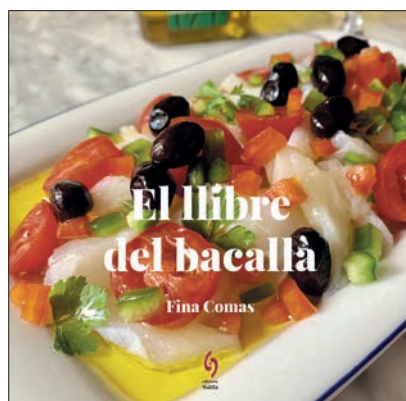


CRÍTICA LITERÀRIA

FRA VALENTÍ SERRA DE MANRESA
Caputxí



Receptes amb bacallà



FINA COMAS,

El llibre del bacallà

Edicions Sidillà, 2022, 206 pàg.

Ressenyem per als entusiastes de la bona cuina aquesta extraordinària i fascinant aproximació —de caràcter interdisciplinari— al món del bacallà. Un fet gastronòmic que reclama una «alquímia secreta», car, quan posem en remull una peça de bacallà —blanquinosa, prem-sada i eixuta—, una volta acabat el procés de rehidratació i de dessalat, en sorgeix, «misteriosament», una menja sumptuosa, saborosa «i de molt bon nodriment», tal com deien els antics caputxins que equiparaven el bacallà a la carn de bou. L'autora posa de manifest el destacat paper de l'Església catòlica a l'hora de convertir el bacallà en un element fonamental de les abstinències quaresmals.

Fina Comas aplega antigues i noves receptes per cuinar adientment el bacallà, que es remunten a les del caputxí fra Sever d'Olot, de l'any 1787, i arriben fins a les més innovadores del 2019, com ara la del coc Oldaric Chiva, que ens ensenya com guisar el bacallà fumant amb nyàmera i amb bolets de temporada (veg. pàg. 192-198).

Les trenta-sis receptes aplegades són explicades per Fina Comas amb gran detallisme i pertanyen a la cuina casolana. Totes les receptes són relativament senzilles de fer-les, car formen part de la gastronomia identitària de nombrosos països de l'occident europeu, particularment les receptes catalanes que combinen de manera excel·lent el bacallà amb les hortalisses de temporada, com ara el típic arròs amb bacallà i verdures (veg. pàg. 123-126) i, sobretot, els pèsols primerencs guisats amb tripa de bacallà (veg. pàg. 137-139).

A les pàgines 13-83 hi trobem una extensa introducció, i a les pàgines 199-203 hi ha la bibliografia selecta sobre la temàtica. Una felicitació, ben sincera, a l'autora per tan extraordinari estudi sobre el món del bacallà, que ens feren arribar els pescadors bascos des de les molt llunyanes costes de Terranova en els primers anys del segle XVI.

RAUXA

El repòs del cristià

Jesús mateix diu que les bèsties i tot tenen un lloc on poder-se refer de les fatigues de la jornada, però que en canvi Ell «no té on reposar el cap». Pronuncia aquestes paraules com a resposta a un espontani que assegura, endut per l'eufòria, que el vol seguir fins al final. Però el camí de Jesús té com a punt d'arribada —necessari i ineludible— la creu, i és tan sols a la creu on a la fi podrà reclinar el cap. El personatge anònim de l'Evangelí que promet fidelitat a Jesús representa tots els cristians, tots aquells que li hem dit que sí. Sabem en quin camí ens hem posat.

El cristià no té casa pròpia. És un nòmada o un pelegrí, com el poble d'Israel al desert, o com Josep i Maria amb l'Infant anant d'ací d'allà per no atorgar al mal la fruïció de la victòria. No hi pot haver treva en aquest combat. Els monjos de l'antiguitat bé que ho sabien, per això no dubtaven a deixar el seu lloc de quietud per predicar entre les masses confoses i assedegades, o bé per lluitar contra l'error. Més modernament, alguns sants ens han ensenyat amb la seva vida què vol dir no tenir on reposar el cap: Teresina de Lisieux, sense moure's mai del convent, va fer tot un viatge interior d'abaixament fins a ser elevada a la glòria; Carles de Foucauld no va parar quiet fins que va trobar al bell mig del no-res el camí de la pobresa perfecta; i Edith Stein, perseguida per l'odi, no va poder fer de cap Carmel realment casa seva, un lloc a recer del perill. No s'abraça la creu per cap recerca malaltissa del patiment, sinó per amor a Crist, l'únic que omple de sentit la creu. Acollides amb amor i confiança, les dificultats i la penúria formen part indestruable del camí del cristià.

EDUARD BRUFAU