors en diferents graus però principalment som *graminívors* (tret dels pocs pobles de règim caçador-recol·lector). Segons el *Diccionari de la llengua catalana* de l'IEC la definició de *graminívor* és: «que es nodreix de cereals». *Gramen* en llatí significa 'planta, herba', i no pas cereal, malgrat que també és cert que un cereal és una herba de la família de les gramínies. Per tant, des d'un punt de vista etimològic els termes *herbívor* i *graminívor* són sinònims i designen aquell organisme que s'alimenta d'herbes. Tanmateix, mentre que un herbívor aprofita les parts verdes (tija i fulles), un graminívor consumeix només les llavors (grans). En aquest sentit els humans som clarament graminívors —per això diem «separar el gra de la palla» i no separar «la palla del gra»—, però no ho som constitutivament d'ençà de l'aparició de la nostra espècie, ara fa uns dos-cents mil anys, sinó d'ençà de la revolu-

ció neolítica, fa uns deu mil anys, amb el sorgiment de l'agricultura. Aquest art de conrear la terra ha estat i encara és sobretot l'art de conrear cereals.

Una qüestió molt interessant que se'ns formula ara i que, fins on sabem, encara no ha estat abordada és si el saber popular reflecteix explícitament la composició dietètica d'un poble i fins a quin punt. Som principalment graminívors també segons la parla popular? La resposta l'haurem de cercar en la paremiologia quantitativa, és a dir, en la categorització i quantificació sistemàtica dels proverbis. Els resultats els comparem aleshores amb els obtinguts per mitjà de l'anàlisi dietètica clàssica. Intuïtivament aquest exercici podria semblar un esforç innecessari ja que per poc que reflexionem trobarem que el nostre llenguatge està farcit d'expressions que reforcen la importància dels cereals, especialment del seu principal derivat: el pa. Efectivament, des del «in sudore vultus tui vesceris pane» ('menjaràs el pa amb la suor del teu front') de la Bíblia (Gènesi 3.19) fins al «fiat panis» ('que es faci el pa'), lema de la FAO (Food and Agriculture Organisation), el terme *pa* s'utilitza habitualment en sentit figurat per substituir *menjar*, *aliment* o *subsistència*. Però com que les intuïcions no sempre es veuen reforçades per l'anàlisi acurada de la realitat, com ho demostra la palesa i recurrent desavinença entre el «sentir popular» pel que fa, per exemple, a la climatologia i les sèries climàtiques enregistrades (les conegudes afirmacions «mai havia fet tant de fred» o «els estius cada vegada són més llargs», etc.), o fins i tot que de vegades es descobreixen processos clarament contraintuïtius, per exemple que la velocitat de la llum és constant o que el moviment net d'una massa d'aigua es produeix en una direcció de 90° respecte a la direcció del vent en superfície (transport d'Ekman), cal posar a prova aquesta intuïció confrontant-la amb els números. Comptem, doncs, els refranys.

MATERIAL I MÈTODES

Quantificació

L'estudi es basa en l'obra *Tots els refranys catalans* d'Anna Parés i Puntas, una recopilació extensíssima d'uns «25.000 refranys d'arreu de les terres catalanes. El repertori més complet de parèmies, proverbis i refranys existent en català», com diu el subtítol. Per aplegar un nombre tan gran de refranys, l'obra inclou el material contingut en trenta-sis obres precedents de diversos autors i períodes històrics. Els refranys estan agrupats en tretze capítols d'extensió molt variable en funció de la temàtica que tracten: el temps meteorològic (25 pàg.), el calendari (129 pàg.), la dona i l'home (18 pàg.), l'amor i l'amistat (25 pàg.), les relacions familiars i la llar (9 pàg.), la vida, la mort i la salut (27 pàg.), els aliments (26 pàg.), els oficis (42 pàg.), els sentiments i les creences (25 pàg.), el diner i el joc (18 pàg.), els animals (25 pàg.), la geografia (50 pàg.) i referències diverses (33 pàg.). Tot i que aquesta agrupació no és arbitrària sinó que respon bé als contextos i aspectes de la vida en els quals s'han estat utilitzant els refranys, la delimitació és evidentment imprecisa ja que segons quin sigui el criteri emprat un refrany podria ser inclòs en més d'un capítol.

