

Les apassionades receptes de L'Agulla

Dm, 7/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas - CR) [L'Agulla](#) és una revista cristiana i d'esquerres, activa des de 1995 i que vint anys més tard es publica només en digital. Curiosament, és l'única publicació de l'univers cristià (i segurament de l'univers d'esquerres), que manté des del primer dia una secció de cuina. Segons ens diuen des de la pròpia revista, és de les que té més èxit. També des del primer dia la signa **Tere Jorge**, filòloga, administrativa a Barcelona Activa i amb una llarga trajectòria a la JOC-Jobac i a l'Associació de Veïns de Poblenou, que es troba sovint gent que li diu que la segueix i que cuina els plats que proposa. El primer que li demanem és com és que trobem una recepta de cuina a cada número d'una revista així. «Menjar a més d'una necessitat vital que tenim, esdevé en molt moment en un acte social», respon. «Al voltant d'una taula i en la intimitat d'una cuina es comparteixen confessions, projectes; es celebra; ens fem companyia, ens socialitzem. Tot això és molt d'esqueres i bastant cristià, no trobeu? Se'ns va acudir que seria una bona idea oferir aquesta secció i ampliar el receptari dels nostres lectors d'una manera senzilla, divertida i obrint la curiositat per l'experimentació i la creativitat.»

¿I al revés, trobes que s'hi pensa gaire amb el fet religiós, a taula? «Crec sobretot que en el tema dels aliments prohibits en algunes religions i determinades tradicions segons la zona on visquis, podríem dir que es manté aquesta interrelació, però en general encara que celebrem al voltant de la taula determinades festes de marcat caire religiós com pot ser per exemple el Nadal o la Setmana Santa es perd la referència religiosa que tenien en el seu origen». Molt "formal", oi?. «Sí, ens hem quedat amb les formes (la tradició) però hem perdut el contingut (la història).»

L'àvia de la Tere Jorge es va quedar vídua molt jove i va haver de posar-se al front d'un bar de cuina casolana que tenia amb el seu avi. «Era una gran cuinera. Una lluitadora nata que estava contenta quan no deixàvem res al plat, que era gairebé sempre». Com passa en la majoria de cases, almenys com passava fins fa poc (esperem), la transmissió del coneixement culinari passa per via exclusivament

femenina. «La meva mare ha seguit les seves receptes tradicionals», corrobora Tere Jorge, «i és la que va començar a introduir altres plats d'arreu i jo espero que els meus fills segueixen mantenint els plats de l'àvia, això sí, aportant el seu toc particular.»

109 receptes, de moment.

Els articles a *L'Agulla* bàsicament consisteixen en explicar una recepta. Però durant aquests anys ha anat variant d'enfocament. «Acompanyem la recepta d'una introducció on es faci referència a algun aspecte relacionat amb les línies de la revista. En alguns moments hem ofert receptes relacionades amb el temps litúrgic en que es publicava, o lligada amb els fets d'actualitat que s'estaven produint, o simplement amb l'època de l'any quant al producte principal de la recepta, el que es diu cuina de mercat, o com aquest últim any on podeu trobar a la introducció referències a la cuina saludable explicant les propietats dels aliments que formen part de la recepta. Com podeu veure depèn molt també del meu moment vital.»

Amb 109 receptes em fa por que se li acabin les idees. Em respon que és exactament el que sempre diu mig en broma a la redacció però que, curiosament, encara té corda per estona. «Sóc una apassionada de la cuina i m'agrada experimentar i proposar noves maneres de barrejar aliments que potser no fem habitualment.» Sospitem que, mentre hi hagi gana, i ganes de tenir gana, hi haurà receptes a *L'Agulla*.