

JAUME FÀBREGA

Els ous de sant Josepmaria

Pere Madrenys, periodista i doctor en dret canònic, excapellà i exmembre significat de l'Opus Dei, estudiant a la universitat de l'"obra" a Iruña/Pamplona va tractar Josepmaria Escrivà de Balaguer, del qual ens conta una anècdota d'interès gastronòmic: "Els mateixos directors ens explicaven que havia escridassat la secció femenina perquè havia trobat pols en algun moble o perquè no havien servit uns ous ferrats al seu gust." En la pols no hi entro, però en el cas dels ous ferrats o fregits, el mossèn marquès tenia tota la raó. Un ous ferrats s'han de fer com cal. Sobretot a la península Ibèrica, on es mengen d'una forma particular i excelsa: fregits en abundant oli d'oliva (o llard de porc, com es feia abans), deixant la clara poc escampada (indici que l'ou és fresc) i el rovell delicadament velat per un tel blanquinós, que amaga l'esclat taronja del rovell deixat cru. Segurament, al flamant sant —que podríem declarar Patró dels Ous Ferrats— la "secció femenina" li va preparar un ou fregit mal fet, a l'estil anglosaxó, és a dir, amb el rovell tan cuit que impossibilita el petit i diví plaer de sucari-hi pa. És a dir, li varen fer un ou ferrat protestant. És evident que l'ou ferrat catòlic, que és el que hem descrit, és molt millor. Sobretot ara que les darreres recerques d'un equip nord-americà han tret els ous de l'infern del colesterol, on el situaven abans els dietistes (que són com els capellans del menjar). Ara, vés per on, ens diuen que, fins i tot, pot tenir efectes contraris. Un consell: no en feu un cas excessiu, i, si us vénen de gust, mengeu-ne. Com tot, però, sense abusar-ne; d'un en un, tranquil·lament, i gaudint-ne al màxim. Hi podeu afegir una baldana de Tortosa, una llonganissa valenciana, una sobrassada balear o un salsitxa catalana: a la glòria directament. Els ous, a la cuina, sempre han gaudit d'un gran prestigi: fins i tot entre els cuiners i cuineres creadors actuals continuen en voga. Hi ha restauradors que fins i tot en fan el leitmotiv d'una mostra dedicada a Dalí, com saben vostès, famós pels seus enormes

ous situats al terrat del Teatre-Museu —i tomba de Figueres.

No cal pas insistir en la importància de la religió en relació amb el menjar. Si ens hi fixem, totes les doctrines divines es fiquen en allò que més ens agrada als humans: en coses de cardar i de menjar. El déu dels jueus esdevé un veritable xef de cuina. Estableix tot un corpus, primmirat i puntós, de normes, regles i tabús d'allò que és bo i no bo menjar, i fins i tot de com cal preparar certs aliments, i quins es poden mesclar o no. Les normes càixer (o kosher) en efecte, a part de prohibir tot un conjunt de carns, peixos i mariscs —i

“Si ens hi fixem, totes les doctrines divines es fiquen en allò que més ens agrada als humans: en coses de cardar i de menjar”

no solament el porc—, exigeixen, com és prou sabut, normes estrictes pel que fa al sacrifici d'animals, al seu engreix i a la "promiscuïtat" (barreja) de certs aliments, com és ara els làctics i la resta. L'islamisme ha heretat bona part d'aquestes normes i tabús, que constitueixen el punt de fricció potser més potent entre comunitats.

En un estudi realitzat a França, s'indica que els immigrants d'aquest origen, fins a la tercera generació —sàpiguen o no parlar àrab o berber, i encara que segurament no siguin practicants— continuen en bona part fidels als seus ali-

ments tradicionals. Actualment, al nostre país s'han produït disfuncions i conflictes que, a mesura que vagin assentant-se aquestes comunitats, el nombre i la presència dels imams faran que tendeixin, probablement, a créixer, més que no pas a minvar. És un aspecte gens negligible, que pot moure milions: les comunitats musulmanes fa pocs anys compraven la seva carn *halal* (conforme a l'islam) a Perpinyà o a Montpeller. Ara, en canvi, a Catalunya es calcula que el 90% dels escorxadors són capaços de sacrificar els animals segons el ritu islàmic i d'acord amb els normes sanitàries del país d'acollida. Quant al sacrifici de xais, sovint el fa cada cap de família —com en la festa d'Aid-el-kebir, "dia del gran sacrifici" que segueix la celebració del ramadà—, i això vulnera, de forma a vegades prou evident, les lleis del país. Els ajuntaments tenen autèntiques dificultats a fer complir-la sense practicar una discriminació positiva percebuda com a poc justa per la resta de la comunitat.

És el mateix que passa en les carnisseries *halal* (islàmiques). Hi ha qui sosté que no s'hi apliquen, a dreta llei, les mateixes normes que regeixen per als establiments del ram convencionals: amb tota evidència, en algunes ni la refrigeració, ni l'exposició de mercaderies, ni la barreja de gèneres, ni els horaris, no són els que marca la llei. La cosa s'agreuja quan aquests comerços se situen en zones clarament "guetitzades" (em disculparan el neologisme), com és el cas del barri del Raval de Barcelona, dominades pels musulmans d'origen pakistanès.

Entre els uns i els altres, els valors de la aconfessionalitat i del laïcisme, que semblaven avenços democràtics, ja consolidats, comencen a perillar. Al capdavall, catòlics repatanis i islàmics irredempts es poden entendre d'allò més bé: si mirem l'actual auge opusdeïà, amb sant i tot, ens trobem en dos mons paral·lels, entre els quals els valors democràtics del laïcisme poden perillar.