

## L'ENTREVISTA DE L'ÚLTIMA

PER  
MARC MARCÉ  
CASAPONSA



### FRA VALENTÍ SERRA DE MANRESA

CAPUTXÍ, ESPECIALISTA EN HERBES REMEIERES

# «Abans, la cuina dels pobres era la més saludable»

Els convents caputxins ho aprofitaven tant tot que condimentaven els cargols amb ulls de verat

Caputxí i doctor en Història, Valentí Serra i Fornell (Manresa, 1959), més conegut com a Fra Valentí Serra de Manresa, s'ha convertit en un dels principals especialistes del país en herbes remeieres, amb una pila de llibres publicats. Recentment, ha estat al centre cultural del Casino per parlar de cuina vegetariana.

**— Als seus darrers llibres passa de les herbes a les receptes. Un pas natural?**

— Sí, estudiar les herbes ha fet que brollessin receptaris de cuina 'sanitosa' relacionada amb la tradició remeiera. La cuina dels convents caputxins forma part de la recerca. Té una identitat pròpia com la té la cuina dels carmelites, els cartoixans, els benedictins... La particularitat més gran és que és una cuina d'aprofitament posada al servei de l'austeritat i dels pobres. Era una cuina molt semblant a la dels estaments populars, que es basava en els productes del camp i en l'aprofitament, cosa que contrastava amb la dieta dels estaments nobles i benestants o dels grans monestirs, que menjaven altres coses.

**— Encara que fos una cuina senzilla, diria que als convents s'hi menjava bé?**

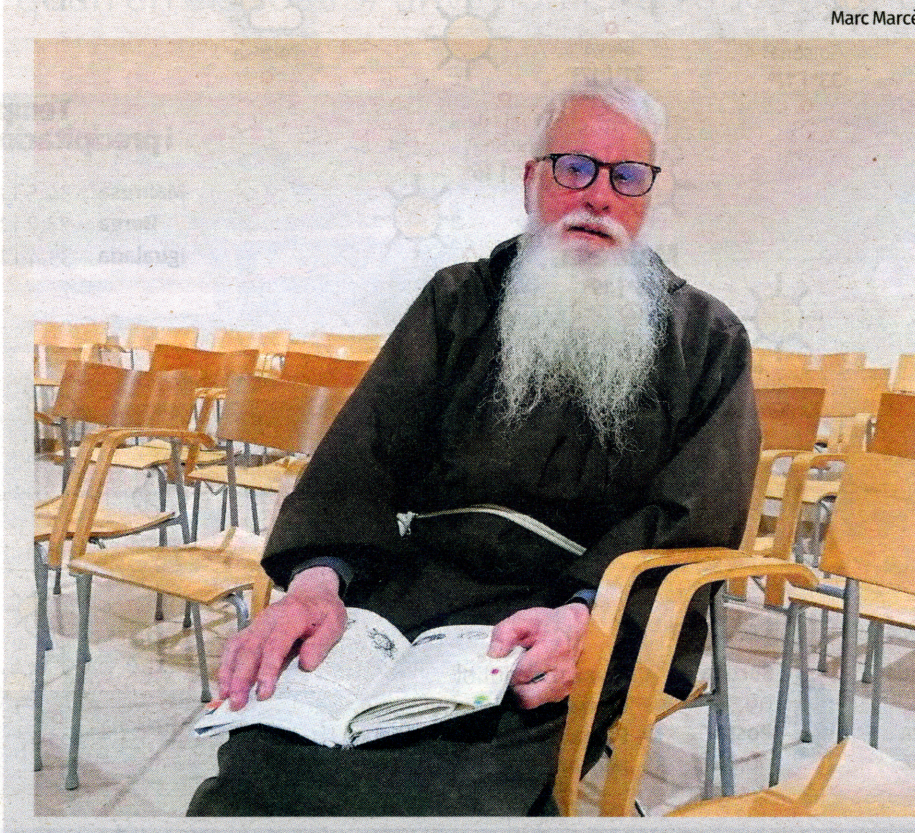
— La cuina era entesa pels caputxins com un servei de caritat i s'havia de fer amb amor. I això feia que els productes de quilòmetre zero, tractats amb amor, fossin un menjar que vingués de gust, sí, encara que fos humil.

