

Domènec Fita va crear especialment per a aquest dia.

La calidesa d'un ambient en què res no fou sobrer va ser un bon punt i final per a dos esdeveniments excepcionals que s'han gestat i preparat paral·lels per tal que convergissin en un mateix acte. Que només són mereixedores de tants esforços i d'actes tan excepcionals les persones excepcionals com Modest Prats ho van deixar entreveure les paraules de Mariàngela Vilallonga, que va dir referint-s'hi: «Ha tingut sempre les paraules adequades i justes per confortar-nos, per encoratjar-nos, per guiar-nos». Donem gràcies, tots nosaltres, a aquestes Paraules.

Daniel Ferrer

Edgar Morin, l'ètica de la comprensió

El filòsof i sociòleg Edgar Morin, considerat un dels intel·lectuals més brillants del panorama europeu actual, va ocupar entre el 10 i el 14 de juny la Càtedra Ferrater Mora de Pensament Contemporani, per tal d'oferir un curs sobre «Pensament complex i ètica».

Morin, que va iniciar la seva activitat intel·lectual en la immediata postguerra, s'ha caracteritzat per la seva voluntat d'establir uns models de pensament antidogmàtics que puguin oferir una lectura transversal del món a partir de diferents camps disciplinaris. El seu principal corpus de treball ha

estat recollit en cinc volums que porten per títol *La Méthode* i on estableix un mètode per pensar el món del coneixement, de les idees o més recentment per interrogar-se —en el seu últim treball publicat— sobre la constitució de la identitat humana. A part, Morin ha publicat treballs sobre diferents àmbits disciplinaris, com ara

l'Europa contemporània, el mite de la mort, o el cinema, i fins i tot ha recollit la seva experiència vital al costat de la resistència en un text de caràcter autobiogràfic anomenat *Els meus dimonis*.

A llarg de les deu sessions que van compondre el seminari sobre «Pensament complex i ètica», Morin va intentar dur a

L'olor del llorer

Les espècies i les herbes que els bons cuiners administren amb ciència als plats que elaboren són la subtilesa del pensament transportada al menjar. Fins i tot la vianda rutinària, la ració de verdura bullida dels dies laborals amb el seu tall de carn corresponent, condimentada amb una mica de llorer o d'alfàbrega, amb un pols de pebre o un rajolí d'oli de sèsam, s'adorna delicadament amb una aroma imprecisa de terra fecunda i herbes mentolats que regala a la boca al·lucinacions boscatanes de sàtirs, fades i fetillers. La facultat del gust ha estat indispensable en l'evolució dels humans per garantir l'accés al somni i l'esperança, o per retenir la imatge de temps millors que el vapor d'un guisat amorosat amb nyores o safrà intensifica de manera semblant com el perfum d'encens contribueix a la revelació del misteri en les celebracions de l'epifania. El sabor refinat de l'espècia, quan és distingit al paladar com una aurèola despresa en l'engrunament pastós del menjar que masteguem, com un halo de benaurança que no nodreix, però que ho és tot, que és com la bondat del sant, el coratge del soldat, la tendresa maternal, la invisible qualitat sense la qual els cossos serien esquelets sense temperament; quan la fragància de l'espècia s'allibera entre els sucs que segreguen els menjars indignes amb què tot sovint ens alimentem, la vida pren de sobte tota la seva gravetat, torna a ser aquella experiència necessària que meravella conèixer encara que costi tantes penes i treballs.

El gaudi de tot allò que ens passa a vegades depèn d'apreciacions tan subtils i senzilles com les que procura a l'olfacte l'olor de llorer que escampa un sofregit. Potser per això ens agrada tant ser convidats a sopar a casa dels altres, perquè ens ofereixin condiments insòlits però apropiats, que sorprenguin el gust, que se'ns desconeixin a la boca, i que al mateix temps la satisfacin, com fan les bones amistats. Per això, també, sentim una decepció inexplicable quan a la taula d'un altre reconeixem sabors idèntics als que preparem a casa, com si confiant a celebrar la novetat, la descoberta, l'aprenentatge, haguéssim trobat la tristesa de què fugíem amagada en una cuina inesperadament consanguínia. S'entén que la gent tingui cada cop més tirada a la gastronomia que recorre al picant i l'acidesa, als contrastos forts de mel i sal, a l'alterança de textures cremoses i crostes cruixents; a la cuina elaborada amb sobresalts i efectismes astuts, una cuina exòtica que promet l'assalt a una vida trepidant. Ara ja no se'n fa prou, amb la humil fulla de llorer, amb la petita felicitat de retrobar el bosc entre les dents.

Eva Vázquez