



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

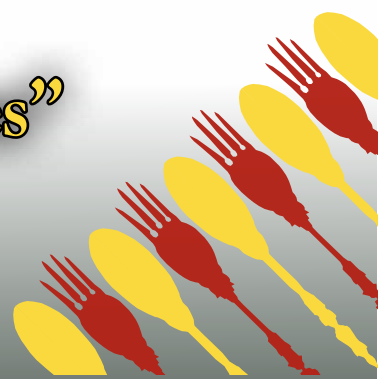
Un capítol oblidat de la nostra història

Josep Garcia i Fortuny



Volum - I

“Èpoques pretèrites”



Copyright i avís legal

Queda rigorosament prohibida, sense autorització escrita dels titulars del Copyright, amb les sancions establertes per la llei, la reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol mitjà o procediment.

© 2013, Josep Garcia i Fortuny
© 2013, Enrique Sallarés EDITOR
© 2013, Cooking Books S.L.

Primera edició digital: 20/6/2013

COOKING BOOKS, S. L.

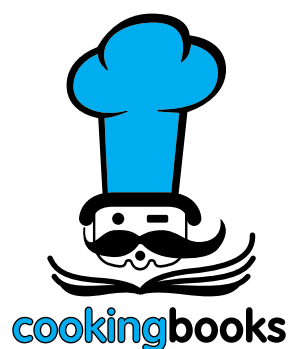
Jacinto Verdager, 71
08348 Cabrils - Barcelona (SPAIN)
(34) 937 538 130

 www.cookingbooks.es

ISBN: (13) 978-84-920959-2-6 (Edició digital volum I)
(13) 978-84-920959-5-7 (Edició digital volum II)
(13) 978-84-920959-7-1 (Edició digital de l'Obra, 2 volums)

Dipòsit Legal: 04/2013

Direcció editorial : Enric Sallarés Roig
Disseny i adaptació digital: Albert Sallarés Roig



*A la memòria dels meus pares, als quals dec una educació
apropiada i oberta als horitzons de la cultura.*

*Al meu mestre, Sr. Ramon... i tants d'altres com ell!, perquè fan
bona l'afirmació que: "El millor dels homes és el més útil als altres"
(Ibn Àsim de Granada, escriptor i jurista, ss. XIV-XV).*

Josep Garcia i Fortuny

L'autor

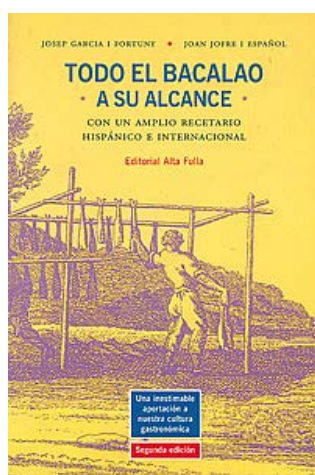


Josep Garcia i Fortuny

Salomó (Tarragonès), 1945.

Estudià a la Universitat Laboral de Tarragona. Ha estat cap de cuina durant més de quaranta anys. Ha presidit l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona "Casal del Cuiner" (1984-1986) i fou vicepresident de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE 1987-1989).

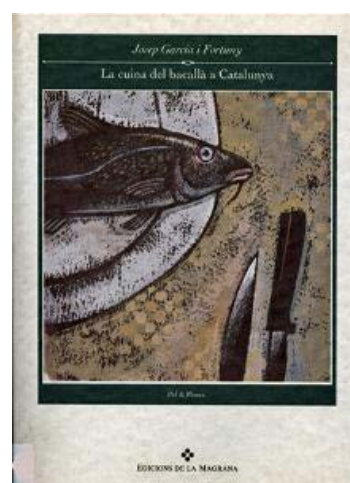
Ha estat col·laborador del TERMCAT, del CSIC, de la revista Historia y Vida i ha publicat diversos articles en revistes científiques.



www.garciaifortuny.com



Les seves obres més destacades són: *Todo el bacalao a su alcance* i *La cuina del bacallà a Catalunya*.



Poques vegades ens adonem, quan ens asseiem a taula, que darrere les elaboracions presents en ella hi ha mil històries. Tant les dels productes que consumim com les de les persones que els preparen de forma convenient. En el llibre que ara presentem, he volgut donar una importància més gran a les segones. No fa la mateixa tasca un cuiner dels nostres dies que un "cuiner" de fa mil anys.

A través de la documentació més exhaustiva que he pogut aconseguir, he intentat d'èbossar la trajectòria d'aquells que han servit la societat tot manipulant els aliments que tenien al seu abast. I això inclou des dels camperols més humils, passant pels servidors de l'Església i de les classes benestants, fins als moderns caps de cuina que han assolit un lloc de privilegi en els cercles mediàtics contemporanis.

Després de molts anys d'investigació, m'he adonat que aquest tema no havia estat massa tractat d'una manera evolutiva i conjunta. Per això, i malgrat les mancances en què sens dubte he incorregut, penso que aquesta obra, no ben bé de divulgació, té un lloc en les biblioteques de tots els que senten algun interès per les nombroses qüestions que ha implicat al llarg dels temps l'alimentació humana.

Com a conseqüència d'aquesta recerca arribo a la conclusió que els cuiners d'altres èpoques mereixien més atenció que la que han tingut fins ara. Si he ajudat al seu millor coneixement, l'objectiu perseguit haurà estat aconseguit, almenys en part. Aquest primer volum s'ocupa d'un període llarg: des de la cultura ibèrica fins ben entrat el segle XIX. En el segon, que ens portarà als nostres dies, ha estat inestimable l'ajut de fons bibliogràfics i d'hemeroteca.

www.garciaifortuny.com

Manual d'ús arxiu interactiu

Navegació dins de l'obra



Accés a Índex d'icones

Accés a principi del capítol



Pàgina 1



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

Alandalús

Alandalús



Accés interactiu a temes del capítol



pujar de nivell

- L'extraordinària aportació del món andalusi, captador de "cervells" amb denominació d'origen. Ziriyàb dicta la moda als provincians de l'emirat de Còrdova.
- Com era una llar andalusina?
- Cuiners "normals" i cuiners de càtering i banquets a Al-Andalus.
- El temut Mostassaf, l'inspector dels mercats islàmics que escrivia la lletra petita de les reglamentacions comercials i de salut pública.
- Els cuiners obren botiga als socs i qaysariyyes.
- La cuinera s'installa al mercat. Per què?
- “Paletoque”, paradigma de la indumentària culinària.
- La preCatalunya islamitzada (713-1153).
- La cuina de qualitat a la cort de Bagdad.
- Què li demanaven, al cuiner, els musulmans lletraferits... i fanàtics de les prohibicions canòniques?
- Normes i consells dieteticosanitaris als tractats hispanomagribins.
- Nexes entre la cuina islàmica i la dels bàrbars "francs".

Si no hagués estat pels àrabs, la llum de la civilització s'hauria apagat a l'Edat mitjana (dita àrab segons la gran arabista Rosa Kuhne Brabant).

Sobre les aportacions del visigots i dels musulmans, una historiadora n'ha fet una reflexió prou interessant pel que fa a la seva presència en territori català. Al meu entendre posa el dit a la nafra (1).

En un manual d'història d'Alandalús podem trobar referències a la rivalitat que hi va haver entre la cort de Bagdad (750) i l'emirat de Còrdova, fins i tot abans de proclamar-se califat. Però tot el que arribava de Bagdad o de les altres ciutats de l'imperi àrab era acollit amb admiració a Al-Andalus (2).

Notes d'autor

(1) "Dels visigots en queda poca cosa i aparentment sembla que el seu pas no va deixar res gaire significatiu. De totes maneres, no podem pas oblidar que varen aportar una cultura de relacions personals lligades a l'economia que influirà profundament en les estructures feudals posteriors. Els islàmics, a diferència dels visigots, van aportar moltes més coses i constitueixen un pòsit important en allò que a falta de millor nom, podríem qualificar d'essència històrica del país. En canvi, han estat menys estudiats i menys valorats per la història que se'ns ha transmès, fins al punt que sembla com si els islàmics haguessin existit només en tant que conqueribles. L'explicació és clara: els visigots van ser cristians i, a més, van intentar la ficció d'una unitat política de la península Ibèrica, centralitzada al voltant de Toledo. Calia, per tant, magnificar-los i proposar-los com a exemple i fonament d'una unitat "espanyola" que vindria, doncs, d'antic. Malauradament per a aquesta visió de les coses, els islàmics venien a demostrar que la unitat no existia ja que tot plegat, s'enfonsà sense gairebé resistència. Però ells no eren cristians. Eren "infidels". No podien, per tant, ser objecte de prestigi. Així, doncs, a la balança tradicional, hi pesaven molt més els visigots que els islàmics" (Reynal 1995: 86-87)

(2) Abd ar-Rah'màn II escriu a Ziriyàb, invitant-lo a establir-se a la cort cordovesa. Ziriyàb s'installa, junt amb les seves mullers i els seus fills, en una luxosa mansió. Es presenta davant l'emir i aquest li ofereix unes condicions econòmiques extraordinàries. Després d'aquesta substanciosa oferta, l'emir va demanar-li que cantés. Segons les fonts andalusines va ser tal la satisfacció que van produir-li les seves dots artístiques que mai no va voler sentir cap altre artista (Dozy 1930: 85-89).

Davantall de l'editor

Estimat lector:

Tinc l'honor i la satisfacció de donar a llum la publicació del treball que presentem amb el títol "*Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya. Un capítol oblidat de la nostra història*", de l'autor i amic **Josep Garcia i Fortuny**, un **llibre de cuina oportú** pels moments històrics que estem vivint i **diferent de tots els llibres culinaris publicats** fins ara. Aquestes afirmacions poden semblar tòpics comuns, manifestats per molts autors i editors quan publiquen la seva pròpia obra, però el que vull expressar és un pensament sincer que explico tot seguit.

Després d'una experiència de 35 anys en el món editorial, especialitzat en llibres de cuina dirigits als professionals, afirmo la **importància present i futura** que l'obra que presentem ens transmet. La meua primera publicació culinària, l'any 1978, va ser la traducció castellana de "*El Arte Culinario Moderno*", d'Henry Paul Pellaprat (Editorial Dante).

Posteriorment, ja a la dècada dels 80, amb el segell editorial Biblios Balear, vam seguir en la mateixa línia amb altres títols de temàtica culinària: "*El Arte del Buffet y la Decoración*", "*El Arte de la Cocina Regional Española*", "*El Arte de la Cocktelería*", o "*La Guía del Gastrónomo*", d'Ignasi Domènech, van ser algunes de les principals obres publicades.

Durant la dècada següent, com a **COOKING BOOKS**, vam editar els títols següents: "*Principios y aplicaciones de LA TÉCNICA DEL VACÍO en Hostelería*", "*Guía práctica de TÉCNICAS CULINARIAS*", "*TÉCNICAS DE PASTELERÍA en restauración*" i "*DIVERSIDAD en la cocina*". Aquestes publicacions van confirmar la identitat especialitzada de la nostra activitat i van implicar el reconeixement professional dels nostres continguts.

Més endavant, ja de ple al segle actual, amb l'adquisició –a l'editorial argentina Santiago Rueda– de l'obra "*EL PRÁCTICO -6500 recetas-*", resum mundial de cuina i pastisseria dels autors Ramón Rabasó i Fernando Aneiros, vam incorporar un títol de prestigi reconegut, molt valorat pel sector professional de la cuina. L'adaptació d'aquesta obra al nou **format d'edició digital (llibre electrònic)**, representa una forma innovadora de disposar el seu contingut i facilitar ensems la seva lectura i el seu transport.

Fa uns quants mesos vaig rebre la trucada de l'amic Josep, que em va oferir la publicació d'un estudi al qual havia dedicat més de sis anys i en què la figura de Ramon Rabasó ocupava un lloc destacat en un dels capítols, on aportava molta llum i informació biogràfica sobre la vida i l'obra del mestre, absolutament desconegudes fins aleshores. L'entusiasme amb què em va comunicar els materials aplegats després d'una **extensa recerca personal i bibliogràfica** i el **valor de la informació** que m'oferia van facilitar una entesa ràpida i ens vam posar d'acord a unir esforços i actituds per a la publicació d'un estudi tan excel·lent i profusament documentat.

L'OBRA: Temps i espai (Història i cuina)

Estructurada en dos volums i ordenada cronològicament, ens descobreix la influència de les diverses cultures que, al llarg de la Història, han exercit un paper fonamental en la configuració del que avui anomenem "**Cuina Mediterrània**" en un marc geogràfic concret: "**Els Països de Llengua Catalana**". Aquest llegat i la transmissió del saber culinari han fet possible que en els darrers anys la nostra cuina hagi assolit les primeres posicions en el món de la restauració i el **reconeixement mundial** de la nostra **creativitat i producció culinària**.

D'altra banda, l'autor ens **descobreix com pensa, sent i viu la figura principal** d'aquesta Història, **EL CUINER**. El seu treball per a la comunitat a través de la història de la humanitat ha estat essencial i, tanmateix, molt poc tractada en l'extensa producció de llibres de cuina escrits.

Hem dividit l'obra en dues parts (volums) independents, complementàries entre si.

Volum I – “Èpoques preterites”. Amb dos pròlegs ben diferenciats:

El de Maria Àngels Pérez Samper (Catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona) representa el punt de vista d'una magnífica historiadora de la gastronomia.

El de Josep Vilella i Llinós (membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia) contempla l'aspecte més professional, crític i de projecció externa de la cuina.

Repassa la història alimentària i l'aportació gastronòmica de les diverses cultures a la “Corona d'Aragó i Catalunya”. Capítols: Món Ibèric, Grècia, Roma, L'alimentació al Món Visigòtic, Alandalús, Àmbit Cristià, Edat Moderna, Barroc, El “Segle de les Llums”, Edat Contemporània i Barcelona.

Volum II - “Els temps recents”. Estructurat en cinc grans apartats:

A) Els Primers Col·lectius De Cuiners,(1885-2008: anys d'unions i desunions). Amb 20 subcapítols que ens il·lustren sobre la creació de la primera associació de cuiners i cambrers (Artística Culinària) i les que la van succeir i també de l'evolució dels diferents reglaments socials que organitzaven el treball dels professionals de la cuina. Inclouen les respectives publicacions fins a la II República.

B) Dies de Guerra.

C) Honorant els nostres mestres cuiners-escriptors. Les biografies de 8 grans mestres de la cuina catalana que han deixat un important llegat escrit del seu coneixement i la personalitat dels quals és poc coneguda i menys documentada: Bardají, Damunt, Domènech, Vila, Rabasó, Rondissoni, Santacreu i Sans.

D) Altres personalitats rellevants del món de l'hoteleria i la restauració: Miquel Regàs, Ramon Cabau, Les cuineres del país i Cuiners a la costa.

E) Els nous col·lectius de cuiners: “Casal del Cuiner”, Club de Xefs de Catalunya, Federació de Cocineros y Reposteros de España i algunes valoracions personals, dignes de consideració, sobre el present i el futur de la cuina catalana.

Vull manifestar el meu agraïment pregon a totes les persones que han ajudat i contribuït al naixement d'aquesta publicació, especialment als autors dels dos pròlegs i també a les que desinteressadament han col·laborat i facilitat informació sobre els continguts i les imatges que enriqueixen el text.

Recomano el seu coneixement i difusió a les escoles formatives de cuina del nostre país. Penso que aquesta obra és un element indispensable per a l'estudi d'aquesta Ciència, entenent que ha de formar part de la instrucció que el professional de cuina del futur ha de rebre. És fonamental **conèixer bé el passat, per comprendre el nostre present**, que hauria de permetre'ns **projectar un futur culinari** il·lusionat i renovat. L'obra de Josep Garcia i Fortuny resulta especialment adequada per a la formació dels futurs cuiners professionals i per als amants de la gastronomia en general. Bon profit i feliç lectura.

Enric Sallarés, EDITOR

Pròlegs

Pròleg I -

Maria dels Àngels Pérez Samper
Catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona

Encara que en la història de l'alimentació els cuiners tenen un paper protagonista, moltes vegades no se'ls dedica tota l'atenció que mereixen. El seu punt de vista ha de competir amb molts d'altres, des de la perspectiva dels comensals fins al pes fonamental dels productes. En aquest llibre, un cuiner, gran aficionat a la història, tracta de donar-los el paper central que els correspon.

Cuiners n'hi ha milions, molts homes i moltes més dones, ja que al llarg dels segles eren sobretot les dones les encarregades de cuinar per a les seves famílies, però la majoria dels cuiners són anònims, els seus noms no han arribat fins a nosaltres. Només d'uns pocs, els professionals, els més importants, els més famosos, coneixem els seus noms, les seves vides, els seus treballs, però no sempre suficientment bé. Sabem amb freqüència molt més de les persones per a les quals cuinaven, del seu poder i prestigi participaven alhora que contribuïen a crear-lo i mantenir-lo.

Una cort de qualsevol temps i lloc no gaudia de la màxima esplendor sense un bon cuiner. Per fixar i difondre aquesta excel·lència, que era la del príncep i també la del cuiner, s'escriuien els receptaris de cuina, primer sols manuscrits, després publicats gràcies a la impremta.

El primer llibre de cuina publicat en català, a Barcelona el 1520, que porta el significatiu títol del *Libre del Coch*, va fer famós el seu autor, Mestre Robert, Ruperto de Nola en la versió castellana, que es presentava com a cuiner del rei Ferran de Nàpols (1458-1494), successor d'Alfons el Magnànim en el tron napolità. L'autor, en parlar de l'ofici de cuiner, assenyalava la complexitat de l'art de la cuina: "*En quina manera lo coch deu vsar d'e son offici per qua n t el art de la cuyna es cosa molt larga de esplicar no de saber parlar al present nenguna cosa mes per auant ne donar verdadera raho molt especificament.*" Per això era important deixar constància dels seus sabers per escrit i la necessitat de fer-ho era la justificació de l'obra.

Però la cuina va continuar en mans de gentes anònimes, sobretot les mares de família, i era en l'àmbit domèstic i per línia familiar, de mares a filles, d'àvies a nétes, de ties a nebodes, com es transmetien aquests sabers culinaris, menys professionals però no menys valuosos.

A partir de l'edat contemporània els cuiners dels grans restaurants van substituir els cuiners de la cort en la galeria de la fama gastronòmica, però, com sempre, la cuina va seguir majoritàriament en l'àmbit domèstic, a les cases de famílies de tota classe i condició, des de les cases nobles, passant per les cases burgeses, fins a les cases de les classes populars del camp i la ciutat.

A la cuina de les famílies burgeses estava dedicat l'altre gran llibre de cuina catalana, publicat a partir de 1835, titulat "*La cuynera catalana ó sia reglas utiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé: escullidas dels Autors que millor han escrit sobre aquesta materia.*" L'autor és desconegut, però resulta molt significatiu titular el llibre com "La cuinera catalana", subratllant el fet que es refereix a una cuinera, una dona, i que és catalana. Igualment significatiu era parlar de "regles útils, fàcils, segures i econòmiques per cuinar bé", la qual cosa reflecteix el desig de gaudir d'una bona cuina, però sense despeses excessives, aplicant la racionalitat estalviadora tan pròpia de la mentalitat burgesa.

... Pròleg de M^a Angels Pérez Samper.

El pròleg és molt revelador: *“Encara que á primera vista aparega una cosa frívola emprar la ploma en donar reglas per cuynar degudament, ab tot assó per poch que s’ reflexione sobre lo particular, no deixan de coneixerse las grans utilitats que poden procurarse los caps de familia de semblants escrits: tots los dias sentim á aquells lamentarse del gasto exôbitant los ocasionan per la manutenció domèstica cuineras capritxosas é ignorants, del desperdici y mal us que s’ fa dels primers articles necessaris per courer las viandas, y per últim de la mala preparació de aquestas: quedant de est modo gravement perjudicats los interessos y fins la mateixa salut de las familias; á quals inconvenients, ningú negarà poder ocórrerse per medi de un bon manual del art de cuinar, ab lo qual molt facilment un pare de familias, arreglant tot lo concernent á la manutenció diaria à principis fixôs y constants, al pas que introduirà en sa casa una ventatjosa economia, lograrà també presentar mes saborosos los aliments, en benefici de la salut dels seus familiars.”*

Cuiners i cuineres, famosos o desconeguts, cuiners de la cort o gents senzilles, grans professionals o habituals encarregats de cuinar per a la família, autors d'importants llibres de cuina o analfabets que, malgrat no saber escriure, podien, no obstant això, ser artistes de la cuina, tots ells ens han transmès un gran llegat, constituït per la síntesi de la tradició i la creativitat, un llegat acumulat per segles de saber i d'experiència. És just donar-los el protagonisme que mereixen en la història de l'alimentació. I aquesta és la gran aportació d'aquest llibre, una història de la cuina des de la perspectiva dels cuiners, realitzada per un cuiner amant del seu ofici, que ha pres sobre si la responsabilitat de transmetre'ns aquests coneixements i, sobretot, aquesta especial sensibilitat per l'art de la cuina.

Maria dels Àngels Pérez Samper
Catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona



Pròleg II -

Josep Vilella i Llinós
Acadèmia Catalana de Gastronomia

Fa uns mesos, una tarda del passat mes de gener, en Josep Garcia i Fortuny em va convidar a prendre un cafè. Feia molt temps que no ens veiem. Em va citar a Barcelona, en un petit cafè del barri de Gràcia, i em va explicar el projecte que tenia entre mans. Després de força temps de no coincidir, lògicament vàrem xerrar una estona. Primer, inevitablement sobre nosaltres -dues persones que fa més de dotze anys que no es veuen és lògic que s'interessin sobre com els van les coses- però, sobretot, sobre el llibre en què ell estava treballant. Un treball intensíssim i rigorós sobre la cuina i els cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya. Em va semblar tan apassionant com necessari. Inevitablement em vaig interessar pel seu projecte literari i li vaig formular alguna que altra pregunta. Les seves paraules delataven la il·lusió amb què estava treballant. En Josep sempre té la resposta a punt. Al cap d'unes setmanes em va trucar de nou, aquest cop per convidar-me a escriure el pròleg del seu llibre. No cal dir que la seva sol·licitud, que no esperava, em va complaure i, lògicament, afalagar.

En Josep és un "pencaire" empedreït. M'adono que pel cap d'aquest home les idees i els propòsits segueixen borbollant com quan jo el vaig conèixer. Més que mai continua sent la persona propera i entusiasta que jo recordava. El seu fervor davant la feina és equiparable al seu convenciment abrandat. És un home d'una cultura afinada, tafaner, d'una curiositat de debò universal, enciclopèdica.

Al llarg de la història, l'instint d'alimentar-se ha anat passant per filtres culturals donant lloc a codis, pautes, tabús, preceptes, prejudicis i rituals de tota classe. L'observació precisa, destriada i endreçada dels costums alimentaris és l'esguard que probablement més ens ressenya sobre el nostre passat. El rumb de la gastronomia segueix una inevitable lògica històrica i s'ajusta a una disposició sociològica que es manifesta d'una manera particular a cada episodi de la història. Història i cuina, cuina i cultura, avancen en comú. La cuina és cultura perquè forma part del coneixement recollit pels homes al llarg de la història. Una alimentació afí i coherent duu a una alimentació pròpia i legítima i, així, a poc a poc, conforma una hereditat inapreciable.

Aquest treball és una part gens negligible de la història gastronòmica del nostre país. Es tracta d'un treball excepcional, sense precedents. És un treball intensíssim que no neix del no-res. Només amb una dedicació i una inquietud fora de sèrie es pot fer una recerca tan precisa com la que ens proporciona en Josep en aquesta extensa obra. Ni cuina ni cultura avancen sense curiositat. No es pot desfer el que ja s'ha fet. No es pot reviure el que ja s'ha viscut. Però de tant en tant cal mirar enrere. És un exercici que t'ajuda a redescobrir el que som, a replantejar-te el que vols i que t'ensenya a ignorar el parany de les actituds tolerades.

En aquest bell i profús treball, que abraça des del món ibèric fins a la Barcelona de l'edat contemporània, en Josep ens parla del concepte de la gastronomia al llarg de la història, es pregunta que és realment un cuiner, ens parla del que menjaven els ibers, dels estris que utilitzaven per cuinar, del que cuinaven els cuiners grecs antics, de la vida quotidiana dels romans; ens explica com era una llar a l'Alandalús, ens informa del naixement de l'alta cuina en l'àmbit cristià, de la cuina de la cartoixa de Scala Dei i de l'alimentació del canonges tortosins a mitjan segle XIV, del caos de luxúria dels hostals medievals, dels primers cuiners documentats als Països Catalans, dels primers vademècums culinaris, dels cuiners i dels estris utilitzats a les cuines d'a bord, del sobrecoc, de la Barcelona dels segles XVII al XIX, de les "boticas de comer", els cafès, les fondes, els "becos" barcelonins i de les "cases de sisos" fins arribar a l'origen dels restaurants moderns en la vida quotidiana de la Barcelona del XIX.

... Pròleg de Josep Vilella.

En la justificació/presentació d'aquest treball ens explica en Josep -cuiner d'ofici i estudiós desenfrenat- que va aprendre a cuinar com sempre s'havia après: pencant com un desesperat, rentant plats i cassoles d'aram, netejant safates amb "blanc d'Espanya", fent guàrdies fregant amb lleixiu les taules de la cuina i la cuina en una època en què les taules eren de fusta i la cuina, de carbó. I ens parla amb afecte del senyor Ramon, un cuiner afable i disposat a ensenyar, de qui va rebre les primeres classes d'humanitat davant els fogons.

A finals dels 70, la lectura del *Llibre de Sent Soví* li va obrir un món inèdit i apassionant: l'estudi, la recerca de documentació i el contacte amb científics i historiadors de l'alimentació que l'han ajudat, amb despreniment, a dur a terme aquest treball. A tots ells i a tots els "senyors Ramon" en Josep ha volgut carinyosament dedicar aquest llibre. I a mi, m'ha generosament donat la oportunitat d'escriure aquestes línies, cosa que he fet amb tota l'estima i consideració.

Aquest llibre és una vera recopilació d'història. És un treball fet amb molta disciplina. L'he llegit amb la sensació d'estar rebent una autèntica lliçó d'història de l'alimentació. Llegiu-lo atentament. És també una autèntica lliçó de vida.

Josep Vilella i Llinós
Acadèmia Catalana de Gastronomia



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya



..... **Índex**



..... **Món Ibèric**



..... **Grècia**



..... **Roma**



..... **Món Visigòtic**



..... **Alandalús**



..... **Àmbit Cristià**



..... **Edat Moderna**



..... **Barroc**



..... **El "Segle de les Llums"**



..... **Edat Contemporània**



..... **Barcelona**



Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

Un capítol oblidat de la nostra història

Llibre 1

“Èpoques pretèrites”

ÍNDEX





ÍNDEX GENERAL

Crèdits
 l'Autor
 Davantal de l'editor
 Pròlegs

JUSTIFICACIÓ / PRESENTACIÓ

INTRODUCCIÓ

- Què és, realment, un cuiner? Què fa?
- Opinions sobre els cuiners des de perspectives i èpoques diferents.
- Josep Serra i Farré: El seny i la rauxa d'un professional.
- La gastronomia: el seu concepte a través de la història.

MÓN IBÈRIC

- La llar.
- Què menjaven els ibers?
- El banquet.
- Els estris.

GRÈCIA

- Presència del cuiner còmic dins la comèdia grega.
- Sobre l'aprenentatge del futur cuiner.
- La formació professional.
- Què cuinaven els *màgeiros* -cuiners- grecs antics?

ROMA

- Apici. El referent romà per excel·lència.
- La vida quotidiana dels romans.
- Què menjaven els hispanoromans.

MÓN VISIGÒTIC

ALANDALÚS

- Com era una llar andalusina?
- Cuiners "normals" i cuiners de càtering i banquets a Alandalús.
- El temut *mostassà*, l'inspector dels mercats islàmics que escrivia la lletra petita de les reglamentacions comercials i de salut pública.
- Els cuiners obren botiga als socs i *qaysariyyes*.
- La cuinera s'installa al mercat. Per què?
- "Paletoque", paradigma de la indumentària culinària.
- La preCatalunya islamitzada (713-1153).
- La cuina de qualitat a la cort de Bagdad.
- Què li demanaven, al cuiner, els musulmans lletraferits... i fanàtics de les prohibicions canòniques?
- Normes i consells dieteticosanitaris als tractats hispanomagribins.
- Nexes entre la cuina islàmica i la dels bàrbars "francs".



ÀMBIT CRISTIÀ

- De la marca carolíngia a la bulímia imperant durant la Baixa Edat Mitjana. Neix l'alta cuina.
- Els ordes monàstics prenen el relleu als sacerdots. La dolorosa “regla de Sant Benet”. L'abstinència, el dejuni, les butlles i la incansable Inquisició, podrien ser romanalles de l'etapa islàmica? Catalunya és acceptada dins la comunitat europea.
- La cuina de la cartoixa de Scala Dei.
- El cuiner del Monestir de Sant Joan de les Abadesses.
- L'alimentació del canonges tortosins a mitjan segle XIV.
- Les comunitats del País Valencià al segle XVI.
- El Tapís de Bayeaux i la Batalla d'Hastings 1066.
- La iconografia a partir del romànic. Una imatge “potser” val més que mil paraules.
- El Concili de Constança: més enllà de la seva espiritualitat.
- El cens barceloní de 1389: un calaix de sastre, document poc conegut i divulgat... gràcies, comte d'Armanyac!
- Els Hostals medievals: caus de luxúria?
- L'èxit dels moralistes medievals. Moralistes en la croada contra la gastronomia.
- La taula reial.
- Els primers cuiners documentats als Països Catalans. Dades de la reina Violant d'Hongria, segona muller de Jaume I.
- Pere II *el Gran* (València 1240-Vilafranca del Penedès 1285) rei d'Aragó, de València (1276-1285) i de Sicília (1282-1285) comte de Barcelona.
- Peix de platja de Cambrils a la taula de l'Infant a les terres de Ponent?
- Alfons *el Franc* o *el Liberal*, I de València, II a Catalunya i III d'Aragó (1265-1291).
- Jaume II *el Just* (1291-1327).
- Els primers vademècums culinaris (el *Sent Soví* i *D'aparellar de menjar*”).
- Infanta Violant d'Aragó i d'Anjou (1310-1353).
- La cuina en temps de Pere III *el Cerimoniós* (1336-1387).
- Elionor de Sicília (1325-Lleida 1375), infanta de Sicília i reina d'Aragó (1349-1375), tercera muller de Pere III.
- Madona Sibilla de Fortià (1350-1406), quarta muller de Pere III.
- Joan I *el Caçador*, dit també *el Descurat* o *l'Amador de la Gentilesa* (Perpinyà 1350 - Foixà 1396), rei d'Aragó, de València, de Mallorca, de Sardènia i rei titular de Còrsega (1387-1396) Duc de Girona (1351-1387) i (1389-1396). Comte de Barcelona, del Rosselló i de Cerdanya (1387-1396).
- Violant de Bar: la reina generosa?
- Martí I de Catalunya-Aragó (Martí II de Sicília, conegut com *l'Humà* i també *l'Eclesiàstic*). (Girona 1356 - Barcelona 1410) rei d'Aragó, de València, de Mallorca, de Sardènia.
- Ferran I d'Aragó, conegut com *d'Antequera* i també *el Just* i *l'Honest* (Medina del Campo, 1380-Igualada, 1416) primer monarca catalanoaragonès de la dinastia dels Trastàmara.
- Maria de Castella (Segòvia 1401-València 1458), infanta de Castella i reina consort d'Aragó (1416-1458). Casada amb l'infant i futur rei Alfons *el Magnànim*.
- Alfons *el Magnànim* V d'Aragó (Medina del Campo, 1416- Nàpols, 1458), fill primogènit de Ferran d'Antequera i Elionor d'Alburquerque.
- Ferran el Catòlic, II d'Aragó, València, Mallorca i comte de Barcelona, III de Sicília, V de Castella i I de Navarra (Sos del Rey Catòlico, Saragossa 10 de maig de 1452-Madrigalejo, Càceres, 22 de gener de 1516).
- Germana de Foix (Foix vers 1488 o 1490–Llíria 1538), reina consort d'Aragó (1505-1516), princesa francesa i neboda de Lluís XII de França.
- Juana Enríquez y Fernández de Córdoba (1425–1468), reina de Navarra (1447-1468) i d'Aragó (1458-1468) Mare de Ferran *el Catòlic*. Entre 1461-1468 va ocupar el càrrec de lloctinent del seu fill.



- El “museu”, funcionari ras o professional de l’alimentació?
- L'alimentació d'a bord.
- Els cuiners d'a bord.
- Els estris presents a les cuines d'a bord.
- El misteriós sobrecoc, professional dels fogons o tecnòcrata gestor amb cara d'executiu?
- El “fast food”, un invent medieval?

EDAT MODERNA

- Una mirada a l'Europa renaixentista. El geni del polifacètic Leonardo da Vinci.
- Les obres “menors”: documents del segle XVI.
- Mestre Robert: la cuina reial i el seu entorn.
- Vocabulari d'Onofre Pou (Segle XVI).

BARROC

- La cuina del Barroc.
- Diego Granado Maldonado.
- Francisco Martínez Mo(n)tiño.
- Domingo Hernández de Maceras.

EL “SEGLE DE LES LLUMS”

- La cuina del segle XVIII.
- Altamiras, mestre conventual i espill d'altres autors hispànics.
- Els cuiners conventuals a les contrades catalanes: al Principat, Fra Francesc del Santíssim Sagrament i Fra Ignasi Tolosa i Ribes; a Menorca, Fra Roger; a Mallorca, Fra Martí.
- Una pseudojoia: El manuscrit 44 de la Biblioteca de Catalunya.

EDAT CONTEMPORÀNIA

- Un repàs a altres cuines i cuiners del segle XIX.
- Una ullada a altres receptaris conventuals hispànics.
- La primera cuina secular autòctona.

