

Bernabé Dalmau: “Cal sentir-se molt responsables d’alimentar-nos sanament”

Dij, 2/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas -CR) “Les religions, també el cristianisme, no ofereixen la salvació 'només a l'ànima' sinó a tota la persona en el seu context humà. Per tant, el valor humanitzador i social que la cultura ha donat al fet fisiològic de la nutrició ha portat a sublimar-lo i a donar-li, entre altres, igualment sentit al·legòric”, ens diu **Bernabé Dalmau**, que acaba de publicar [Alimentació i vida espiritual](#) (Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2018). Amb motiu de la sèrie d'articles que publicarem aquestes vacances d'estiu sobre productes alimentaris d'origen religiós ('Religió a la taula'), hem volgut començar preguntant-li si la relació entre religió i alimentació té un sentit més pràctic o més aviat al·legòric.

El pare Bernabé (Igualada 1944) és monjo de Montserrat des de 1960, on hi dirigeix la revista *Documents d'Església*. Llicenciat en teologia i dret canònic, ha desenvolupat sempre una gran activitat pastoral i intel·lectual. ¿Com és que hi ha aquesta relació tan intensa entre la vida monàstica i l'alimentació? “Jo crec que és una derivació del cultiu dels camps i de la importància de la farmàcia en els monestirs”, respon. “L'observació i l'estudi dels productes naturals ha portat a una creativitat al llarg dels segles. Algun especialista ens hauria de dir per què, encara avui, els monestirs masculins (amb fabricació pròpia o amb arrendaments a empreses forasteres) són titulars de licors, mentre que els femenins són especialistes en pastes i galetes”, afegeix.

Sovint ens preguntem, al segle XXI, si encara tenen cap sentit els tabús o les prohibicions de caràcter alimentari en les religions. Dalmau és contundent: “D'ençà que Jesús (Marc 7,19) 'declarava purs tots els aliments', per a mi no en tenen cap”. Però, en canvi, semblen molt importants, oi? “Tampoc no ens hem de posar nerviosos pel fet que moltes religions i àdhuc el cristianisme hagin mantingut i trobat sentit en certes prohibicions durant tants segles, sobretot en ambients ascètics”, ens tranquil·litza. “Caldria estudiar quina base ideològica

tenia. Però superar tabús no vol dir promoure la disbauxa. Al contrari, cal ser més sensibles a la dietètica i, actualment que hi ha tanta fam el món, cal sentir-se molt responsables del que vol dir tenir la possibilitat d'alimentar-nos sanament”.

Catalunya, per Dalmau, és un exemple de les interaccions culturals i religioses en el camp alimentari. “L’evangeli va néixer en terres mediterrànies i el monaquisme occidental també. Catalunya és terra mediterrània i hi ha hagut una simbiosi”.

Quan, finalment, ens agradaria saber quins productes creu que no ens hauríem de perdre, en aquest cicle d’articles, Bernabé Dalmau recorre als més elementals i simbòlics del cristianisme. “El vi”, indica, “el vi sobretot. I també el pa. A part de ser productes típicament mediterranis, crec que a les nostres terres el cultiu de la vinya i del blat deu molt a la necessitat de proporcionar matèria per a l’eucaristia. Però és que l’oli també! La vida sacramental és transmesa a través de tres destinacions de l’oli (l’oli del sant crisma, l’oli dels catecúmens, l’oli dels malalts)”. Vi, pa i oli. I que comenci la festa.