

## De Barcelona al Caelum

Dv, 24/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas - CR) «La meva amiga Gemma Arruga i jo, que ens dedicàvem a coses molt diferents que aquesta, vam començar a llegir llibres sobre cuina monacal i ens va donar per visitar-ne uns quantes, per investigar-les, i de seguida ens vam entusiasmar», diu la Concepció Mont Gárate. «A mi sempre m'ha agadat tot el que tingui a veure amb la mística i a ella, la música, però vam acabar obrint una botiga de menjar». Totes dues van decidir muntar fa vint anys la botiga [Caelum](#) (C. de la Palla 8), al barri del Pi de Barcelona, on hi venen tot de productes alimentaris de convents de clausura. La Gemma va morir fa uns anys i ara és la Nadia, filla de la Concepció, qui l'ajuda. A Caelum tenen aliments de convents de tota Espanya: licors, vins, postres, galetes, conserves, melmelades, xocolates, torrons ...i sabons!

«Esclar», segueix, «que la mística, la música i el menjar tampoc són tan diferents, totes tres coses formen part de la clausura, que és una joia. El que a mi més m'agrada del món de la clausura és el goig que desprèn, com si vingués d'un estat superior». Era Paracels qui deia que segons qui ho cuini, no ho menjaria pas, de la mateixa manera, «tant important és el que mengem com l'energia del lloc i de les persones que ho preparen», creu la Concepció.

«També tan important és què porta el producte que com s'elabora», continua. «En alguns massapans, l'ús de l'ametlla més gran, que també és més cara, es deu a la necessitat de conservar els olis essencials, que no hi són a les més menudes, precisament perquè són aquests olis els que contenen valor proteínic que incideix en la musculatura i la pell».

La propietària de Caelum creu que del fet que els monestirs siguin els grans conservadors de la cultura, especialment de llibres de botànica o medicina, sumat (en el cas de la clausura femenina) al fet que hi anessin a parar dones que volien estudiar i que no es conformaven amb el seu paper de submisses esposes, cosa que els ho faria incompatible, ha permès atresorar un enorme cabal de coneixement.

«Per exemple, les galetes del [Monestir de Vico](#), a Arnedo, la Rioja, provenen de l'«Alegria», una recepta de [Hildegarda de Bingen](#) (segle XII) que anava bé pel fetge. En el fons, la saviesa sanitària que hem heretat dels monestirs s'assembla molt a la medicina xinesa i els seus humors», opina.

Els dos articles que tenen més èxit són les gemes de Santa Teresa de Jesús, «que nosaltres venem fetes a Siruela, Extremadura, perquè les d'Àvila s'ho van vendre» i postres com els massapans, els cors de Llerena o les boles de massapà i xocolata.

### **Uns antics banys jueus**

Quan arribes a Caelum, a la dreta hi ha la botiga i a l'esquerra una cafeteria on es poden degustar els aliments que són a la venda. Per la tarda, l'activitat de la cafeteria s'estén fins una mikvàh (uns antics banys jueus) del segle XV, la sonoritat de la qual permet de tant en tant fer-hi actuacions. Aquest conjunt li ha permès sortir durant cinc anys a The New York Times com a una de les millors botigues d'Europa «sense gastar-nos ni un cèntim en publicitat». No els cal, sempre hi ha gent. I d'arreu del món, «sobretot de japonesos», puntualitza. Que li diguin a Gaudí.