BARCELONA

- La Barcelona del segles XVII-XIX: de la “botica de comer” als grans restaurants i Hotels.
- Els cafès de Barcelona.
- Els “becos” barcelonins.
- Les fondes.
- La vida quotidiana a la Barcelona del segle XIX.
- Costums gastronòmics barcelonins de finals del XVIII a principis del XIX.
- Una pinzellada a la Barcelona de mitjan segle XIX.
- Les “cases de sisos”.
- La Revolució francesa i l'origen dels restaurants moderns.
- Altres categories de restauració.
- Casino de l'Arrabassada: de l'opulència a l'abandó.
- Inici de l'alta hoteleria a Barcelona. El gran Hotel Internacional: una obra llampec i faraònica.

Les Pàgines 17-37
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Món ibèric



- La llar.

- Què menjaven els ibers?

- El banquet.

- Els estris.

Reproducció virtual del poblat ibèric de Cabrera de Mar, Maresme.

“L’home tot sovint necessita endinsar-se fins als seus orígens per conèixer la seva pròpia història i, fins i tot, la prehistòria, tant per cercar elements comuns com per trobar els diferenciadors dins l’evolució humana” (Espineta 1984:11).

La llar

Ara toca fer unes pinzellades de la cultura ibèrica, que ja és citada pels autors clàssics. (Oliver 2000: 26). Fins fa poc les dades sobre aquesta cultura eren molt minses i esparses. Però recentment, la qüestió ha donat un gir molt important. Sobre aquesta cultura i el seu estat de difusió, últimament s’ha dit que, pel que fa a l’alimentació ibèrica, ha estat molt poc l’interès mostrat pels estudiosos (Garcia Petit 2008: 184).

Aquesta afirmació és certa ja que, per exemple, les dades que ofereix l’obra de (Martínez Llopis 1995), són escasses i comprenen tot el territori peninsular. En qualsevol cas, no parla explícitament de la cultura ibèrica, llevat d’una menció dels vins i les figues de l’Edetània i d’una citació dels conills. L’obra més completa que s’ha editat últimament sobre l’alimentació a nivell mundial no aporta cap dada sobre la cultura ibèrica (*Historia* 2004). Hi ha un altre factor a tenir en compte i és que no podem parlar d’uniformitat de l’alimentació dins l’ample territori ocupat pels ibers (Garcia-Pons 2008:185). Però aquest fet no desmoralitza els arqueòlegs, que continuen la seva tasca investigadora. Precisament l’any 2008 es van publicar els resultats d’una importantíssima recerca duta a terme a Pontós (Empordà).

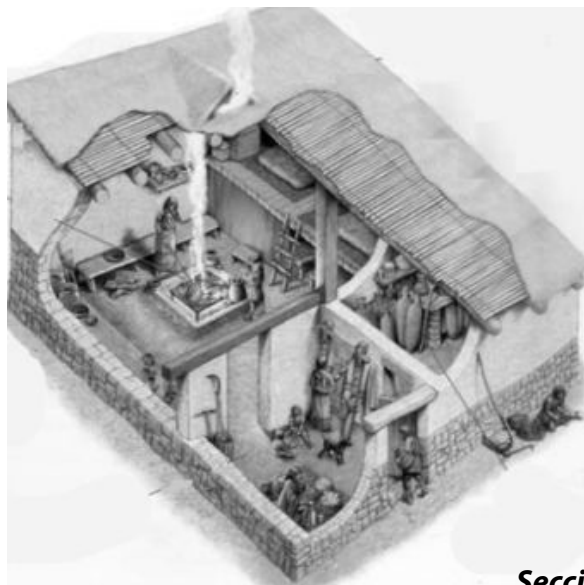


Dintre de la senzillesa general de les estructures de combustió, els ibers podien preparar qualsevol tipus d'aliment al foc: rostits, bullits, cuits o fregits.

Cuinar i condimentar és transformar, coure i conservar els aliments. Aquestes accions es fan segons la cultura de cada societat, per la qual cosa estan condicionades per tota una tradició alhora que són diferents en cada grup social.

En les estructures arquitectòniques de les vivendes, el centre neuràlgic per antonomàsia era la cuina, lloc on es trobava la llar. D'aquí ve que el lloc de residència d'una persona passés a anomenar-se llar, que en un principi era el lloc on es preparava el foc. En aquesta part tan primordial de la vivenda no tan sols es preparaven les menges per a la subsistència familiar, sinó que també s'hi menjava, i a més a més sovint era un lloc de trobada amb el veïnatge.

La pròpia llar se situava tant dins com fora de les vivendes. En els espais situats a l'interior dels recintes es pot apreciar que estan localitzades en un punt central o, de vegades, lleugerament desplaçades cap a un espai concret, que és l'ambient on se centrava el treball domèstic. Alguns jaciments localitzats tenen arrels en l'època paleolítica.



Secció d'una vivenda ibèrica

Segons els arqueòlegs, existeix una tipologia variada de llars. Podem apreciar les de forma senzilla, com serien les lenticulars, o les que es troben dins una fossa, i les dues podien estar limitades per una petita estructura de terra cuita. També hi havia soleres enlairades construïdes amb estrats de terra cuita, còdols o també amb fragments de ceràmica; algunes d'aquestes s'han trobat semiexcavades. Altres eren focs enterrats, la qual cosa permetia concentrar millor l'escalfor. A Castellet de Bernabé (Llíria, País Valencià), s'han trobat taques de cendra en forma de ferradura, que els experts consideren com l'empremta d'un forn.

Pel que fa a les estructures de combustió tancada, com seria el cas dels forns, se'n poden trobar diferents tipus en tota l'època ibèrica. Al jaciment de l'Oral de Sant Fulgenci tots els habitatges presenten focs domèstics de forma quadrangular, sobreelevats i construïts amb diverses capes de fang. Es diferencien dels forns de pedra, i es considera que eren per a l'elaboració del pa.

És freqüent trobar molins al mateix emplaçament del fogar, que es relacionen amb activitats



culinàries com la mòlta, trituració o picament. A l'Alt de Benimaquia (Dènia), s'ha localitzat un apartat dedicat a la producció de vi a gran escala. Les troballes consten d'estructures formades per plataformes, piques i basses identificades amb trull, llavors de raïm i àmfores, tant locals com fenícies.

Què menjaven els ibers?

Als banquets funeraris es consumien ovelles, porcs, bous, ovicàprids, cérvols i diverses classes de musclos.

Convé distingir els productes en què l'home iber tan sols participa en la seva recollecció d'aquells en què té una intervenció manipuladora, com són els agrícoles i ramaders.

Pel que fa a les plantes conreades, són segures el blat despullat i la civada vestida. Cal recordar que aquestes dues plantes són considerades energètiques i que contenen glúcids, proteïnes i lípids.

Un dels productes que cal remarcar en l'alimentació de tota l'àrea mediterrània són els aliments panificables. Hom considera que una persona necessita 200 k de gra per any, cosa que representaria una mica més de mig k de pa per dia. Plutarc diu que a Esparta la provisió familiar era de 984 k per any. Cató indica una ració de 660 grs de blat per dia a l'hivern i 990 a l'estiu per a treballs considerats no pesats, mentre que els esclaus que realitzaven un exercici físic de certa consideració podien rebre entre 1.309 i 1.637 g per dia. Polibi ho rebaixa fins a 865 g. (Oliver 2000: 47).

La civada, un altre cereal identificat amb relativa freqüència en els jaciments ibèrics, conté glúcids i proteïnes, lípids, sals minerals, oligoelements i vitamines. Amb l'ordi s'elaboraven farinetes, sopes i pastissos, a més de cervesa.

En general els cereals són rics en hidrats de carboni i calories i durant segles han estat la base de l'alimentació mediterrània, especialment per la seva facilitat de conreu, transport i emmagatzematge.

Pel que fa a les lleguminoses, els ibers consumien la lletia, el pèsol i la fava. També eren conreades l'espelta petita, el mill, el panís i el guixó, la veça, l'erb, el cigró, la vinya, l'alfals i el lli. Referent al panís cal precisar que correspon a la gramínia *Setaria italica*.

Dins el grup de plantes que no se sap si eren conreades o recollectades, figuren l'oliva, la figa, l'ametlla, la pruna, la magrana, la nou, la móra, el pinyó, la poma, el gla i l'avellana.

Estan documentats com a animals domèstics: el bou, l'ovella, la cabra, el cavall, el porc, el gos i la gallina. La llista de les espècies salvatges trobades és molt més extensa. Els autors clàssics lloen les ovelles peninsulars; per contra, la cabra no era tan preuada.

En l'estudi de la fauna del jaciment de la Penya del Moro (Sant Just Desvern), s'han pogut identificar restes d'aliments bullits i rostits; el bullit representa el 84,39 %, de la forma de cocció. En d'altres indrets les preparacions eren fetes a les brases.

Com a productes del mar tenim l'ou maltès o petxinot, l'escopinya de gallet, el barretet, el cargol de punxes, la tellerina, l'ou, la rossellona, el musclo, el cornet de tap, la petxina de pelegrí, així com alguna varietat d'ostra. Gastronòmicament parlant, algunes d'aquestes espècies avui dia no són massa preuades.

També estan representats el molluscs terrestres amb el cargol bover, el cargol de vinya o jueu i la cargolina.



La llista de peixos i cefalòpodes és prou llarga. La sèpia, la boga, el pagell, el besuc blanc, el pagre, l'orada, el mabre, el déntol, la morruda, la salpa, la càntera, l'anguila, la llisa llobarrera, la mussola, el barb, el sorell, el llobarro, el verat, el bis, la tonyina, l'esturió, etc. La tortuga d'estany també està present.

Pel que fa a les aus silvestres, estan documentades dues menes de perdius, el tord, la fotja, etc.

Mamífers silvestres: el conill, la llebre, l'isard, el cérvol, el porc senglar, etc.

Però no podem pensar que tots els elements esmentats fossin de consum humà, car alguns potser eren consumits com aliment pels animals, com a emprats per a la fabricació d'eines de treball o amb finalitats curatives i rituals o, simplement, es trobaren en el jaciment d'una manera casual.

Tampoc es pot dir que tota mena d'aliments consumits hagin deixat un rastre que pugui ser objecte d'estudi, atès que hi ha un nombre considerable de plantes que de ben segur foren consumides, com serien l'espàrrec, el lletsó, la dent de lleó, la pastanaga, l'herba dels canonges, les ortigues i les més quotidianes, com serien l'all, la ceba, o les herbes aromàtiques com la farigola, la sajolida, el romaní, etc. Una de les coses que ensenya l'antropologia és que no hi ha cap cultura que consumeixi tots els productes que té a l'abast.

Els ibers menjaven la carn fresca, encara que probablement coneixien els sistemes del secat, la salmorra i fumat. Al jaciment de l'Esquerda de Roda de Ter es trobaren restes de porc dins el que quedava de sostre i això s'ha interpretat com una prova de la fabricació del pernil.

Els sistemes de cocció es dividien en tres grups: coccions humides, en greix i en sec. En el primer figura el bullit, és a dir, per immersió en aigua, encara que també es podria tractar d'un altre líquid. Altres coccions eren al bany maria, l'escaldat i al vapor, encara que menys usuals. Per aquest tipus és necessari un estri més alt que ample i amb una capacitat gran. Per a aquesta mena de cocció no és imprescindible que l'estri estigui sobre el foc, car diversos recipients poden estar al voltant d'ell. S'empraven les olles penjades damunt del foc, com les olles de quatre nanses i els clemàstecs o calderers. Qualsevol lector originari del món rural i amb una certa edat recordarà possiblement aquesta tècnica utilitzada a les cases de pagès catalanes.

Pel que fa als aliments d'origen animal, les troballes de rostidors i graelles, tant metàl·lics com de ceràmica, suggereixen una preparació rostida a l'ast o a la brasa, sense descartar la cocció en un nombre prou alt dels forns trobats. El forn del Mas Castellar devia tenir diferents usos, el rostit, la graella i l'ast, a més del secat i fumat, tant de productes vegetals com càrnics. Possiblement també es preparaven guisats i estofats, per les cassoles i estris plans amb tapadora, encara que es creu que foren les tècniques menys freqüents; el mateix podem dir dels fregits. Si parlem dels productes làctics, es pensa que es consumia la llet fresca -de vaca i d'ovella-, considerada com una font alimentària equilibrada, capaç de cobrir la major part de les necessitats dietètiques de l'ésser humà, atès que conté proteïnes, lípids i glúcids, a més de vitamines i minerals. Ara bé, no totes les cultures han acceptat aquest nutrient, car Homer diu que és un element que ha de ser rebutjat per repulsiu, ja que produïa malalties i es tallava amb rapidesa (Oliver 2000: 57).

També s'elaboraven formatges i es consumia la mantega.

El marisc, igual que avui, es consumia cru en bona part. El peix es coïa en estris especials, en la major part d'importació, i se servia en plats de vernís negre. Aquests foren molt comuns en els poblats ibèrics dels segles IV-II a. C; primerament procedents de Grècia i posteriorment llatins. Tant

Les Pàgines 41-44
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Grècia

- Presència del cuiner còmic dins la comèdia grega.
- Sobre l'aprenentatge del futur cuiner.
- La formació professional.
- Què cuinaven els *màgeiros* -cuiners- grecs antics?



Presència del cuiner còmic dins la comèdia grega

Encara que sembla que es podia trobar anteriorment, la figura del cuiner apareix a la Comèdia Mitjana i, en especial, a la Comèdia Nova. Aquest personatge presenta uns trets ben definits, com un xarlatà amb aires de grandesa que pretén amagar, amb aquesta actitud, el seu propòsit de sostreure de les cases tot el que pugui. En un personatge es recullen els elogis del mestre per l'habilitat amb què el deixeble ha aconseguit el que desitjava, és a dir, tenir tres cabrits en lloc d'un de sol, que era el que esperava, i a més petit, circumstància que impossibilitaria poder emportar-se'n una part (García Soler 2008: 145-146).

En la Comèdia Antiga, trobem certs trets que posteriorment caracteritzaran el cuiner; aquest apareix en el període comprès entre el 370 i 350 a C. Encara que a mitjan segle VII aC., Semòrides de Amorgos, mostra les fanfarronades d'un personatge que Ateneu de Naucratis identifica amb un cuiner.

Sobre l'aprenentatge del futur cuiner

Els especialistes diuen que hi havia dos tipus de cuiner per preparar els àpats privats: el que estava en una casa de forma permanent i el que era contractat en el mercat, per a una ocasió determinada (el que avui en diríem "fer un jornal"). Les citacions de la comèdia quasi bé se centren en el segon tipus. Aquest cuiner-jornaler és el que intervé en moltes escenes preparant àpats per a noces i banquets, caracteritzat com un xarlatà, un pedant de llenguatge embadocador, que amb la seva dialèctica fa una mena de cortina de fum per enlluernar qui l'ha contractat i així poder amagar les seves vertaderes intencions, molt menys honroses que practicar l'art culinari. Així ho podem



veure en les converses amb l'amo de la casa, fent-li veure els avantatges d'haver-lo contractat, tot enlairant-se a la més alta categoria professional. Un dels trets més remarcables que caracteritzen el cuiner còmic és la moralitat que s'estableix entre col·legues. A vegades, el cuiner es burla dels seus companys afirmant que cap no és capaç de fer el que fa ell (1).

Altres són més tibats i diuen a l'amo, per sorpresa d'ell, que no han estat contractats per rentar els plats ni fer olor de fum, i que no entren a la cuina, supervisant des de fora els ajudants (avui, de ben segur, ho farien des d'un ordinador).

Per tal de poder fer-se el pinxo i demostrar la seva alta vàlua, el cuiner còmic fa referències als seus mestres i a la seva escola (ara també ho podem copsar sovint). Un protagonista comença maleint tots els que es declaren professionals, no en tenen ni idea i malmeten l'art culinari, bo i recordant-los la formació que va rebre a l'escola, encara que algun estudiós opini que aquesta referència era fictícia. El cas era –i és- vendre el producte... Un altre, encara més agosarat, per tal de demostrar la seva sapiència, arriba a enumerar la llista dels “set savis de la cuina grega” i llurs especialitats (García Soler 2008: 148-149) (2).

La formació professional

Sobre la formació professional, n'hi ha diferents vessants. Mentre que un cuiner ha arribat a la perfecció culinària no precisament en un parell d'anys amb el davantal posat sinó investigant tota la seva vida, un altre presumeix d'estudiar sense aturador per estar al dia i ser capaç de preparar els plats més adients per als comensals més variats. Fins i tot explica que s'ha esforçat per posar per escrit, i al dia, les preparacions més innovadores, és a dir, avantguardistes, després de descriure com era la cuina que ell havia après del seu mestre, així com de grans caps de cuina. Però, com en tot col·lectiu, ahir i avui, hi ha punts de vista antagònics. Així, un personatge de Dionisi (sembla que es tracti de Dionisi d'Halicarnàs, c. 60 aC.–després del 7 dC.), rebutja els que basen els seus coneixements en els llibres. Un altre cuiner, per boca d'un poeta, explica en versos com va preparar unes elaboracions de peixos i marisc, i acaba criticant els cuiners que fan servir receptaris (això també succeïa fa unes dècades). La prepotència arriba fins i tot al punt que un personatge afirma haver descobert el secret de la immortalitat, de tal manera que els morts poden reviure tan sols amb flairar les seves preparacions. En una altra obra, el cuiner afirma que és capaç d'aconseguir que els seus sopars facin viure fins a 200 anys els que els mengin (García Soler 2001: 153 i notes 29 i 30).

En el món grec antic, la psicologia no era aliena a la cuina. Aquesta ciència serveix al cuiner per saber per qui no ha de deixar-se contractar perquè no en traurà res. El seus coneixements li seran molt útils a l'hora de saber el que cal servir a cada comensal. Així, un cuiner presumeix de preparar els plats més adequats per al ventall de persones més ampli. Per exemple, a un enamorat li serveix sèpies i calamarsos, que eren considerats amb virtuts afrodisíiques; a un filòsof, peus de porc i “glauco”; anguila i esparrall, als recaptadors de luxe, perquè eren considerats peixos de categoria.

El luxe de les ciutats de la Magna Grècia i de Sicília era tan gran que Metàgenes –poeta còmic atenenc de la vella comèdia-, situa la ciutat de Turios -una colònia grega fundada sobre les ruïnes

(1) Aquesta mena d'actuar em recorda la dècada dels 60 del segle passat, sobretot en alguns cuiners que anaven de temporada d'estiu a la costa i que es vantaven de la seva gran capacitat de treball davant dels cuiners que restaven a la capital amb plaça fixa. Al segon volum parlaré d'aquest afer i de les circumstàncies que això va comportar.

(2) Egis de Rodas, l'únic que sabia coure un peix a la perfecció. Nereo de Xios, que va inventar el brou de congre que hom considerava digne d'oferir als déus. Xariades d'Atenes, a qui ningú va millorar en l'art culinari. Lampria, inventor de la salsa negra, elaborada amb sang. Apctonete, inventor de l'embotit. Euthyno, el gran cuiner especialista en lleties, el llegum estrella dels grecs, i Ariston, mestre per excel·lència, inventor de diversos plats i de la cuina d'evaporació. Però cal anar amb compte, car el fet que siguin set, el mateix nombre del savis de Grècia, fa sospitar que es podria tractar de set cuiners llegendaris (Luján 1983: 28).



de Síbaris-, amb una excessiva opulència gastronòmica, com una mena d'utopia de l'alimentació. Cal recordar que el terme "sibarita" es refereix a: "Donat a les blandícies i als refinaments d'una vida regalada" (DIEC). Filarco diu que els venedors d'anguila estaven exempts d'impostos i que premiaven el cuiner que hagués creat una nova elaboració atorgant-li l'exclusiva durant un any. Justament a la zona de Síbaris s'ha trobat una destrat de ferro amb la dedicatòria d'un cuiner del segle VI aC. (García Soler 2001: 37). Amb tota aquesta atmosfera d'efervescència culinària, no és estrany que l'autor del llibre de cuina més antic que coneixem sigui sicilià (3).

Els continuadors de l'escola siracusana van ser nombrosos, però se'n sap molt poc. Per exemple, és el cas d'Heràclides de Siracusa (Sicília), que sembla que va viure al segle IV aC. i que va escriure *L'Art Culinari* (Bernabé 1982: 53 i Ateneo 1998, Libro II: 227). Se sap que en alguns casos el sopar anava seguit del *symposium*, que era dedicat a la beguda (4).

Que cuinaven els màgeiros –cuiners- grecs antics?

Sens dubte un testimoni de la màxima importància de la gastronomia grega és Ateneu –mencionat abans-, conegut com Ateneu de Naucratis, ciutat egípcia que estava sota dominació grega. Ateneu va escriure, sembla que entre els anys 192 i 195, l'obra *Deipnosofistes*, que s'ha traduït com *El banquet dels sofistes*, *El sopar dels savis* o *Banquet dels savis* (5). És una mena d'enciclopèdia de l'època: parla de medicina, biologia, música, gramàtica, lexicografia, literatura, etnografia, història, i, pel que interessa aquí, d'alimentació, en especial, de l'art culinària i encara, filant més prim, dels cuiners. Amb tots aquests temes barrejats pot semblar una mena d'obra artificial i de lectura massa prolíxa. Però, al mateix temps, precisament en aquesta barreja rau el mèrit de l'autor. Ateneu no ha passat a la història com un gran literat, però el conjunt de temes esmentats el fan una font imprescindible per a l'estudi de la cultura grega. Encara que cita directament molts autors de l'època, també en cita d'altres d'una manera indirecta, ja sigui en catàlegs o lèxics, i és en l'àmbit de la gastronomia on Ateneu arreplega molta informació. Presenta l'obra com una narració, de manera que el lector fingeix una trobada amb un personatge aliè a la conversa, Timòcrates, al qual explica el que es va relatar i com es va desenvolupar un banquet ofert pel romà Larensio. L'obra és encara

(3) Aquest fet, que cal remarcar, té molt a veure amb la seva evolució; aquesta illa, així com tot el Sud d'Itàlia, es ben coneguda i famosa per l'amor i el luxe de les seves ciutats, fins al punt que segons Eliano, es va fundar un santuari dedicat a la "Gormanderia". Aquesta afició a la bona vida, juntament amb el refinament, foren, al segle V aC., els condicionants per al desenvolupament d'un grup de persones especialitzades alhora en el sacrifici dels animals i la seva preparació. Així comença la fama dels cuiners sicilians, que arribarà a fites molt grans, com hom pot trobar dins les comèdies, però també en alguns altres gèneres literaris. Per exemple, Plató (circa 21 de maig de 427 aC–347 aC), en la seva obra *La República* i també dins *Gòrgias*, que recull el primer cuiner conegut, Miteco de Siracusa, a finals del segle V i començaments del IV aC., probablement l'autor de llibres de cuina més antic de Grècia. Hom el considera el principal representant de l'escola siciliana, caracteritzada per l'ús de molts condiments així com de salses especiades, i que a l'antiguitat era considerat el "*Fídies de l'art culinari*", segons Màximo de Tiro (segona meitat del segle II dC, c.180). Per tant, a la comèdia grega, hi ha referències de cuiners formats dins l'escola siciliana com a garantia d'un bon aprenentatge i del domini de l'alta cuina del moment.

(4) El *sympòsion* és considerat com un moment molt important en la vida social. Es coneix ja des de l'època clàssica, en què sembla que no hi ha una separació clara entre el menjar pròpiament dit i la beguda, quan des d'Orient s'introdueix el costum de menjar ajagut en els catres. Un cop guarnits els caps amb flors, es perfumaven i feien una libació amb vi pur tot invocant el "Bon Geni". Llavors es treien les menges i s'anomenava un "simposiarca", el president i responsable del desenvolupament del *sympòsion*, fixant les condicions de la beguda i la proporció de la barreja de vi i aigua, una mescla que consideraven com un acte de civilització, atès que els grecs no bevien vi en estat pur, llevat de l'acte que hem esmentat. Aquest fet és important de matisar car el *sympòsion* era considerat alhora com un acte festiu i també cultural, fins i tot pedagògic, ja que els estava permesa la seva presència als adolescents per tal de poder-ne formar per futures ocasions (García Soler 2001: 33-35).

(5) Avui per avui no en disposem d'una edició en català i pel meu estudi he emprat l'edició castellana d'una especialista, la Dra. Lucía Rodríguez-Noriega.



més valuosa pel fet que la majoria de textos que aprofita –dels quals en altres circumstàncies no en sabríem res- no han arribat al nostres dies (García Soler 2001: 27) (6).

En parlar de les verdures, llegums i peixos, cal advertir la dificultat d'identificar-los, atès que el grecs aplicaven diferents noms a una mateixa planta o un mateix peix.

Les verdures eren un dels components bàsics de l'alimentació dels grecs antics, i això fa que fossin considerades com una menja de pobres. Com en els nostres dies, es consumien crues o cuites i en alguna ocasió s'empraven com a guarniment de carns i peixos.

Sobre la col, Ateneu explica que entre els egipcis que eren amants del vi, se servia la col bullida abans de qualsevol altre aliment.

Els naps es consumien amb vinagre i mostassa. Un poeta còmic presenta un cuiner que explica tot ufanós com va poder servir un plat de morralla estant lluny del mar: va elaborar un succedani amb un nap tallat a tires tot imitant una sardina (Ateneu 1998, Libro I: 92). L'enginy del cuiner és remarcable, carregat de picaresca.

Del rave, se'n mencionen diferents varietats; era un aliment molt barat; un autor assegura que un dels pitjors oficis era el dels que es dedicaven a vendre'l pel carrer. Un altre diu que el que va al mercat a comprar quelcom de qualitat i s'endú raves en lloc d'un bon peix és que està boig.

De la malva, tant la silvestre com la conreada, se'n consumien cuites les tiges i l'arrel i era signe d'una gran pobresa.

La carbassa tindria dues varietats diferents (7). Sembla que la dels grecs era la carbassera vinera. En general es considerava poc nutritiva, de fàcil digestió; hidratava el cos, era fàcil d'evacuar i succulent.

La pastanaga fou una arrel poc emprada. De l'enciam es menjava el conreat i el silvestre. La manera més comuna era menjar-lo cuit.

El lletsó fou poc preuat i considerat una menja de pobres. El blet moll era ben conegut a l'antiguitat, tant el silvestre com el conreat. Es preparava bullit, igual que els espinacs.

Remolatxa/bleda. *Teútlon* és el nom amb què foren conegudes aquestes dues plantes, ja que ambdues són una varietat de la mateixa, la *Beta vulgaris* L. Tenia un paper més destacat que altres verdures. Formava part d'un plat que era una mena de puré de llenties. Les seves fulles eren emprades per embolicar un plat d'anguila.

Amb el mot *aspàragos* coneixien els nostres espàrrecs, encara que aquest terme també incloïa altres tiges.

Els comediògrafs diuen de la ceba que és un aliment vulgar, vàlid per a la gent que no pot tenir quelcom millor. Altres autors diuen que, juntament amb els alls, les olives, la farigola i el formatge, era un dels aliments que portaven els soldats en campanya per la seva facilitat de transport. Es menjava crua amb sal, cuita o a la brasa, si fa o no fa com avui. El bulb de la calabruixa té un sabor amarg; el sotmetien a una cocció llarga, amanit amb formatge, mel, sèsam, oli, ceba, vinagre i "silfio"

(6) Mitjançant els escrits literaris sabem molts aspectes de la gastronomia grega antiga. Feien quatre àpats al dia, que corresponien, amb certes variants d'horari, als actuals; desdejuni, dinar, berenar i sopar. El desdejuni, que es prenia de matinada, rebia els noms d'*akrátisma* o *akratismos*, perquè, com explica Ateneu, consistia en sopes de vi pur, *àkratos*. Aquesta menja lleugera venia a substituir els heroics desdjunis que Homer esmenta en *l'Odissea*. Ateneu, de part de Filemon, un gramàtic de data incerta, diu que els antics feien quatre àpats: desdejuni, dinar, berenar i sopar. El desdejuni l'anomenaven *dianestismós*, el dinar, *deïpnon*, el berenar –en temps posteriors, aquesta veu designa el sopar o àpat principal, com és freqüent en Ateneu-, *dorpestós*, i el sopar *epidorpís* (García Soler 2001: 33 i Ateneu 1998: Libro I; 102). Com aperitiu, *própoma*, se servien formatge, olives, ous, mariscs i altres delicadeses, i seguidament les carns i els peixos.

(7) Cal tenir present que la identificació de les carbasses del món antic planteja un problema als especialistes i, a més, que la majoria de les espècies corrents actualment són d'origen americà i que les carbasses conegudes a Europa en temps antics pertanyen a altres espècies i altres gèneres d'aquesta família (Font 1981: 773).

Les Pàgines 49-55
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Amb el mot *knêkos* s'identifiquen el safranó i el card fuell. L'all no podia faltar en la dieta dels grecs, on té una gran tradició culinària. En el textos apareix amb una doble funció: com a condiment i com a acompanyament de l'àpat; algun contemporani remarca el seu caràcter d'aliment barat i de les classes socials més baixes (Ateneo 2006, Libro IX: 123). Els alls formaven part de la ració que els soldats portaven en campanya per la facilitat de transport, però també perquè se'ls atribuïa la virtut d'enaltir la fogositat guerrera (García Soler 2001: 262). L'all junciforme o cibulet, segons la parla més comuna actual, s'emprava com a condiment, en especial de la morralla.

Bibliografia d'aquest tema

- André 1981
Jacques André, *L'alimentación et la cuisine à Rome*. Nouvelle édition par ---, Paris, Les Belles Lettres, (Col. "Collection d'Études Anciennes"), 1981, 252 pp. + 2 f.
- Ateneo 1998
Ateneo, *Banquete de los eruditos*, Introducción, traducción y notas de Lucía Rodríguez-Noriega Guillén, Madrid, Gredos, (Col. "Biblioteca Clásica Gredos", nº 257, *Libros I-II*; nº 258, *Libros IV*; nº 349, *Libros VI-VII* i nº 350, *Libros VIII-X*), 1998.
- Bernabé 1982
Alberto Bernabé [Pajares], [1946-], *Cocina y cultura en la Grecia antigua*, dins *Conferencias 1982*, pp. 41-57.
- Conferencias 1982
Conferencias Culinarias, Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, 1981-1982, Barcelona, Tusquets (Col. "Los 5 sentidos" m 17); 267 pp. il.
- Font 1981
Pio Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 7ª edició, Labor, 1981., 1.033 pp. il.
- García Soler 2001
María José García Soler, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, Editorial Biblioteca Nueva ("Biblioteca Nueva"), 2001.
- García Soler 2008
María José García Soler, *El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra*, "Cuadernos de filología clásica: Estudios griegos e indoeuropeos", 18 (2008), pp. 145-168.
- Lloris 2002
Domènec Lloris i Sergi Meseguer, *Recursos marins del Mediterrani. Fauna i Flora del Mar Català*, 2ª ed., Barcelona, Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 240 pp. il.
- Plató 1986
Plató, *Diàlegs*. Vol. VIII. *Gòrgias*. Text revisat i traducció de Manuel Balasch, Barcelona, (Col. "Fundació Bernat Metge", vol. 239), Editorial Alpha, 1986.



Roma

- Apici. El referent romà per excel·lència.
- La vida quotidiana dels romans.
- Què menjaven els hispanoromans.



Recreació d'un symposium romà.

Apici. El referent romà per excel·lència

Sens dubte el personatge que ha donat més popularitat a la cuina romana és Apicius (Apici), autor de *Re coquinaria*. Però per als especialistes encara avui segueix sent un trencaclosques ja que darrere d'aquest nom s'identifiquen almenys tres persones diferents. No hi ha dubte que ha estat i segueix sent l'escriptor culinari de l'antiguitat més estudiat. Un prestigiós analista anglès diu: “*El nom Apici fou simplement un cognom honorífic atorgat a diversos gurmets romans*” (Lindsay 1997: 148).

Per la seva part, el professor Gómez Pallarès, autor de la magnífica edició catalana, explica: “*De re coquinaria d'Apici forma part d'un grup gran d'obres que el pas del temps ha anat modificant i alterant, fins a fer-les perdre el contacte real amb el que hauria d'haver estat un nucli textual original. Els especialistes creuen en la paternitat de Marc Gavi Apici (25 aC.)*”.

Avui sembla que s'ha arribat a la conclusió que l'obra d'Apici va ser escrita en els primers anys del segle I dC. Des d'aquest moment, i fins a la seva formalització definitiva pels voltants dels últims anys del segle IV, l'obra fou un conjunt (*corpus*) culinari obert, subjecte a modificacions, interpolacions, addicions i supressions del text original. El resultat és el *De re coquinaria* que ha arribat als nostres dies (Paniagua 2006: 210).

La vida quotidiana dels romans

Els romans solien fer de tres a quatre àpats al dia. El *ientacubum* era el desdèjuni, consumit abans de sortir de casa, i consistia en pa mullat amb vi o ruixat amb oli i sal i fregat amb all; de vegades menjaven mel, llet, ous, fruita fresca o seca. El *prandium*, que es feia al migdia, consistia en una collació lleugera de qualsevol cosa que havia sobrat del dia anterior, fruita i una mica de vi. L'*ena* era considerada l'àpat principal del dia i tenia lloc al final de la jornada, al voltant de les quatre de la tarda. Podia allargar-se molt més car, a més de menjar i beure, els comensals feien petar la xerrada, escoltaven lectures o comentaven les novetats i esdeveniments polítics. Els romans menjaven amb els dits i els esclaus s'encarregaven de facilitar-los rentamans per a les ablucions. Cadascú portava de casa el tovalló. Per la literatura llatina sabem que en els grans banquets hi havia quatre serveis: *gustatio*, *prima cena*, *secunda cena* i *mensae secundae*. Els banquets finalitzaven amb la *comissatio*, amb llepolies i dolços.