**— Consta que hi hagués algun xef destacat?**

— Sí, als convents hi havia bons cuiners que traspassaven el seu saber a les noves generacions, i els pocs tractats de cuina que hi ha dels segles XVII, XVIII i XIX sorgeixen dels monestirs precisament per aquesta voluntat.

**— No per transmetre el coneixement a la població en general o a la gent benestant?**

— No, hi ha algun llibre medieval que ho intenta, però això es dona, principalment, ja entrat el segle XIX, que és quan neixen els tractats de cuina que no són per a ús conventual. Els estaments benestants, sobretot, menja-



Marc Marcé

ven carn, mentre que els pobres es limitaven a les hortalisses i els llegums, i de les carns en podien consumir només els menuts.

**— És el que ara recomanen els dietistes.**

— Sí, aquesta cuina vegetal fa que el cos no tingui tantes toxines ni es forcin tant els ronyons i el fetge. En canvi, l'abús de la carn de cacera provocava que molts nobles tinguessin gota i el fetge inflammat. Abans, la cuina dels pobres era la més saludable.

**— En un monestir, el dinar era el moment més esperat com passa a tot arreu?**

— No, no, a taula s'hi alimentava cos i ànima. S'hi llegia i es meditava sobre llibres espirituals al mateix temps que es nodria el cos. D'aquí ve la dita que dona nom a un llibre meu: «missa et mensa», missa i taula. A més,

en el cas dels caputxins, dues terceres parts de l'any els dies eren penitencials d'austeritat obligada. Si el dia era solemne, la taula millorava. Si hi havia hagut solemnitat a l'altar, es notava al dinar. I després de la lectura, en dies especials es podia parlar una mica, res més. Tret d'aquests moments, el dinar era retrobament fratem i pregària.

**— Ara molta gent també dina en comunitat, però amb un tupper i a la feina.**

— Això no és pas modern. Abans els pagesos o els mossos sortien de casa amb la carmanyola i menjaven en comunitat amb els companys. L'àpat sempre ha estat un moment de retrobament, ja sigui de la família religiosa, la carnal o de la feina.

**— També hi ha els que dinen sols...**

— Això és una mica estrany. Jo crec que no estem fets per menjar en solitud.

**— Què és el més sorprenent que ha trobat?**

— Potser fins a quin punt arriba l'aprofitament. S'han arribat a confitar les peles del meló i de la síndria per fer-ne compota. I els ulls del verat es consumien amb cargols, com si fos una mena de caviar. Es veu que era molt gustós. També ens pot resultar xocant com combinaven dolç i salat, en plats com arengades i raïm o figues, i l'agre i el dolç.

**— Hi ha receptes que anticipen plats actuals?**

— Les amanides amb hortalisses i fruites, que ara estan tant de moda, eren molt habituals. També hi ha el cas del menjar blanc i el menjar groc, postres medievals que han arribat als nostres dies. El blanc es feia sobretot amb llet d'ametlla i era semblant al mató però amb més textura. El groc era l'antecedent de la crema, dita de Sant Josep des del XIX.

**— Amb els productes americans canvia tot?**

— Sí, quan s'introdueixen amb força als segles XVIII i XIX canvia tot. Precisament, la patata la van introduir els caputxins de Martorell durant una gran crisi de subsistència el 1812. Fins aquell moment es donava al bestiar, però els caputxins la coneixien de les seves estades a Amèrica i la van proposar a la gent com a alternativa al nap, que no és tan nutritiu.

**— Vostè cuina?**

— No, no en tinc ni idea. Jo només netejo atuells, plats i olles.

**— I després de l'àpat, si alguna cosa no es posa bé, quina herba recomanaria?**

— Home, potser una copeta de ratafia, que és un digestiu activador de la salut. Són herbes macerades al sol que, preses amb mesura, ens ajudaran a pair.

**— Una que li poguéssim recomanar al Trump per arreglar una mica el món?**

— Arrel de valeriana! ■

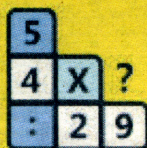


# Jug[a]r

Posa a prova la teva ment



Buscamines



Quadrícules numèriques



Sudoku

Descobreix nous reptes diaris!

JUGA ARA