El present treball s'ha centrat únicament en l'anàlisi del capítol VII, dedicat als aliments, amb un total de 1.878 entrades, de les quals 1.424 corresponen al menjar i 454 al beure. S'ha anotat sistemàticament cadascun dels termes que designen un aliment o una beguda (producte) i posteriorment s'ha comptat el nombre de vegades que apareixia cada terme referenciat en l'índex del capítol. En total s'han comptabilitzat 178 productes diferents. Finalment s'ha calculat la freqüència d'aparició (%) de cada producte respecte al nombre total d'entrades. Com que de vegades en un mateix refrany hi apareixia més d'un producte, la suma de les freqüències d'aparició no és igual a 100. En els pocs casos en què un producte es-

mentat en un refrany no era ressenyat a l'índex, hem optat per conservar-lo en la llista amb una freqüència d'aparició nul·la.

Agrupament dels productes alimentaris

La major part dels cent setanta-vuit productes observats han estat repartits entre els vuit grups alimentaris essencials definits per la dietètica (vegeu la taula 1). Tot i que molts han pogut ser agrupats directament, alguns productes dietèticament no especificats (com els bolets, els caragols, la confitura, les olives, el llevat o les espècies) han hagut d'ésser inclosos en el grup alimentari que els era més afí (vegeu la taula 2). S'ha calculat aleshores la freqüència d'aparició de cada grup com el sumatori de les freqüències de tots els seus productes. Hi ha hagut també alguns productes compostos (com la paella, l'estofat o el brou) o genèrics (com la carn o el tall) que han hagut de ser separats en els seus components o ser especificats; en aquests casos la freqüència d'aparició del producte s'ha dividit a parts iguals entre els seus components, atesa la dificultat de determinar la importància relativa de cada component (brou de carn, de peix o de verdura?, carn magra o grassa?, vianda?). Finalment, s'han exclòs de l'agrupament les be-

gudes (aigua, cafè, vi, licor, etc.), ja que generalment no s'inclouen en les piràmides dietètiques, i la sal, producte difícil d'encabir en un grup determinat (vegeu la taula 2). Com que la suma final de les freqüències d'aparició de tots els grups no era igual a 100 (no ho era d'entrada com ja s'ha comentat, però encara ho era menys després d'excloure alguns productes de l'agrupament), s'ha reescalat la freqüència d'aparició de cada grup per tal que el sumatori fos 100.

Comparació paremiològica-dietètica

Pel fet que una piràmide dietètica no indica la importància jeràrquica dels aliments sinó la freqüència recomanada d'ingesta (vegeu la figura 1), hem transformat la representació gràfica en numèrica, és a dir, hem transformat les àrees relatives de cada grup alimentari en freqüència (%) per mitjà del mètode del pes del paper. El resultat és perfectament comparable a la freqüència d'aparició de cada grup, estimada independentment mitjançant l'aproximació paremiològica. Hem realitzat aleshores una anàlisi de correlació (per mitjà del programari Statistica). L'ajust s'ha dut a terme fins a la convergència per estimar el pendent i el terme independent de la recta.

TAULA 1. Composició dels vuit grups alimentaris definits per la dietètica	
Grup alimentari	Productes
1	pa, cereals, pasta i patates
2	fruites
3	verdures i hortalisses
4	oli d'oliva
5	làctics
6	carns magres, ous, llegums, fruits secs i peix
7	carns grasses i embotits
8	greixos (margarina, mantega, dolços, pastisseria)
FONT: Novartis Medical Nutrition.	