En els banquets, la sobretaula o vetllada nocturna *comissatio*, que es feia de vegades després de la *cena* pròpiament dita, era una mena de segon banquet en el qual tenien cabuda jocs, discursos, lectures, recitacions, converses, música, balls, etc. Fins al segle I dC., la presència en aquesta sobretaula tan sols era permesa als homes.



L'invitat es presentava al banquet amb el seu esclau. La *cena* romana constava normalment de set plats o *ferculum*, que eren distribuïts en tres parts. El convidat disposava d'un *mappa*, tovalló, que no tal sols tenia la missió de no tacar-se; també servia per emportar-se els aliments que no s'havien consumit durant l'àpat.

El *Gustatio*, primer plat, consistia en verdures, ensalades, olives, peixos en salmorra, ostres, xampinyons i ous, tot acompanyat del *mulsum* –vi amb mel-. Sembla que l'objectiu d'aquest plat era estimular la gana.

A la *prima mensa*, el plat fort del sopar, es consumia una bona varietat d'aus, com serien tords, lirons, tórtors, perdius, pollastres, carns com el cabrit, porc, senglar, etc, així com peixos. En aquesta part del sopar bevien licors aromàtics i vins variats. Alguns eren vins rancis.

Per a la *secunda mensa*, o postres, se servien fruites fresques, dolços i fruits secs.

Sembla que inicialment la *domus* romana no disposava de cuina. Posteriorment es va incorporar una petita sala situada generalment darrere de l'*atrium*, en què s'elaboraven els menjars en un banc de rajola sobre el qual es cuinava amb foguers, *focus*. Els estris es col·locaven sobre trespeus o graelles. No hi havia xemeneia. Sota el banc hi havia la llenya. També disposaven de cambres subterrànies per conservar el vi, l'oli i tots els aliments preparats com conserves, embotits, etc.

En època romana la figura del cuiner, malgrat que sembla que estava ben pagada, corria els riscos físics. Així Marcial escriu un epigrama prou significatiu: “*¿Et semblo cruel i massa golafre, Rústic, perquè per un sopar assoto el meu cuiner? [per un dinar mal preparat, cosa que es castigava] Si trobes que això no és motiu suficient per festejar ningú, ¿per quin motiu vols, doncs, que s'apallissi un cuiner?*”

“*¿Qui fou, digues-me, tan inhumà, qui fou tan insolent que t'obligà, Teopomp, a convertir-te en cuiner? ¿Pot suportar ningú que una cara així es desfiguri amb el sutge d'una cuina fumosa, que uns cabells com els teus s'embrutin amb els greixos d'un fogar? ¿On hi haurà ningú més digne de presentar els gots [per servir el vi] o les copes de cristall? ¿Quina mà, preparant el Falern, li donarà més bon gust? Si un tal destí espera els servidors formosos com estels, que Júpiter faci servir de cuiner el seu Ganimedes!*”.

El cuiner no tan sols havia de saber bé el seu ofici amb totes les seves habilitats, sinó que també havia de donar a cada preparació el toc de cocció, condimentació i acabat final del plat que coincidís amb el gust personal del seu amo. Aquesta tasca no és gens fàcil, car una cosa és conèixer les tècniques culinàries i l'altra la “convergència” dels gustos personals. No devia ser gaire fàcil trobar un professional que reunís aquestes condicions. Marcial diu:

Cuiner

“*El seu art sol no basta al cuiner; no vull que el meu paladar sigui esclau: cal que el cuiner tingui el gust del seu senyor*”.

“*Dius que no està cuïta la llebre i demanes els fuets: prefereixes, Rufus, fer trossos el cuiner a fer trossos la llebre*”.

“*No vols tallar ni els peixos ni els pollastres, i t'afanyes, Nèvia, a estalviar el senglar més que si es tractés del teu pare; i culpes llavors i fas assotar el cuiner, com si hagués servit crues totes les viandes. D'aquesta guisa, no podré agafar mai una indigestió*”.

El cuiner romà no va gaudir de la mateixa consideració que els seus col·legues grecs, encara que alguns d'ells fossin remunerats amb honoraris elevats.



Què menjaven els hispanoromans

Les verdures, llegums, bolets i arrels eren la base de l'alimentació vegetal. Es consumien els brots joves de plantes o arbusts tallats abans de l'aparició de les fulles i que eren designats amb el nom *d'asparagus*, encara que pròpiament l'espàrrec sembla que es consumia silvestre. El conreats, que eren tres vegades més cars que els silvestres, generalment es consumien crus, amanits amb oli, vinagre i sal i també cuits amb oli i sal. Apici n'ofereix tres receptes. Tenien un paper important tots els derivats de la família dels cards, però no coneixien les nostres carxofes; es consumien fregits o bullits. Pel que fa a l'enciam, els autors es contradueixen. Uns diuen que no es menjava cru sinó bullit i com a sopa, apte per curar mals de ventre, altres que tant cru com cuit. Marcial diu: "*La lletuga solia cloure els sopars del nostres avis: digues-me, ¿per què comencem ara amb aquest plat els nostres àpats?*" Les cebes eren considerades afrodisíacues i així ho fa constar Marcial: "*Si la teva muller és vella i els teus membres han perdut la vigoria, les cebes no et poden ésser bones més que per a atipar-te'n*".

A l'hivern, com a substituïts de l'enciam menjaven l'escarola, la xicòria, les fulles del porro i els créixens, que eren molts abundants a la península. Amb el mot espinacs designaven unes sopes elaborades amb les parts verdes de plantes conreades o silvestres. Seria el cas de la col, amb les seves diferents varietats, la malva, l'api, la mostassa, etc. Pel que fa a les lleguminoses cuinaven les faves, els pèsols, els cigrons, les lleties i les guixes. Una de les verdures pròpies de les classes socials menys afavorides eren les bledes. Marcial els dedica un epigrama: "*Perquè tinguin sabor aquestes fades bledes, aliment d'artesans, oh! ¿quantes vegades el cuiner demanarà vi i pebre!*".

Les tòfones eren un producte predilecte. Encara que no hi ha documentació explícita dels bolets a la *Tarraconensis*, hom creu que eren una menja consumida com avui dia.

També eren font d'alimentació moltes arrels i bulbs, com serien el nap, el rave, la pastanaga, la ceba, el comí de prat, etc.

Pel que fa a les fruites menjaven les figues consumides fresques o seques, les pomes, les peres, el codony, el raïm, també en forma de pansa, i els dàtils.

Les olives eren conservades en sal, vinagre, *amurca* -suc extret de les olives durant la primera premsada-, most cuit o oli aromatitzat, entre d'altres, de fonoll.

També hi ha constància del consum, sobretot pels camperols, dels fruits o baies de plantes salvatges com les móres, cireres de pastor, maduixes i llentiscle.

Els glans servien per elaborar una mena de pa i també es consumien torrats a la cendra. Bullides, torrades o en puré es consumien les castanyes. Les nous es menjaven torrades juntament amb raïm i figues a l'hora de les postres, (seria l'antecedent del nostre "postres de música"?). Les ametlles, les menjaven fresques o torrades. No està clar com consumien els festucs. Sembla que també tenien predilecció pels pinyons.

Els cereals -l'ordi i el blat-, es menjaven en forma de pastetes, *puls*, *pulmentum*, però no en forma de pa. Aquest podia ser elaborat amb farina de qualsevol cereal. En ocasions, una vegada cuit, la crosta s'untava amb ou i se li afegien anet, llavors d'api, fonoll, etc. La qualitat del pa anava en funció de l'estatus social i als pagesos, pobres de les ciutats i esclaus els tocava el de pitjor qualitat, com era natural! Possiblement també eren coneguts el mill, la civada i el sègol.

Les representacions en mosaics i ceràmica fan palès el consum de peix en el món romà. El seu preu superava fins a dues o tres vegades el de la carn de boví, de porcí i d'altres animals consumibles. Els més beneficiats del consum de peix fresc eren els pobladors de la costa. Al segle I aC. es construïren vivers d'aigua dolça i salada en què criaven peixos per al consum o la venda. Se sap que els hispanoromans consumien el verat, que alhora era emprat per elaborar el *gàrum*. Des de l'època dels cartaginesos ja feien la tonyina en conserva. Els hispanoromans també la consumien de la mateixa manera o fresca. El seu consum estava condicionat a l'edat de l'animal. La morena, peix que avui dia no té massa predicació, en canvi, en aquesta època gaudia d'una especial preferència.

Les Pàgines 60-66
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Món Visigòtic



Per raons etimològiques sembla obvi que el poble gots tenen el seu origen a l'illa de Gotland, la més gran de la mar Bàltica. Des d'allà estengueren la seva civilització per la totalitat del continent europeu.

Sobre l'alimentació a l'època visigòtica hi ha poques dades i els treballs publicats són molt escassos. El ric patrici Sidoni Apollinar (Lió c 430 – Clamort d'Alvèrnia 481), que fou escriptor, senador i bisbe romà, gendre de l'emperador Aviat, escriu al seu amic Agrícola i li descriu la cort de Teodoric, rei dels gots. Després de parlar de la figura física d'aquest, explica:

"Si hom l'acompanya en un àpat, que en dies feiners s'assembla al d'un ciutadà particular, allà no et trobes que uns servents, bleixants colloquin una massa descurada d'argent descolorit damunt taules que perillen de cedir; allà el que més pesa són les paraules, ja que, o bé no es diu res, o bé es diuen coses serioses. El parament dels llits i les tapisseries adés és de porpra adés de lli; les menges són apreciades per l'art amb què han estat preparades, no pel seu cost; la vaixela ho és per la seva brillantor, no pel seu pes. Els oferiments de copes i pàteres són tan poc freqüents que és més fàcil que la set se n'hagi de plànyer que no pas que l'embriaguesa els hagi de refusar. Amb poques paraules: allà pots veure l'elegància grega, l'abundor galla [els gals tenien fama de menjar abundantament] l'agilitat itàlica, la dignitat oficial, l'atenció privada, l'etiqueta règia. Del luxe dels dies de festa, en canvi, puc estalviar-me de parlar-ne, car és notori fins per a les persones poc notables" (Sidoni 1997: 155-156).

Un altre autor, aquest visigot, també dóna algunes dades, molt telegràfiques, dels seus costums alimentaris. Ens referim a Isidor de Sevilla (560-636) i a les seves *Etimologies*. El que fa aquest autor és recopilar tota la informació anterior i oferir-la en forma enciclopèdica destaquen els ètims dels morts. Per aixó els textos en lletra rodona i remarco en cursiva els llatínismes. En el llibre XX tracta *Sobre les provisions i els estris domèstics i rústics. De les menges*. Diu: El menjar es diu *cibus*, perquè es pren *capere* per la boca. En el seu sentit propi se'l denomina *victus*, perquè manté la vida; d'aquí deriva *invitare*, invitar, que és "cridar a algú a una menja". *Alimonia* es diu perquè, gràcies a la seva consumició, se sustenta (*alere*) el cos. *Epulae* (menjar) deriva d'opulència. El simple menjar consta de dos elements necessaris –el pa i el vi- i d'altres superflus, que són totes aquelles coses que, per alimentar-se, es busquen a la terra i al mar. Els banquetes són propis dels reis; els menjars són de les persones privades. El guisat (*pulmentum*) deriva el seu nom de *puls* (farinetes). El desdejuní és el



primer àpat, amb què es trenca el dejuni. La denominació de *pradium* o dinar deriva de la preparació de la mateixa (*apparatus edendi*). En el seu sentit propi, els antics anomenaven *prandium* l'aliment que prenien els soldats abans d'entrar en combat. El berenar és la menja que prenem en caure la tarda. És com diguéssim *postmeridie edenda* (el que es menja després del migdia); i està prop del sopar. I per això alguns l'anomenen "abanssopar". De la mateixa manera, berenar és com *meridie edere* (menjar al migdia). El terme *annona* ve dels temps en què els antics romans eren convocats a menjar.

El sopar rep el nom de participació comunitària dels que mengen. Els grecs, a la comuna, l'anomenen *koinón*. D'aquí que es digui també *communicantes* perquè es reunien comunament, és a dir, conjuntament. I és que entre els antics era costum menjar a l'aire lliure i efectuar en comú el menjar, per evitar en particular engendrar el luxe. El sopar és un àpat vespertí, al qual els antics anomenaven *vesperna*, atès que llavors encara no existia el costum del *prandium*.

Cibarius és el pa que es dona als esclaus com a aliment; no és gens delicat. El *fermentacius* està fet amb llevat (*fermentum*). L'*azim* no està fermentat... Els dolços són una confecció pròpia dels confiters. Reben el nom del seu sabor, atès que es mengen ruixant-los amb mel. Rostit (*assum*): dit així perquè crema (*ardere*), com si fos *arsum* (cremat). S'anomena *elixum* allò que està cuit amb aigua sola, car l'aigua es qualifica de *lixa* degut a la seva soltura. Es diu "fregit" (*frixum*) pel soroll que produeix quan es fregeix amb l'oli. *Salsum* (salat) ve a ser com *sale asparsum* (ruixat amb sal). *Mos*, en el sentit estricte, és el tros que s'agafa amb les dents; la forma diminutiva és *offella*. D'aquí el qualificatiu d'*offarius* aplicat al cuiner, perquè cuina poc a poc, és a dir, petits trossos (*offatim*). A la carn (*pulpa*) se li dona aquest nom perquè antigament es consumia barrejada amb pasteta o farinetes (*puls*). D'aquí els vocables com *pulmentarium* (guisat) i *pulmentum* (estofat). La llonganissa (*lucania*) s'anomena així perquè fou a Lucania on primer es va embotir. *Farcimen* (embotit) és la carn tallada amb què s'emboteix (*farcire*) o s'omple un budell, després d'haver-la barrejat amb altres condiments. "Els mestres cuiners [*coquinae magistri*] anomenen *ius* al brou, derivant el seu nom del que té dret (*ius*) perquè el brou és la llei del seu condiment. Els grecs l'anomenen *zema*.

Sobre les begudes tenim:

La beguda (*potio*) té un nom derivat del grec, car aquest l'anomena *pótos*. L'aigua (*aqua*) rep generalment aquest nom perquè presenta una superfície llisa (*aequalis*). El vi es diu així perquè, just en acabar de beure, omple les venes de sang. Hi ha qui l'anomenen *lyaeus* perquè ens lliura de preocupacions. Entre els antics romans, les dones no provaven el vi: en tot cas en dies molt determinats i per motius religiosos. El vi pur l'anomenem *merum*; car anomenem *merum* tot allò que és pur i sense mescla. Així diem aigua *mera* quan aquesta no es troba barrejada amb cap altra substància. D'aquí deriva també el vocable *merenda* (berenar), perquè antigament als treballadors esclaus se'ls donava tan sols pa com a aliment; o bé perquè en aquest espai de temps dormen la migdiada (*meridiare*).

Pel que fa als animals:

Els cabrits quan són petits són molt mantegosos i tenen un sabor molt agradable. La llebre rep aquest nom per la seva ràpida carrera. Es denomina així el porc (*canis*) perquè cerca el seu aliment sota terra (*subigere*), és a dir, remouent la terra. El porc senglar (*aper*) és anomenat així per la seva feresa.

Sobre els peixos:

Les tonyines apareixen a la mediterrània en arribar la primavera. El peix espasa té la boca acabada en un afilet esperó... El *pagrus* (sembla que es tracta del pagre), que els grecs coneixen com *phágros*, s'anomena així per tenir unes dents tan poderoses que fins i tot s'alimenta d'ostres marines. Al *dentix* (possiblement el déntol) se'l coneix amb aquest nom per la quantitat i magnitud de les seves dents. El *mullus* [el moll de fang o moll de roca] té aquest nom perquè és *mollis*, tou i molt



tendre. L'*allec* (anxova) és un peix diminut molt apropiat per preparar un condiment per a les salses (segurament es tracta del *garum* abans esmentat) i d'aquí li ve el nom. El pop és "el de molts peus", car està dotat de nombrosos tentacles [sic]. (Isidor possiblement no va conèixer el pop, atès que com és sabut té 8 tentacles). Donem el nom a la sèpia perquè se la captura fàcilment amb una nansa de canyes (*sepes*). El calamar es diu que en el mar que banya Mauritània és tan nombrós que fins i tot pot arribar a fer sobresortir les naus. L'ostra deu el seu nom a la closca amb què protegeix la blanesa de la seva carn interior. L'eríç pren el nom de l'eríç de terra, i la seva carn és molt blana i de color roig.

Isidor segueix explicant:

Pel que fa a les aus:

La carn del paó és tan dura que quasi experimenta la putrefacció. El faisà deriva el seu nom de l'illa grega de Fasis, d'on fou portat per primera vegada. El gall rep el seu nom per la castració, car és l'únic animal entre les aus, al qual se li extirpen els testicles. Els antics els anomenaven "galls capats". *Gallina* deriva de gall. L'ànec rep un nom molt apropiat per la seva afició a nedar. La fotja és anomenada així perquè la seva carn té el sabor de la llebre: és una au de pantà. També al so de la seva veu deuen el seu nom les guatilles, anomenades *órtygai* pels grecs. Les llavors de les plantes verinoses resulten el més gran aliment per a elles. Per aquest motiu els antics prohibiren que es mengessin guatilles. És l'únic animal, juntament amb l'home, que sofreix epilèpsia. (Aquesta font prové de Plini, en la seva *Història Natural*).

Sobre els productes terraquis procedents de l'aigua:

N'hi ha que diuen que la sal es denomina així perquè "salta" (*exsilire*) quan es tira al foc. Sent ella ignia, fuig del foc; però segueix la seva naturalesa, atès que el foc i l'aigua sempre es mostren mútuament enemics. Altres opinen que el seu nom deriva de *salum* (mar). La sal és necessària per a tot el menjar; dona sabor als guisats, excita la gana i l'obre en tota mena de menjars. D'ella ve tota delectació i satisfacció per l'aliment, i d'aquí es creu que va rebre el seu nom salut (*salus*). Res és més útil que la sal i el sol.

Sobre els cereals:

Ceres fou la primera que, a Grècia, va començar a utilitzar els fruits i recollir les collites traslladant les llavors a un altre lloc. En el seu sentit propi, *frumenta* (cereals) són els productes dotats d'espiga, mentre que *frugus* (fruits) són tots els altres. Tant *frumenta* com *fruges* deriven de *fru<m>ere*, és a dir, "alimentar-se". El blat (*triticum*) rep el nom de *tritura* (trilla) operació que es realitza per guardar-lo el més net possible al graner o perquè el gra es moltura (*terere*). L'*adoreum* (blat candial) és una classe de blat que la gent coneix com "llavor". Antigament *ador* era el nom que se li va donar, derivat d'*edere* (menjar).

Patena vigòtica



Las Páginas 69-73
NO están disponibles
en esta versión
DEMO



Alandalús



-L'extraordinària aportació del món andalusí, captador de "cervells" amb denominació d'origen. Ziriyàb dicta la moda als provincians de l'emirat de Còrdova.

-Com era una llar andalusina?

-Cuiners "normals" i cuiners de càtering i banquets a Alandalús.

-El temut mostassà, l'inspector dels mercats islàmics que escrivia la lletra petita de les reglamentacions comercials i de salut pública.

-Els cuiners obren botiga als socs i qaysariyyes.

-La cuinera s'installa al mercat. Per què?

-“Paletoque”, paradigma de la indumentària culinària.

-La preCatalunya islamitzada (713-1153).

-La cuina de qualitat a la cort de Bagdad.

-Què li demanaven, al cuiner, els musulmans lletraferits... i fanàtics de les prohibicions canòniques?

-Normes i consells dieteticosanitaris als tractats hispanomagribins.

-Nexes entre la cuina islàmica i la dels bàrbars “francs”.

Si no hagués estat pels àrabs, la llum de la civilització s'hauria apagat a l'Edat mitjana
(dita àrab segons la gran arabista Rosa Kuhne Brabant).

Sobre les aportacions del visigots i dels musulmans, una historiadora n'ha fet una reflexió prou interessant pel que fa a la seva presència en territori català. Al meu entendre posa el dit a la nafra (1).

En un manual d'història d'Alandalús podem trobar referències a la rivalitat que hi va haver entre la cort de Bagdad (750) i l'emirat de Còrdova, fins i tot abans de proclamar-se califat. Però tot el que arribava de Bagdad o de les altres ciutats de l'imperi àrab era acollit amb admiració a Alandalús (2).

(1) "Dels visigots en queda poca cosa i aparentment sembla que el seu pas no va deixar res gaire significatiu. De totes maneres, no podem pas oblidar que varen aportar una cultura de relacions personals lligades a l'economia que influirà profundament en les estructures feudals posteriors. Els islàmics, a diferència dels visigots, van aportar moltes més coses i constitueixen un pòsit important en allò que a falta de millor nom, podríem qualificar d'essència històrica del país. En canvi, han estat menys estudiats i menys valorats per la història que se'ns ha transmès, fins al punt que sembla com si els islàmics haguessin existit només en tant que conqueribles. L'explicació és clara: els visigots van ser cristians i, a més, van intentar la ficció d'una unitat política de la península Ibèrica, centralitzada al voltant de Toledo. Calia, per tant, magnificar-los i proposar-los com a exemple i fonament d'una unitat "espanyola" que vindria, doncs, d'antic. Malauradament per a aquesta visió de les coses, els islàmics venien a demostrar que la unitat no existia ja que tot plegat s'enfonsà sense gairebé resistència. Però ells no eren cristians. Eren "infidels". No podien, per tant, ser objecte de prestigi. Així, doncs, a la balança tradicional, hi pesaven molt més els visigots que els islàmics" (Reynal 1995: 86-87)

(2) 'Abd ar-Rah'màn II escriu a Ziriyàb, invitant-lo a establir-se a la cort cordovesa. Ziriyàb s'installa, junt amb les seves mullers i els seus fills, en una luxosa mansió. Es presenta davant l'emir i aquest li ofereix unes condicions econòmiques extraordinàries. Després d'aquesta substanciosa oferta, l'emir va demanar-li que cantés. Segons les fonts andalusines va ser tal la satisfacció que van produir-li les seves dots artístiques que mai no va voler sentir cap altre artista (Dozy 1930: 85-89).



L'extraordinària aportació del món andalusí, captador de “cervells” amb denominació d'origen. Ziryàb dicta la moda als provincians de l'emirat de Còrdova

Així, l'oriental Ziryàb també va revolucionar la moda a la cort cordovesa; va canviar el costum de portar el cabell llarg, va introduir les copes de vidre a la taula i va ensenyar els andalusins a emprar el gots de vidre fi, en substitució dels d'or i argent. A més, va ensenyar als andalusins que els espàrrecs són una menja exquisida (sens dubte el poble ras andalusí menjava els espàrrecs bleders cuinats d'una forma molt planera, potser en truita, manera que segueix sent la més senzilla en el món rural). Un autor anònim del segle XIII transmet una complexa recepta “d'espàrrecs farcits”. També va introduir nous plats de cuina, possiblement de la cuina bagdadí. La celebritat de Ziryàb va ser, fins als últims temps de la dominació àrab, semblant a las dels savis més il·lustres, poetes o militars. No en va se l'ha conegut com el “Petroni” àrab. Un personatge d'aquestes característiques seria difícil de catalogar avui dia, però en tot cas ocuparia les primeres pàgines mediàtiques, seria assidu dels espais televisius i, sense cap mena de dubte, tindria un web molt visitada. Del mestratge de Ziryàb en queda constància al tractat anònim esmentat, en l'elaboració titulada “plat de verdura a l'estil Ziryàb”.

El Dr. Pedro Chalmeta és qui més i millor ha investigat el tema del mercat andalusí. Atès que els tractats de *hisba*, inspecció del mercat, no ressenyen més que els oficis, podem tenir-los en compte com a representatius de l'alimentació urbana “mitjana”.

Concretament Ibn 'Abd ar-Ra'uf (segle XII) parla de l'existència de flequers, fregidors de peix i bunyolers, fabricants de *harisa*, venedors de llet i formatge i cuiners. Per la seva part Ibn Ábdún (segle XII) ens informa dels flequers, rostidors, fabricants de mandonguilles, salsitxes, *harisa*, fregidors de peix, bunyolers, venedors de llet quallada, formatge, “rosquilles”, condiments com la sal, vinagre i safrà i dels cuiners. I fins i tot del consum de vi (malgrat la teòrica prohibició corànica).

El citat Ibn 'Abd ar-Ra'uf, en la seva *Risàla* (epístola) sobre el *walí al-súq* (governador del soc), en el capítol dels oficis i la seva vigilància, parla dels canvistes, especiers, flequers, venedors de figues, peixaters, fregidors de peix, venedors de formatge i, naturalment dels cuiners. També diu que s'ha de vetllar per la neteja de les mesquites, de les parades de venda de pa, llet i carn i de les parades dels cuiners.

Aquest mateix autor, en el treball citat, ofereix el capítol *Els oficis urbans*, on explica que els cuiners i rebosters treballaven a la vista de la clientela i el públic podia comprar caps de xai cuits al forn, peix fregit, salsitxes, bunyols, dolços, etc., tot sota la vigilància del *mostassà*, que vetllava perquè no hi hagués cap frau o engany.

Altres arabistes també aporten dades importants sobre el soc tot dient que les cassoles de coure en què es fa la *harisa*, així com les paelles dels bunyolers i fregidors, han de ser estanyades, perquè el coure, en contacte amb l'oli, fa un verdet verinós. L'inspector també ha de tenir cura de les peses per controlar que siguin justes, car hi ha venedors que són molt trapelles.

Com era una llar andalusina?

Lévi-Provençal, un dels arabistes que va estudiar millor la presència islàmica a la Península Ibèrica, en un apartat sobre l'alimentació diu que es pot treure la conclusió que la cuina andalusina era tan variada com complicada i que a Aandalús hi havia un vertader codi de la bona taula, perquè un àpat ben dispost havia de tenir un llistat de plats, l'elecció dels quals no depenia de l'atzar. Un cadí deia: “No és de bon to servir dues sèries de menjar (lawn) que no van bé entre si”. En les classes baixa i mitjana, la mestressa de la casa era la que cuinava, però dins les famílies benestants aquesta comesa la feien cuineres professionals, generalment esclaves negres. En el cas de festivitats assenyalades un o més cuiners eren els encarregats de les preparacions. Com veurem més endavant, també a la



Catalunya medieval apareix la figura del cuiner de lloguer per a esdeveniments importants.

Pel que fa a l'espai i les activitats d'una cuina andalusina, aquesta generalment ocupava un espai reduït, que donava al pati, sense cap mena de ventilació, i la cuinera emprava fognets de fang amb carbó de llenya. Excepcionalment hi havia un forn de fusta per elaborar el pa o altres preparacions especials. De bon matí, tant si era la mestressa de casa o la criada, s'amassava el pa per al consum familiar, que es coïa en un forn públic. El mosso del forn, un aprenent, anava recollint per les cases a una hora fixa una fusta on estava posada la massa fermentada, que marcaven amb un distintiu per tal de saber què corresponia a cada veí. El mateix aprenent portava el pa cuit a domicili, menys la part que es quedava el flequer com a preu de la cocció.

Juntament amb el pa, l'alimentació normalment era de sopes espesses, de farina, sèmola i altres fècules, barrejades o no amb carn picada. Era el cas de la *harisa*, que devia ser el plat més popular entre els andalusins. També menjaven una mena de farinetes de farina (*sajina* o *ásida*) cuita amb verdures de temporada. Era una elaboració molt comuna i no faltava en cap esdeveniment familiar o en les festes populars. En ocasions especials, la llista de viandes era més àmplia i complicada. L'àpat principal es feia a la tarda, passada la posta de sol, que és quan tornava l'amo de la casa. Si hi havia invitats, se servia a l'"almaceria" (*al-masriyya*), que donava al carrer. L'esclava o la criada anaven portant els plats a taula; no empraven ni forquilles ni ganivets, però sí, en canvi, culleres de fusta per a les sopes i farinetes. En un dia normal, és a dir, sense convidats, els membres de la família no menjaven junts, perquè l'amo de la casa ho feia abans, després els fills i, per últim, la dona i les filles. Tan sols es bevia aigua perfumada amb essència d'aiguanaf o de roses, elements molts presents dins les elaboracions andalusines. Cal destacar el gran consum de fruits secs, figues, raïm –de temporada–, pomes i melons. En les festivitats populars els menús eren sempre els mateixos: quarts de xai o de vaca rostits i "gachas" (farinetes) de cereals.

Entre els cuiners no islàmics probablement n'hi havia d'eslaus, txecs i hongaresos (*saqàliba*). Als *saqàliba*, se'ls donava una educació i se'ls preparava per a professions i oficis nobles. Per tant, és fàcil entendre que tan sols podien gaudir dels seus serveis les famílies benestants i, per descomptat, la del poder central governant.

Cuiners "normals", cuiners de càtering i banquets a Alandalús

A les fonts àrabs que parlen del Caire medieval hi ha testimonis de cuiners, i també de "cuiners de banquets". Per tant, existeix una diferència clara entre el cuiner que devia treballar al soc, i els especialistes en banquets (*tabbàjín fí walíma*).

Aquestes dues "categories professionals" també es troben en terres andalusines. Ja en tenim testimoni dins el tractat d'*hisba* del polifacètic sevillà Ibn 'Abdún. Aquest autor diu: "El cuiner contractat per a una festa de noces no ha d'emportar-se res de menjar, car seria robatori, a menys que hagi estat una condició predeterminada que s'hagi imposat a priori al que dona la festa o que sigui un regal del nuvi".

El temut mostassà, l'inspector dels mercats islàmics que escrivia la lletra petita de les reglamentacions comercials i de salut pública

Per entendre qualsevol activitat mercantil en el món medieval andalusí cal tenir present i entendre una figura cabdal. Era el mostassà, paraula derivada de l'àrab *muhtasib*, dit també *sàhib as-súq*, que ha donat també el castellà *almotacén*. Tenia les atribucions de la vigilància de mercats, el control de pesos i mesures i la inspecció de la qualitat i els preus de les mercaderies. Cal dir que ha



deixat la seva empremta en els costums de moltes poblacions dels Països Catalans. Recordem que, segons els Furs de València, el mostassà: *”Se havrà e guardarà e farà guardar totes coses e sengles que pertanyen a aquell ofici: e squivarà e castigarà les falsies e les engans de tots los mesters de la ciutat”* (Balañà 1997: 94).

Atesa la importància que tenia per al món del mercat medieval el càrrec de mostassà va romandre a les terres catalanes un cop reconquerides per Jaume I. Concretament a València, el 1238 –o sigui, en la mateixa data de la seva reconquesta–, Xàtiva, 1239; Castelló, 1283, Alacant, 1252 i 1308 i Mallorca, 1309.

”El 19 d'octubre de 1339, atenent la petició del municipi, Pere el Cerimoniós va concedir a la ciutat de Barcelona un privilegi pel qual es va crear un oficial, el mostassaf, que tenia com a missió principal donar a conèixer la normativa destinada al món del comerç” (Bajet 2002: 130). Com que els consellers de la ciutat de Barcelona tingueren dubtes sobre el funcionament de la institució, demanaren una còpia del reglament a València.

Els cuiners obren botiga als socs i qaysaríyyes

Dins la societat musulmana medieval, el mercat, el soc, entès com el lloc on hom podia trobar les diverses mercaderies, també fou un lloc on l'element masculí de la ciutat, a diferència del món rural, es passava pràcticament la jornada. Per tant, tenia necessitat d'alimentar-se i ho feia en el propi recinte.

Ibn 'Abd ar-Ra'úf, autor d'una *Risàla fí àdab al hisba wa l-muhtasib* (Epístola del govern de la hisba i el mostassà), escrita a Còrdova la primera meitat del segle X, justifica la necessitat de disposar d'unes normes per regular la vida del mercat. Menciona la *”Vigilància dels oficis, canvistes, comissionistes, especiers, ...cuiners”*. Una historiadora parla de la vigilància dels restauradors o fondistes. Si els cuiners eren alhora patrons, però, hi ha una qüestió que cal esbrinar: existia en el món andalusí el concepte de gremi? Aquest tema ha estat motiu de polèmica i controvèrsia entre els investigadors de més prestigi. Un especialista defineix: *”Gremio es una organización de miembros de un oficio, o agremiados, y para llenar de contenido su concepto podemos partir de los susodichos pactos entre artesanos contemplados por Alfonso X: Primero, fijar los precios de los productos en provecho de los agremiados; segundo, impedir el ejercicio del oficio a los no agremiados; tercero, vedar la enseñanza del oficio a quienes no descienden de los agremiados”*. I acaba dient que res de tot això es troba en Ibn 'Abdún ni en cap dels altres manuals d'*hisba*. Però continua: *”Rebajando los requisitos también se podría decir que gremio es una corporación, u organización, formada por miembros de un oficio, regida por normas reguladoras del ejercicio profesional ...bajo esta perspectiva tampoco hay nada en los manuales de hisba que avale la existencia de gremios”* (Escartín 2007: 7). Chalmeta també nega l'existència dels gremis musulmans. Aquest autor també fa referència als artesans del soc que necessitaven freiduries, pastisseries, i l'equivalent al que avui potser en diríem restaurants i altre tipus de parades dedicades a preparar menjar ràpid.

El text d'Ibn 'Abd ar-Ra'úf diu: *”Cal que el muhtasib vigili els restauradors el matí i vespre. Examinarà la carn que assaonen per tal que allò no sigui carn de mala qualitat o d'una altra mena que aquella que es menja i que venen com a carn de bona qualitat. Al vespre [examinarà la carn] perquè no hi hagi restes i que aquestes restes no siguin afegides a una altra carn, barrejades i cuites de nou. Lolor n'és llavors emmascarada i el gust n'és alterat. Se'ls impedirà preparar una altra cosa si després d'haver-ho venut tot són sospitosos de frau. Se'ls ha d'ordenar exposar tot el que han preparat perquè el comprador pugui veure-ho. Se'ls ha d'impedir remenar els ous sobre els aliments per tal d'amagar el que hi ha sota. Se'ls ordenarà netejar l'aparador, cobrir les marmites i apartar-ne acuradament les mosques”*.

