



MAGRE, DIETÈTICA I RELIGIÓ. BUTLLES I CORRUPCIÓ

La cuina quaresmal ha esdevingut un tòpic i una continuïtat de la tradició, perquè ens fa gràcia aquesta tradició, ja que els dejunis i les abstinències fa temps que purguen.

Els restaurants mateix van a la seva, com a les cases. Ni es nota l'abstinència, excepte per la presència d'alguns plats a base de bacallà, que s'ha associat tant a la Quaresma, i d'alguns postres típiques, com els brunyols, els tortells i les mones pasquals.

Cal recordar el caràcter penitencial de la Quaresma en tots els àmbits. La Quaresma i el seu menjar tradicional comencen a caminar juntes. Al principi va ser molt frugal i d'un vegetarianisme bastant estricte. El refinament d'aquesta cuina comença quan el cristianisme ja està consolidat en la llavors incipient Europa, especialment entre les classes socials més benestants.

El magre o abstinència de menjar carn

L'abstinència busca moltes coses, sobretot un acostament a la pobresa, penitencial en si mateixa. Cal pensar que la prohibició de la carn intenta pacificar el cos, per convertir-lo en menys violent, guerrer i agressiu. Es pensava que el peix relaxa i refreda, que calmarà el bel·licisme i rebaixa el desig carnal.

Els menjars típics de la Quaresma giren al voltant del peix, aliments vegetals i pastissos. Cal recordar que ha estat prohibit qualsevol producte animal, incloent els ous i la llet. I es deu oblidar que el peix, marí o fluvial, no arribava a tothom, de manera que es va expandir més enllà de la Mediterrània la indústria de les salaons a partir del segle XVI, amb el desenvolupament de la pesca del bacallà, que va afavorir l'expansió i el consum del peix en zones llunyanes i aïllades.

Típics són els dolços a base de fruits secs sencers o mòlts, mel, farina ... Més tard els ous són permesos, sobretot perquè l'època de màxima posta del cicle natural coincideix amb la Quaresma, i no hi ha tècniques per conservar-los; d'aquí postres com la Crema de Sant Josep o de les torradetes Santa Teresa. En canvi, la producció de formatges garanteix la conservació de la llet, en llocs i en èpoques on estava prohibida la llet.

Aquesta part de la llet i els ous aquí va gaudir dels privilegis de la "Bula de la Santa Cruzada" o "Butlla de la Santa Creuada", germen de la corrupció als països on es va aplicar, Espanya i Portugal i a totes les possessions d'aquell *Imperio donde no se ponía el sol*.

La gràcia de la butlla és que els que la compraven a canvi d'una almoïna. Tot va començar a partir del segle XI, quan el Vaticà va començar a expedir butlles amb indulgència plenària per a tots els que s'apuntesin a la creuada per expulsar l'Islam invasor de la Península Ibèrica. Més endavant, cap a final del segle XV també es concedeix la indulgent butlla a tots els que col·laboraven amb una almoïna a la famosa Reconquesta ibèrica.

Així, mentre a Europa hi havia un rigor alimentari que era estricte durant la Quaresma i tots els divendres de l'any, als regnes hispànics es podia menjar força de tot. I això va esdevenir consuetudinari, una manera pedant de dir costum per intimidar al proïsme, fins quasi cinc-cents anys després de la *reconquista*. Va acabar el 1966 amb el Concili Vaticà Segon i el remate final va venir amb un codi de dret canònic que només preveu magre tots els divendres de l'any i dejuni i abstinència el Dimecres de Cendra i el Divendres Sant, és a dir, cap i cua de la Quaresma.

A canvi d'una almoïna, tenien indulgència, privilegis, per escapar-se de la rigidesa de la Quaresma i dels dejunis i abstinències de tot l'any. La butlla va ser una gran font d'ingressos de l'Església.

No obstant això, aquelles normes dietètiques eren dolentes per imposades, però no pas per la varietat d'aliments que t'obligava a menjar, especialment el peix en zones d'interior i les combinacions amb llegums.

Moltes menges de la Quaresma són joies de la gastronomia.