TAULA 2. Agrupament dels productes alimentaris en els vuit grups dietètics

Grup 1	Grup 2	Grup 3	Grup 4	Grup 5	Grup 6	Grup 7	Grup 8	Grups 1 3 6 7	Sense grup	
arròs	cirera	all	oli	formatge	agostenc (peix petit)	llebre	bacó	confit	estofat	aigua
blat	confitura	allolioli		llet	alosa	llenega	botifarra	llard	paella	aiguarent
coca	fruita	amanit			ametlla	llentia	bull	mel	vianda	café
engruna	magrana	api			ànec	lluç	cansalada	pastís		licor
farina	meló	bitxo			anguila	melsa	garri	sagi (greix animal)	Grups 1 6 7	malvasia
farineta	móra	bleda			anyell	moixernó	llomillo	sucres	escudella	moscatell
fideu	pera	bròquil			arengada	moixons	llonganissa	xocolata		sal
fogassa	poma	canyella			avellana	moll	llonza		Grups 3 6 7	vi
llevat	préssec	carabassa			bacallà	moltó	pernil		brou	
llonguet	pruna	carabassó			barb	mongeta	pilota		caldo	
mill	raïm	ceba			bastina (tauró)	nero	porc		olla	
ordi	síndria	ceballot			bolet	nou	porcell		salsa	
pa	taronja	col			bou	oliva	rostit		sopa	
patata		enciam			bunyol	orada	tripa			
sègol		escarola			cabra	ou	ventresca		Grups 6 7	
sèmola		espinac			calamar	pansa	xulla (cansalada)		carn	
crema		fonoll			capó	peix			sang	
		guixa (papilionàcia)			cargol	perdiu			tall	
		julivert			castanya	picantó				
		lletuga			cavall	pinyó				
		menta			cigró	ploma				
		murtra			colom	pollastre				
		nap			conill	reig				
		pastanaga			corder	rossinyol				
		pebre			costella	rovelló				
		pebrot			déntol	ruc				
		rave			esturió	salmó				
		safra			fava	sardina				
		samfaina			fesol	tonyina				
		tomàquet			fetge	tord				
		vinagre			figa	truita (peix)				
					gall	trumfa				
					gallina	vaca				
					gla	vedella				
					llagostí	xai				

RESULTATS

Les freqüències d'aparició dels productes alimentaris esmentats en els refranys segueixen una distribució d'aspecte exponencial en què els 21 primers productes comprenen el 70 % de la distribució mentre que el 30 % restant es reparteix entre 138 productes minoritaris (vegeu la figura 2). Cal també destacar la presència addicional de 19 productes que tot i ésser esmentats no aparei-

xen ressenyats a l'índex, raó per la qual no han estat comptabilitzats malgrat que en realitat tenen com a mínim (i segurament també com a màxim) una entrada (0,1 %). Entre els productes majoritaris, els que presenten la freqüència d'aparició més alta són el vi (20,2 %) i el pa (16,6 %), seguits de lluny per l'aigua (4,5 %), la carn (3,5 %) i l'escudella (3,1 %). La resta dels 21 primers productes presenten una freqüència menor del 3 % i inclouen productes

molt habituals en la gastronomia catalana tradicional com el peix, l'ou, l'all, la sopa, el formatge, la sal, l'oli o el porc, però també altres productes potser no rars, però segurament només ocasionals en la cuina catalana contemporània com la figa, la carabassa o el cargol. La resta de productes esmentats tenen una freqüència d'aparició menor a l'1 % i comprenen tant productes que podrien ser considerats habituals com la ceba, la botifarra, l'allioli, els espínacs, el bacallà i un llarg etcètera, productes ocasionals com la trumfa, la llebre, el colom o la sèmola, o fins i tot rars com el sagí, la gla, la bastina, la guixa, la murtra o el ruc.

Quan s'agrupen els productes alimentaris esmentats en els refranys entre els vuit grups alimentaris essencials definits per la dietètica convencional (vegeu la taula 1 i la figura 1), s'observa que els grups que presenten la freqüència d'aparició més alta són el 6 (31 %) i l'1 (29 %), mentre que les freqüències més baixes les trobem en els grups 4 (1 %), 8 (2 %) i 5 (3 %), i les freqüències intermèdies corresponen als grups 2 (6 %), 7 (10 %) i 3 (16 %). En compa-