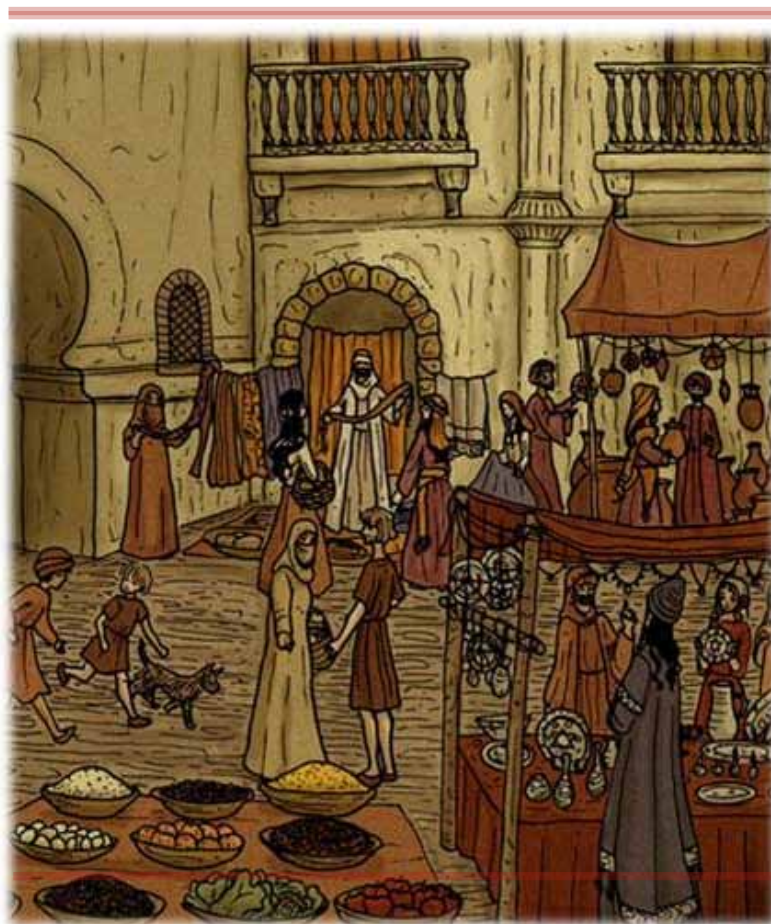
Sobre la funció del cuiner en un esdeveniment puntual, diu el mostassà as-Saqatí (segle XII): *”No es deixarà guisar de nit ni a la matinada als cuiners i tampoc en cases aïllades* (segons Chalmeta

Las Páginas 78-83
NO están disponibles
en esta versión
DEMO



temps, els andalusins es presenten com a persones sòbries i poc menjadores, contràriament al que pensen els castellans d'ells mateixos. Fonamentalment aquestes diferències es donen perquè entre la noblesa castellana l'alimentació és un element d'*estatus symbol* de primer ordre, mentre que entre l'andalusina les joies, el diners, les robes en general i els perfums són tant o més representatius.

Si examinem com era l'alimentació de les classes socials més desafavorides veiem que hi ha diferències. Entre els cristians l'alimentació reflecteix la teoria trifuncional de la societat. A cada grup correspon un règim determinat al qual s'ajusta i amb el qual s'identifica. D'aquí que els productes dels camperols són d'una apreciació negativa i despectiva: hortalisses, cebes i alls en serien exemples. En canvi, en la societat andalusina les consideracions responen més a la constatació de les característiques que imposa el medi natural i cultural que no pas a interpretacions de classes. Encara que és ben cert que es poden observar diferències entre els rics i pobres, de vegades explícites, quasi bé sempre en l'ús de certs cereals, la diversitat s'estableix més en els plats. Les consideracions de tipus classista es poden veure, molt subtilment, en alguns tractats dietètics andalusins, sent curiosament més explícits els més moderns. Un exemple clar del que va poder ser l'alimentació, tant de rics com de pobres a la Baixa Edat mitjana andalusina es pot deduir, a grans trets, de la lectura d'un text egipci del segle XV, d'Ibn al-Hayyà.



Hi ha un fet que cal posar sobre la taula i és la idea que sempre s'ha repetit de la convivència “exemplar” entre les tres cultures medievals peninsulars: la musulmana, la jueva i la cristiana.

Teresa Castro es pregunta si realment hi va haver una convergència alimentària en el territori peninsular medieval. Aquesta qüestió, que pot semblar de poca importància, no ho és tant des del moment que ens trobem amb una versió o concepte “romàntic”, pel que fa a la cultura, en què el territori semblaria una bassa d'oli on andalusins, cristians i jueus viurien en plena harmonia. Però aquesta no era pas la realitat, ja que la història medieval està farcida de lluites de tots contra tots –amb intercanvis i treves puntuals-. Per tant, la dita castellana de “*crisol de culturas*”, cal, si més no,



posar-la en dubte. Si entenem per convergència el desenvolupament de trets semblants en àrees culturals diferents, no es vàlid aplicar-la als costums o règims alimentaris de les dues zones. Encara que és cert que hi pot haver algunes semblances, si es fa una anàlisi minuciosa podem deduir que tan sols són aparents. Després de la conquesta de Granada i la posterior unificació es va imposar una certa uniformitat de caire agrari. Malgrat la importància que va suposar la ruptura castellana, cal assenyalar molt clarament l'existència de una certa continuïtat entre les elaboracions culinàries andalusines i les de la resta dels regnes peninsulars. Aquest fet és ben palès en textos com *La lozana andaluza*, el *Llibre del Coch*, del Mestre Robert o *l'Arte Cisoria* d'Enrique de Villena.

No puc enllestir aquest capítol sense donar una pinzellada a la cuina dels jueus sefardites medievals. Encara que no es coneix cap llibre de cuina medieval d'aquesta comunitat que hagi arribat als nostres dies, un rabí que ha estudiat a fons la seva cuina diu:

“La cuina sefardita és la cuina mediterrània. Alguns trets de la cuina van ser completament desenvolupats entre els segles VIII i XII, quan Espanya era un país islàmic. La influència àrab en la cuina sefardita va ser, en aquells temps, molt forta. La cuina dels jueus sefardites va continuar desenvolupant-se als diferents regnes sota les normes cristianes fins el 1492, i a Portugal fins al 1496. “...En la cuina dels jueus mediterranis, el gust natural i l'aspecte del menjar hi són emfasitzats. Les herbes s'hi afegeixen per enriquir i realçar el gust natural dels ingredients crus. Les salses són senzilles i gens pretensives. Les espècies hi afegeixen un element de sorpresa i de misteri” (Sternberg 1998).

Tornant a l'estat comparatiu de les tres cultures, la professora Castro planteja unes conclusions assenyades i en certa manera innovadores. Per les cròniques castellanen tenim dades de l'alimentació dels andalusins i dels sefardites. Els andalusins es caracteritzaven pel consum de cereals, llegums, fruites, hortalisses, pa, carn, preferentment de gallina, boc, vaca, oli, llet i tal vegada el vi. Es tracta, per tant, d'una alimentació essencialment vegetal, referida al conjunt de la població i no pas a un grup social concret. La informació que es té de l'alimentació dels jueus està dintre de la crítica ferotge envers el conversos i per tant se citen les seves estrictes disposicions dietètiques que, com és sabut, són el rebuig al porc, les carns no sacrificades segons els seus ritus i totes les preparacions elaborades pels gentils. Consumien *adefines* -segurament la preparació més popular-, emprant l'oli en guisats i fregits, sense oblidar les verdures i hortalisses. Es veu clarament que les fonts castellanen tenen més interès en la realitat alimentària d'altres poblacions que els documents andalusins. L'òberta i clara hostilitat enfront dels jueus, no tan sols en el cas del consum, està clarament marcada en ambdós casos per una actitud de superioritat de les dues cultures alimentàries i perquè, en definitiva, el seu separatisme impedia la socialització i la seva integració en el medi social en què vivien i fins i tot suposava el rebuig de la cultura dominant en què els jueus estaven inclosos. Aquest fet encara sorprèn més en el cas andalusí, ateses les similituds alimentàries que hi havia entre les dues religions: l'Islam i el Judaisme. Aquesta mateixa sensació de superioritat la veiem en els castellanen respecte als andalusins. La influència islàmica i tal vegada també jueva, com és natural, va arribar a les terres catalanes i es descobreixen en el Mestre Robert, autor del *Llibre del Coch* (s. XVI).

Agraïment

Vull agrair molt sincerament al Dr. Eduardo Escartín González, professor jubilat de la Universitat de Sevilla, els suggeriments i l'interès mostrat en la redacció d'aquest capítol.



Bibliografia d'aquest tema

-Abú Bakr 1997

Abú Bakr Muhàmmad ibn al-Ualíd at'Turtuixí [1059-1126], *Risalà fi tah'rím al-jubún ar-rumí, wa-kitàb tahrím al-ginà wasamà* (Epístola sobre la prohibició del formatge cristià. Llibre de la prohibició del cant i l'audició), edició, próleg i índexs d'Abd al Majíd Turkí, Bayrút, Dar-al Garb al-Islàmi, 1997. Crec que valdria la pena traduir la part que fa referència a l'alimentació. Tal vegada algun jove arabista tingui ganes de fer-ho. El meu exemplar està a la seva disposició.

-Arberry 1939

A[rthur] [John] Arberry,[1905-1969], *A Baghdad Cookery-Book*, "Islamic Culture" (Hayderabad), XIII (1939), 21-47 i 189-214.

-Arié 1960:

Rachel Arié, *Traduction annotée et commentée des traits de hisba* d'Ibn 'Abd al-Ra'uf et de 'Umar al-Garsifí, "Hespéris Tamuda", (Rabat), vol. I (1960), pp. 1-38; 199-214 i 349-386.

-Arié 1982

Rachel Arié, *España musulmana* (siglos VIII-XV), vol. III de la *Historia de España*, dirigida por Manuel Tuñón de Lara, Barcelona, Labor, 1982.

-Bajet 2002

Montserrat Bajet Royo, *Policia de mercat a l'època medieval*, "Revista de Dret Històric Català", 2 (2002), pp. 121-143.

-Balaña 1997

Pere Balaña i Abadia, *L'Islam a Catalunya* (segles VIII-XII), Barcelona, Rafael Dalmau, ("Collecció Nissaga, núm. 13"), 1997.

-Balmes 1846

Jaime [Lucià] Balmes [i Urpià], *El criterio*, Barcelona, Imprenta de Antonio Brusi, 2ª edic., 1846.

-Bolens 1990

Lucie Bolens, *L'Andalousie du quotidien au sacré Xie -XIIe siècles*, Varioum, Great Britain, ("Collected Studies CS 337"), 1990.

-Bolens 1997

Lucie Bolens, *Sciences Humaines et Histoire de l'Alimentation: conservation des aliments et associations des saveurs culturelles (de l'Andalousie à la Suisse Romande)*, dins *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*. (Atti della "Ventottesima Settimana di Studi" 22-27 aprile 1996), a cura de Simonetta Cavaciocchi, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini" Prato. (Serie II-Atti delle "Settimane di Studi" e altri Convegni, 28), Le Monnier, 1997, 387-422.

-Bramon 2000

Dolors Bramon [Planas][Banyoles, Pla de l'Estany, 1943], *De quan érem o no musulmans*. Textos de 713 al 1010. Continuació de l'obra de J.M. Millàs Villacrosa, Barcelona, Institut d'Estudis d'Història Jaume Vicens i Vives, Institut d'Estudis Catalans (Col. "Jaume Caresmar", 13), 2000.

-Castro 1997

Teresa de Castro Martínez, *Alimentación castellana e hispanomusulmana bajomedieval*. Apuntes para la definición de dos códigos, dins *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*. (Atti della "Ventottesima Settimana di Studi" 22-27 aprile 1996), a cura de Simonetta Cavaciocchi, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini" Prato. (Serie II-Atti delle "Settimane di Studi" e altri Convegni, 28), Le Monnier, 1997, pp. 797-806.

-Chalmeta 1968

Pedro Chalmeta Gendron, *El "Kitàb fi àdab al-hisba" Libro del buen gobierno del zoco de al- Saqati*, "Al-Andalus", XXXII (1967), 125-162 i 359-397 i XXXIII (1968), pp. 143-195 i 367-434.

-Chalmeta 1973

Pedro Chalmeta Grendon, *El "señor del zoco" en España: edades media y moderna, contribución al estudio de la historia del mercado*. Préface de Maxime Rodinson, Madrid, Instituto Hispano-Árabe de Cultura, 1973.



-Chalmeta 1991

Pedro Chalmeta Grendón, *Organización artesano-comercial de la ciudad musulmana*, dins *Simposio Internacional sobre la Ciudad Islámica: ponencias y comunicaciones*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 1991.

-Escartín 2007

Eduardo Escartín González, *Gremialismo y feudalidad en la Sevilla almorávide*. Treball dins Internet. [En una conversa telefònica amb l'autor (07/01/2013), m'informa molt amablement que aquest treball forma part de: "V Encuentro Ibérico de Historia del Pensamiento Económico". Universidad Complutense de Madrid, 12-15 diciembre 2007, així com del seu llibre: *Economía y Sociedad en la Sevilla Almorávide*, Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, 2008, cap. IV, apartado 4º: *Gremios*, pp. 189-212].

-Epalza 1989

Mikel de Epalza [Ferrer], *Influències àrabs en l'alimentació de la Marina Nord*, "Aguaits" (Dènia), Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta -Institut d'Estudis "Juan Gil Albert", nº 3 (primavera-estiu 1989), pp. 17-21.

-Font 1981

Pio Font Quer [Lleida, 1888-Barcelona, 1964], *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 7ª., edició, Labor, 1981.

-Garcia i Fortuny 1987

Josep Garcia i Fortuny, *Arrels islàmiques de la pastisseria tradicional tortosina*, "T(D), revista d'Arts i Lletres" (Tortosa), nº 2 (Entretemps 1987), pp. 24-25.

-Granja 1960

Fernando de la Granja Santamaría [1928-1999], *La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito*, Madrid, Facultad de Filosofía y Letras, resum de tesis doctoral, 1960 (conté la traducció de 26 receptes).

-Grewe 1992

Rudolf Grewe [Cella] [1927-1994], *Hispano-arabic cuisine in the twelfth century*, dins *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, sous la direction de Carole Lambert, Champion-Slatkie, Les Presses de l'Université de Montréal, 1992, pp. 141-148.

-Huici 1966

Ambrosio Huici Miranda [Huarte (Navarra), 1880-València, 1973], *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*. Patrocinada por el Excmo. Ayuntamiento de Valencia, Madrid, Imprenta y Editorial Maestre, 1966.

-Ibn Razín 1981

Ibn Razín Al-Tugibí [Múrcia, ca. 1227-Tunis, 1293], *Fadàlat al-hiwàn fí tayyibàt at-ta'am wa-l-alwàn*, edició crítica de (Mohamed B.A.Benchekroun) Muhàmmad ibn Sakrun, Rabat, Matba'at ar-Risàla, 1981.

-Ibn Razín 2007

Ibn Razín al-Tugibí, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Estudio, traducción y notas. Manuela Marín, (Fadàlat al-hiwan fi tayyibat at-ta'am wa-l-alwàn), Ediciones Trea, Gijón, 2007.

-Kuhne 1979

Rosa Kuhne Brabant [Erfut 1926 - Madrid 2002], *La medicina árabe y occidente*, "Awràq" (Madrid), II (1970), pp. 7-21.

-Laurioux 1997

Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, (Col. « Publications de la Sorbonne. Histoire ancienne et médiévale, 45», (1997).

-Lévi-Provençal 1948

É[varist] Lévi-Provençal [1894-1956], i Emilio García Gómez [Madrid, 1905-Ibidem 1995], *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdún*, Madrid, Moneda y Crédito, 1948.

-Lévi-Provençal 1955

É. Lévi-Provençal, *Documents arabes inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Âge, 1er série: Trois traités hispaniques de hisba (texte arabe)*. Le Caire Imprimerie de l'Institut Français d'Archéologie Orientale, 1955.

-Lévi-Provençal 1957



É. Lévi-Provençal, *Historia de la España Musulmana*. vol. V de la *Historia de España* dirigida por R. Menéndez Pidal, Madrid, 2a. edic., 1965.

-Libre 1979

Libre de Sent Soví (receptari de cuina), a cura de Rudolf Grewe, Barcelona, Barcino ("Els nostres clàssics. Col·lecció A", 115), 1979.

-Marín 1970

Manuela Marín Niño, El "*Kitàb al-harb al-ma 'súq bayna lahm al'da'n wa-hawàdir al-súq*", "Revista de la Universidad de Madrid", n° 75, XIX (1970). (Homenaje a R. Menéndez Pidal, V).

-Meix 2004

Loreto Meix i Boira, *Els cócs. Una senya d'identitat de la Terra Alta*, Digit-HVM. Revista Digital d'Humanitats (Maig de 2004), n. 6, pp. 10.

-Perucho 1998

Joan Perucho [Gutiérrez], [Barcelona, 1920–*ibidem*, 2003], *A l'ombra de l'Esperit Sant: la cuina, "Avui"* (Diàleg) (Barcelona), (30.12.1998), p.18.

-Perry 1981

Charles Perry, *Three Medieval Arabic Cook Books*, dins "Oxford Symposium 1981. National & Regional styles of Cookery. Proceedings", (publicat per Prospect Books i reproduït per la Oxford University Press), 1981, pp. 96-103.

-Pons 1949

Antonio Pons [1888- 1976], *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Escuela de Estudios Medievales ("Textos", XI). ("Sección de Valencia", n° 2), Mallorca, 1949.

-Reynal 1995

Roser Reynal [i Alibés], *Visigots i musulmans (segles V-XII)*, Editorial Barcanova (Col. "Biblioteca bàsica d'història de Catalunya", n° 4), Barcelona, 1995.

-Rodinson 1949

M[axime] Rodinson [1915-2004], *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, "Revue des Études Islamiques", (1949), pp. 95-165.

-Sayyar 1987

Ibn Sayyar al-Warraq, *Kitab al-Tabikh*. Edited by Kaj Öhrnberg and Sahban Mroueh, The Finnish Oriental Society ("Studia Orientali", 60), 1987.

-Sternberg 1998

Robert Sternberg [Rabí], *La cocina sefardí. La riqueza de la saludable cocina de los judíos mediterráneos*. Prólogo de Luis Bassat; traducción de Elena Gaminde, Barcelona, Zendreya Zariquiey, 1998.

-Vega 1969

Luis Antonio de Vega, *Viaje por la cocina española*, Madrid, (Col. "Biblioteca Básica Salvat de Libros RTV", 36), 1969.





Àmbit cristià



-De la marca carolíngia a la bulímia imperant durant la Baixa Edat Mitjana. Neix l'alta cuina.

-Els ordes monàstics prenen el relleu als sacerdots. La dolorosa "regla de Sant Benet". L'abstinència, el dejuni, les butlles i la incansable Inquisició, podrien ser romanalles de l'etapa islàmica? Catalunya és acceptada dins la comunitat europea.

-La cuina de la cartoixa de Scala Dei.

-El cuiner del Monestir de Sant Joan de les Abadesses.

-L'alimentació del canonges tortosins a mitjan segle XIV.

-Les comunitats del País Valencià al segle XVI.

-El Tapis de Bayeaux i la Batalla d'Hastings 1066.

-La iconografia a partir del romànic. Una imatge "potser" val més que mil paraules.

-El Concili de Constança: més enllà de la seva espiritualitat.

-El cens barceloní de 1389: un calaix de sastre, document poc conegut i divulgat... gràcies, comte d'Armanyac!

-Els Hostals medievals: caus de luxúria?

-L'èxit dels moralistes medievals. Moralistes en la croada contra la gastronomia.

-La taula reial.

-Els primers cuiners documentats als Països Catalans. Dades de la reina Violant d'Hongria, segona muller de Jaume I.

-Pere II el Gran (València 1240-Vilafranca del Penedès 1285) rei d'Aragó, de València (1276-1285) i de Sicília (1282-1285) comte de Barcelona.

-Peix de platja de Cambrils, a la taula de l'Infant a les terres de Ponent?

-Alfons el Franc o el Liberal, I de València, II a Catalunya i III d'Aragó (1265-1291).

-Jaume II el Just. (1291-1327).

-Els primers vademècums culinaris (el "Sent Soví i D'aparellar de menjar").

-Infanta Violant d'Aragó i d'Anjou (1310-1353).

-La cuina en temps de Pere III el Cerimoniós (1336-37)

-Elionor de Sicília (1325-Lleida 1375), infanta de Sicília i reina d'Aragó (1349-1375), tercera muller de Pere III.

-Madona Sibilla de Fortià (1350-1406), quarta muller de Pere III.

-Joan I el Caçador, dit també el Descurat o l'Amador de la Gentilesa (1350-1396).

-Violant de Bar: la reina generosa?

-Martí I de Catalunya-Aragó (Martí II de Sicília, conegut com l'Humà i també l'Eclesiàstic). (Girona 1356 - Barcelona 1410) rei d'Aragó, de València, de Mallorca, de Sardenya.

-Ferran I d'Aragó, conegut com d'Antequera i també el Just i l'Honest (Medina del Campo, 1380-Igualada, 1416) primer monarca catalanoaragonès de la dinastia dels Trastàmara.

-Maria de Castella (Segòvia 1401-València 1458), infanta de Castella i reina consort d'Aragó (1416-1458). Casada amb l'infant i futur rei Alfons el Magnànim.

-Alfons el Magnànim V d'Aragó (Medina del Campo, 1416-Nàpols, 1458), fill primogènit de Ferran d'Antequera i Elionor d'Alburquerque.

-Ferran el Catòlic, II d'Aragó, València, Mallorca i comte de Barcelona, III de Sicília, V de Castella i I de Navarra (Sos del Rey Catòlico, Saragossa 10 de maig de 1452-Madrigalejo, Càceres, 22 de gener de 1516).

-Germana de Foix (Foix vers 1488 o 1490-Llíria 1538), reina consort d'Aragó (1505-1516), princesa francesa i neboda de Lluís XII de França.

-Juana Enríquez y Fernández de Córdoba (1425-1468), reina de Navarra (1447-1468) i d'Aragó (1458-1468) Mare de Ferran el Catòlic. Entre 1461-1468, va ocupar el càrrec de lloctinent del seu fill.

-El "museu", funcionari ras o professional de l'alimentació?

-L'alimentació d'a bord.

-Els cuiners d'a bord.

-Els estris presents a les cuines d'a bord.

-El misteriós sobrecoq, professional dels fogons o tecnòcrata gestor amb cara d'executiu?

-El "fast food", un invent medieval?



De la marca carolíngia a la bulímia imperant durant la Baixa Edat Mitjana. Neix l'alta cuina

“En una època en què l'anorèxia es difon entre la joventut occidental, descontenta de la seva pròpia imatge, no es inoportú recordar que, en altres èpoques, assegurar-se el sosteniment quotidià fou la principal preocupació d'importants col·lectius situats en els confins mateixos de la societat, entre la integració i la marginalitat” (Riera 1996: 39).

Tenim documentació sobre la dieta del creador de l'Imperi Romà Germànic, Carlemany. Així Eginard, l'historiador més important de l'època, que durant molts anys fou acompanyant assidu de Carlemany, en la seva obra *Vita Caroli*, diu de la seva alimentació: *“Tot i que el seu coll semblava gras i massa curt i la seva panxa massa sortida, també és cert que la proporció dels seus altres membres ho dissimulava... Tingué bona salut, tret dels quatre anys abans de morir que sovint fou atacat per les febres, i al final també coixejava d'un peu. També en aquell moment feu més el que li abellia que el que els metges li recomanaven, car aquests li semblaven gairebé odiosos, perquè li aconsellaven que evités els rostits als quals estava avesat i que s'acostumés a menjar bullit. El seu sopar de cada dia consistia en quatre plats, a part del rostit que els caçadors solien enfilar en els asts i que ell preferia a qualsevol altre menjar”* (Classe magistral del Dr. Josep Maria Salrach).

Els ordes monàstics prenen el relleu als sacerdots. La dolorosa “regla de Sant Benet”. L'abstinència, el dejuni, les butlles i la incansable Inquisició, podrien ser romanalles de l'etapa islàmica? Catalunya és acceptada dins la comunitat europea

Quan la figura del cuiner adquireix carta de naturalesa en el que avui coneixem com Catalunya és a l'alta Edat Mitjana: *“A l'entorn de l'any 1000, els territoris d'una incipient Catalunya no foren una excepció a aquesta dinàmica de predomini dels benedictins, tant masculins com femenins. Feia gairebé dos-cents anys que, a l'empara de l'imperi carolíngi, la regla de Sant Benet havia arribat al que acabaria essent el nostre país. És més: a casa nostra l'establiment dels benedictins coincidí amb la gènesi de Catalunya, hi participà i, en conseqüència, hi influí”* (Cubeles 2000: 13).

Fins ara hom creia que en aquesta època de la història no hi havia constància de receptaris. Investigacions recents, però, han demostrat que un deixeble del fundador dels benedictins, Benet de Núrsia, Vitiza (que va prendre el nom de Benet en honor al fundador de l'Orde) educat a les corts de Pipí el Gran i de Carlemany, a més de les feines comunitàries, encara va tenir temps d'escriure un llibre de cuina que malauradament no ha arribat als nostres dies. Cal suposar que el receptari tindria un contingut adequat a les necessitats i les normes de la comunitat. En un refectori benedictí l'austeritat era la norma vigent:

“Un monjo és una persona que, per tal d'assolir un alt nivell de perfecció espiritual, renuncia a la sexualitat i als plaers dels sentits, la riquesa, la llibertat de moviment i l'autonomia personal, i es reclou amb altres individus del mateix gènere als quals només està unit per un afany d'excel·lència moral... El control dels impulsos del cos és incompatible amb una dieta forta i amb vigília curta. Tots els redactors de codis monàstics van concedir una gran importància a l'alimentació, van sotmetre el comportament dels professors a taula a una disciplina molt precisa, van dissenyar una autèntica “dietètica” específica” (Riera 1999: 140).

Heus ací els fragments de la Regla de sant Benet, referents a l'alimentació:

Cap. XXXIX. **La mesura del menjar.**

Creiem que cada dia, per dinar, tant si és a l'hora sisena com a la novena, són suficients a totes les taules dos menjars cuits, atenent les necessitats de cadascú, perquè, si algú no pot prendre de l'un,



mengi de l'altre. Que siguin suficients, doncs, per a tots els germans, dos menjars cuits, i si és possible de tenir fruita o bé hortalisses tendres, que n'hi afegeixin un tercer. Que sigui prou per a tot el dia una bona lliura de pa, tant si es fa un sol àpat, com si hi ha dinar i sopar. Si han de sopar, que el majordom reservi la tercera part de l'esmentada lliura per donar-la a sopar.

Si tal vegada el treball hagués estat especialment feixuc, que estigui al judici i al poder de l'abat d'afegir-hi quelcom més, si cal, evitant, sobretot, la disbauxa i mirant que el monjo no agafi mai un enfit; ja que res no és tan contrari a un cristià com la disbauxa, tal com diu Nostre Senyor: "Vigileu de no afeixugar els vostres cors amb la disbauxa".

Als nois petits, no se'ls ha de donar la mateixa quantitat, sinó menys que als grans, i que guardin en tot la sobrietat.

Tots, en canvi, s'han d'abstenir absolutament de menjar carn de quadrúpedes, llevat dels malalts molt dèbils".

Segons **La mesura de la beguda** malgrat la reticència del seu fundador, el vi també és contemplat dins la Regla, que disposa per a cada monjo una hemina al dia, encara que aquell que s'abstingui tindrà una recompensa final. Per raó tant del lloc de treball com de la calor pròpia de l'estiu, es pot augmentar la ració sempre i quan no s'arribi a l'embriaguesa.

En algunes disposicions s'especifica l'horari dels àpats. La Regla és molt explícita a l'hora de fer relació dels deures dels germans de la comunitat. Així el capítol XXXV tracta de: "**Els setmaners de la cuina**". *Els germans s'han de servir els uns dels altres, i ningú no serà dispensat del servei de la cuina, si no és per malaltia o bé perquè està ocupat en alguna cosa molt important, perquè així s'adquireix una més gran recompensa i una més gran caritat. Als febles, però, que hom procuri ajudants, perquè no ho facin amb tristesa. I fins tothom ha de tenir ajudants, segons les condicions de la comunitat i la situació del lloc. Si la comunitat és nombrosa, que el majordom sigui dispensat de la cuina... El que ha de sortir de setmana, que faci neteja el dissabte. Han de rentar els draps amb què els germans s'eixuguen les mans i el peus... Els setmaners, abans de l'únic àpat, prendran un vas de vi amb pa, a més de la ració establerta, perquè a l'hora de menjar serveixin els seus germans sense murmuració ni massa fatiga; els dies de solemnitat, però, que aguantin fins al final de l'àpat".*

La comunitat tenia dues cuines: una per al servei del monjos i l'altra per a l'abat i alhora per al servei dels forasters que es presentaven al centre espiritual. Al càrrec d'aquesta cuina hi havia dos monjos durant tot l'any "que compleixin bé l'ofici", i al capdavant de l'hostatgeria s'escollia un monjo "que tingui l'ànima plena del temor de Déu". L'abat compartia sempre la taula amb els hostes i els pelegrins. Això no impedeix que Benet d'Aniana, al segle VIII, creï i redacti les seves pròpies receptes, en benefici dels seus germans, apartant-se de les apicianes que sens dubte coneixia. O sigui que, malgrat el que hom pot pensar, l'austeritat d'una comunitat monacal no estava renyida amb la gastronomia. Com ja s'ha afirmat: "És a les cuines del monestirs on neix, involuntàriament, la gastronomia medieval. Per trencar una mica la monotonia, i de vegades amb la severitat de les regles, es preparen de manera especial, i algun cop exquisida i refinada, els aliments prescrits o permesos" (Vinyoles 1988: 140). La tesi de la Dra Vinyoles és molt coherent, perquè mentre que en les taules del rei o benestants l'opulència era una constant, en canvi, en els monestirs, a causa de les seves regles, el cuiner havia de tenir enginy per acontentar una comunitat en què els comensals cada dia eren els mateixos. Aquest fet és una constant al llarg dels segles.

Malgrat la tradicional austeritat de la cuina dels convents, s'han de tenir en compte algunes excepcions. Per exemple, se sap que tant els reis com els nobles, en els seus testaments, deixaven establert que les comunitats celebressin "dinars especials" amb motiu dels aniversaris de les seves morts. Així ho va fer, posem per cas, Sibilla de Saga, última amant de Jaume I, quan llegà 50 sous de renda als frares predicadors de Barcelona el 5 de setembre de 1320, poc temps abans de la seva mort (Roca 2008: 226).

En aquest moment de la història caldria situar l'inici d'una nova etapa de la gastronomia a

Las Páginas 92-96
NO están disponibles
en esta versión
DEMO



Els porros ocupaven també un lloc destacat dins al capítol de les verdures. Els consumien “del dilluns de septuagèsima fins el dimecres de cendra, tots els dies”.

Una de les preparacions més significatives elaborada amb porro és la porrada, ben documentada en el textos medievals catalans. *Libre de Sent Soví*, capítol LXXXV. *Qui parla con sa deu ffer cebada o porada ab let* i capítol LXXXVI. *Qui parla con sa deu ffer porada o sebada cens let*. També dins Nola, *Potatge de porrada* i en *Le Ménagier de Paris*, amb la grafia *porée*. Aquesta es prepara, en síntesi, amb cebes i porros, ben escaldats i brasejats molt lentament amb cansalada viada, llet d'ametlles i formatge sec, tipus Maó. Se servia en escudelles i per damunt empolsada amb canyella mòlta i sucre, un costum molt generalitzat a l'Edat Mitjana, herència sens dubte de la cuina andalusina.

Continuant amb plats cuinats, trobem l'arròs bullit amb oli cru, per als dimarts i dimecres; els cabrits en ast i en “olla ab salsa bullida”. Quan se servia el cabrit s'havia d'acompanyar sempre amb “reoles” o “resoles”. Aquestes veus presenten problemes d'identificació. El DCVB no les identifica, diu: “*Certa entranya d'un quadrúpede*”? En la segona accepció, s'allunya de la veritat: “*Massa oblonga de carn capolada, de peix, d'ous, de verdura, i etc., pastada en llet o altre líquid i fregida després d'arrebossada amb farina o pa rallat (bal.)*” és a dir a les Balears. El DIEC2, les identifica com “roldor” un arbust (4).

El dia de Pasqua i l'endemà i el dia de cinquagèsima donava morterol “*si li Bisbe hi menja*”. Aquesta menja està molt ben representada als receptaris, tan catalans com alguns europeus. *El Sent Soví* n'ofereix diverses elaboracions. La veu morterol vindria de morter, atès que els ingredients van capolats. Però, curiosament, a les receptes no hi figura de forma explícita aquest estri.

El porc es donava elaborat a l'ast i amb salsa d'oruga, que trobem documentada dins el *Libre de Sent Soví* i el *Llibre del Coch*. Per preparar aquesta recepta, amb les seves llavors es feien uns pans petits, i la salsa es preparava a partir d'aquests pans. Al segle XIV fou un article comú en les especieries (5).

