

La cuina vegetariana de fra Valentí

JESÚS MESTRE

Fra Valentí Serra de Manresa, caputxí del convent de Sarrià i col·laborador habitual d'El Jardí, ha presentat un nou llibre: *Cuina vegetariana de sempre*. Menjar en excés desmenja, editat pulcrament per l'editorial Morera, dins de la col·lecció L'ermità. El volum va ser presentat el dimarts 24 de febrer al centre cultural La Violeta de Gràcia, i la gent va omplir la sala d'actes. Joan Múrria, gastrònom i propietari del colmado Múrria de l'Eixample, i Maria de los Ángeles Pérez Samper, experta en història de l'alimentació i mestre de fra Valentí, van ser els encarregats de presentar el llibre.

Múrria va destacar que en el llibre ha trobat les receptes d'alguns dels plats que cuinava la seva àvia, i es va preguntar si aconseguirem transmetre aquestes receptes de les àvies que configuren una cultura gastronòmica tan nostra, als nostres fills i nets. Pérez Samper va destacar els aspectes antropològics del llibre de fra Valentí, ja que quan es descriu un producte, com els formatges, els vins o les cols, se'n fa la seva història i influència cultural. En aquest sentit, la historiadora també va citar una frase de Claude Levi-Strauss: "L'ésser humà és l'únic animal que cuina". També va indicar les vinculacions del vegetarianisme amb la religió, com a signe de pobresa i de penitència. Cereals, llegums o verdures s'han considerat tradicionalment aliments pobres, mentre que la carn és un aliment de poder, un component de virilitat, només a l'abast dels rics. Finalment, va indicar la importància de l'abstinència i del dejuni en la religió cristiana.



Va cloure l'acte fra Valentí que va demanar de repensar amb seny i austeritat la cuina actual, celebrant la gran varietat de menges que hi ha actualment, però cal evitar els extremismes. En aquest sentit, la cuina vegetariana tradicional, fruit de les necessitats i de la cultura ancestral del país, ens pot ajudar a ser més prudents en el menjar. I cal esforçar-se a conservar aquesta joia que és la cultura gastronòmica catalana, sempre molt basada en les hortalisses de temporada i d'àmbit local, el que avui diem "de km 0". En les recerques de fra Valentí destaca l'"arqueologia" que ha fet sobre les hortalisses, el vi o el pa; per exemple, recollint la gran varietat de cols que hi havia antigament, i de les que només ens han arribat unes poques. O la gran quantitat de ceps diferents, que permetien fer una gran varietat de vins, molts perduts sobretot en temps de la fil·loxera. El llibre recull unes vuitanta receptes, moltes d'antigues i que, per cuinar-les, cal una mica d'imaginació i ofici. I una recomanació: l'arròs a la caputxina amb pèsols frescos, a ser possible acabats de collir de l'hort. Un plat senzill de fer però molt saborós i ben adient per a finals d'hivern i principis de primavera. ■