



Màrius Serra



Cursos i recursos

Vam quedar que, pel juny, la falç al puny i els pares als festivals de final de curs aplaudint els seus fills de lluny. Però després de les revetlles arriba el juliol, que sembla un mes fora de concurs però ve carregat de cursos d'estiu per mantenir l'activitat cerebral abans no arribi el desert pertinaç de l'agost. De cursos n'hi ha de moltes menes i totes les universitats es basquen per captar alumnes. No deixa de ser una font de recursos. Més enllà de la qüestió pecuniària, els cursos d'estiu poden ser tan interessants per qui s'hi apunta com pel professor que el prepara. A mitjan anys noranta la proposta de plantejar un curs de 30 hores sobre el joc verbal i, sobretot, el fet d'impartir-lo durant un lustre, em va permetre cartografiar el multiforme terreny del país de Verbàlia. El contacte directe amb els primers verbívors em va ensenyar més sobre els mecanismes de l'enginy verbal que tota la bibliografia caçada al vol en llibrereries de vell.

Entre la variada oferta de cursos per aquest juliol, en trobo un de molt prometedor. És el "Curs d'estiu en golafres, cuiners i llibres de receptes (cuina catalana medieval)". L'organitzen a Can Fums, des de la Universitat de Girona, i engega el dilluns 8 de juliol amb una tema desenvolupat pels professors Xavier Renedo (UdG) i Joan Santanach (UB) que ja en marca el to: "La cuina, el paradís i el pecat original: La història de l'alimentació segons Francesc Eiximenis i Vicent Ferrer". D'altres temes que es desenvolupen són la figura del cuiner, dietètica afrodisíaca, normes d'urbanitat o la cuina jueva. Tal com estan les coses prenen un interès inusitat temes com "La cuina de guerra i de viatge", amb els professors Roser Salicrú (CSIC) i Josep Antoni Aguilar (Universitat Catòlica de València). Cada jornada també té un plat del dia, segons recepta del cuiner André Bonnaure a partir dels receptaris medievals, una espècie del dia a càrrec de Paul Freedman (Universitat

Ruscalleda analitzarà el 'mig raust', una recepta catalana medieval que va passar als receptaris italians

de Yale), una herba aromàtica del dia a càrrec de Carles Vela (CSIC) i imatges medievals aportades per Cèsar Favà des del fons del MNAC. La cirereta la posarà Carme Ruscalleda analitzant (i preparant) una recepta medieval catalana d'elaboració complexa (*mig raust*) que va passar als receptaris italians del segle XV amb el nom de "Mirauste a la catallana". *Raust* és un terme en català antic d'arrels occitanes (malgrat els ressos germànics que sembla traginar) que només recull l'*Alcover-Moll*. Volia dir rostit.

Passo el cursor pel botó de la informació bàsica i quedo garratibat: el curs ofereix 160 places, atorga 3,5 crèdits de lliure elecció, consta de 56 hores i només costa 85 euros (75 en alguns casos). Veig que les retallades també han arribat als cursos d'estiu. L'explicació, però, rau en les dues paraules finals del títol: *on line*. És un curs en línia. Els platillos d'en Bonnaure i el mig raust de la Ruscalleda només els veuran per pantalla. Ni els ensumaran. La felicitat mai no és completa.