Una altra de les grans elaboracions medievals importants és la salsa de “mostaya”, que no podia mancar en els nostres receptaris i que era ja coneguda en època romana. Collumela, savi gadità del segle I de la Nostra Era, en *De re rústica*, que tracta de l'agricultura i la cura de la llar, ofereix una recepta de mostassa. Però, tal com puntualitza el Dr. Font, no podem parlar de mostassa sinó de mostasses, que ja foren conegudes i emprades almenys des de quatre segles abans de la nostra Era, car Teofrast ja en parla. Amb aquest nom trobem la mostassa o mostassa negra i la

(4) Cal adreçar-se al *Libre de Sent Soví*, que ens explica molt clarament la seva elaboració en el capítol CLIIII. *Qui parla con se deuen ffer resoles*. “*Si vols ffer resoles, prin hom los budels e lo ventrel del cabrit e cansalada de porc, e leva'l bé, e perbul-se ab les ffexures del cabrit. E puys, quant és perbullit, talle-u hom menut. Puys prin hom hous, he mescle-n' i en guissa que no torn massa clar, e pólvora de espícies, e sal trida, e mescla-u hom tot bé. E puys prin hom la tella del cabrit e banya-la hom en aygua tèbeha, e ffa'n trosos segons que hom vol ffer grans resoles. En la tela hom met lo fferciment; e així ffrig ab lo grex qui's ffa del porc dols; si no ab oli. E qui no à tela, se ffa axí; quant la pella és calda, va lo fferciment dins de loc en loc, e axí ffrig. E va per telladors*”. Aquesta elaboració, doncs, s'apropa al que en la cuina actual es coneix com “*crépinette*”, clàssica de la xarcuteria francesa. Pel que fa al segon apartat, -quan no hi ha la presència de la tela-, que seria una variant de la recepta en sí, s'acosta més a unes mandonguilles. Faig aquestes precisions perquè no veig cap concordança amb la definició que dona el DCVB ni tampoc la interpretació que fa l'editor, que es decanta per assimilar-ho a l'elaboració d'una croqueta.

(5) Una versió trescentista del *Llibre de les medicines particulars* del metge andalusí Ibn Wafid de Toledo, del segle XI, descriu l'oruga així: “*Dix D[ioscòrides] que la oruga es calent e umida e dona voluntat de jaure ab la femma e crex l esperma e la ventositat e la dolor del cap e solte la orine e alarge la natura e smol los menjars, e fa n hom troçis e estujen los obs son e val més que la mostaya*”. Afrodisíaca, diürètica, carminativa... (Faraudo 1943 : 110 [f.57]). Tota una panacea! El metge andalusí Ibn Buklarís, en la seva obra *Al-Musta'íní*, escrita a cavall de la segona meitat del segle XI i principis del XII, considera l'oruga un medicament afrodisíac, juntament amb els cigrons, les faves, el pi, la figa i els espàrrecs, la galanga, el gingebre, etc., i en general tots els aliments que són molt nutritius (Labarta 1972: 148).



mostassa blanca. Però, a més, al llarg de la història s'ha emprat el morritort, morrissà, murrissà verd o enciamet de caputxí.

Si fem un seguiment, podem apreciar l'evolució que sofreix aquesta salsa. Així dins el *Libre de Sent Soví*, capítol CLXII, *Qui parla co see ffa mostaya nostrada*. “Si vols ffer mostaya nostrada, se ffa en aquesta manera: Primerament tu la pendràs, e piqua-la con a pólvora, ho la mols en molí. E escalda-la II o III veguades, e puys destrempla-la ab brou fret. E met-hi mel ho sucre. “E si la vols ffer francesa, destrempla-la ab vinagre. E pots hi metre arop”.

Per la seva part, Mestre Robert diu: “De mostalla. Hages lo gra de la mostalla e deneja-la de la pols e de terra e de les pedres. E pica-la bé en un morter. E quant sia picada, passa-la per un cedaç. E après pren de aquella pólvora de la dita mostalla e torna-la dins en lo morter ensemps ab una olla de pa remullada ab brou de carn e pica-u tot ensemps. E quant sia tot picat, destempra-u ab un poch de brou magre, mes que sia bo de sal. E quant sia destrempat de bona manera que no sia massa clara, pendràs mel que sia bona e bella e fusa al foch. E met-la dins en lo morter e mena-la bé, fins que sia bé mesclada. E après fes-ne grasalets”. L'editora no identifica la veu *grasalets*, que no es troba documentada en el DCVB. L'he trobat citada en un inventari de jueus de Girona del 28 de febrer de l'any 1458 “grasalet d'argent”. Sembla que la veu prové de l'occità, “plat en terre cuite”, que seria el diminutiu de grasal, “large plat en terre cuite”.

Els polls es consumien en salsa bullida. Mestre Robert en recull una elaboració: “Potatge que.s diu salsa bullida. Hages ametlles que sien ben torrades e pica-les bé en un morter ab bona quantitat de fetges de gallines o de cabrit o de moltó que sie cuyt en brases ab una molla de pa torrada e remullat en vinagre blanch, e pica.u tot plegat dins lo morter. E après que sia picat, met-hi un ou per cada escudella en lo morter ahon són les altres coses e piqua-u tot ensemps. E, com sia picat, destempra-u ab bon brou de moltó que sia bo de sal e passar-ho has per estamenya. E com sia passat, met-ho en la olla ahon ha de bollir. E met-hi per lo semblant de totes salses fines e vaja al foch. E axí mateix met agror en la salsa e après fes escudelles, e damunt elles metràs gran de magranes agres, e és fet”.

Les “salses fines” presenten un problema d'identificació i crec que paga la pena aturar-nos per tal d'esbrinar-ho. Dins *De salsa de pago*, apareixen esmentades les salses fines. És ben clar que aquestes són una barreja d'espècies i no una salsa en el concepte actual del terme, és a dir, el que diríem un suc. Per això em remeto a la Salsa de pago, que explicita molt clarament tant les diferents espècies com la quantitat de cadascuna d'elles. Vegem-les: “Gingebre velladis una onça, canyella quatre onçes, clavells de girofle una onça, nous d'exarch un quart [d'unça], caffrà mija onça. E tot açò sia ben picat e passat per un cedaç que sia de boa manera prim. E vet ací salsa de pago”. El més difícil és identificar cadascuna de les espècies. Pel que fa a la veu *velladis*, l'editora del *Libre del Coch* fa la següent proposta: “*velladis*: sembla una deformació de baladí corrent, ordinari”. Però el que millor ens pot treure de dubtes és un manuscrit sobre mercaderia medieval, el primer conegut a la península Ibèrica, que el malaguanyat i recordat professor meu, Dr. Miguel Gual Camarena [1916-1974], va editar sobre el manuscrit n° 4 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona. Va ser publicat com a obra pòstuma, gràcies al també recordat professor i medievalista Dr. D. Emilio Sáez [1917-1988] (6).

(6) El document descriu així les diverses classes de gingebre:

<84> Gingebre baladí à aytalla conexença: que sien bellas pesas e lisses, e que aia bell scull, e que no sia corcat ni vestit, e que sia roig de fora e blanch de dintra”;

<85> Gingebre serrioll à aytalla conexença: que sien bellas pessas e plenes, e no sien vestidas ni corcadas, e que sien ben blanques”

<86> Gingebre maquí à aytalla conexença: que sien bellas pessas plenes, e que no sien corcades ni vestides, e que aie color de sabó moll e de part de dintre negre”;

<87> Gingebre colomí à aytalla conexença: que són bellas pessas plenes, e no sia vestit no corcat, e aie l'escull axí com lo maquí,



mas que sia blanch de part de dintra"

<88> *Gingebre catay à aytalla conexença: que sien belas pessas plenes, e que no sían corcades ni vastidas, e ratrau al baladí de part de dintra e de fora, sinó que és roig"*

<89> *Gingebre vert ab such de limons à aytalla conexença: que sien bellas raells e plenes e ben tendras, que.s pugua bé parar, aqueix és bo";*

<96> *Gingebre vert axoporat aytalla conexença: que sían belles pessas e plenes, e ben claras he tendras; e com les masteguarès deu aver l'axarob desús; e que sia ben cuyt e que no sia filaguasós"* (Gual 1981: 83.84); Possiblement la qualitat comercial es refereix al gingebre salvatge de l'Índia, el *Zingiber macrostrachyum* Dalz, abundant per tot arreu però de cap utilitat pràctica. (Santapau 1953; p. 311, nº 173). L'any 1578, un autor en descriure el gingebre sembla que també fa referència a aquest últim: "El que deja hilos en la boca y amarga, es malo" (Acosta 1578). Per tant, cal pensar que a l'Edat Mitjana també es comerciava amb aquesta varietat.

Als inicis del segle XIV i, gràcies a uns documents de l'intercanvi comercial entre Barcelona i Alexandria, tenim dades molt aclaridores referents a les diverses qualitats comercials dels "havers [mercaderies] de Llevant" i referint-se al gingebre: el "baladí", 22-23 besants l'esporta; el "colomí", a 20 besants i el "mequí" a 11 besants. És a dir, el baladí, era el més preuat. Per tant, de corrent o ordinari, res de res.

Sobre el seu comerç tinc dades prou aclaridores trobades a la tesi de llicenciatura del professor i bon amic Josep Plana i Borràs: "El gingebre era transportat en "ponts" o saques de 90 kg i escaig cada un. L'únic mirament que calia tenir amb el gingebre, segons deduïm del dit fins ara, era el corc, aspecte que difícilment era esmenable a l'hora d'estibar els emballs al vaixell. Com totes les mercaderies, amb tal arribessin eixutes, es podia dir que el patró de la nau havia estat curós en el seu treball". Sobre la identificació de les nous d'exarch, Veronica Leimgruber fa unes elucubracions que despisten el lector (7).

En el capítol dels condiments, l'oli d'oliva ocupava un lloc preferent. Es proveïen de les collites de la pròpia zona. Ja he parlat de la sal de Cardona que, tal com apunta l'èdior, era preferida a la pròpia del litoral tortosí o de Peníscola. També era present el pebre, però els estava prohibit els divendres i els dies de dejunis generals. La mostassa estava també restringida i no en podien prendre el dimecres i divendres, quan era dia d'un ou, és a dir, el dies d'abstinència i dejuni, però sí el dies de dos ous. També el vinagre i el julivert. La mel es donava tots els dies durant "el temps prequaresmal, des de dilluns de septuagèsima fins al dimecres de cendra". Quan tocaven lletugues se servia vinagre i mel. Al *Libre de Sent Soví* trobem la recepta *Qui parla con se ffa letugat ab let de amelles*. Per sant Esteve bevien piment servit amb un anap de maure. L'agràs es prenia de San Joan a sant Miquel, tots el dies de dejuni al matí i al vespre quan es menjava peix.

Per cloure aquest apartat, em remeto a les reflexions que fa l'èdior: "Cal considerar senyorial la taula d'àpats del canonges tant per la quantitat de les viandes i l'abundància de carns como per la qualitat dels plats cuinats i els condiments utilitzats" (8).

(7) En el llibre de mercaderies suara esmentat i dins el capítol: "Assí comensan les conaxensas de las spicias e de les drogues e de algunes altres cosses de Levant e de Ponent. <134> *Nous de xarch an aytalla conenxença: que sían ben vermelles de fora e de part de dintra ben blanques, e que no sían neuladas ni corcades, e són com a vinaçe"*. Més endavant: "Axí com se ven avers en Xipra e en Famagosta; <69> *Sàpias que en Xipra se ven aròs, indi, e pebre lonch, e spich, e flor de macis, e girofla, e cams de girofla, e nous de xarch..."* La veu xarch té el significat d'Orient; recordem que els andalusins anomenaven Sharq al-Andalus a la part oriental dels seus dominis. Botànicament parlant, és coneguda com *Amomum melegueta* Roscoe (*Amomum grana paradisi* Afzel), zingiberàcia indígena a l'antiga Ceilà i a les costes occidentals de l'Àfrica tropical ("Costa de la Pimienta", Sierra Leona fins al Congo).

(8) Tot seguit fa referència a l'excessiva ingesta calòrica i acaba amb una excellent reflexió:

"Ultra els inconvenients fisiològics l'alimentació canonical en tenia de morals a la consideració dels fidels cristians i dels frares dels ordes mendicants, dominics i franciscans, dos ordes d'avantguarda a la baixa edat mitjana. No tots ni sempre veien amb bons ulls l'alimentació del canonges, una dieta de senyors en un temps en què molts camperols i els pobres havien d'alimentar-se amb racions de subsistència. Tanmateix, el consum immemorial i l'acceptació de l'existència de classes socials per part de la societat medieval temperaven o fins i tot impediè ordinàriament la visió crítica del fenomen que podem anomenar "la bona vida dels canonges", davant la qual només podien escandalitzar-se els menesterosos, els frares dels ordes mendicants i els pobres rectors de parròquia rural que just si veien, per minsa, la ració diària damunt la taula" (Alanyà 2005: 463).



L'any 1150, Ramon Berenguer IV donà les terres per a la creació del cenobi de Poblet, que es convertí en la fundació preferida dels reis de la Corona d'Aragó. Gaudia d'unes immenses propietats. Pel que fa a l'alimentació, havia de sortir del propi treball manual, del conreu de les terres així com de la cria del bestiar. Podien tenir granges prop del cenobi -sempre que no fos més lluny d'una jornada de marxa-, guardades per conversos. D'aquestes granges cistercenques, en tenim dades molt importants del segle XV. Pel que fa a la granja de Riudabella s'ha conservat documentació que hom considera d'un valor prou important. Sobre les despeses de l'alimentació, hi ha compres de peix, carn, oli, formatge, alls, cebes, i com a condiment, la sal. El peix salat era congre, lluç, tonyina, i "sorra". En temps de Quaresma, s'adquirien una quantitat remarcable d'arengades. Del porc en feien la matança a la pròpia granja (Altisent 1972: 21 i 32-33).

Entre les despeses apareixen els sous percebuts pels cuiners de les diferents comunitats: *Cap. IV. La conjuntura general de les granges de Poblet al segle XVI les noves formes d'explotació.*

1.- **Granja de Riudabella.** Despeses anuals.

"Un cuiner....100s."

2.- **Granja de Milmanda.** Despeses anuals.

"Un home per a cuiner i hortolà, que cobra 14 florins154 s."

Si comparem les funcions que han de dur a terme els dos personatges, veiem que mentre que el primer esmentat sembla que tenia una funció estrictament culinària, el llogat a la granja de Milmanda havia d'alternar la cuina amb l'hort. Aquesta circumstància no sembla excepcional, ja que al convent de dominicans de Mallorca (segle XIV), també hi havia una persona llogada per a ambdues tasques. Així quedaria justificada la diferència de sou.

3.- **Senan [granja de].** Despeses anuals.

"Un fadrí per a cuiner, 5 ll....100 s."

Les comunitats del País Valencià al segle XVI

Joan Fuster va estudiar les Constitucions del convent de Sant Josep de la ciutat de València al segle XVI. Es tracta de les Regles de les monges agustines. N'extracto els fragments relacionats amb l'alimentació:

"La vostra carn domau-la ab dejunis, abstinència, e ab viandes e ab lo beure, segons la força e valitut permetrà. E quant alguna de vosaltres no porà dejunar, emperò no deu menjar cosa ninguna ans de la ora del dinar, si ja no és malalta. E quant venreu a la taula, fins tant que us lleveu, lo que segons la consuetud e(s) llegirà, sens tumultu e contenció vullau hoir, a ço que, no tan solament les vostres boques prenguen gust de les viandes, més encara les orelles vostres hojen la paraula de nostre senyor Déu.

Les que seran malaltes, per la antiga consuetut, si en lo menjar e vida són altrament tractades, no deu ésser a les altres cosa molesta ne ésser cosa injusta, les quals altra cosa consuetut les a fetes més forts.

Pel que fa a l'alimentació, la teoria diu: *"Dins el pensament cristià l'alimentació es contemplava com un element més per a assolir l'estat de perfecció [...]. L'Església recomanava un règim més vegetarià, abstenint-se de la carn o relegant-la a les festivitats [...]. També s'havien d'evitar les espècies i els dolços, encaminats, precisament, a donar gust i, per tant, plaer"* (Castellano 1998: 305-306).

El menjar era simplement una necessitat fisiològica, i els conceptes de plaer i delit no cabien dins la comunitat:

Les Pàgines 101-105
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Advocats i procuradors de València	60 lliures
Vicari de Ràfol	25 lliures
Procuradors de Xàtiva, Alzira, Gandia i Cullera	20 lliures

Aquest monestir fou un dels més importants del Regne de València, ja que l'abat juntament amb el de Benifassà representaren l'estament eclesiàstic a les Corts Valencianes. El 1835, amb la desamortització de Mendizábal, tal com va succeir amb tots els altres cenobis, va quedar abandonat, i es va iniciar un espoli brutal (va convertir-se en hort de tarongers, estable, magatzem, àdhuc magatzem d'explosius). El 1998 es va celebrar el 770 aniversari de la seva fundació i el mateix any, les Corts Valencianes aprovaren la Llei del Patrimoni Cultural Valencià.

Aquests cenobis han sofert amb el temps vicissituds desiguals. Així, la cartoixa de Vall de Crist, de l'orde de Sant Bru –mateixa orde que la Scala-Dei tarragonina-, fou considerada com de les riques de la península ibèrica, va sofrir diverses penalitats i quan semblava que estava sentenciada a la ruïna total, el 1991 va adquirir-la la Conselleria de Cultura de la Generalitat valenciana i començà un període de restauració mitjançant una Escola Taller. Per tal d'aproximar-se a la vida monacal d'aquesta comunitat i intentar comprendre-la, és recomanable veure la pel·lícula *El gran silenci*, (*Die Grosse Stille*, en l'original). El director i guionista, l'alemany Phipil Gröning, ha volgut descriure dia a dia la vida dels monjos. En aquest cas en un monestir que hi ha prop de Grenoble (França). La vida dels monjos actuals no és gaire diferent de la dels inicis de la fundació de l'orde de Sant Bru de Colònia (1030-1101), que consisteix a resar, estudiar i treballar.

Per tal d'establir les comparacions del salaris que s'han esmentat, cal tenir en compte les equivalències següents (Cabanes 1974: 24).

1 lliura = 20 sous
1 sou = 12 diners
1 diner = 1/12 part del sou
1 mealla = mig diner
1 florí = 11 sous

Per tal de presentar-los d'una forma gràfica, transcrivim el quadre esquemàtic del sous dels diferents càrrecs:

	Cuiner	Flequer	Barber	Vicari	Campaner
Benifassà			80 s.		
El Carme	184 s.	165 s.	93 s.		48 s.
Cotalba				200 s. en Palma	
S. Vicent	160 s.	50 s.	120 s.		
St. Domènec	200 s.	264 s.			
Valldigna				500 en Ràfol	
Sant Domènec paga a més a més –entre d'altres-: Forner: 220 s., i Especier i medicines = 400 s.					

Bibliografia d'aquest tema:

-Acosta 1578

Cristóbal Acosta [Tànger? 1515 – Huelva, 1594], *Tratado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales con sus plantas debuxadas al bivo que las vió ocularmente*, Burgos, 1578. [Malgrat el títol, hi ha errors d'apreciació a l'hora de descriure les plantes; sens dubte l'autor es va nodrir de fonts diverses i no pas sempre d'una inspecció ocular pròpia. El lector interessat pot trobar-ne una edició *on-line*].



-Alanyà 2005

Josep Alanyà i Roig, *La Carta Cibarorium o Libre de les Viandes de la Canònica de Tortosa* (1350), "Acta Historica et Archeologica Mediaevalia", nº 26 (Homenatge a la professora Dra. Carme Batlle i Gallart) (2005), pp. 429-484.

-Amela 2002

Víctor M. Amela, "¿Italiana la pasta? La trajeron los árabes...?", "La Vanguardia" (22.02.2002). Entrevista en la contraportada al professor Antoni Riera [i Melis].

-Altisent 1972

Agustí Altisent [Altisent] [Santa Coloma de Queralt, 1923–Poblet, 2004], *Les granges de Poblet al segle XV. Assaig d'història agrària d'unes granges cistercenques catalanes*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, Treballs de la secció de Filosofia i Ciències Socials II. "Premi Jaume Carner i Romeu, 1969", 1972.

-Benet 1997

Sant Benet de Núrsia, [Núrsia, ca. 480 – Montecassino, ca. 547], *Regla per als monjos*. Text català pels monjos de Montserrat. Edició a cura d'Ignasi M. Fossas i altres ("Subsidia Monastica. 21"), Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1997.

-Bonnassie 1981

Pierre Bonnassie [Rinhac (França), 1932 – Tolosa de Llenguadoc, 2005], *Catalunya mil anys enrere. Creixement econòmic i adveniment del feudalisme a Catalunya, de mitjan segle X al final del segle XI*. Volum II. *Economia i societat feudal*. Traducció de Carles Castellanos, Barcelona, edicions 62, 1981.

-Cabanes 1974

M^a Desamparados Cabanes Pecourt, *Los monasterios valencianos. Su economía en el siglo XV*, Valencia, Universidad de Valencia, Facultad de Filosofía y Letras. Departamento de Historia Medieval, ("Monografías", I), 1974.

-Castellano 1998

Anna Castellano Tresserras, *Pedralbes a l'edat mitjana: història d'un monestir femení*. Pròleg de José Enrique Ruiz Domènec, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat (Col. "Biblioteca Abat Oliva", 198), 1998.

-Castellano 2001

Anna Castellano Tresserras, A. Cubelles, "Ora et Labora" dins *Petras Albas: el monestir de Pedralbes i els Montcada* (1326-1673): *guia-catalèg*, Barcelona, MHCB-MMP, 2001, p. 92.

-Claramunt 1989

Salvador Claramunt i Rodríguez, *Consideracions sobre el calendari festiu a l'Edat mitjana*, Barcelona, "Homenatge a la memòria del prof. Dr. Emilio Sáez. Aplec d'estudis dels seus deixebles i col·laboradors", Universitat de Barcelona. Centre d'Estudis Medievals de Catalunya. Institució Milà i Fontanals (C.S.I.C.) 1989, 303-314.

-Covarrubias 1987

Sebastián de Covarrubias Orozco, *Tesoro de la lengua castellana o española*, edició de Martín de Riquer, Barcelona, Alta Fulla ("Lengua y Literatura", 3) [Reproducció facsímil, edició d'Horta, Barcelona, 1943; 1^a edició, Madrid, Luis Sánchez, 1611].

-Cubeles 2000

Albert Cubeles i Bonet, "Presentacions", dins *Monasterios* 1999, p. 13.

-Engler-Diels 1936

Engler-Diels, *Syllabus der Pflanzfamilien*, Berlin, XI edició, 1936.

-Faraudo 1943

Luis Faraudo de Saint-Germain [Barcelona, 1867–idem, 1957], El "Libre de les medicines particulars". *Versión catalana trescentista del texto árabe del tratado de los medicamentos simples de Ibn Wáfid, autor médico toledano del siglo XI*. Abd al-Rahman Ibn Muhammad Inb Wáfid. Transcripción, estudio proemial y glosarios por ---, Barcelona, Real Academia de Buenas Letras, 1943.

-Font 1981

Pio Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 7a., edició, Labor, 1981.



-Fuster 2002

Joan Fuster [i Ortells], [Sueca, 1922-*idem*, 1992], *Les Constitucions del convent de Sant Josep de València (segle XVI)*, València, Universitat de València, Ajuntament de Sueca, "Fonts històriques valencianes", nº 11, 2002.

-Gros 2007

Miquel S. Gros i Pujol, Notes sobre el "*Llibre de la Pabordia Major*" del Monestir de Sant Joan de les Abadesses, "Annals de l'Institut d'Estudis Gironins" (Girona), vol. XLVIII (2007), pp. 31-46.

-Gual 1981

Miguel Gual Camarena [1916-1974], *El primer manual hispànic de mercaderia (Siglo XIV)*, (Anuario de Estudios Medievales, Anejo 10), Barcelona, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Geografía, Etnología e Historia, 1981.

-Llibre 1963.

Llibre de cuina de Scala-Dei, El, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespina, 1963.

-Mestre 1982

Mestre Robert, *Libre del coch*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, Curial ("Biblioteca Torres Amat", 4), 1982.

-Monasterios 2000

Tiempo de monasterios. Los monasterios de Cataluña alrededor del año mil. Coordinació Marina Miquel, Margarida Sala, Barcelona Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura- Pòrtic, 2000.

-Moners 1976

Jordi Moners i Sinyol, [El Prat de Llobregat, 1933], *Síntesi d'història dels Països Catalans (Cronologia)*, Barcelona, La Magrana, 1976.

-Plana 1985

Josep Plana i Borràs, *Comerç d'espècies a Catalunya a mitjan segle XIV*, segons el "*Llibre de compres e vendes del viatge a Xipre de Johan Benet, 1343*". Tesi de llicenciatura presentada per ---, i dirigida per Carme Batlle i Gallart, Barcelona, Facultat de Geografia i Història, 1985.

-Riera 1996

Antoni Riera Melis, *Pobresa y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la baja edad media*, dins *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, dins "XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995", Institut d'Estudis Baleàrics-Govern Balear, Conselleria d'Educació, Cultura i Esports, 1996, pp. 39-72.

-Riera 1999

Antoni Riera Melis, *Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana. Gènesi de la "dietètica" monàstica benedictina (580-820)*, dins *Temps de monestirs. Els monestirs catalans entorn l'any mil. 2. L'ideal de vida monàstica*, Barcelona, Pòrtic. Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura, Museu d'Història de Catalunya, 1999, pp. 140-167.

-Roca 2008

M^a Carme Roca [i Costa], [Barcelona, 1955-], *Les dones de Jaume I*, Barcelona, L'esfera dels llibres, 2008.

-Santpau 1953

H. Santpau S.J., *Excursión botánica a Mahabléshwar, estado de Bombay (India) durante el mes de agosto de 1951*. Colegio Universidad de San Javier (Bombay), "Anales del Instituto Botánico José Cavanilles" (Madrid), vol. 11 (1), (1953), pp. 281-317.

El Tapís de Bayeaux i la Batalla d'Hastings (1066)

Un dels aspectes que no cal perdre de vista a l'hora d'estudiar l'alimentació és la iconografia. Per tal de poder il·lustrar aquest aspecte presento algunes de les mostres que he pogut trobar.

El 14 d'octubre del 1066 va tenir lloc la batalla de Hastings, prop de Londres. L'enfrontament es va produir per decidir qui devia ser el nou rei d'Anglaterra ja que a la mort d'Eduard *el Confessor* l'any 1066, el tron restava vacant per manca de descendència.



Per tal de commemorar i deixar plasmat en imatges aquest fet decisiu per a la història d'Anglaterra, es va fer un tapís -en realitat un brodat- d'uns 70 m x 0,50 m, conegut com a *tapís de Bayeux*, també anomenat *tapís de la reina Matilde*, ja que s'havia atribuït a l'esposa de Guillem, on amb unes 70 escenes queden representades totes les fases de l'esmentada batalla. En una d'elles apareix l'àpat de campanya, on es veuen dues persones -se suposa que són cuiners- aguantant amb dues vares a l'alçada del cap una cassola i sota hi ha el foc corresponent. En l'escena següent es pot veure els comensals i el bisbe Odó beneint la taula. Hom considera aquest tapís com una de les peces d'art medieval de tema profà tractada amb un sorprenent realisme.

El text, traduït del llatí, diu: "Aquí és cuinada la carn i aquí els servents la serveixen" (nº 42); "Aquí van fer un banquet i aquí el bisbe va beneir el menjar i la beguda" (nº 43).



Tapís commemoratiu de la batalla de Hastings (1066).

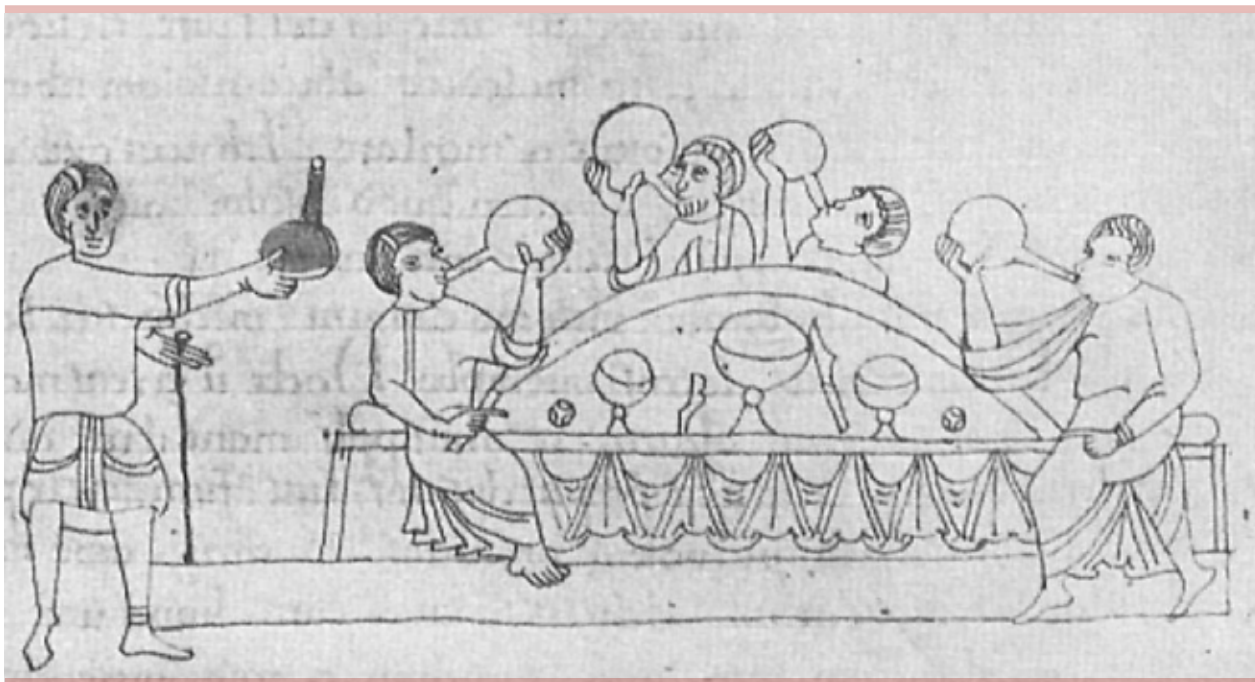
La iconografia a partir del romànic.

Una imatge "potser" val més que mil paraules

A Catalunya, els monestirs de Ripoll, Vic i Barcelona, foren els llocs on s'inicià la creació dels *scriptoria*, amb la traducció i producció de llibres il·lustrats. L'element principal és la recepció de la ciència transmesa per la cultura àrab i la seva traducció al llatí. Estem parlant dels segles X-XI. A Catalunya es troba un document considerat molt valuós: *l'Homiliari de Beda*, o llibre de les homilies del venerable Beda de Girona, datat del segle XI. Aquestes homilies estan il·lustrades

A Catalunya, els monestirs de Ripoll, Vic i Barcelona, foren els llocs on s'inicià la creació dels *scriptoria*, amb la traducció i producció de llibres il·lustrats. L'element principal és la recepció de la ciència transmesa per la cultura àrab i la seva traducció al llatí. Estem parlant dels segles X-XI. A Catalunya es troba un document considerat molt valuós: *l'Homiliari de Beda*, o llibre de les homilies del venerable Beda de Girona, datat del segle XI. Aquestes homilies estan il·lustrades per uns miniaturistes catalans procedents de l'antiga col·legiata de Sant Feliu de Guixols i avui dipositades al Museu d'Art de Girona. A la miniatura nº 9 (foli 44), hi ha la representació d'un banquet on els comensals estan asseguts a una taula semicircular, amb l'espai del costat recte per al servei. No hi figuren plats i els coberts són uns ganivets semblants a navalles; en lloc de copes beuen en garrafes.

La data de la il·lustració és de cabdal importància, ja que ens permet saber en quin moment de la història de la iconografia, alhora que de la Història de Catalunya, s'inicia l'interès pels afers de la gastronomia. Veiem que encara no estaven incorporades les copes de cristall, tal com ja establí Ziryàb en l'emirat cordovès. (Cal tenir en compte, però, que no sempre els autors de les il·lustracions són fidels al moment en què son plasmades, car de vegades el pintor o artista s'inspira en passatges d'èpoques anteriors, tal com amablement em suggereix el Dr. Cornudella).



Comensals bevent, segons l'Homiliari de Beda.

El Concili de Constança: més enllà de la seva espiritualitat

Però també mitjançant la iconografia podem conèixer altres aspectes que ultrapassen els conceptes pròpiament culinaris o gastronòmics.

Llavors cal fer una lectura més extensa del que l'il·lustrador o gravador va voler transmetre.

Així, per exemple, com és sabut, al segle XV l'Església Catòlica estava assistint a un procés molt delicat de la seva història. La cristiandat es trobava dividida entre tres obediències: Gregori XII, "papa" de Roma, Benet XIII, "papa" d'Avinyó, i Joan XXIII "anti-papa" de Roma. Això es l'anomenat Cisma d'Occident. Aquest va ser el motiu principal perquè es convoqués el concili setzè a la ciutat alemanya de Constança. Aquest conclave va celebrar-se entre el 5 de novembre de 1414 i el 22 d'abril de 1418 (9).

Tenim dades molt importants sobre el que fou el seu cap de cuina. Sabem que era Jean Herbordi de Bockenheim, que curiosament era un clergue, trencant així amb el costum del papat d'Avinyó, on els cuiners eren laics. A banda de les seves activitats professionals també va tenir una carrera eclesiàstica brillant. També coneixem les grans despeses en concepte d'espècies que es consumiren a la taula dels papes d'Avinyó.

De la llarga durada d'aquest esdeveniment eclesiàstic, el concili de Constança, he pogut localitzar un incunable alemany de l'any 1483 (Reichental 1483: 111), on figuren dos gravats il·luminats.

En un es veu diversos prelats a la cuina i un d'ells examinant uns pots de líquids. En l'altre, dues persones portant una mena de bassot, que segurament seria d'aigua, i un amb un pot a la mà, que representaria la mostra del líquid que duen: davant d'ells hi ha uns guàrdies armats. A primera vista podria semblar que simplement es tracta de les tasques quotidianes que es feien dins el conclave.

