

De Setmana Santa a Pasqua, càstig i premi

Ara que es parla tant de "dieta mediterrània" i per més que soni a invent americà el fet és que el cycle d'amor i odi gastronòmic protagonitzat per la seqüència Quaresma / Pasqua és, ahora, d'origen religiós i típicament mediterrani.

Totes les religions practiquen l'esport dels tabús alimentaris o generen, a través de les seves festes, certs plats. Els jueus celebren, encara avui, la seva pasqua o *pesah* menjant xai i herbes amargues; els musulmans tenen el ramadà i la interdicció del porc. Fins i tot el budisme, tan permissiu, és, de fet, un univers anticarnívor. I ja no parlem dels animistes africans (musulmans o no), amb tabús diversos referents als peixos plans (com el llenguado), certes llavors o fruites.

Els catòlics, per no ser menys, varen instaurar també els dejunis i abstinències de carn (concretades especialment en el temps de la quaresma). Però, abans, permetin un incís. Si bé aquestes disposicions ara ens semblen obsoletes, pròpies d'un altre temps, el fet és que el seu compliment podia ser més o menys fàcil, segons la suggestió personal; és el que s'escau amb el ramadà dels musulmans (un fet que cal conèixer: a la regió de Girona ja n'hi ha més de 50.000 practicants), més o menys suportable malgrat el rigor (prohibició absoluta de menjar i beure des que surt el sol fins que es pon i, de retruc, abstinència de sexe), sobretot si és viscut com un fet familiar i comunitari.

Cuina de rics, cuina de pobres. Però, en el cas de la Quaresma, cal fer uns apunts històrics. Quan es va instaurar, a l'Edat Mitjana, el consum de carn era un distintiu de classe: els nostres reis i nobles, en efecte, a penes tastaven llegums, verdura o fruita i, en canvi, tenien una dieta altament proteínica a base de carn de molla, gallines, pollastres, paons, vedella, etc. El poble, en general, s'havia d'acontentar amb verdura i llegums i, de tant en tant, una mica de cansalada. Renunciar a la carn, doncs, tenia, tant als ulls dels nobles com de l'Església, un profund sentit de càstig, perquè equivalia, de forma humiliant, a menjar els mateixos aliments que la gent baixa. No és estrany, doncs, que, sempre que podien, reis i nobles substituïssin aquesta pràctica per l'almoïna, cosa que va donar a l'Església la idea genial, com a negoci,



L'arribada de la Quaresma ha canviat, històricament, l'hàbit gastronòmic dels fidels. La qualitat dels plats, però, no en surt perjudicada.

de les butlles de la "Santa Croada": fins a la postguerra, tenies una "dispensa papal" sobre dejunis i abstinències comprant una butlla.

Però, podríem dir que feta la llei, feta la trampa: amb tantes prohibicions, amb tants tabús i sacrificis, el poble es va venjar, i, certament, va arribar a convertir una part

de la cuina de Quaresma en un plaer que, a més a més, després esclatava per Pasqua.

Un plaer, no obstant això, vigilat per l'Església que, en els seus vells manuals, sosté coses com ara: "com que el cos humà, amb les seves passions i amb el seu desig insaciable de plaers, tracta de seduir o de subjugar l'esperit, cal aplicar amb més o menys freqüència el segon remei, o sigui, el dejuni, que tendeix a treure per penitència el que és convenient, i de vegades, alguna cosa del que és necessari, mentre (com observava prudentment Sant Ignasi en els Exercicis), no es corrompi el subjecte ni se'n segueixi malaltia notable". Això contrasta amb la bona fama que han tingut sempre els clergues en afers del menjar: ja al segle XIII, el clergue Francesc Eiximenis ens parla d'un "golafre eclesiàstich", una mena de paradigma dels *gourmets* del segle XIV!, i els basco-navarresos diuen "me he hartado como un cura" per significar un àpat excel·lent.

Però també de la pobresa del bacallà es varen venjar els rics. Vegem, si no, les receptes explicades als antics manuals de quaresma. Editats amb censura eclesiàstica i amb sucosos pròlegs de doctes clergues que ens parlen de tota una filigrana teòrico-teològica sobre què es pot menjar o no, què trenca el dejuni o no, quines barreges o "promisquacions" (*sic*) es poden fer entre aliments, què poden menjar els negres, els espanyols o els indis (*sic*), etc. El paradigma d'aquests llibres és el de P. Lassu, intítulat *Cocina pràctica de cuaresma* (Barcelona, 1904), imprès amb un permís especial del bisbat i que "no conté, segons la censura, cap cosa contrària al dogma catòlic i a la sana moral". Una "sana moral" que ens invita a delectar els rigors quaresmals amb plats "censurats" tan exquisits com són el *Rodaballo al gratín*, els *Filetes de pescadilla con trufa*, etc. En altres llibres similars (escrits per autors com Eliana, el basc Iber-Kamp o Ignasi Domènech) continua el Gran Menú: *Langosta a la bordelesa*, *Angulas al natural*, *Criadillas de tierra (trufas) al gratín*, *Bocadillos de ostras*, *Conchas de langosta*, *Sopa*



PRATS I CAMPS

Els musulmans també celebren l'1 Pasqua. Mengen xai i herbes amargues.