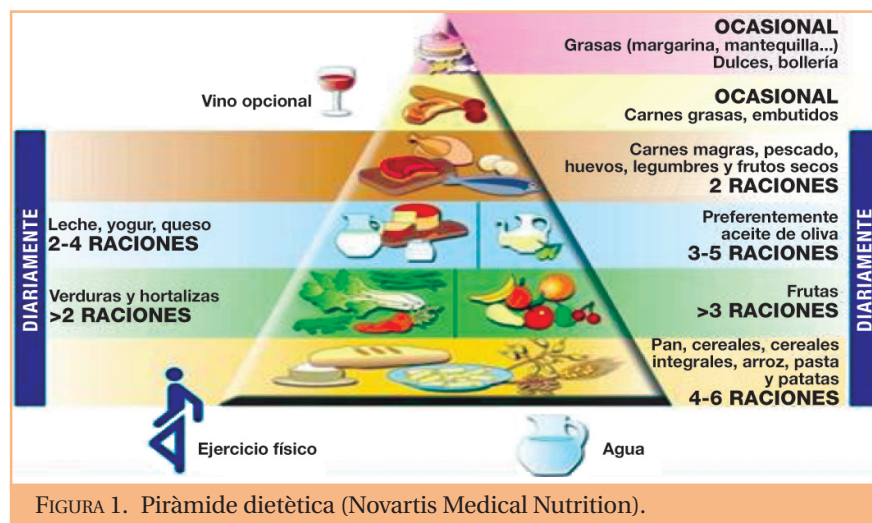


FIGURA 1. Piràmide dietètica (Novartis Medical Nutrition).