Però crec que l'autor del gravat transmet un missatge que va més enllà del purament gastronòmic. És a dir, no es qüestió d'examinar les seves qualitats, o poder seguir pas a pas que

(9) Aleshores la ciutat de Constança tenia 5.500 habitants. Durant el Concili van arribar a 100.000. En el Concili participaren 29 cardenals, 3 patriarques, 185 entre arquebisbes i bisbes, 100 abats, 578 doctors de l'Església, 100 ducs, 18.000 eclesiàstics i 2.400 cavallers. Això seria un bon exponent de la importància d'aquest esdeveniment. Al final va sortir elegit papa el cardenal Colonna, que prengué el nom de Martí V, al qual els historiadors consideren com l'últim papa medieval.



s'elabori d'acord amb els gustos dels comensals. Encara que com és evident aquesta seria una de les seves comeses, n'hi ha una altra que cal no descartar i que penso que és el motiu i el missatge que va voler transmetre. Em refereixo al perill d'enverinament que podia produir-se. Hem de pensar que parlem d'una època de la història on eren freqüents aquests actes. La nòmina de personatges històrics dels quals se sap o se suposa que moriren enverinats, és prou extensa. En canvi, a la Corona d'Aragó no es coneix cap cas d'enverinament de monarques catalans (Jordán 1913: 224).

Pensem en les pressions i intrigues que es devien succeir durant la llarga estada. Cal suposar que el personal de cuina, ja fossin clergues o laics, estarien treballant en unes condicions peculiars, de molta pressió. Era qüestió no tan sols de fer la feina ben feta, sinó de filar molt prim, sense el més mínim dubte de l'honradesa personal. En la literatura actual qui millor ha sabut relatar d'una manera magistral les intrigues medievals és Umberto Eco, en la seva famosa novella *El nombre de la rosa*.

Però no cal remuntar-se a l'Edat mitjana per poder capir les mesures de seguretat en afers d'importància mundial. A finals de juny del 2002 se celebrà a Barcelona una cimera europea dels caps d'estat o de la Comunitat Europea i recordo les mesures adoptades per les autoritats per tal d'assegurar el bon funcionament de la reunió (10).

Bibliografia d'aquest tema

-Alcoy 2002

Rosa Alcoy [i Pedrós], *La escuela de Ripoll y el arte del libro ilustrado en los monasterios catalanes del siglo XI*, dins *Monasterios* 2002, pp. 218-231.

-Aliquot 1984

H. Aliquot, *Les épices a la table des papes d'Avignon au XVIe siècle*, dins *Manger et Boire au Moyen Age*, ("Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)", t I. *Aliments et Societé*, Nice, Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, 1984, pp. 131-150.

-Laurioux 1988

Bruno Laurioux, *Le "Registre de cuisine" de Jean de Bockenheim, cuisinier de pape Martin V*, dins "*Mélanges de l'École Française de Rome*" (Roma), 100, 2 (1988). pp. 709-760.

(10) Recentment, s'ha pogut llegir la notícia que el doctor Wadi Jadah, membre destacat del FPLP (Front Popular d'Alliberament de Palestina), fou assassinat per membres del Mossad (servei secret israelià) mitjançant l'addició d'un verí dins unes tauletes de xocolata belga, lllaminadura molt preuada per l'esmentat dirigent. (Henrique Cymerman, *El asesinato del chocolate belga*, "La Vanguardia", (Internacional), 30-05-06, p. 10). Més recent és el cas de l'ex espia rus Alexander Litvinenko, assassinat amb poloni...



-Monasterios 2000

Tiempo de monasterios. Los monasterios de Cataluña alrededor del año mil. Coordinació Marina Miquel, Margarida Sala, Barcelona Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura- Pòrtic, 2000.

-Jordán 1913

[José] Jordán de Urríes y Azara, *Las Ordinaciones de la corte aragonesa en los siglos XIII y XIV*, “Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona” (Barcelona), t. 7 (1913), pp. 220-229 i 284 -292.

-Pladevall 1999

Antoni Pladevall [i Font], *Gerberto de Orlhac. El descubrimiento de la Europa del año 1000*, dins *Monasterios 2000*, pp. 188-197.

-Reichental 1483

Ulrich Reichenthal, [ca. 1365–ca. 1436], *Das Concilium so zu Constantz gehalten ist worden* [2.XI.1483], Weimar 1483.

-“Vell i nou”, revista mensual d'art, Any 1919, nº 98, p. 330.

El cens barceloní del 1389: un calaix de sastre, document poc conegut i divulgat... gràcies, comte d'Armanyac!!

Molt sovint es pot donar el cas que, quan vas a la recerca d'un tema determinat, et trobis amb la sorpresa d'obtenir informació d'on menys podries pensar. Aquest és el cas d'una edició, al meu entendre poc divulgada, malgrat l'interès que té per a la Barcelona medieval i sobretot pel gran esforç que hi esmerçaren el seu editor i col·laboradors (Marsá 1977).

Es tracta d'un cens que les autoritats de la Barcelona de l'any 1389 van dur a terme a causa dels insistents rumors que circulaven sobre una invasió de les hosts del comte d'Armanyac, germà de la primera muller, Mata d'Armanyac i, per tant, cunyat del rei Joan I, per tal d'arrabassar-li la corona. Armanyac pretenia uns suposats drets sobre el regne de Mallorca i els comtats de Rosselló i Cerdanya. Fou tanta la por creada, que fins i tot per aquest motiu foren suspeses el dia 1 de desembre les Corts generals que s'estaven celebrant a la població de Montsó .

Per tot això, les autoritats s'afanyaren a elaborar un llistat de tots els barcelonins i barcelonines. En cas de defensar la ciutat tothom és ben rebut: “*servidors del rei, militars, homes savis en dret, nobles, banquers, menestrals, mariners, porters, aptes per a l'ús d'armes, o sigui, per a la creació d'una mena de milícia urbana dividida en petites unitats militars*”. Així podem veure que: “*al costat d'un cavaller, que disposa d'un arnès complet, hi va a peu, sense armes, perquè no en té, un cuiner o un sastre, i que al costat del protonotari hom ha enquadrat un mercader*”. Personatges completament desconeguts, o sigui barcelonins “rasos”, es barregen, per exemple, amb Bernat Metge que, en opinió del Dr. Martí de Riquer -un dels nostres savis més preuats i responsable de la Introducció- era: “*el més barceloní dels escriptors catalans*”, o el banquer Andreu d'Olivella, “*que feia poc havia fet fallida a conseqüència de la greu crisi del 1381, l'any negre de l'economia catalana*”. Per tot plegat, en paraules de l'esmentat professor: “*Lacurada edició d'aquest cens, la importància del qual és molt gran des dels punts de vista onomàstic, filològic, social i històric i constitueix, val a dir-ho, una peça no gens menyspreable per al coneixement i el passat de la ciutat de Barcelona*”.

Però, com és fàcil d'imaginar, els personatges que ens interessien especialment, en aquest cas, són els meus col·legues, els cuiners medievals. Segons “l'Enmarcament històric” de l'edició: “*No es tracta d'un mer padró militar de milícia. Conté -efectivament- una relació nominal d'homes armats, amb expressió de l'arma posseïda... Podem destacar en primer lloc el sistema d'enquadrament militar, a partir de la divisió de la ciutat en quatre quaters; la població apta per a les armes és agrupada en cinquantes i deenes. El nombre de persones integrades en cada grup és notòriament irregular. Són incloses persones mancades d'arma i àdhuc algunes incapacitades per al seu ús; entre les persones*

Les Pàgines 113-119
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



diablers...". Tota aquesta vida desenfrenada no és pròpia d'un bon cristià i per tant s'ha de descartar la seva pràctica "...La - IIIa rahó, per què devem avorrir les coses delitables sí és, per tal cant los delicaments ençenen la carn a demanar les sues viltats e legees, axí que, aytant com la persona nodreix la carn pus delicadament, aytant la carn és pus ardent, e pus fort, e pus inclinada a fer tota turpitud, e a complir sa luxúria, e a avorrir tota puritat e castetat" (Eiximenis 1983: 74).

Però on es troba la clau del seu pensament o ideari és quan cita un consell de sant Bernat: "De condimentis sufficiat ut comestibilia fiant et non concupiscibilia", que Eiximenis s'afanya a traduir i matisar: "Dels menjars que hom usa, deu bastar a l'hom que hom los puja menjar, e no y deu hom desijar que hom s'i puja adelitar, car si l'om se atura en lo delit del menjar, axí que ultra la neccesitat que ha del menjar requira aquí delit, lavors la carn pren ajuda..." (Eiximenis 1983: 74). Per concloure la visió d'un frare medieval l'hem de entendre com a reflex de la seva època. El fet que "lo delit del menjar" no sigui ben vist demostra fins a quin punt un moralista està en contra del plaer de la taula. També podem valorar l'aportació que fa Eiximenis en el camp del parament de taula, o millor dit, en els estris que fan servir diferents països. Comparant-los amb els "ytalians", "alamanys", "anglesos", "ffrancesos", "moros", "catalans e espanyols". D'aquests dos grups aclareix que "beuen en grans taçes" (Eiximenis 1983: 126).

La visió d'Eiximenis envers altres cultures medievals europees ha estat darrerament qüestionada per un dels romanistes de més prestigi, el Dr. Germà Colón, que afirma: "Eiximenis era poc amic dels pobles estranys i el seu patriotisme resulta de via estreta" (Colón 1988).



**Rabano Mauro. De universo. La taberna. Segle XI.
Còpia de l'original del segle IX. Archivio Abazzia de
Montecassino (Ms. 132, Lib. XIV, Cap. XVIII).**

Però no tan sols hi hagué moralistes a Catalunya. A la Castella dels inicis del segle XIV -uns anys abans de la redacció del text d'Eiximenis-, Martín Pérez escriu el *Libro de las confesiones*, una obra moralista d'inspiració agustiana "que tingué una difusió força acceptable a la Península Ibèrica i que reflectí una manera de pensar comuna a l'Occident Medieval". L'autor exposa un esquema descriptiu de la societat i divideix la societat en quatre grups d'acord amb la utilitat de la funció o de la professió dels seus membres.

En l'apartat "Para administrar el gobierno de las gentes", dins del grup "So omnes que biven en ofícios en que non a pro ninguna et an siempre danno de sí et de su christiano", hi figuren els "cosineros", juntament amb els "mayordomos, espenseros, çatiqueros, çevadores, privados o camareros, porteros", els "pastores, carniceros, triperas, panaderas, molineros, taverneros": en la villas. O sigui: "Tots els oficis que tenen una relació amb els aliments i l'alimentació, producció, manipulació i distribució" (Hernando 1988: 290).



Altres categories socials, com serien “*Los que no pueden labrar, Pobres por bondad, Falsos pobres*”, són estructurats com “*Estado sin mester digno: Pobres*”, o les “*Mugeres del siglo, Estriones*”, que, com s’hauria d’esperar d’un moralista, són “*Oficios con danno de sí*”. És clar, per tant, que “*Lo que dignifica a un trabajo, y por tanto a un oficio, es su utilidad, su necesidad, para la sociedad. Pero, lo que justifica, en definitiva, el trabajo o actividad de un oficio es la salvación*” (Hernando 1981: 106). Almenys, el cuiner medieval, segons el concepte que en tenia Martín Pérez, si complia amb la seva comesa tenia assegurat el Cel!

Un altre moralista, també castellà, fou Hernando de Talavera (1428-1507), frare jerònim confessor de la princesa Isabel, futura Isabel la Catòlica. Va escriure: *Breve y muy provechosa doctrina cristiana de lo que debe saber todo cristiano*. Segons aquest autor els condicionants socials pel que fa al tema de l’alimentació són: “*Ca el varón ha menester mayor mantenimiento que la muger porque tiene mas caliente complexión, y mas ha menester el mancebo que el viejo por essa messma razon; especialmente en tanto que cresce por que entonces es menester mantenimiento no solamente para conseruar e sostener mas tambien para crescer; y mas han menester los que trabajan corporalmente que los que trabajan con el espiritu solamente, y aquellos mas rezias y mas gruessas viandas y aquestas mas sotiles y delicadas. Y en verano son mas naturales algunas viandas. Y es cosa natural y razonable que en el tiempo de penitencia, de aflicción y de adversidad usemos de viandas pobres y desabridas con que el cuerpo sea afligido, y aun en tiempo de esterilidad y de mengua es cosa muy razonable que tengamos mas la rienda*” (Castro).

Bibliografia d’aquest tema

-Castro

Teresa de Castro [Martínez], *El Gusto de la Moral de la Iglesia en la Baja Edad Media* según Hernando de Talavera, [treball publicat a Internet].

-Colón 1988

Germà Colón Domènech, *El medó “Aiguamel” d’Eiximenis*, dins “Miscel·lània Joan Gili”, a cura d’Albert Manent i Josep Massot i Muntaner. Pròleg d’Arthur Terry [Amsterdam-Barcelona], Associació Internacional de Llengua i Literatura Catalanes. Publicacions de l’Abadia de Montserrat (Col. “Biblioteca Abat Oliba”, 65), pp. 199-203.

-Eiximenis 1983a

Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*. Normes morals contingudes en el “Terç de Crestià”, introducció y edició de Jorge E. Gracia, Barcelona, Curial, Clàssic Curial, 2a edició, 1983.

-Eiximenis 1983b

Francesc Eiximenis, *Lo Crestià*, Barcelona, Edicions 62 i “la Caixa”(Col. “Les millors obres de la Literatura Catalana”, nº 98), 1983.

-Hernando 1981

Josep Hernando [i Delgado], *Realidades socioeconómicas en el “Libro de las Confesiones” de Martín Pérez: usura, justo precio y profesión*, “Mediaevalia. Acta historia et archaeologica” 2, (Barcelona), 1981, 93-106.

-Hernando 1988

Josep Hernando i Delgado, *Els moralistes i l’alimentació a la baixa Edat Mitjana*, dins *Alimentació* 1988, pp. 271-293.



Les Pàgines 122-131
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



El fet de trobar els cuiners Torrioni i Andree tal vegada l'hem d'atribuir que formaven part del seguici de Violant des d'Hongria. Podria ser que Torrioni fos un cognom, procedent de la població del mateix nom de la regió italiana de la Campània. Si aquesta hipòtesi fos certa, seria un indicador que la Reina, en endur-se un cuiner italià, va fer una aportació culinària a la cort de Jaume I. Pel que fa a Andree, l'amic Ramon Sarobe em comenta que aquest nom és poc freqüent en la documentació medieval i pensa que podria ser hongarès, de la mateixa nacionalitat que Violant.

Encara en temps de Jaume I, el mes de setembre de 1258, la seva amistançada Teresa Gil de Vidaure, es trasllada a Montpeller per reunir-se amb el rei i en el seu seguici figura el seu cuiner particular, Dominguell (Roca 2008: 181-182).

Pere II el Gran [València 1240-Vilafranca del Penedès 1285]. Rei d'Aragó, de València (1276-1285) i de Sicília (1282-1285). Comte de Barcelona

Seguint els monarques de la casa d'Aragó, arribem a la figura de Pere el Gran, segon a Catalunya, tercer a Aragó. Era el fill de Jaume I i Violant d'Hongria. El 1257 fou nomenat Procurador general de Catalunya, data en què s'organitza la seva casa i cort.

El que interessa particularment d'aquest rei és tot el que fa referència a l'alimentació de la seva pròpia persona i de la cort que l'envoltà. Afortunadament, es conserva documentació d'unes anotacions que comencen el tercer dijous d'abril de l'any 1262, és a dir, el dia 20, i segueixen fins al dia 31 de maig, estudiades per Ferran Soldevila. Estan dividides en cinc apartats. Dins l'apartat, *In minuto*, que seria "a la menuda", sempre va encapçalat per la llenya, matèria imprescindible per a qualsevol elaboració culinària i que havia de servir per cuinar, més o menys, per a les cent-cinquanta persones que formaven part de la cort de l'infant Pere. També eren en aquest grup els condiments, com ara la sal, cebes, julivert, ametlles i alguna espècia. També l'aviram i la caça, els ous, la llet i derivats, a l'igual que els estris culinàries i la cuina mateixa. Igualment un element que avui tenim com a molt corrent i quotidià, l'aigua, ja que per aquelles dates s'havia de tragar, amb la seva corresponent despesa. Entre tots aquests elements hi ha la figura del *museu*, de la qual ja en parlarem. Les carns comprades per a l'infant i el seu seguici consten com *Carnes in Curia*: moltó, vaca, porc fresc, *carn salada* i cabrit (perquè, tal com he dit, les aus i l'aviram ja consten en l'apartat anterior). El peix també està contemplat.

A la cuina de l'infant, hi trobem *olles, cassoles, coladors, graylles* (graelles), *calder, ast de fust, morter amb la seva mà de boix, bromadora, escudelles, talladors*. Com que la casa règia catalana es desplaçava molt sovint, també hi consta: "*la Cuyna de mudar e de trer e de portar*", el que avui en diríem cuina de campanya. Amb tota probabilitat les olles devien ser de terrissa, i per tant fàcilment exposades a trencar-se.

Centrant-nos en l'alimentació d'en Pere, sabem que la carn era la base principal. El moltó, principalment, seguit de la vaca i del cabrit; en canvi el porc fresc està poc present; no així la cansalada, que serveix de condiment a les cols. Un parell de moltons i alguna peça eren cada dia cuinats a l'ast. També consumia gallines i pollastres, com a aus de corral, i tórtors com a au de presa. Però aquestes aus tenien unes dates concretes per a l'alimentació de l'infant: a l'hivern es menjaven les gallines i el pollastre a l'estiu. Malgrat que es creu que el futur monarca va tenir una infantesa saludable, se sap que més d'una vegada, el metge reial li receptà "*una gayllina a un malaute*", "*tres gallines a malautes*".

Cal recordar aquí que, fins almenys a finals de l'Edat Mitjana, el brou de gallina era considerat més que un aliment. Recordem que l'anònim *Sent Soví*, en el Capítol CLXXXVIII ofereix: "*Qui parla con se ffa brou de gualines per confortar*". Ramon Muntaner, en la seva Crònica, descriu: "*Un meu coch qui estava en la cuina, qui coya gallines per los nafrats*". En casos excepcionals també es consumien oques, perdius i unes aus anomenades carranques, documentades a València el 1369, però desconec de quines es tracta. (Possiblement siguin les gangues, ocell migratori de l'Àsia central que arriba a l'Europa occidental).



En els trenta-vuit dies apareixen les *frexures* i les *teles de moltó*, aquestes tan sols una vegada. En canvi, els caps de moltó figuren citats tres vegades, sempre per sopar.

La documentació no explicita les formes d'elaboracions i tan sols hi ha constància del *morterol*. Es feia un gran consum d'ous, que arriben a la xifra de 816.

Com a matèries grasses figuren l'oli i la cansalada, i el formatge d'una forma especial. Sobta la presència –dues vegades– de la mantega, greix animal que no ha format part de la cuina tradicional catalana. Del sagí en queda constància en un banquet ofert a l'arquebisbe de Saragossa (15).

Peix de platja de Cambrils, a la taula de l'Infant a les terres de Ponent?

Durant les seves estades a Barcelona, a la taula de l'Infant apareix sovint el peix, sens dubte per la facilitat de compra. Però arriba el 19 de maig i Pere es troba a la ciutat de Lleida i la despesa de peix munta 47 sous, una xifra prou alta. L'historiador creu que el peix seria de riu. Fins aquí seria del tot raonable, atès que a primera vista es difícil d'acceptar que a les terres de Ponent, a l'Edat Mitjana, hi pogués arribar peix fresc de platja. Però, la lectura casual d'un text que no te res a veure amb l'alimentació ni amb la gastronomia em va deixar bocabadat:

“És una cosa ben provada que les relacions mercantils de Lleida amb els països ultramarins es feien més regularment pels ports esmentats del Camp de Tarragona que no pas per Barcelona, ja que la distància era molt més curta i les comunicacions més fàcils. Els traginers de Lleida –i d'això n'hi ha moltes referències a l'arxiu de la Paeria– anaven a buscar el peix fresc a Cambrils. El carregaven a mitjanit i, seguint l'itinerari que passa pels colls d'Alforja i Albarca, travessen la Serra la Llena i, passant pels plans de Cervià i Castellàsens, arribaven l'endemà a migdia al mercat de Lleida. Per anar a Barcelona necessitaven dos dies ben llargs”.

Davant aquesta descripció tan precisa que fa l'historiador Josep Lladonosa i Pujol, no tinc cap mena de dubte que l'Infant Pere i el seu seguici varen menjar o podien haver menjat peix fresc de Cambrils. Potser per deformació professional i pels anys dedicats a la cuina, estic convençut que en arribar el peix a port, la mercaderia destinada a “l'exportació” a l'interior no passava directament als carros tal qual. Per evitar al màxim la seva putrefacció es treien totes les vísceres i les parts sangonoses del peix, però conservant l'escata, els que en tenen (lluç, besuc, llobarro, etc.), i rentant el peix amb aigua de mar, mai dolça! D'aquesta forma i cobrint-lo de palla i cofins i proveint-se de glaç dels pous que hi havia en la ruta, s'asseguraven que arribés en bones condicions.

Tot aquest procés seria el que encariria el producte al final del seu procés fins arribar a taula. Per això és fàcil deduir que en aquella època tan sols en podien menjar els membres de la cort i les cases benestants. També cal pensar que el transport de peix devia ser de peces grans i de cost alt i s'haurien de descartar, per exemple, les sardines, etc, que ocupen molt d'espai i donen poc guany.

En els seus continus viatges l'Infant anava acompanyat d'un seguici molt gran, degut al seu estatus. Juntament amb els nobles, hi havia un conjunt de servents que en certa ocasió arriba a la quantitat de vint-i-tres homes de peu. Entre aquests, el museu, *Guillem scuder*, *Ramon cuyner*, etc.

Aquests càrrecs rebien en qualitat de quitació la quantitat de 14 sous 2 diners. En un viatge que fa l'Infant a Castella el 1269, després de figurar els nobles aragonesos i catalans, al final de la llista apareix un “Bernardo de la cuyna”.

El 13 de juny de 1262, l'infant Pere es casà amb Constança de Sicília a l'Església de Santa Maria de les Taules. Ferran Soldevila dedica tot un capítol a la futura reina catalana.

Em limito al tema de l'alimentació. Per exemple, unes despeses que comprenen del dia 2 de

(15) *“Malgrat que, en conjunt, aquest quadre d'alimentació no dona la impressió de gaire varietat, el cert és que, considerant jornada per jornada, el menú apareix força complet i al mateix temps força variat. Perquè, en un sol dia, en un sol àpat, hi havia diverses carns, diversos llegums, ous gairebé sempre i peix sovint. Els ingredients i condiments que hi intervenen, podien també contribuir a la varietat –com la seva repetició constant podia crear la monotonia”* (Soldevila 1995: 54).



setembre al 28 d'octubre de 1266, o sigui cinquanta-set dies, puguen un total de 3.734 sous menys 2 malles, i hom les considerem prou importants.

La cúria de l'encara infanta, en data de 1265, era formada per un total de 78 persones, quaranta homes i la resta dones. D'entre els primers el personatge més important és Gonçal López, amb el càrrec de *majordom*. Jaume de Montjuïc l'abril de 1285, tenia el càrrec de la *sobrecoquia* (16), i Pere Soler era el *reboster*. Aquests personatges estaven assistits de tres a cinc persones. Tal com fa notar Soldevila: "Ja tenim, doncs, el que seran els tres càrrecs més alts de la casa reial, quan *Pere el Gran*, al començament del seu regnat, fixarà les primeres ordinations que ens siguin conegudes i, probablement, les primeres ordinations existents: *el majordom, el sobrecoc i el reboster*".

La llista de les persones que formaven part de la casa de madona Constança, datada el novembre de 1265, munta un total de: "*Suma – XL. òmens*". S'inicia el llistat explicitant que: "*Esta companya és a casa de madona la Reyna a tous [tots] dias*". En realitat, Constança encara era infanta perquè Pere no començà el seu regnat fins 1276, data de la mort del seu pare, Jaume I. Al final hi figuren "*Joan Serra de la cuina. Ximén de Morata*". (Sembla que aquest últim també és cuiner o forma part de la cuina). El text acaba dient: "*Aquests mengen a casa*".

El que ens interessa és la comparació de l'alimentació de la Casa de l'infant de solter i després, quan s'hi incorpora la seva muller Constança.

Mentre que en l'alimentació del Pere infant, de solter, les menges no varien massa, i estan subjectes a les estacions de l'any, amb l'arribada de Constança s'obre una varietat més gran. Si les carns de moltó, de vaca, etc., segueixen sent productes bàsics, es troben molt més documentades la llet i la mantega; "*El sucre, que l'infant no usava gairebé mai, ara ha esdevingut una partida habitual*", encara que la mel segueix sent un producte ben present. Hi ha un gran increment de consum de fruita durant tot l'any, crua o seca: cireres, peres, magranes, albercocs, préssecs, prunes, mores, nesples, raïm, nous, avellanes, ametlles, etc. Sempre està present la *fruyta a berena*, i sovint, *fruyta a dejunis, fruyta a dejunes*. Encara que a la taula de l'infant hi figuren les aus, com ja he comentat, s'aprecia un increment en la taula de Constança, en especial els coloms.

En les despeses de la casa de Constança també apareix l'alimentació que donaven a les aus de cacera. Així sabem que els astors menjaven tórtres i gallines. Aquest animal rapinyaire era especialista en la cacera de les perdius, tal com diu un document de 1406: "*Vos tenits un aztor qui és bo de perdiu*" (DCVB). Això lliga perfectament amb el que descriu Soldevila: "*Quan n'és temps, abunda la caça a la taula de madona Constança, sobretot les perdius i els ocells*". És a dir, necessitaven l'expert caçador de perdius i segurament també d'ocells, i convenia tenir-lo ben cuidat.

També menjaven conills, encara que no se sap si eren de corral o de caça. Atès que els membres de les cases reials, en general, eren molt aficionats a la cacera, pensem que en època de caça el conill, així com la llebre, devien ser peces preuades. Per elaborar la *perdigada* medieval, ben documentada en els receptaris, hi ha unes despeses de: ".IIII. diners .III. mallas". Com a novetat, s'incorporen les *panades* i els bunyols. Els dies d'abstinència i divendres apareix el *peix en cort, peix a dejuns o peix a dejunes*. Terres endins els peixos són el congre i truites i excepcionalment les anguiles. Parlant del congre, suposem que es tracta del sec, que via Burdeus i Toulouse, arribava a Catalunya i era consumit força a l'Edat Mitjana. L'arribada del bacallà va arruïnar el seu comerç.

Seguint amb les espècies, podem apreciar que ja no es limiten solament al pebre i al gingebre, la canyella i com a condiment el safrà. (Soldevila inclou el safrà com a espècia; mantinc que és un condiment). Trobem la nou moscada i, d'una forma genèrica, d'*espècies*, forma emprada molt sovint dins el *Libre de Sent Soví*. El girofle era designat molt sovint com clavell.

(16) Amb aquesta grafia no he trobat cap més informació. El DCVB remet a aquesta obra; potser podríem pensar que és la primera i única vegada que se cita.



També es nota un increment en la forma del tall de les peces de carn. El cérvol, ausent a la taula de l'infant, apareix a la de madona Constança i era un animal que es criava en captivitat. El *morterol* torna a estar present. A la casa de Constança també se salava la carn de porc. Els moltons i els cabrits, eren, encara que rarament, dels corrals i ramats propis. En els casos del desplaçament de l'exèrcit, el rei també s'adreça a les autoritats manant-los que adquireixin queviures per a l'alimentació de les seves hosts així com també per a les cavalcadures, com són pa cuit, blat, farina, vi, carns i civada. Això vol dir que en els desplaçaments, anaven rebostant "sobre la marxa", tal i com hom diríem avui. En els continuats desplaçaments dels reis, el personal de cuina no formava part del seguici, com els cavallers i altres homes d'armes. La raó és fàcil d'entendre: els cuiners havien de fer el desplaçament amb anterioritat per tal que quan arribessin el rei o la reina estiguessin a punt els àpats. Amb data de desembre de 1268, es troba anotat en el llibre del reboster el pagament, entre molts queviures, de 6 diners "a un hom qui mostrà el camí als cuyners" (Miret 1908: 181) (17). O sigui que els cuiners, en aquesta ocasió necessiten un guiatge fins al lloc de la preparació del menjar per al futur rei. En els desplaçaments per mar, a part dels aliments que calia carregar per a la cort i el seguici, també està documentat que es carregava a la nau bateria de cuina i vaixella, amb independència del que pogués haver dins el vaixell.

El 29 de setembre de 1267, a la població tarragonina de Constantí va tenir lloc el bateig de l'infant Jaume el futur Jaume I de Sicília i Jaume II de Catalunya-Aragó. Per als preparatius de l'esdeveniment, es va portar "la cuina d'aportar a mar." Aquell dia, cent-trenta persones van menjar a la casa dels infants. En una taula menjaven l'infant i l'arquebisbe; en una altra, la "reina", és a dir, la infanta Constança.

Resseguint les petjades d'aquest monarca, tenim dades de Domingo Pérez, cuiner del monarca durant el anys 1283-1284 (Trenchs 1991:76). El 1284 passa al servei de l'infant Alfons, futur Alfons d'Aragó (1265-1291). Aquell any, Pérez rep els vestits que corresponien al seu càrrec a la casa de l'infant. Un altre cuiner, Salvador de Eslava, va estar al servei de l'infant el 1285. Una dada curiosa és que el vestuari del cuiners del monarca o dels infants era diferent, en color i qualitat de les teles, dels de la resta dels membres de la casa reial. Segons un document de l'any 1284 un d'ells rep les robes següents: "Mantellum et cotum de biffa listata parisiensis cum pennis et gonella de panno coloris et caligas nigras" (Trenchs 1991: 77). Pel que fa al seu testament, el rei Pere fa donació de mil sous barcelonesos a Domingo d'Osca, porter seu, i d'unes cases i heretat a Camarena [suposo que es refereix a l'actual Camarena de la Sierra, de Terol] al seu escuder, Pere Garcés d'Aroz. Però no he trobat cap referència a la generositat envers el personal de la cuina de la cort (Arnall 1983). Aquest rei ha passat a la Història com el *Gran*, però potser va ser garrepa amb els cuiners!

Alfons el Franc o el Liberal, I de València, II a Catalunya i III d'Aragó [1265-1291]

L'última donació que va fer Jaume I és del 10 d'abril de 1276. El 27 de juliol moria a València. El va succeir en el tron el seu fill, Pere II *el Gran*. Hi ha un document datat el 4 de maig de 1289 signat per "Alfonso" –Alfons *el Franc* o *el Liberal*, que concedeix al seu cuiner, Domingo [possiblement, Domènec i que ja he mencionat anteriorment] Pérez, un molí a Vila-real: "Sàpigueu que Nós, Alfons, etc., etc., donem i concedim a tu, Domènec [Domingo] Pérez, cuiner nostre, pels molts serveis que ens has fet i ens fas a la nostra cuina, el dret que tenim i devem tenir en el molí nostre de Vila-real, en el camp de Borriana [Burriana], perquè tu el puguis posseir i posseixis durant tota la vida" (Ramón 1983: 161).

(17) Encara que formaria part d'un altre capítol, per la seva curiositat vull afegir que es troba una partida anomenada: "Terra de Muntjuich" i que 1 somada va costar 4 diners, datada l'any 1268, que era el que coneixem com terra d'escudelles, i que fa uns quants anys s'emprava per netejar les cassoles de coure, juntament amb pebre vermell i vinagre. És clar que eren altres temps! (Miret 1908: 173; Soldevila 1995: 167).



Crec que aquest atorgament anava gravat amb el pagament d'un cens a la Corona. Però el fet que especifiqui els serveis prestats i els que està fent en el moment de la donació fan preguntar-nos si el collega Pérez va gaudir d'immediat de la donació o va haver d'esperar a la seva "jubilació" medieval.

Jaume II *el Just* [1291-1327]

Sobre la figura de Jaume II, anomenat el Just, un reconegut medievalista ha escrit: "*Jaume II mantingué una estreta relació amb els metges. Els escrivia contínuament sobre la salut de la seva família i altres membres de la cort. Era, en certa mesura, un hipocondríac, la qual cosa explica la seva obsessió per la medicina però, per altra banda, creia que la teoria mèdica d'aquell moment era efectiva i procurava estar ben informat dels darrers avenços*" (Glick 1984: 37).

El monarca tenia motius clars per interessar-se per la medicina, car va tenir 10 fills amb la seva segona muller, Blanca d'Anjou (18). Per tant, no podia encantar-se i havia d'estar sempre amatent a la salut dels seus descendents i, és clar, la seva alimentació era un factor vital. Recordem que, per consell de la seva muller, la reina Blanca, Arnau de Vilanova va escriure el "Regiment de Sanitat a Jaume II" (en parlo en el capítol: *La taula reial*).

Un document datat a Barcelona el 26 d'agost de 1318 va adreçat a Bernat de Segalar, escrivà de porció de la reina Maria [Maria de Lusignan, germana d'Enric II de Xipre, que, a la mort de Blanca, va casar-se per poders a Nicòsia el juny de 1315: a mitjan desembre del mateix any es va solemnitzar la boda reial a la ciutat de Girona], donant-li noves ordenances per al règim interior de la casa reial, amb l'ordre de compliment amb tota exactitud.

En un altre document:

"Aquesta es la ordinació que'l senyor Rey fa en casa de la Reyna: Encara ordona el s. R. que'n Domingo de Muntanyana sia comprador e sobrecoch e provezca aquests II oficis e que aia I home de peu, qual ell se volrà, qui li aiut a comprar e aia altre qui provezque e li aiut en la cuina, del qual el s. R. li provehirà..." (Martínez Ferrando 1948, vol. II: 84-5, nº 261).

En una carta del rei al seu cunyat Enric III de Xipre trobem:

"Excellenti principi domino Enricho...Ceterum quia eadem domina regina sex servis eiusdem quorum alteri vocantur Iohannos et Bertrandus, cochi, et reliqui Alison..." Aquests dos personatges, *Iohannos et Bertrandus*, ja figuren en el testament de la reina, datat a Tortosa el 2 d'abril de 1319. Entre les seves últimes voluntats, consta la dotació d'unes quantitats de diners a dos cuiners, que eren els de la seva casa reial.

"...Item dimittimus Iohanni, coco, trecentos bisancios, et Bertrando de Xipro ducentos bisancios".