ARXIU

El bacallà amb samfaina, una de les receptes quaresmals. La cuina del bacallà és típica del nostre país.



ARXIU

La tonyina. També es pot fer de totes maneres.

de ostras, *Dorada asada al Jerez* o *Langosta a la samaritana* (un nom ben adient!).

Senyor Bacallà. Gràcies a la quaresma –i als pobres, que eren qui en menjava–, el món llatino-mediterrani ha creat la cuina del bacallà, una de les millors pàgines de la gastronomia. És més, els llatino-mediterranis (si hi incloem bascos i portuguesos, els grans difusors), gosaria a dir, han "inventat" el bacallà.

Perquè el bacallà, tot i que es tracta d'un producte propi de les mars fredes d'Escòcia, de Noruega o d'Islàndia, en tots aquests països, preparat a la manera d'aquí (és a dir, prèviament salat), no hi és un producte conegut. Si de cas, a les terres del fred (començant per la França estricta, al nord del Roine), el bacallà es menja fresc o fumat. Però fresc –malgrat que ara ens l'intentin imposar– és tan poc estimulants que, comparat amb el germà salat, és una veritable caricatura. No és estrany que els anglesos ni gosin dir-ne el seu nom, i en diguin, simplement, "fish and chips", és a dir, peix amb patates, la clàssica combinació londinenca.

Però, salat, és tan bo que fins i tot en països no cristians l'han adoptat, com és el cas de Turquia (on també fan una deliciosa tonyina salada, la *lakerda*). L'àrea del bacallà, doncs, va de Portugal (*bacalhau*), passant per Espanya (*bacalao*), Euskadi (*bakallua*), Catalunya (bacallà) fins a Occitània (*merluça*), Itàlia (*baccalà*), Grècia (*bakaliaros*) i, com hem dit, Turquia. Inclou, és clar, Còrsega, Sardenya i altres nacionalitats mediterrànies.

Els portuguesos es vanten que en tenen tantes receptes com dies té l'any. El seu cas, certament, és una mica específic; i és que en aquell país el *bacalhau* és un producte estratègic, amb preus controlats per l'estat. Quan s'apuja uns quants escuts és notícia de primera plana als diaris. No és gens estrany, ja que, efectivament, els portuguesos mengen bacallà pràcticament cada dia: simplement bullit, a la graella, al forn, amb ceba, amb patates, amb llet...

Es diu que foren els bascos els introductors del bacallà, primària contestada pels portuguesos. Al segle XVI constituïa un comerç marítim en què es canviava peix per sal, preuat tresor de les mars més càlides. Els bascos, certament, tenen un repertori famós de receptes de *bakallua*: a la biscaïna (fet amb pebrots xoricers), al pilpil i lligat, a l'*ajovarriero* –recepta que comparteixen amb els espanyols–. A l'àrea occitano-catalana, l'ús del bacallà és també antic.

Abans, a l'Edat Mitjana, era substituït per la *merluça*, o lluç sec. Robert de Nola, autor del més important manual de cuina antiga d'Europa –a desgrat dels francesos–, explica en el seu llibre *Libre del coch*, com s'ha de preparar: "primerament pendràs la merluça de la més dura e blanca... E metràs-la de part de vespre a remullar". A continuació ens explica que es pot guir-

sar amb una bona picada d'ametlles i una salsa "agra e dolça". Tot això convé al bacallà: recordem, per exemple, que encara avui, en occità, *merluça* és el nom del bacallà sec. Plats famosos d'aquesta cuina, com la *brandada* (mot que ve de "brandar", remenar enèrgicament, dit tant en català com en occità), es troben ja aquí des del segle XVIII. No oblidem les esqueixades, els esgarraets, els espencats, etc., el bacallà amb llet de Menorca, el bacallà a la llauna barceloní, el bacallà amb panses medieval, el bacallà bullit, el bacallà amb samfaina, i les delicioses mandonguilles d'abadejo i borres, suquets, arrossos, paelles i potatges de Quaresma del País Valencià, on, a la cassola, s'hi exalta la Primavera, amb la presència de carxofes, faves, penques, fulles de lletuga... Diem que l'abadejo és un altre peix, però s'aplica aquest nom al bacallà tant al Principat meridional com al País Valencià.