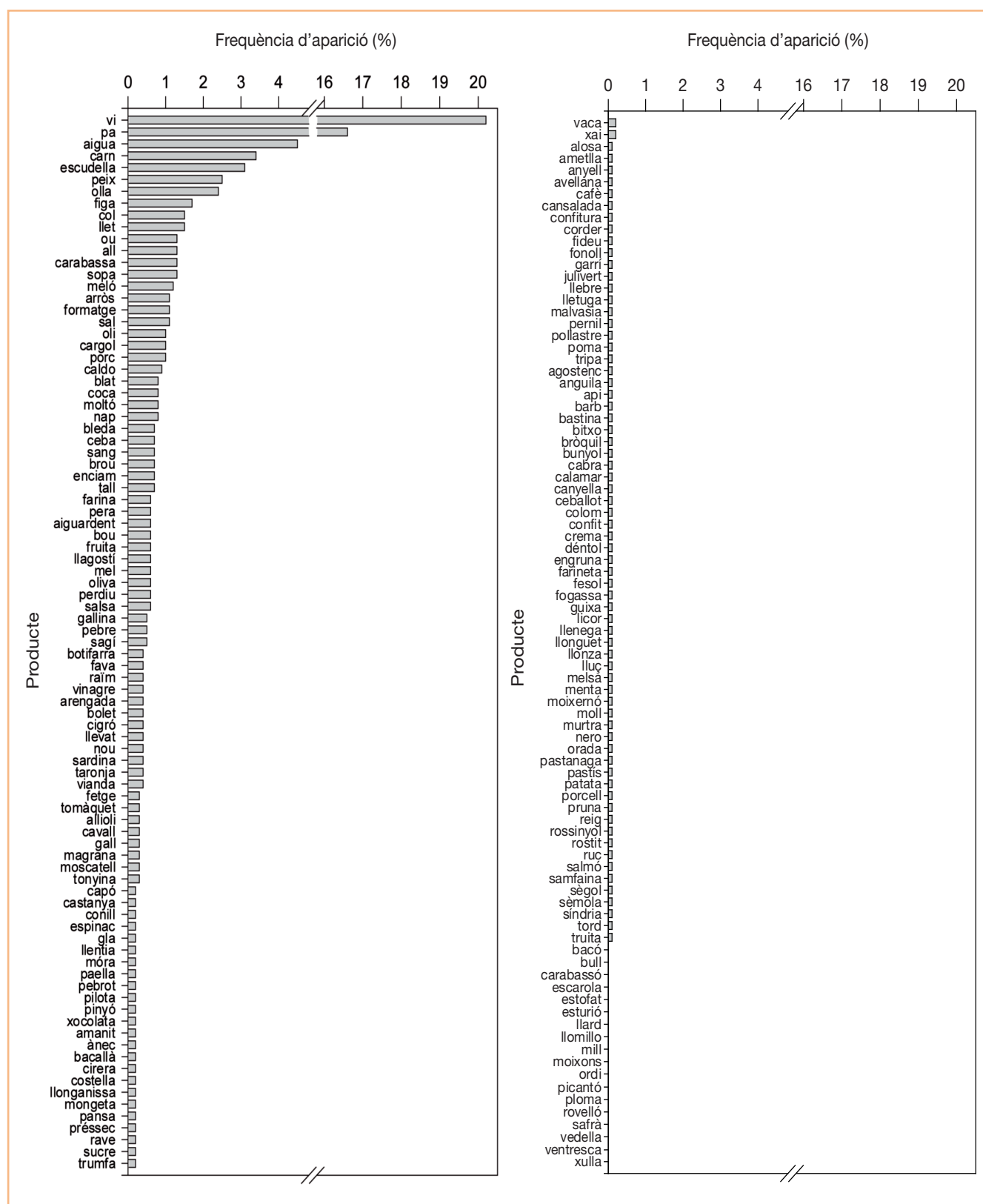


FIGURA 2. Freqüència d'aparició dels productes alimentaris esmentats en el capítol VII del llibre d'A. Parés (2000).

rar les freqüències d'aparició de cadascun dels grups alimentaris estimades per l'aproximació paremiològica amb les subministrades per la dietètica convencional es posa de manifest una sorprenent similitud

en els grups 1, 3, 7 i 8. Tanmateix, s'observen notables diferències en els grups 2, 4, 5 i 6 (vegeu la taula 3); diferències que es manifesten en una menor freqüència d'aparició paremiològica en els grups 2, 4 i 5,

en favor d'una major freqüència d'aparició en el grup 6 respecte a la freqüència dietètica. L'anàlisi estadística indica que la correlació entre ambdues aproximacions és significativa ($r = 0,72$; vegeu la figura 3).

TAULA 3. Freqüències d'aparició de cadascun dels grups alimentaris estimades independentment per l'aproximació dietètica i paremiològica

Grup alimentari	Dietètica (%)	Paremiològica (%)
1	31	29
2	13	6
3	14	16
4	8	1
5	13	3
6	14	31
7	7	10
8	2	2
TOTAL	100	100

DISCUSSIÓ

La paremiologia quantitativa mostra d'una banda que el saber popular coincideix raonablement bé amb la composició dietètica de la cuina mediterrània catalana; d'altra banda, confirma la intuïció inicial segons la qual el nostre llenguatge conté un nombre dominant d'expressions que reforcen la importància dels cereals, especialment del seu principal derivat: el pa. Així doncs, per la tradició oral no només som graminívors sinó sobretot panívors. Tot i que es podria argüir que un cop repartits

els diferents productes esmentats en els refranys entre els grups dietètics convencionals s'observa una preponderància compartida entre el grup dels cereals i el grup 6 (vegeu la taula 3), el fet que aquest darrer grup inclogui un nombre més gran i divers de productes alimentaris (carns magres, ous, llegums, fruits secs i peix) fa que puguem continuar considerant el grup dels cereals com el més important (compareu ambdós grups a la taula 2). Del que sí que hauríem de guardar-nos prou, en la present anàlisi dels refranys, és de l'errada assenyalada *supra* en

els mateixos refranys: confondre coincidència amb causalitat. Que es doni una coincidència raonable entre la freqüència paremiològica i la freqüència dietètica no indica necessàriament que la primera sigui causada per la segona, per molt versemblant que ens pugui semblar.¹ Vegem per què.

Tal com l'hem utilitzada, la freqüència paremiològica indica la presència dels productes alimentaris en les dites i refranys. No hi ha dubte que els refranys recullen d'alguna manera la realitat, encara que de vegades (sovint) acabin per consolidar tòpics, prejudicis o biaixos. Per exemple, de ben segur que l'oli d'oliva és un element gastronòmic fonamental de la cuina catalana tradicional. Tanmateix, probablement pel fet d'utilitzar-se per defecte en l'elaboració d'una immensa part dels plats, passa de ser un ingredient principal a un coadjuvant, perd protagonisme i en conseqüència s'esmenta amb menor freqüència en els refranys² (tot i que ocupa la gens negligible vintena posició en les freqüències d'aparició dels productes individuals —vegeu la figura 2—, quan és considerat com a grup alimentari és vuit vegades menys freqüent del que indica la dietètica —vegeu la taula 3—). És fàcil que aquesta mateixa sort l'hagin patit paral·lelament molts altres productes i com a resultat els refranys no reflecteixin fidelment la composició de la dieta sinó que en subministren «només» una mera aproximació.