Durant la campanya de Múrcia de Jaume II, el 1296, sabem que el seu coc era Joan de Pulla (19) el qual, el 24 de maig va rebre el sou pels serveis prestats. Amb anterioritat (el 5 de maig) i en el setge d'Oriola, el rei mana que li enviï de València 1 quintar de prunes, 50 ll de sucre rosat, 20 ll de sucre violat, 2 pans de sucre blanc de 40 ll: 25 ll de xarop violat. Tots aquests queviures eren per a la taula reial, així com per als nobles i la seva comitiva, car la tropa havia de conformar-se

(18) "*Encara que la primera esposa de Jaume II va ser, efectivament, Blanca d'Anjou, amb anterioritat, el monarca havia contret matrimoni civil amb Isabel, filla de Sanç IV de Castella i Maria de Molina, però la unió no es va arribar a dur a terme mai de forma oficial, en trencar-se l'aliança amb el rei castellà*" (Castellano 1998: 31, nota 16).

(19) "*Joan de Pulla, personatge important, potser també de la família de Manfred, que veiem encapçalar el seguici de l'infant [Pere] pel novembre de 1268*" (Soldevila, Història de Catalunya, 1963: 341). Pulla seria un cognom originari de la regió italiana de Puglia.



Els primers vademècums culinaris (el “*Sent Soví i D'aparellar de menjar*”)

L'estudiós de la historiografia culinària medieval catalana, seguint un estricte ordre cronològic, disposa de dos receptaris de cuina que han estat editats. Són, és clar, els coneguts *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, que es conserven en dos manuscrits, l'un a la Biblioteca Històrica de la Universitat de València i l'altre a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona.

L'any 1979, Rudolf Grewe va publicar-los (*Libre* 1979) atribuint al manuscrit de Barcelona el *Llibre de Sent Soví*. Però posteriorment els professors Soberanas i Santanach van fer una revisió molt acurada dels dos textos i van demostrar que el manuscrit de València, és el “verdader” *Sent Soví* i que el de Barcelona correspon al *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* (*Libre* 2003). Més recentment, Santanach ha fet una nova edició del *Sent Soví*, en homenatge a la figura de Grewe (*Libre* 2006).

Hom creu que el *Llibre de Sent Soví* fou escrit al primer terç del segle XIV (és una mostra del català primitiu) i també que és una recopilació de textos anteriors a tall de manual pràctic, és a dir, una eina de treball que estaria a disposició dels professionals dels fogons de la seva època, motiu pel qual les receptes no són gaire explícites i inclouen unes mínimes indicacions generals (*Libre* 2006: 12 i 14).

El compilador del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* fa constar: “*per esperiència de un bon coch del rey d'Anglaterra, ab consell d'en Pera Ffalip, servicial del dit senyor rey, en l'any MCCCXXIII. E fou apellat rey per los escudés he cochs de tota la terra d'Englaterra*”. Malgrat això, hom considera poc probable que realment l'autor hagués estat cuiner reial, atès que dins el receptari no apareixen indicis d'elaboracions que facin pensar en la cort normanda, tal com apunta (*Libre* 1979: 43). El receptari del *Sent Soví* és un exponent clar de la cuina mediterrània de l'època, amb claríssimes aportacions romanes i andalusines.

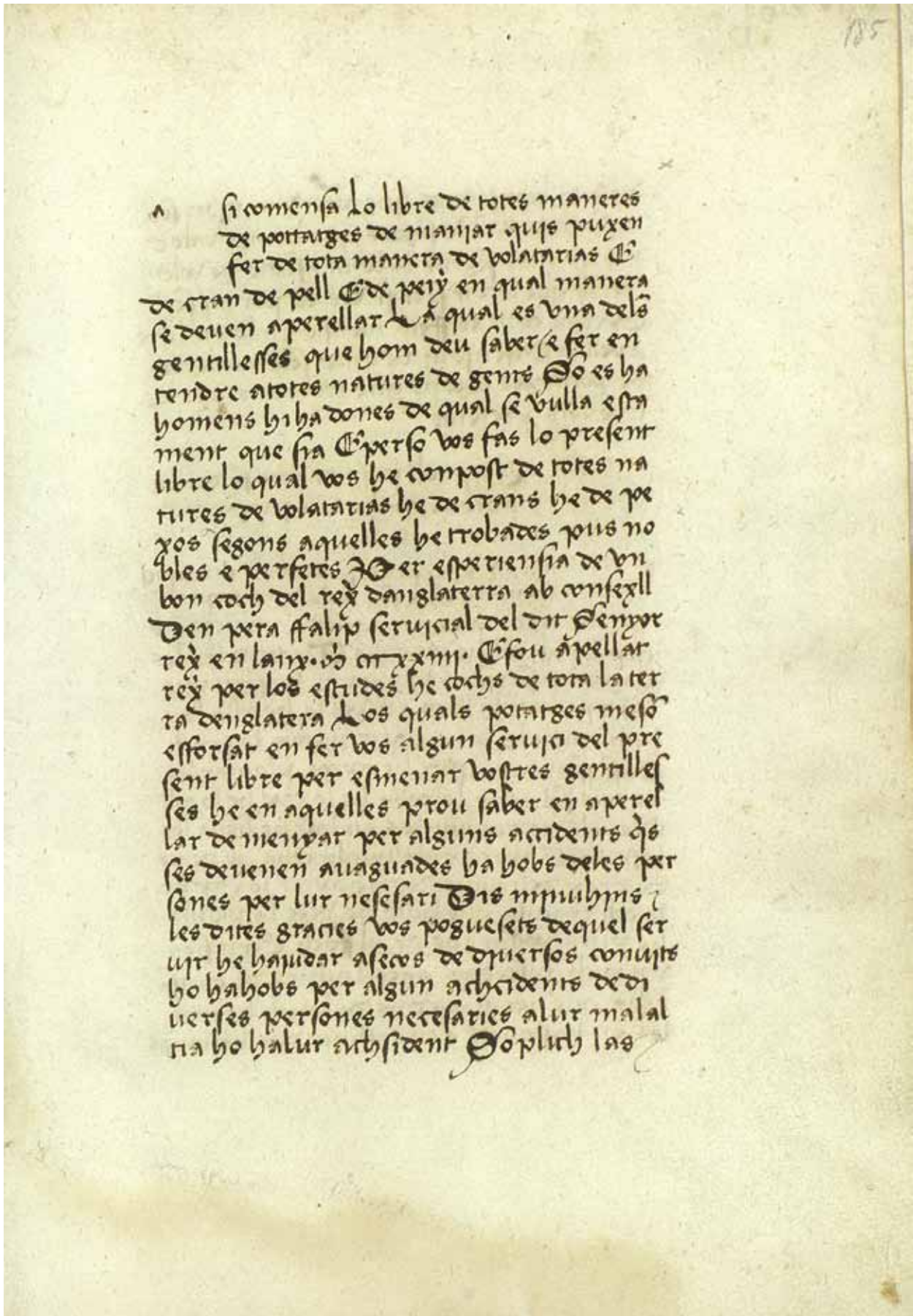
Un especialista en la matèria matisa: “*De fet, les relacions entre la península Ibèrica i Anglaterra són lluny de ser inexistents al final de l'Edat mitjana i l'estància llarga d'Eleonor de Castella, muller del rei Eduard I del 1254 al 1290, va poder acostumar els palaus insulars a la cuina i als cuiners espanyols*” (Laurieux 1997). Però aquest autor, en nota a peu de pàgina, afirma que, malgrat tot, cap cuiner ibèric no figura en el seguici de la reina a la seva mort.

El que sí és molt clar és: “*que la literatura culinària anava principalment adreçada a la noblesa i als prínceps. Però aquest interès s'amplià a les taules de la burgesia i a eclesiàstics benestants*” (Torras 2004: 198). Recordem que l'any 1324 regnava a la Corona d'Aragó Jaume II. Cal recordar que el *Sent Soví* és més antic que el francès *Le Viander*, de Guillaume Tirel, més conegut com Tayllevant, que fou escrit després de 1373, i que *Le ménagier de Paris*, que data de 1393, dels quals els francesos n'estan tan cofois i, per descomptat, que l'*Anònim toscà*, escrit a la segona meitat del XIV, així com anterior als primers textos anglesos i alemanys, *The forme of Cury* i *Daz Buch von guter Spise*, ambdós de finals del XIV.

La seva interpretació és difícil fins i tot per als lingüistes, a causa d'una redacció complexa, pròpia de l'època. Qui vulgui posar en pràctica alguna de les dues-centes vint receptes que inclou se'n sortirà amb moltes dificultats, sobretot perquè no s'hi detallen les mesures i pesos, a excepció d'algunes mescles d'espècies i de condiments, aspecte que l'autor anònim procura especificar amb precisió (aquesta opinió, però, no és general, car hi ha algun autor que ho troba molt planer). Tanmateix no entro en més detalls del seu contingut –com he fet en altres casos– perquè avui dia aquest receptari és prou conegut en l'àmbit culinari.



Llibre de Sent Soví



a si comença Lo libre de totes maneres
 de portages de manjar quis puxen
 fer de tota manera de volatris &
 de cran de pell & de pey en qual manera
 se deuen apertellar & a qual es vna dels
 gentillesses que hom deu saber & fer en
 rendre a totes natures de gens So es ha
 homens hi ha dones de qual se vulla esm
 ment que sia & per so vos fas lo present
 libre lo qual vos he compost de totes na
 tures de volatris he de crans he de pe
 xos segons aquelles he trobades plus no
 bles & perfectes Per experientia de vn
 bon cochy del rey d'anglaterra ab consell
 Den per a falip seruyal del dit Senyor
 rey en l'any .v. m. cc. lxxiii. Es fou apertellar
 rey per los estudis he cochs de tota la ter
 ra d'anglaterra Los quals portages meso
 effortar en fer vos algun seruyal del pre
 sent libre per esmenar vostres gentillesses
 he en aquelles prou saber en apertel
 lar de menjar per alguns accidents qe
 ses deuenen auagades ha hobs deles per
 sonas per lur necesari Dis m'p'v' h'ns
 les dites gracies vos poguesets de quel ser
 uir he ajudar a fecs de d'v'ersos conuets
 ho ha hobs per algun accidents de di
 uerses persones necessaries alur malal
 tia ho halur arthident Soplich las

Manuscrit 68. foli 185. CRAI-Biblioteca de Reserva (Universitat de Barcelona)

Les Pàgines 139-145
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Elionor de Sicília [1325-Lleida 1375], infanta de Sicília i reina d'Aragó (1349-1375), tercera muller de Pere III

Gràcies a la investigadora Ulla Deibel disposem d'algunes dades, esparses, això sí, sobre la cuina de la reina Elionor, tercera muller de Pere III.

Dins la cort els servidors estaven dividits en cinc classes, segons els seu estament i la tasca que feien.

Els de primera classe rebien cada trimestre una retribució de 900 sous barcelonesos. Eren el majordom, el camarlenc i el tresorer. Alguns d'ells reberen a més 450 sous barcelonesos per vestir. En la segona categoria, que rebien 450 sous, trobem el comprador, dos metges, el protonotari i el confessor. En la tercera, amb una retribució de 360 sous, estaven el panicer, el *cavalleriç*, sobratzembler, el sastre, el reboster, el secretari, l'escrivà i el sobrecoch, Jacob de Vita.

En la categoria següent, figura el "cuiner major", Pere de Benavarre, que vigilava *"la cuyna de la boca real"*. El *"museu"*, Ferrand de Graylla, *"cuydava del rebost, hont se guardaven les provisions de boca. L'argenter"*, Palazi del Molí, era valet de cuyna. D'ajudanta de cuyna ne feya una *"lavanera" nomenada Isolda, que cuydava de rentar las viandas"*.

Tots ells estaven al servei de la Reina. Segons sembla, la Reina, els hostes i la cort podien estar a la taula del Rei, però en canvi aquest no era comensal de la seva muller i podia menjar sol o acompanyat.

Si ens preguntem què es menjava a la cort de la Reina, sota la direcció del mestre Benavarre, si ens atenem al que ens explica Deibel, eren *"particularment estimats els indians, els capons i els galls dindi"* (22).

Sovint també hi havia animals de ploma, com el pollastre, i els de cacera, com serien perdus, guatles, tudons i grues. Com a peces grans, vedella, vaca, xai i porc. Els porcells farcits i la llebre també formarien part de la taula de la Reina. Deibel comenta que en certa ocasió fou servit gat, un dia que a la cuina de la reina es van coure botifarres, encara que en aquesta ocasió tan sols el menjà el seu següent rei.

Tal com diu el Mestre Robert, en la recepta *De menjar de gat rostit*, era condició indispensable que el cap no s'aprofités: *"...e guarda que nengú non.n menjàs per la vida, car per ventura tornaria orat"*. Menjar el cap comportava tornar-se boix (Mestre 1982: 77).

Pel que fa al companatge –*"allò que es menja amb el pa o endemés del pa"*, segons el DCVB-, servien fideus de formatges aragonesos, naps, cols verdes, espinacs, llenties, faves, cigrons, i amb menys freqüència, espàrrecs i enciam, entre d'altres. Seguint les disposicions eclesiàstiques en temps de Quaresma a la taula de la cort no hi mancaven tots els peixos frescos usuals o salats: llenguados, calamarsos, pagells, orades, llagostes, arengades, sardines i "torts". Aquest últim ha de ser el llavió, conegut també com tord, tord gros, petart, tabans i griva (23). Era normal, a l'època que ens ocupa, que tant els plats de peixos com els de carn fossin servits amb salses agredolces.

A les postres, no hi mancaven *"torrons melats de festucs y de comins"*, igual que les neules i els flams, així com formatges, especialment de Mallorca.

Hom creu, però sense cap aportació documental, que la mateixa Reina s'encarregava d'escollir els menús de cada dia d'acord amb els gustos i costums dels membres de la seva cort. Les infantes també gaudien dels seus capricis i preferències gastronòmics. Per exemple, la infanta Elionor [1358-1382] es feia enviar prunes confitades de Sicília en un recipient d'argila i caixes plenes de figues i panses de València. Elionor tenia el seu comprador, Ramon Estanyet, ajudat per un sotscomprador, Sanç de lo Gran, que es feien càrrec dels desitjos, capricis i comandes de la Reina. S'encarregaven

(22) Molt avançada estava l'autora, car els galls dindis són d'origen americà i no són documentats a Catalunya almenys abans de mitjan segle XVII, segons el DCVB.

(23) És curiós que figurés a la taula de la Reina perquè avui és comestible però sense interès econòmic (Lloris 2002: 77). Deibel, d'un manera incomprensible, cita també el bacallà, que arriba a Catalunya uns segles després dels monarques catalanoaragonesos (Garcia i Fortuny 1992). Sobre el treball de Deibel s'ha dit que, malgrat que obtingué un premi, "no sembla pas que el meresqués" (Riera i Sans 2005: 486, nota. 7). Comparteixo aquesta afirmació.



tant de la compra de queviures com del farratge dels animals de bast i de sella de la pròpia Reina. La mitjana que es gastava a la cort anava de 150 a 200 sous diaris. En concepte de llenya, verdures, formatge, mantega, sègol, sèmola, fideus, etc., 98 *solidos* i 7 diners. En concepte de carns, aviram i peix, 33 *solidos* i 7 diners; de pa, 4 *solidos*; de vi, 28 *solidos* i 4 diners; del rebost, és a dir, espècies, confits i cera, 12 *solidos* i 8 diners i de civada 9 obl.

Un càrrec important a la cort era el de reboster o administrador de la cambra major de provisions. Custodiava la roba i els utensilis de taula. Per a l'ús personal de la Reina hi havia tovallons de fil i per a la resta eren de roba d'inferior qualitat. Entre els estris de cuina es disposava d'un saler daurat, amb les armes de Sicília esmaltades. Per a la sal s'empraven culleretes d'argent daurat. A més, ganivets amb mànecs guarnits d'argent, cristall, coralls i fusta d'ivori i un colador d'argent daurat per filtrar el suc de les taronges. La Sobirana prenia el brou en una escudella de dues nanses i, cada dia, davant d'ella es tastava el vi en una tassa "treballada a l'anglesa". Les safates, escudelles i plats d'argent eren els emprats per als àpats. La beguda, una barreja de vi i aigua, era servida en tasses adornades artísticament. Aquí es veu molt clarament que el sobrecoch i el cuiner major no són una mateixa persona; són dos càrrecs completament diferents. També formaven part d'aquest grup un cavaller salvatge, un ministrer, dos cambrers, un capellà, l'almoïner, l'escrivà de ració, escrivans del tresorer i l'especier, Berenguer Marquès. Aquest últim és interessant perquè demostra que la Reina disposava d'un especier propi i no havia d'adquirir les espècies a un professional aliè a la Corona, és a dir, no havia d'anar a comprar a un establiment. Si la reina disposava d'un especier, és clar que també el tenia Pere III i segurament eren una sola persona. Marquès és citat durant el regnat de Joan I en el cens del 1389 (Marsá 1977: 23) (24). Altres persones de la Cort com homes de peu, porters, ajudants de cambra i ajudants de sastre, rebien 116 sous, 3 diners cada trimestre per provisió.

Les retribucions més baixes eren destinades als subalterns del *cavalleriç* o els correus, i anaven dels 101 sous, 3 diners barcelonins, 95 sous, 6 diners als 75 sous, tots barcelonins. Per fer-nos una idea del valor dels sous, per exemple i amb dades de l'any 1376, sabem que el jornal d'un mestre artesà era d'uns 4 sous, el d'un manobre d'uns 2 sous, els obrers menys qualificats cobraven 16 diners. Les despeses en alimentació diària d'una família de quatre persones eren aproximadament d'un sou i mig (Batlle 2002: 149).

Amb motiu de la coronació d'aquesta Reina –que es va celebrar a Saragossa el 5 de setembre de 1352–, alhora que el jurament del primogènit Joan, sabem que el rei Pere va escriure una carta, probablement als jurats de Saragossa, ordenant que possessin tots els mitjans necessaris per tal que les viandes fossin d'acord amb l'esdeveniment que s'havia de celebrar, però el document no especifica ni els queviures ni les quantitats. Això té una explicació, ja que la coronació de les reines no es feia el mateix dia que la dels reis i ni tan sols en diumenge o en dia de fira (Riera i Sans 2005: 489 i 491).

Madona Sibilla de Fortià [1350-1406], quarta muller de Pere III

Madona Sibilla, coneguda com la reina empordanesa, pertanyia a la baixa noblesa. Quan es va casar amb Pere III era completament analfabeta, raó per la qual el rei va escriure a la prioressa de Sixena perquè li enviés dues monges que ensenyessin de lletra a la reina (Batlle 2002: 186).

Una vegada proclamada reina, d'entre els servidors de la seva casa anotem Bernat Ramon de Vilamarí, com a sobrecoch; Guillèm Jordà, com a museu i Domingo d'Alfambra i Pere Secanell, com a cuiners majors. Què preparaven Alfambra i Secanell per a la Reina i la seva cort?

(24) "Els especiers o apotecaris són els professionals que practiquen l'art de l'especieria o apotecaria...Ultra la qüestió terminològica, cal precisar que l'art d'especieria, a la baixa edat mitjana, depassava amb escreix el que actualment es coneix com a farmàcia i fins i tot el que tradicionalment s'ha considerat l'apotecaria o especieria. Al costat del fàrmacs i les drogues, els especiers o apotecaris oferien espècies culinàries, matèries tintòries, confits de sucre i de mel, melmelades, fruita seca, productes de papereria, perfums i objectes de cera" (Vela 2007: 22).



Gràcies a Josep M^a Roca disposem de dades molt interessants segons el *Llibre de Comptes*.

La seva taula era ben proveïda de peix: congre sec i fresc, rèmolts, calamars, pagells, barbs, pagellons, orades, torts, llagost, llices, sardines, palaies, “merlucies” salades, arengades, corballs, anfós, molls, sardines salades, dèntols, delfí, pops, llagostins, cigales, tonyina salada, llampresa salada, sèpies, sorra de tonyina, anguiles, sorells, verats, serrans, marbres, esturions, bogues, aranyes, gambes, etc. Com podem apreciar, pràcticament tots els peixos del nostre Mediterrani.

La llampresa salada la menjaven amb mostassa francesa, elaboració que trobem documentada en el *Sent Soví*.

Resulta curiosa també la presència de la sorra de tonyina, que és la part més delicada d'aquest peix. Un fet que sorprèn és que quan el peix s'havia de transportar de lluny, i per tal d'assegurar la seva conservació, es feia fregir prèviament. Es transportava per bèsties de bast.

Pel que fa a les carns, tant blanques com vermelles, tampoc quedava curta la llista: carn de moltó, de bou, vaca, que s'adquiria a l'engròs, així com els menuts, conills i cabrits. Era servida a l'ast o cuita.

Si parlem del porc que se sacrificava dins les dependències, es menjava tant salat com fresc, sense deixar d'esmentar les seves elaboracions, com baldanes, sang, ventre, caps i totes les altres parts. Les botifarres, en certes ocasions, eren condimentades amb *oruga*, és a dir, la ruca, ceba i fonoll. Unes de les exquisideses eren els peus de porc, que cuinaven amb naps de Vic, les llonganisses i els porcells farcits amb ous. Cal dir que, evidentment, no tan sols amb ous sinó que aquests servien per lligar el julivert, marduix, ceba, alls (opcional), panses, que eren els components que trobem en la recepta *Qui parla con se ffercex porcel*, dins el *Sent Soví*.

Era freqüent la carn d'aviram, com gallines, pollastres, coloms *pahoners* [?], capons, oques, ànecs o paons, que es cuinaven embrocats; també els galls salvatges embolicats (*aborraçats*) amb cansalada. Els conills casolans, és a dir de gàbia, s'alimentaven amb civada. La caça amb falcons, tan pròpia de l'Edat Mitjana, era present amb perdius, perdigons, tudons, conills, tords i coloms roquers.

D'una forma especial també es documentat el porc senglar (*porch givillí*, de l'àrab *jabalí* “muntanyenc” don ve el mot castellà). Com a curiositat i alhora contrast, en una de les estades de la Reina a Lleida, es comprà una partida de vint i cinc pardals, que costaren un total de 22 diners.

Tots aquests aliments eren condimentats: alls secs que es guardaven en forcs o, de temporada, tendres; clavells, safrà, sal de roca i de pans, cebes, fonoll, julivert, pebre, canyella, comí, menta. Vi grec per al peix amb salsa, mantega, vinagre blanc, especialment adreçat a la pebrada; oli, sagí, llimona, magranes agres i farigola. Un condiment que convé destacar és l'agràs, que preparaven amb els brots i els grans de la vinya.

Com a edulcorant usaven la mel, que es guardava en olles de terrissa, emprada per a les elaboracions de crispells de borratges, els qual s'impregnaven de mel, i per als torrons de festucs i comuns que s'elaboraven amb cassola de terrissa. El seu ús especial era per a l'elaboració de la *salsa de pago*. Dels dos receptaris medievals, *Sent Soví* i *Libre del Coch*, l'elaboració més ajustada és la de l'últim, que es composava d'ametlles torrades, pa torrat, el fetge del paó, capons o gallines, rovells d'ous, suc de taronges o vinagre blanc i canyella.

Com element comú en totes les cases reials catalanes, la mel s'emprava per elaborar el piment, així com els granyons. Aquests últims els trobem citats diverses vegades al *Libre del Coch*, que en dóna una extensa explicació, encara que per endolcir s'empra el sucre en lloc de la mel. El granyó, segons l'editora, eren “*grans de forment* [blat de la millor classe] *bullits*”. Sembla que no figura dins el *Sent Soví*.



L'altre edulcorant, el sucre, era present per elaborar les neules, piment, salsa blanca, flaons, truitada i el formatge fregit. Entrava també en la composició de la *ginestrada* o *genestada*, que corresponen al *Sent Soví* i *Libre del Coch*, respectivament. Se li donava aquesta denominació perquè acabada la seva elaboració tenia un color de ginesta, per l'efecte del safrà: "*mit-hi safrà, en guisa que torn a col·lor de ginestra*".

També es feia servir per a la salsa blanca, però cal dir que en el *Sent Soví*, capítol XXXVIII. *Qui parla con se fa salsa blanca ab let de melles*, no hi figura el sucre. En canvi, dins *De salsa blanca*, del Mestre Robert, és present a l'hora de posar-la per damunt de l'escudilla. Entre les dues receptes hi ha variacions substancials pel que fa als condiments. En el segon figura *l'aygua-ros*, és a dir, l'aigua de roses. Se servia amb gallina a l'ast o bullida. Una salsa semblant d'aquest darrer autor és la *Salsa lisa per a volateria de olla*.

Amb el sucre també elaboraven els flaons, amb formatge fresc, mantega ous i menta, postres que encara són vigents a Eivissa i Formentera. També en podem trobar elaboracions semblants a Menorca, Olot i el Maestrat. Era típic de Pasqua. Mestre Robert recull la recepta *De flaons*.

Pel que fa a les verdures seguien el cicle natural de l'any. Estan documentades les cols verdes i blanques, brotons, espàrrecs, espinacs, fesols i pèsols tendres, lletugues, faves tendres que ofegaven amb menta i el blet blanc o verd.

També es consumien els porros, "*dels quals ne feyen molt ús les dides*". Aquesta seria la creença que la seva ingestió produïa llet materna, és a dir, que era galactògen. També les escalunyes, raves, cogombres, tàperes i albergínies, aquestes fregides i empolsades amb formatge sec rallat. Sobre aquesta elaboració, la que s'assembla més és la del *Sent Soví*, capítol CLIII. *Qui parla con se deuen aperellar de manjar altra manera de albergínies*. El formatge emprat generalment era d'Aragó. Aquest, juntament amb el de Mallorca, era el més preuat.

Els cigrons es consumien bullits amb panses o bé "*xafats y torrats en caçola de terra, con fan encara en algun lloch de la Costa de llevant, conservant el mateix nom de torrons*". Igualment menjaven lleties, castanyes, carabasses, olives, etc. En el capítol de les pastes, hi trobem la sèmola. (25).

Pel que fa a la beguda, la Reina bevia el millor vi grec que li portaven de diferents indrets. També vi vermell, anomenat de la Reina, així com malvasia, vernetgella i Carinyena.

Per les festes assenyalades no faltava el piment, que s'elaborava segons fos la Reina o la Infanta, fet amb vi grec o vi blanc, respectivament. Les salses, és a dir, les espècies així com el sucre i la mel per elaborar-lo, eren proporcionades per l'especier. Es guardaven en estris de terrissa.

(25) Pel que fa a l'alimentació de la Infanta, procuraven que fos elaborada amb preparacions escollides i pròpies per una persona de la seva edat. Li servien sèmola i farro, quan era una petita. Aquesta última elaboració presenta problemes d'interpretació atès que els diccionaris catalans no recullen la forma d'elaboració antiga. El Mestre Robert, dona la recepta, "*Potatge de farro. Es mester que prengues lo farro e renta'l bé ab aygua freda doas o tres vegades...*" És a dir, no aclareix de quin gra es tracta. Al final: "*E aquesta escudella és molt bona per los homes qui són malats perquè és escudella molt delicada*". (Mestre 1982: 50). També li servien una sopa, elaborada amb brou, aromatitzada amb gingebre, rovells d'ous i sucre, tal com es troba dins (Mestre 1982:93). Encara que no d'un forma explícita, el *Sent Soví* ens ofereix la recepta, *Qui parla con se coen gaulines en olla, on opcionalment, si poden fer sopes*. (Libre 1979:102-103). El DIEC2, diu: "*farinetes bullides o fregides fetes amb farina de blat de moro*". El DCVB: "*Farina grossa de blat de moro, que es menja frita o bullida a manera de farinetes*", dóna l'equivalent castellà de polenta. Com és ben sabut el blat de moro es d'origen americà, i es contradictori que aquest diccionari ofereixi com exemples documents del segle XV. En castellà, *El Diccionario de Autoridades*, el defineix com: "*Cebada a medio moler, después de remojada y quitada la cascarilla, que se hace para alimento y medicina, que nutre y refresca. Laguna dice que se hace de trigo y de la cebada.; pero el que comúnmente entendemos por farro es el de la cebada, a distinción de la sémola que se hace de trigo*", i al contrari sèmola significa "*trigo candeal desnudo de su corteza*" o "*trigo quebrantado a modo de farro*", segons ens explicita el mateix diccionari.

Les Pàgines 150-158
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Ferran I d'Aragó

**Conegut com d'Antequera i també el Just i l'Honest (Medina del Campo, 1380 - Igualada, 1416).
Primer monarca catalanoaragonès de la dinastia dels Trastàmara**

Sobre aquest rei disposem d'algunes dades pel que fa a la seva coronació, que tingué lloc a Saragossa el 1414. El total dels convidats fou de 335, repartits entre la noblesa, clergat i les universitats del Principat, València i d'Aragó. Si bé, com sempre, les cròniques no són gens explícites sobre el menú que fou servit, en canvi tenim dades de les menges que foren servides a la sala: *"Fueron traídos, a las dichas tablas, muchas viandas e manjares de pavones, e capones, e gallinas, e diversos potajes; que muy solemnemente entró el primer manjar por la puerta de la sala, e venían en los taxadores pavones con sus colas alçadas cubiertos los cuerpos dellos con fojas de oro e sus armas de Aragón, e tenían con la divisa de la estola"*. Entre representació i representació: *"Entró el mayordomo con el segundo manjar, los platos y tajadores llenos de muchos capones e pasteles dorados e pasteles de diversas aves vivas e otros muchos manjares"* (Salicrú 1995: 744-745).

Com a nota espectacular, quan es van obrir els pastissos van sortir unes aus volant. Per als preparatius s'importaren sis càrregues de sucre de Sicília. La part que era destinada a l'elaboració dels confits, el rei ordena a l'inici del mes de desembre que es lliuri a l'especier reial, Guillem Casanyes, per tal que pogués tenir temps suficient per a la seva preparació, que es va fer al palau de l'Aljaferia.

Es donà el cas curiós que els traginers que es dirigien a Saragossa amb els animals de bast carregats amb les caixes de l'especier, van descarregar i abandonar les mercaderies a Fraga. El rei, davant aquesta gran desafecció, va ordenar que fossin cercats els infractors i enviats a la seva persona perquè fossin castigats. Al principi del mes de desembre, el rei mana que s'enviïn a Saragossa els animals necessaris per a l'esdeveniment per tal de poder engreixar-los fins al seu punt òptim.

El batlle general del regne fou l'encarregat de buscar i comprar seixanta-set paons, entre mascles i femelles, tasca que sembla que no fou fàcil. A un dels porters reials li van caldre quinze dies per aconseguir-ne trenta-nou al comtat de Dènia. A un altre li calgueren nou dies per trobar-ne sis i la resta foren adquirits a la mateixa València. Els animals foren portats, primer a València, en cabassos de palla d'ordi i en sàrries; després un sarraí els va portar en diversos viatges. Aquesta mercaderia tan preuada, durant el viatge, fou alimentada amb dacs i pa. Pel que fa als capons i a les gallines, foren adquirits a diferents contrades de l'Aragó. La fruita fresca, com es lògic, procedia de València: poncirs, llimones, taronges i llimes, transportades amb molta cura. També foren enviats des de Barcelona vi grec, malvasia, sucre, gíngebre verd, pomes, confits i *salsos* [salses] *finés*.

Una altra dada que he pogut aplegar sobre aquest monarca és que amb motiu d'una malaltia que va patir l'any 1415, des de primers de juny fins a mitjans agost, el metge reial li va diagnosticar que tenia pedres als ronyons. Consultaren entre d'altres metges i al final, entre altres remeis, administraren al rei una purga *"que se compone de caldo de gallo viejo"*. Hi ha l'anècdota que quan l'apotecari reial va anar a buscar l'olla del foc, es va trencar el fons de l'estri i tot el seu contingut va caure i l'apotecari es va quedar amb les nanses a la mà. El rei va poder superar aquesta malaltia però va morir a Igualada el 2 d'abril de 1416.

Maria de Castella

**(Segòvia 1401- València 1458), infanta de Castella i reina consort d'Aragó (1416-1458)
Casada amb l'infant i futur rei Alfons el Magnànim**

Maria fou una persona malaltissa. Lluís Comenge, historiador de la medicina, confirma que la Reina era neuropàtica i sembla que no tenia gaire virtuts; era goluda, epilèptica i "donada a la beguda". Es va casar molt jove i fou estèril. Al llarg de la seva vida va patir moltes malalties. Els documents parlen d'"accidents". L'estudi de Comenge conclou que patia pèrdua dels sentits i del moviment, convulsions i coma o letargia, ocasionats per un problema uterí. El seu metge personal,



Francisco de Burgos, seguint el pla curatiu prescrit pels millors especialistes del moment, manava el règim alimentari de la Reina, a base d'*ordiates*, brous de polla petita, d'aus i ocells tendres i vi blanc molt aigualit, i li prohibiren tots els aliments de major nutrició en el casos d'estat febril (41). En una altra de les seves contínues malalties s'adreça als "batlles" de Morvedre, Borriana i Villa Reial, perquè li enviïn periòdicament francolins per a la curació i règim de la seva reial persona. Cal recordar que aquesta au, entre una perdiu i faisà, tant a l'Antiguitat com a l'Edat Mitjana, fou molt preuada i present tan sols a les taules privilegiades.

En un estudi comprès entre el 1416 i el 1433, tenim dades dels sous trimestrals del personal de la seva cort. El sou del *sobrecoc* era de 360 sueldos, és a dir, 4 sous diaris; el *coch*, 270 sous, que són 3 sous al dia i l'*ajudant de cuyna/moço de cuyna*, 120 sous, equivalents a 1,33 sous, aproximadament. (Gascón 2004: 53-54).

Alfons el Magnànim V d'Aragó

(Medina del Campo, 1416-Nàpols, 1458)

Fill primogènit de Ferran d'Antequera i Elionor d'Alburquerque

De la cort d'Alfons *el Magnànim* tenim força documentació pel que fa a la presència de sobrecocs i cuiners, sobretot gràcies a la publicació recent d'una tesi de doctorat (Sáiz 2003).