El sabor de la sal i el vent. Però el repertori de peixos quaresmals no s'esgota amb el bacallà. Un peix molt utilitzat antigament era el congre, amb el qual es feien sopes i guisats diversos. Encara avui, a l'illa de Formentera els pescadors coneixen l'art d'assecar i salar tota mena de peix: bonítol i tonyina, verat, mussola, raja, cassó (una mena de tauró), etc. Les salades són també apreciadíssimes al País Valencià, on constitueixen entrants de luxe: moixama, bacallà (menjat en sec), bonítol, verat, bacallaret, pop, solraig i cassó, melva, ous (de tonyina, llissa, lluç, llengua de bacallà o escolà...), garrofeta, pop...

La tonyina en salaó és un capítol a part: de l'Alt Empordà al Baix Segura ha estat una mena de "porc de mar", de la qual s'aprofitava tot: ossos, bull, budellet, sorra, etc. Esmentem, finalment, que a Catalunya són molt apreciats, sobretot pels pescadors, productes tan curiosos com el peixopalo (bacallà sec o estocafix) i les tripes de bacallà, ara recuperats per la restauració pública de més prestigi i base de plats de "mar i muntanya", com el niu, el pollastre amb tripes de bacallà, etc. Ja més populars, cal destacar, les arengades o sardines de bóta, conegudes almenys des del segle XIII, base d'una cuina tan popular com saborosa.

A més, tot això s'endolcia amb pastissos típics, com tortells, coques, bunyols o "brunyols de l'Empordà", crespells, bunyetes (Catalunya Nord), les exquisides almoixàvenes d'origen medieval, l'arnadí (dolç de carabassa) de ressò àrab, etc. És evident, doncs, que amb totes aquestes exquisideses, la Quaresma no era tan dura com podia semblar.

La Pasqua: xai, lletuga i llonganissa. I arriba la Pasqua, la culminació d'aquest cicle. La coronen dos productes emblemàtics. D'una banda, el consum de xai (corder o xot), sobretot



La llonganissa de Pasqua. Aquest embotit és típic del País Valencià.



La mona de Pasqua. El model originari amb ous durs es va substituint per mones amb figures de xocolata.



Els bunyols, a València, anuncien la Quaresma per falles. Els dolços acompanyen el cicle d'abstinència.

vigent a Mallorca; i d'una altra, el de la llonganissa de Pasqua valenciana. Es tracta d'una llonganissa semiseca exquisida, que és costum d'anar a menjar a fora, amb la mona (dita també pa cremat, coca d'aire, panou, etc., segons les comarques). Però no cal pas acudir als àrabs (ni als mossàrabs!) per explicar aquest costum: també al Pirineu català (Pallars, etc.), es feia exactament el mateix.

I la mona és tan valenciana (i de la Franja de Ponent) com del Principat. L'única diferència està en el fet, que, al tortell, rotlle o coca originaris amb ous durs, s'hi han superposat, com a creació dels pastissers barcelonins, les figures de xocolata que glossen temes d'actualitat; com les falles, però en petit i en dolç i, en general, en clau infantil. No sempre, però: en l'època del difunt Caudillo, un pastisser de Vic va ser expedientat per una mona.

Mallorca, en una fusió entre la cultura jueva o xueta i la cristiana, celebra també la Pasqua ("pasco", en la pronúncia de l'illa) amb l'exaltació del mè o xot, és a dir, el xai, be o corder, costum que retrobem, per exemple, a Grècia, on tothom surt a fora a rostir-lo a l'ast. Però els mallorquins hi esmercen una sorprenent imaginació gastronòmica, i així, a part el rostit, en fan també un arròs (arròs de Pasco), tacons (budells, ronyons, cervell, llengua), el frit, (fetge, melsa, lleteroles...), les exquisides panades (que retrobem en tot el món àrab) i, ja en el camp del dolç, més panades i robiols (mena de pastissets farcits de confitura o brosat o formatge fresc).

El consum pasqual de carn de xai –i al Principat, a més, de truites amb cansalada, de botifarra, etc.– va lligat a una altra associació, el de les amanides verdes. En algunes famílies mallorquines, per exemple, encara és costum l'acompanyament de carxofes crues, i al País Valencià cal recordar la *festa de l'encisam* d'Alberic, que se celebra el diumenge de Rams. Se'n

mengen de nou per Pasqua, acompanyades amb la mona o amb pa cremat, d'exquisida flonjor. Per cert, que es diu que la paraula "mona" podria venir de les coques amb què els moriscos obsequiaven els seus senyors, anomenades *munnna*. També pot ser "regal" (del llatí), tenint en compte que a Catalunya és un regal dels padrins al fillol.

Jaume Fàbrega