La freqüència dietètica que hem utilitzat de referència és el resultat de l'estudi sistemàtic de les diferents dietes existents, de la ulterior valoració de les virtuts i defectes de cadascuna (valors energètics/calòrics, antioxidants, compositius —p. e., vitamines o minerals—, etc.) i final-

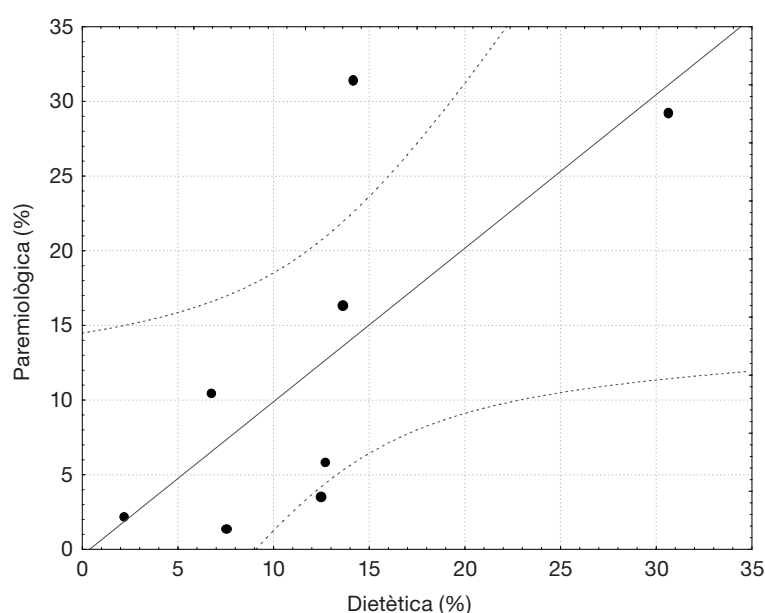


FIGURA 3. Correlació de les freqüències d'aparició dels grups alimentaris estimats per l'aproximació dietètica i paremiològica.

1. La relació causal inversa, en canvi, costa bastant més de pair: no per incloure més un producte alimentari en els refranys l'acabarem consumint més, encara que, de fet, aquest sigui un dels principals *modus operandi* de la publicitat i de la propaganda política.

2. Encara que la descripció d'aquest procés sigui inevitablement cronològica, el procés en si no cal que ho sigui.

ment de la determinació de la variant ideal, variant que sembla que correspon a una genèrica dieta mediterrània. Per tant, la freqüència dietètica té un caràcter parcialment descriptiu però també perceptiu. Així, es poden donar diferències amb la dieta realment ingerida a Catalunya, ja sigui per causes d'origen regional (particularitats de la dieta catalana respecte a la genèrica dieta mediterrània) o històric (canvis dietètics al llarg del temps, amb la incorporació de nous productes com la patata en detriment d'altres d'oriünds com el nap).

Però a banda de la imprecisió paremiològica en recollir la dieta real, i de la dietètica en ajustar-se a la variant de gastronomia catalana, s'haurien de tenir en compte els aspectes metodològics següents que podrien haver introduït artefactes en l'anàlisi: la consideració del capítol VII en lloc del llibre sencer, l'error d'indexació, l'agrupament dels productes afins a un grup alimentari determinat, la divisió dels productes compostos o genèrics en components, l'exclusió de les begudes, la quantificació pel pes del paper i la utilització d'una única piràmide dietètica. Comentem-los. La consideració del llibre sencer en la quantificació paremiològica hauria estat sens dubte un increment colossal de l'esforç analític que al nostre entendre no s'hauria vist compensat per una millora substancial dels resultats. Tenint en compte la temàtica principal dels dotze restants capítols del llibre (vegeu «Material i mètodes»), és previsible que els productes alimentaris més freqüents de la nostra anàlisi incrementessin encara més la seva freqüència en detriment d'un bon nombre de productes que passarien a esdevenir marginals. A més, s'esperaria que la introducció de nous productes (ampliació de la llista de la figura 2) fos baixa en relació amb els productes que es marginalitzarien. L'error d'indexació que hem detectat afecta, com ja s'ha dit més amunt (vegeu «Resultats»), 19 productes (gairebé un 11 %) previsiblement amb freqüències d'aparició mínimes (0,1 %) que sumades no

