

Salvador Garcia-Arbós: “Jesús va declarar purs tots els aliments”

Dm, 14/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas - CR) Parlar de religió i cuina, com fem aquest estiu, dona per molt. Un dels àmbits que no volíem deixar passar és el de la crítica gastronòmica. En [Salvador Garcia-Arbós](#), que ens ha ajudat a triar alguns temes de la secció “Religió a la taula”, és periodista des de 1987. A El Punt Diari li van encarregar temes d’agricultura i polítiques agropecuàries, «aleshores, començava tot el tema de les marques de qualitat per potenciar el sector primari», recorda. Des de fa anys col·labora en diferents mitjans, com revista [Cuina](#), des del començament, o a la ràdio, abans a Ona Catalana i ara al microespai [Tips](#), de Catalunya Informació. És un dels fundadors de [@7caníbales](#), un dels mitjans digitals gastronòmics més prestigiosos i influents a tot el món. «I he investigat la relació entre [Tintín](#) i la cuina com una forma de llenguatge universal», afegix orgullós.

Però també t’ha interessat la vinculació entre religió i menjar, oi? «Sí, és una història llarga i complexa. Sóc de Besalú, vila en què la religió i la cultura judeocristiana hi té un paper fonamental, tant històric com arquitectònic. Vaig néixer en un moment en què encara es seguia tot el calendari festiu i de tradicions gastronòmiques, des de la Quaresma a la matança del porc». En Salvador diu que llegia la Bíblia i, gairebé des de les primeres planes, ja observava que el menjar és important. «I quan feia recerca sobre la ratafia et sortien els benets d’En-Calcat». ¿Qui, dius? «Eren els monjos d’aquest veïnat del municipi occità de Dornha, al Tarn, es van establir a Besalú durant els primers anys del segle XX, arran d’una llei aprovada a França el 1901, que prohibia les congregacions religioses. Es van establir al monestir de Sant Pere, que estava en desús des del 1835, arran de la desamortització de Mendizábal». Així que a aquest periodista se li acaba fent també inevitable llegir la regla de Sant Benet. «I he acabat escrivint articles, xerrades i fent conferències, fins i tot a Montserrat», conclou.

Parlem una mica de les restriccions religioses sobre el menjar i la diferència,

almenys en aquest aspecte, amb el cristianisme. «L'essència mateixa del cristianisme allibera de les prohibicions dietètiques. Queda ben clar a tot el capítol 7 de l'evangeli de Marc. I ho precisa entre els [versets 14 i 23](#)». En Salvador al·ludeix a la frase de Jesús “No hi ha res del que entra a l'home des de fora que el pugui fer impur; només allò que surt de l'home el fa impur”. «I, per si a algú no li ha quedat clar, afegeix: “¿No compreneu que tot allò que entra a l'home des de fora no el pot fer impur, perquè no li va al cor, sinó al ventre, i acaba fora del cos?” D'aquesta manera declarava purs tots els aliments».

Dels preceptes a les receptes

Però això no ha estat ben bé així, oi? «Evidentment, la paraula de Déu elimina les restriccions, però l'home decideix posar preceptes, lleis canòniques, en teoria per seguir el model de Jesús». De fet, gràcies a les restriccions tenim alguns productes característics i, per Garcia-Arbós, la Quaresma és un exemple clar: «Els brunyols / bunyols, les torrades de Santa Teresa o els torrons tenen a veure amb els temps de rigor alimentari».

També és molt característic del cristianisme que siguin els seus monestirs la font de tanta producció gastronòmica. «Els monestirs s'havien de guanyar la vida. El model de Benet de Núrsia és autogestionari. No pensis en fer negoci sinó en generar una producció que et permeti intercanviar-la per suplir les teves necessitats, siguin tela per als vestits, el calçat o els estris de la llar. Produïen vins -Champagne-, licors -Chartreuse, Benedictine, Aromes de Montserrat-, sabons, locions, xarops, ungüents, pocions màgiques com l'Aigua del Carme...».

¿Hi ha algun producte d'aquests que sigui genuïnament català?, li pregunto. No ho veu clar. «Parlar de productes genuïns al 100 per cent se'm fa difícil, ja que molts es van trobant repetits al conjunt d'Europa. Per exemple, els Aromes de Montserrat o, sobretot, els vins del Priorat tenen aquest esperit, però amb parents arreu d'Europa. Per això, més que productes, parlaria de receptes, com ara el bacallà amb panses i pinyons. Hi posaria tota la cuina de Quaresma, la del temps del magre, de menjar sense carn.». I, finalment, ¿creus que al món de la restauració n'hi ha cap que destaquï? «A banda d'alguna recepta per Quaresma, destacaria els vins del Priorat».

¿Qui deia que els preceptes eren un rotllo?