superarien el 2 %. L'agrupament dels productes afins a un grup alimentari determinat (vegeu la taula 2) és, en general, indiscutible. Els pocs casos que es presten a discussió són la inclusió de les espècies en el grup de les verdures i hortalisses, el llevat (un fong) en el grup dels cereals i la confitura en el grup de les fruites; al nostre entendre aquests agrupaments eren més coherents que les alternatives, però en qualsevol cas no deixen de ser quantitativament molt poc importants. La divisió dels productes compostos en els seus components (vegeu la taula 2) és, atesa la complexitat, difícil d'ajustar. Per contra, la divisió del producte genèric (la carn) en els seus components (carn magra i grassa) s'hauria pogut millorar si en lloc d'aplicar una proporcionalitat 1:1 s'hagués aplicat la proporcionalitat obtinguda de les freqüències d'aparició respectives, *i. e.*, 7:3. Aquesta millora hauria tingut, lògicament, una incidència directa sobre la freqüència d'aparició de cadascun dels grups alimentaris als quals pertanyen els dos tipus de carn, és a dir, hauria augmentat lleugerament el pes paremiològic del grup 6 en detriment del grup 7 (vegeu la taula 3). L'exclusió de les begudes de la segona part de l'anàlisi, en la comparació dietètica-paremiològica, respon, com ja s'ha indicat als materials i mètodes, al fet que la piràmide dietètica sobre la qual s'ha treballat també exclou les begudes. Amb tot, és cert que l'anàlisi hauria hagut de tenir en compte altres piràmides dietètiques algunes de les quals inclouen certes begudes (l'aigua i de vegades el vi però mai altres begudes com el cafè o els licors). De fet, la consideració d'altres piràmides es revela molt recomanable ja que subministraria una idea de la variabilitat de cadascun dels grups alimentaris i, per tant, milloraria la credibilitat de la comparació entre l'aproximació dietètica i la paremiològica. Finalment, l'ús del mètode del pes del paper per transformar la representació gràfica en numèrica és indubtablement tosc, però no per això s'ha de titllar d'incorrecte; la virtual manca, fins allà on sabem, de

valors numèrics ens hi ha empès.

Si, malgrat les esmenes assenyalades fins aquí sobre la imprecisió paremiològica en recollir la dieta real, la imprecisió dietètica en ajustar-se a la variant gastronòmica catalana i les diverses imprecisions metodològiques, acceptem provisionalment i amb cautela els resultats de l'anàlisi estadística, tenim que la dietètica i la paremiologia estan correlacionades, és a dir, que mantenen un cert grau d'interdependència. Quan es dóna l'una, es dóna l'altra, però no a l'inrevés (acceptem, per tant, una relació unidireccional o causal). La conclusió és evident: no només som el que mengem, en un sentit doble, perquè constitutivament estem fets dels elements que hem ingerit i també perquè se'ns designa com a consumidors del producte que majoritàriament consumim —de gra: graminívor—, sinó que a més parlem del que mengem. Mengem pa, doncs parlem del pa. I no ens limitem només a esmentar-lo, sinó que el convertim en un símbol i l'incloem en refranys de tota mena, comprimits de saviesa popular que ens ajuden a viure millor. Del resultat d'aquest treball es deriva un nou refrany: «Escolta les dites i coneixeràs les di(e)tes».

AGRAÏMENTS

Aquest treball s'ha beneficiat de la infraestructura subministrada pel Centre d'Estudis Avançats de Blanes (CEAB) i per la Corporació Catalana de Ràdio i Televisió de Catalunya (CCTV). El tema bàsic sorgí d'un sopar-tertúlia amb els esnobs Miquel de Cáceres, Ester Gaya, Rafa Marcé, Enrique Navarro, Miquel Àngel Rodríguez, Jose i Gemma Urgell. S'agraeix també a la dietista Violeta Moizé el subministrament d'algunes dades dietètiques.

REFERÈNCIA BIBLIOGRÀFICA

PARÉS, A. (2000). *Tots els refranys catalans*. Barcelona: Edicions 62.