Seguint les dades d'aquest investigador, la *domus regia*, segons una reglamentació interna, estava formada per 96 oficis, amb un total de 277 membres entre cortesans i domèstics, tal com determina en "*Lencartament fet lo senyor rey Alfons quart dels oficials e domèstichs de casa del dit senyor axí de cavall com de peu, de llur quitaçió, provisió, vestir e drets pagats*," datat molt probablement abans del 1420. Entre els cortesans figuren els "copers", "botellers" majors, "sotsboteller", "panicers", "pastadors", "trinxants o escuders qui tallan davant lo rey", "talladorers", etc., en nombre que va d'un a dos membres i 2 "sobrecocs". Pel que fa als domèstics, figuren, "ajudants de la paniceria" "pastadors", així com altres oficis de la Cort, juntament amb 2 "cuyners", 2 "cuyners de companya", 1 "museu" i 1 "ajudant de museu", a més dels encarregats del bestiar. Molts dels membres esmentats disposaven a més a més de cavalcadures: els "sobrecocs", dues cavalcadures cadascú, i els "cuyners", una cavalcadura per integrant: era el que es coneixia com "companyes de cavall de casa". Sembla que aquestes es mantingueren vigents a la casa d'Alfons el Magnànim tant en temps de guerra com de pau. Per tant, tenia una doble funció: per un costat com a seguici de servei, representació i escorta i, per l'altre com a potencial de tropes de cavalleria del rei (Sáiz 2003: 143). El fet de disposar de cavalcadures ja ve del temps de Pere *el Cerimoniós* (1383) i fou renovat per Joan I (1388). És evidentment, de caràcter defensiu (42).

El 16 d'octubre de 1413, l'infant Alfons, futur Alfons el Magnànim, des de Barcelona, escriu una carta al seu pare, el rei Ferran d'Antequera, i li demana que escrigui al papa recomanant Diego de Llúria, sobrecoc de l'infant, de l'Orde de Calatrava, per a la comanda de Maqueda. El 26 d'octubre hi insisteix.

(41). Era una de la quatre febres quartanes que distingien els antics. Se li administrava un xarop compost d'arrels de fonoll, julivert, espàrrecs, api, enciam, tàperes, mel rosada, sucre, espicanard i sucre, entre d'altres (Comenge 1904: 23).

(42) "*Per ço com los reys e els altres grans senyors deven fer tota llur pujança de hever llurs domèstichs e familiars bé encavalcats e muntats e bon cavalls e de bons cosers per ésser aparellats a defendre llurs regnes e terres, e si mester serà a resistir a llurs enemichs, e majorment al temps d'ara que sap hom que grans e innumerables companyes estranyes són en diverses parts del món dampnificant, tolent e ocupant-se, per via de tirania e en altra manera les terres e regnes que poden pendre e troben sens defendre, volent lo dit senyor metre a bon estament la sua casa per ço que ls seus domèstichs e familiars sien bé encavalcats e prests per si mester serà fer a la defensió de sos regnes e terres e esvahir los enemichs quant mester y sia, ha feta la ordinació següent*" (Sáiz 2003: 141). Aquí se'ns presenta un dubte. Els esmentats "cuyners", crec que serien els que anirien a l'avançada per cuinar i els "cuyners de companya" serien els que formarien part del seguici reial. El que no entenc és perquè els cuiners feien servei d'armes, o millor dit, una doble funció, la del seu propi ofici i la d'armes.



Amb data 26 de juliol de 1414, el rei Ferran, des de Morella, escriu a la seva esposa, la reina Elionor, manant-li que vigili els àpats de l'infant Joan:

“El rey. Reina muy cara e muy amada muller: Segunt havemos entendido, nuestro e vuestro muy caro fillo, duch de Penyafiel, no serva algun tempore en su comer, la qual cosa, lo que Dios no quiera, lo podría fazer venir a retruar, lo que sería muyto más pijor que la malaltía primitiva” (López 2004: 242, doc. 310).

Tot seguit tramet al Príncep una carta recomanant-li moderació en el menjar:

“El rey. Muyt caro e muy amado fillo: Segunt havemos entendido, après vuestra convalencia no servades rienda en el comer, queriendo satisfacer el apetito, la qual coisa es muyt periglosa fazervos retruar e venir en pyor articlo que de la malaltía primitiva, por que vos rogamos afectuosament en el dito comer servedes tempore, en special per algún tiempo daqui a que vuestra persona sea en plena firmeza de sanidad, e siades obedient a la ordinación de los metges cerca del dito articlo” (López 2004: 242-243, doc. 311).

Encomanar-se a Déu sembla que era una pràctica comuna dels monarques.

El príncep Alfons escriu una carta al Rei, amb data 26 d'agost de 1414, per demanar-li llicència per nomenar com a pastadora de la seva casa Maria González, esposa del seu cuiner. (El que no sabem és el nom del cuiner). La resposta del Rei no es fa esperar i, amb data del 3 de setembre, escriu al seu primogènit acceptant que González sigui la pastadora (López 2004: 284, doc. 387).

El 17 de maig de 1425, fa donació al seu “coc”, Berenguer Cama, de l'ofici del “guardianat de la mar” de Ciutat de Mallorca. ACA, Cancelleria, registre 2576, fol. 52r: Zaragoza, 17-5-1425. Dins (Sáiz 2003), no he trobat cap referència a aquest càrrec (43).

Ferran el Catòlic

(Sos del Rey Católico, Saragossa 10 de maig de 1452 - Madrigalejo, Càceres, 22 de gener de 1516)
II d'Aragó, València, Mallorca i Barcelona, III de Sicília, V de Castella i I de Navarra

Gràcies a la pacient tasca del professor Miguel Gual Camarena, tenim dades dels servidors de la cort del Rei infant entre els anys 1458 i 1462, és a dir, des de quan tenia sis anys fins als deu.

L'any 1458, l'infant gaudeix del servei de 2 patges. L'agost del mateix any ja en té 44 i en els mesos següents, la nòmina s'amplia fins a la xifra de 118, una quantitat prou important i que ens dóna idea de l'ostentació de la seva cort. En aquest llistat figuren ben especificats el sous diaris, els mensuals, trimestrals, el nombre de servidors i la quantitat anual percebuda per cadascun d'ells, sempre en sous barcelonesos.

També sabem els noms i cognoms de cada un dels personatges.

Pel que fa als cuiners, en data de 30 de setembre de 1458 trobem Juan de Viana, que tenia 2 sous i 1 bèstia adjudicada. El 30 de setembre de 1458 trobem el sobrecoc Hugo de Urriés, noble aragonès, que ja havia servit a d'altres monarques. Té una assignació de 180 sous trimestrals o 2 sous diaris. Al llistat publicat pel Dr. Gual hi ha un error d'assentament car adjudica la paga dels 180 sous a Juan de Mava, però és evident que el sou del cuiner no podia ser de cap manera més alt que el del sobrecoc. Al primer llistat no hi figura el sobrecoc, però penso que, si comparem amb els altres càrrecs similars, el salari no devia baixar de 6 sous, com el del coper, armer o dispenser (Camarena 1956: 274).

(43). Aquesta ha estat una dada oferta per l'amiga, Dra. Cristina Borau.



Germana de Foix

(Foix, vers 1488 o 1490–Llíria 1538)

Reina consort d'Aragó (1505 -1516), princesa francesa i neboda de Lluís XII de França

Germana de Foix es va casar amb el seu nebot, Ferran II d'Aragó, el 19 d'octubre de 1505, quan aquest tenia 53 anys i era vidu d'Isabel de Castella.

L'última reina d'Aragó ha passat a la història com molt aficionada a la bona taula i per la seva obesitat. Sabem que va morir d'apoplexia, cas no aïllat, ja que era una malaltia molt comuna entre l'aristocràcia de l'època. Hom creu que aquesta malaltia era deguda a una ingesta exagerada d'aliments així com a menges molt assaonades, escabetxos, caça i carns vermelles. A la mort de la reina, en la cuina del Palau Real, en fer l'inventari, es va trobar una quantitat de queviures dels variats (aquest no és un fet aïllat, perquè quan Joana de Castella es dirigeix a Flandes per contraure matrimoni amb Felip *el Bell*, les provisions són realment espectaculars: vint vaques vives, mil gallines, deu mil ous, dos-cents xais, etc., per no parlar de Carles V, considerat com un menjador compulsiu) (Ríos 2003: 202-203). Ara bé, els cronistes no sempre han estat fidels a la realitat, car un autor diu que en un banquet celebrat a Burgos el 1511, *“de solos rabanos se gastaron mil maravedis”*, xifra que cal considerar fora de mesura (Ríos, dins *Germana* 2006: 22 i nota 10).

En un menú servit al palau de Llíria, per als virreisducs i la seva cort un dia de cacera, les cròniques relaten les exquisideses: *“Tocino, con vino blanco y azúcar; aves asadas peredizajeras (de perdiz) esto es, condimentadas con ajo, pero de tan exquisito modo que no se hubiese conocido tal condimento ni por el olor, ni por el gusto; pavos de las Indias y del país; pasteles bautizados con el poético nombre de “copos de amor”, con muchas aves en ellos y de todas carnes. Siguieron luego otros manjares llamados con los nombres más estrambóticos: manjar blanco de amor en blanco, diamante del amante, aves cocidas, escudillas con salsas de falsas, salsichones de burlones, longanizas de falsas risas, sobreasadas de refalsadas de burlones, longanizas de falsas risas, etc.”*. Luis Milán, el compositor, músic i escriptor de la cort de Germana, va escriure un poema sobre aquest banquet memorable:

*“Fué con tanto cumplimiento
Que por burla como a cuento
He sacado
Que hablando muy de veras
Sin falsete,
Nunca fue mejor banquete”*
(Querol 1931: 129).

Conservem una relació del personal de la seva cort, amb un total de 92 persones, entre homes i dones, que correspon a l'any 1513. Ara bé, no apareixen els noms de cadascun. Per al servei de la taula tenia un *sobrecoch* i a la cuina hi havia un *Coch maior* i 3 *moços de cuyna*. Pel que fa al sous de cada subordinat, l'autora fa una relació per grups segons els ingressos trimestrals, superiors a 500 sueldos, 500 a 300 sueldos, 300 a 200 sueldos, 200 a 100 sueldos i menors de 100 sueldos. El *Coch maior*, és a dir, el cap de cuina i el *sobrecoch*, tenien assignats 360 sueldos cadascú. Per tant equival a 4 sueldos –sous- diaris. En el grup de 200 a 100, trobem l'*ajudant de cuyna/moço de cuyna*, (en realitat devia ser ajudant), amb un sou de 120, 1 sou i 33 diners diaris i en l'últim tram trobem el *moço de cuyna*, amb un sou de 64, que correspon a 0,71 sous diaris, aproximadament.

Si fem una anàlisi comparativa entre ahir i avui, veiem que el responsable de cuina té un sou 5 vegades més gran que el mosso. En canvi, l'ajudant percebia la tercera part. Aquest escalafó tan desproporcionat no correspon en absolut als paràmetres actuals. Crec que a l'Edat Mitjana,

Les Pàgines 162-174
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



El misteriós sobrecoc, professional dels fogons o tecnòcrata gestor amb cara d'executiu?

En la documentació medieval consultada, sobretot pel que fa a les Corts, hi trobem un personatge anomenat indistintament *sobrecoc*, *sobrecoch* o *supracoc*. Els diccionaris l'identifiquen com: **sobrecoc m.** *Oficial de la cort catalanoaragonesa encarregat de la cuina reial*. La definició és imprecisa ja que no especifica si aquest càrrec era de caire administratiu i palatí o si es tractava d'un professional de la cuina. Si ho mirem des d'una vessant actual, podríem fàcilment entendre i pensar que seria el cap de cuina. Per tal de desbrinar-ho, he recorregut a tots els documents que he tingut a l'abast.

Dades de Jaume I

La versió de la crònica de Jaume I, després del fracàs de la seva pròpia croada de 1269 i l'arribada a Aigües Mortes, diu: *"E nós qui érem en el port, dix-nos un sobrecoc nostre qui era eixit defora en una barca que hi trobà frare Pere Cenre e frare Ramon Martí e que venguts de Tunis"* (Soldevila 2008: 477: nota 2314; Bonner 1989: 180, nota 27).

Dades de Jaume II el Just

Gràcies a la pacient laboriositat del que fou director de l'Arxiu de la Corona d'Aragó, Ernest Martínez Ferrando, podem gaudir d'una notable documentació sobre el regnat de Jaume II publicada l'any 1948. Almenys en dos d'aquests documents, hi trobem esmentada la veu *sobrecoc* i *sobrecoch*. El primer està datat el 9 de desembre de l'any 1306. Ens explica que s'adreça a "Guillermo" (en realitat seria Guillem) Gallifa *sobrecoc*, fent-li saber com ha de procedir en les menges dels infants reials. El text català diu:

"Dilecto supracoc suo Guillermo Gallifa, etc. Reebem vostres lletres en que'ns demanavets que denyassem provehir als infants [Cal recordar que els infants reials eren 10] qui son en Barchinona de metge ab conseyl del qual vos poguess [et]s ministrar als dits infants les viandes e la manera de lur menjar; hon vos responem que nos parlarem d'açò ab la reyna e trametrem vos, si bonament fer se pot, u dels metges de la cort. Entretant, però, mentre los infans estien sans no us entrametats [del] metge per lur menjar, que a la disposició de Deu ho ha hom a comanar. En altra guisa, com ho fos mester, aguessets conseyl de maestre Bernat Çalimona ho de maestre Nicolau. Data Valencie, V idus decembris, anno predicto" (Martínez Ferrando 1948, II: 28, nº 46).

El fet que el rei s'adreça directament al *supracoc* –tal com figura dins el document–, per força ens suggereix una pregunta. El prefix llatí *supra*, que vol dir "damunt", seria l'equivalent a la forma "sobre" que trobem en altres documents.

Quina funció tenia aquest personatge dins la cort? Era realment el que avui dia en diríem cap de cuina o xef, o, pel contrari, era una mena de dietista i, per tant, tenia els coneixements suficients d'aquesta ciència i suplía en certa forma la figura del metge reial? El Rei és prou contundent: ordena al *supracoc* que si la salut dels infants reials és bona, no cal cridar el metge.

L'altre document és datat a Barcelona el 26 d'agost de 1318 i va adreçat a Bernat de Segalar, escrivà de porció de la casa de la reina Maria de Lusignan. Li tramet noves instruccions per al règim interior d'aquesta:

"Aquesta es la ordinació que'l senyor Rey fa en casa de la Reyna: Encara ordona el s. R. que'n Domingo de Muntanyana sia comprador e sobrecoch e provezca aquests II oficis e que aia I home de peu, qual ell se volrà, qui li aiut a comprar e aia altre qui provezque e li aiut en la cuina, del qual el s. R. li provehirà" (Martínez Ferrando 1948, II; 184-185, nº 261).

Aquí veiem que una mateixa persona té dos càrrecs alhora: comprador i sobrecoc. Aquesta circumstància potser no era gaire freqüent.



Dades de Pere III

Durant el regnat de Pere III, els *Sobrecochs*, cavallers de llinatge, eren els responsables de portar l'escudella o escudelles des de la cuina fins a entregar-les al Majordorm. Respecte als *Sobrecochs*, afegim que “*tovalloles belles e netes en aparell haja e aquells en lo seu coll pos e ab aquelles cobra e axi coberta port davant Nós*”. Un càrrec paral·lel al dels *Sobrecochs* era el de “*Escuder portant lo taylador real*”, tot i que en aquest cas el Senyor Rei no explicita que s'hagi de tractar de cavallers de llinatge. Novament posa èmfasi en la pulcritud que aquests servents hauran de tenir a l'hora de servir-lo a taula (Molina:1996: 656).

Segons les investigacions d'un especialista: “*En principi són, doncs, sis els oficis relacionats amb el consum de la cort. Tanmateix, no sempre es reflecteix amb exactitud l'actuació d'aquests oficis en l'administració. Concretament, per exemple, l'albarà final de les despeses ordinàries de la casa del rei corresponent al mes de març de 1417, un text escollit a l'atzar, recull les despeses del rei de dins els comptes finals del mes de gener de 1403, de les despeses de la casa de la reina [Maria], ho són recollits els mateixos oficis i, en un albarà de la infanta Maria, del mes de maig de 1469, els de sobrecoch, museu, panicer, botiller, reboster i sobratzembler*”. El document especifica: “*Al honrat en Luys de Santangel, tresorer de la ilustrísima senyora infanta dona Maria, filla del senyor rey, de part de Franci Stanyol, regent la scrivania de ració de caça de la dita senyora infanta, és degut per la despesa ordinària y extraordinària...en vint e dos dies del mes de maig...ço es en ofici de sobrecoch, 370 ss. 8 d. e malla*” etc. de data 31 maig de 1469” (Conde 1988: 30, n. 12).

És ben clar que el salari del *sobrecoch*, segons presti el seus serveis al rei o a la reina, és diferent que si és el d'un infant reial. Per exemple, en un document datat a València el 31 de gener de 1403, en els comptes de la reina, trobem la despesa següent:

“*Munta ofici de sobrecoch del mes de janer ... 3.454 ss.*”.

A partir d'aquesta dada importantíssima podem valorar els sous d'altres personatges de la casa de la Reina. Així podem veure el que reben el “panicer”, “botaller”, reboster” i “sobratzembler”.

-Munta ofici de panicer del dit mes	...	208ss. 3 drs
-Munta ofici de botaller del dit mes	...	352ss. 3drs. ob.
-Munta ofici de reboster del dit mes	...	1.114ss. 7 drs.
-Munta ofici de sobratzembler del dit mes	...	590ss. 11drs.

Podem apreciar que el “*sobrecoch*” cobra tres vegades més que la resta i quasi bé deu vegades més que el “*botaller*”. Em sembla una xifra molt alta.

Si el sou del *sobrecoch* de la infanta correspon al salari d'un mes, és ben clara la diferència qui hi ha entre els dos *sobrecochs*. Aquesta diferència de sous potser cal explicar-la perquè en la cort del Rei hi devia haver més seguici que en la de la Reina. En canvi, el sou del “*sobrecoch*” de la infanta, encara que un xic més alt, s'apropa molt al sou del “*botaller*” de la Reina.

El 1344, Pere III va decretar unes ordenances per a l'organització i el funcionament de les corts, considerades com una còpia literal de les *Lleis Palatines* de Jaume III de Mallorca de l'any 1337. Aquestes *Ordinacions* recullen, preferentment, el protocol que s'ha d'observar a la cort a l'hora de preparar els aliments a taula.

Pere el Cerimoniós, en les seves *Ordinacions fetes per lo molt alt senyor en Pere terç rey Darago sobre lo regiment de tots los oficials de la sua cort*, diu: “*Dels sobrecochs. A la honor nostra esguardar, creem els sobrecochs a servey de nostra persona diputats, mayorment aquells qui a nos viandes ministrasen sien abtes e avists e esperats e sien en ministrar aquelles discrets que dafalliment alcú digne de represió noy puga esser atrobat: entre los quals aquells és especial aytals éseer voem qui a*



la escudella o escudelles a nos en la taula portadors seran destinats: e axí ordonam e establím que dos escuders de linatge de cavallers qui sobrecochs sien apellats per la dita nostra escudella... sien en nostra cort deputedats los quals totes les viandes que a escudella o escudellas pertanyen a nos portar sien tenguts e aquelles liurar al mestre del hostel o majordom per posar en la taula: e con los menjars davant nos seran posats en la taula: los dits sobrecochs sien curoses diliigents e ateses que per lo majordom que les haurà posades assi faça donar a tastar per tal que per açò nos en ells freturem de suspita” (Bofarull 1850: vol. V: 36-37) (50). És ben clar que els de la taula reial no volien ser enverinats.

Aquí hem pogut apreciar que els *sobrecochs* i els *Cuyners majors* tenen funcions ben diferenciades.

A Internet he trobat un treball d'autor desconegut, on apareix la veu *sobrecoc*. “Més endavant, el 1438, la reina sàdreça a un altre Narcís de Sant Dionís, cavaller, exhortant-lo a regularitzar els comptes de la vegueria de Puigcerdà, de la qual havia estat responsable anys enrere. Sabem també que, en la seva joventut, aquest Sant Dionís havia format part del personal que s'ocupava del servei de taula a la cort de l'infant Alfons: hi consta com a *sobrecoc* entre 1414 i 1416, i com a “fill de cavaller per servir en tinell, el 1414”.

Dades de Martí I.

”Mane lo senyor Rey scriure per sobrecoch En Jacme Ferrando quitació II bèsties”, amb data de 1309.

”Lo senyor Rey mana scriure per sobrecoch seu, Jacme Conesa, quitació a .II. bèsties”, amb data de novembre de 1310 (Girona 1916: 216).

En temps de la reina Maria (1424-1458), l'any 1428, envia Lluçia de Tudela, *sobrecoc*, com a oficial comissionat. La seva missió era examinar i controlar les irregularitats comeses pels càrrecs públics: “Principalment ha través lo dit Lluçia per veure la sua Cambra, e axí mateix per veure e regonéixer si són regits e ben tractats, e algunes coses lus són necessàries que a la justícia, tranquil·litat repòs e bon stament lur e de sos vassals sien necessàries” (Giménez Chornet 1996). La raó per la qual la reina decideix enviar Tudela radica en la disminució dels ingressos de les gabelles (impostos de les mercaderies). D'aquí vénen les instruccions encaminades a l'aclariment del funcionament de l'administració. Moltes vegades aquestes instruccions són de caràcter secret, amb una selecció personal on Lluçia de Tudela ha d'interrogar cada oficial per separat. Després haurà d'informar a la Reina.

El 9 de febrer de 1428, fou concedit al “*sobrecoc*” de la reina, Lluçia de Tudela, l'estatus de donzell de Terol. (“El donzell pertanyia a l'escalafó més modest de la noblesa, ja que se situava immediatament després del cavaller”, segons comenta Borau). Però potser li sembla poc l'atorgament, ja que el 25 de juny del mateix any, l'anomena castellà de Pollença. (El castellà era la persona que tenia la possessió d'un castell o d'una fortificació o n'era governador).

Durant el regnat d'Alfons el Magnànim, en la documentació que figura en la Tresoreria reial del primer semestre de l'any 1429, figuren els *sobrecocs*, “Bernat Cabrera, Garcia de Patos i

(50) Disposo d'aquesta informació gràcies a l'amabilitat del Dr. Germà Colón i Domènech que, en una trobada casual, a Barcelona, el dia 11 de setembre de 2006, a la Fira del Llibre d'Ocasí, en comentar-li el treball que estava duent a terme s'hi va interessar i de tornada a Basilea va enviar-me la nota.

(51) Els ingressos dels cortesans oscil·laben entre els 6.950 – 6.460 ss. per als càrrecs més alts (*majordoms* i *camarlencs*), i mínims propers als 2.000 ss. (*sobrecocs*, *botellers* (...)), passant per quantitats al voltant dels 3.000 ss. (*copers*, *uixers d'armes*, *algutzirs*). En conjunt la mitjana d'ingressos regulars que corresponia als cortesans seria propera als 2.900 ss. anuals (2.896 ss.). Malgrat que eren unes xifres respectables, es tractava de les quantitats mínimes que podien percebre sempre i quan acompanyessin regularment la cort. Però no era la retribució global per la seva disponibilitat al servei al rei, que venia donada per les pagues extraordinàries (Sáiz 2003: 166).



Joan Tarín” (51). Dins la casa d'Alfons d'Aragó, marquès de Villena (1386-1387), entre els cavallers i escuders, trobem: En Vicent d'Orriols, d'ofici de *sobrecoc*. De la casa d'Alfons el Jove, duc de Gandia [també comte de Dènia], trobem cavallers i escuders en les *companyes de casa*: En Bernat Bonivern, *servei de sobrecoc*.

A la Biblioteca del Palau de Peralada es conserva un manuscrit on figura un tal Nicolau Pax, Pachs o Pacs que va viure als s. XIV i XV i fou nomenat familiar i domèstic de l'infant Joan, síndic dels jurats de Mallorca, prop del rei Pere III, de qui fou *sobrecoc*, i algutzir de Joan I.

El pare del novel·lista Joanot Martorell, Francesc Martorell, el trobem dedicat a diversos oficis reials al País Valencià: batlle de Cullera, *sobrecoc* i uixer d'armes de Martí I, promotor dels negocis de la cort amb Alfons el Magnànim. (Segons el DCVB, l'uixer d'armes era el “*funcionari que estava encarregat de la custòdia del rei, i que anava armat i tenia l'obligació de jeure davant la porta de la cambra reial*”).

El rei Alfons concedeix al seu *sobrecoc*, Joan de Mena, la capitania de la terra de Corleone del regne de Sicília durant tota la seva vida. En menys d'un mes, l'atorgament queda restringit a dos anys.

També hi ha un document referent a la pensió percebuda pel *sobrecoc* del rei, Narcís de Santdionís, sobre l'escrivania de la governació de Ciutadella.

Un treball escrit per un prestigiós erudit aragonès de mitjan segle XIX identifica la veu *sobrecoc* com a “*gefe de la cocina*”, és a dir, en la línia pròpia dels diccionaris (Borao 1859).

Un dels elements més gràfics que fan difícil acceptar que el *sobrecoc* fos sinònim de cap de cuina, el tenim en les dades que proporcionen els autors del *Sent Soví* i el Mestre Robert. El primer és ben precís a l'hora de titular el seu càrrec professional: “*Per esperiència de un bon coch del rey d'Anglaterra, ab consell d'en Pera Ffalip, servicial del dit senyor rey, en l'any MCCCXXIII. E fou apellat rey per los escudés he cochs de tota la terra d'Englaterra*”.

Si de veritat l'autor del *Sent Soví*, hagués estat *sobrecoc*, s'hauria presentat com a tal i no simplement com a “un bon coch”. Això mateix ho podem aplicar al Mestre Robert:

“*De offici de trinxant o coch*”, quan explica: “*En quina manera lo coch deu usar de son offici, per quan el art de la cuyna és cosa molt larga de explicar*” No tindria cap mena de sentit que un *sobrecoc*, entès com a cap de cuina, es presentés com a coch. És com si una persona doctorada en una matèria digués que és un llicenciat. Seria autorebaixar-se la categoria acadèmica.

Ferran Soldevila deia: “*El càrrec de sobrecoc, segons definició de les Ordinacions de Pere el Gran, comportava diversos drets (porcions del menjar del rei), que s'especificaven però no se n'hi indiquen les funcions, a part de “guardar lo prou del senyor rei” i “comprar llenya al rebost, et ayga el rebost et a la botelleria”. S'hi especifiquen en canvi, els drets o emoluments que li corresponen [...] Les Ordinacions de Pere el Cerimoniós parlen extensament de les funcions del sobrecoc; “ministrar” viandes que no es cometa frau en las carns, cobrir les escudelles amb una tovallola*”. Aquest historiador no dona cap indicatiu que ens pugui fer pensar que el *sobrecoc* era un professional de la cuina. Havia de tenir cura dels aliments però no els elaborava.

A la fi, doncs, penso que el *sobrecoc* era un personatge de la cort, generalment un noble, que estava encarregat de supervisar i controlar les menses de la seva taula i que potser dirigia o supervisava els menús diaris però no sembla pas un professional de la cuina tal com l'entendem avui, és a dir, estant davant dels fogons. En alguna ocasió també tenia les funcions de comprador dels queviures i en aquest sentit Mestre Robert dona una explicació convincent i contundent: “*Car tres officis són en casa de un gran senyor que nunca poden star bé, comprador e coch, perquè si lo comprador va comprar a la carneria e no farà rompre los ossos de la carn, ni tampoch no comprarà les peçes axí com se pertanyen; e, aportada la carn a casa, diu lo coch que a tal offici ell no és bo, que no sab comprar bona carn no grassa, ni sap fer bones peçes; e de semblants paraules surten algunes modorries*”. Per tant, els dos personatges són incompatibles i ben diferenciats.

Les Pàgines 179-180
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Edat Moderna



Nobles, eclesiàstics i servidors a taula en època renaixentista.

- Una mirada a l'Europa renaixentista. El geni del polifacètic Leonardo da Vinci.
- Les obres "menors": documents del segle XVI.
- Mestre Robert: la cuina reial i el seu entorn.
- Vocabulari d'Onofre Pou (Segle XVI).

Una mirada a l'Europa renaixentista. El geni del polifacètic Leonardo de Vinci

Leonardo de Vinci, autor de la famosa pintura "la Mona Lisa", fou a més escultor, enginyer i dissenyador, i sobretot un gran humanista. Introduït a la cuina per un pastisser, el marit de la seva mare, sembla que ben aviat va descobrir el seu interès per la professió.

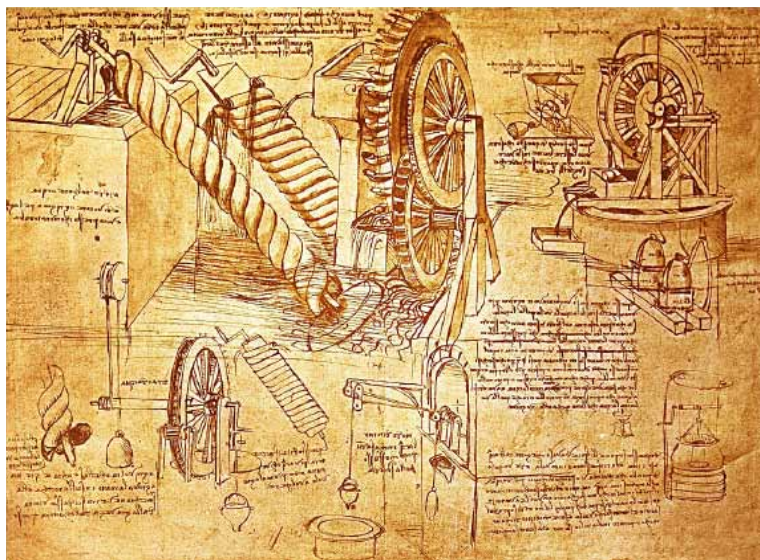
El recull que se li atribueix dedica un capítol a les necessitats d'una bona cuina, bo i explicant: *"En primer lloc, és necessari una font de foc constant. A més una provisió d'aigua bullent. Un terra que estigui sempre net. També aparells per netejar, moldre, pelar i tallar. Un estri per apartar de la cuina els mals olors... També música, perquè els homes treballen millor on hi ha música"* (Notas 2000: 112).

D'aquest curt però profitós capítol, cal fer-ne un acurat estudi. La recomanació de l'aigua calenta és ben encertada ja que és un element primordial, no tan sols per poder accelerar qualsevol cocció, sinó també per facilitar la neteja de qualsevol estri de cuina. Un terra net és condició *sine qua non* per al recinte culinari, encara que de vegades això hagi estat més un tòpic que no una realitat. La inclusió d'aparells de "tota mena", com podríem dir, en una cuina, sens dubte seria un somni a l'època de l'escrit. Resulta curiosíssima la visió que aquest geni tenia de la cuina; va ser un avançat de la tecnologia perquè parla d'un aparell per extraure el fum al segle XV, que és, senzillament, el que avui usem o coneixem com extractor de fums. Fins i tot és agosarat a dissenyar màquines per a la cuina, com una per desplomar ànecs, una per tallar el porc a trossets, una per amassar, etc.

S'ha posat en qüestió l'autenticitat del "Codex Romanoff de Leonardo da Vinci", car hi ha qui considera que en realitat no fou escrit per Leonardo, a causa d'unes anomalies i anacronismes que es troben dins l'obra, estudiada per Jaume Fàbrega. Per exemple, menciona el menjar blanc atribuït a la cuina espanyola que, com bé diu aquest estudiós: *"Al seu temps, Espanya, com a regne,*



encara no estava inventada, i en altres documents coetanis (com el receptari de Martino de Como) el menjar blanc sempre és anomenat “alla catalana”. Passant per sobre del prestigi de l'anotador de l'edició espanyola –José Carlos Capel- vaig descobrir que l'esmentat llibre –suposadament basat en un hipotètic “Codex Romanoff”- és apòcrif. En realitat és una obra escrita en clau humorística per Jonathan Routh i la seva dona Shelagh. Jonathan Reginald Surdeval Routh (1927) era fill d'un coronel de l'Exèrcit britànic. Va estudiar història a Cambridge i es va dedicar amb èxit a l'humor, a la pintura i a la televisió. El llibre, que inclou extravagants artefactes de cuina ben dibuixats en un pastitx leonardesc per l'autor, com he dit, és va agafar seriosament. Així en una programa d'història (no d'humor) de TV3 anomenat “El Favorit” [emès el 2005] no vaig poder dissuadir-los de la seva falsedat i el varen utilitzar seriosament com a informació de com menjaven a l'Edat Mitjana i el Renaixement” (Fàbrega 2008).



Estris la invenció dels quals son atribuïts a Leonardo da Vinci.

Pel que fa a l'assessorament històric en termes culinaris en programes televisius o en cinema, és una faceta que no cal deixar de banda si no es vol cometre errades. Ja fa uns anys, en una pel·lícula ambientada en el món andalusí –concretament en un regne de taifes-, en una escena de l'elaboració d'una beguda de tipus afrodisíac, es va emprar el pebre vermell, que és d'origen americà. L'assessorament històric fou encomanat a un prestigiós arabista però que no era especialista en temes gastronòmics (1).

Tornant a Leonardo de Vinci, com hem pogut veure, a partir d'ara hem d'anar amb molta cura a l'hora d'atribuir-li habilitats que no li correspondrien. Aquí he volgut donar testimoni d'alguns paràgrafs de la seva edició, però la polèmica continua, i penso que continuarà durant molt de temps.

Bibliografia d'aquest tema

-Fàbregas 2008

El treball es pot consultar a: <http://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega>; 18 d'octubre de 2008).

- Notas 2000

Notas de cocina de Leonardo da Vinci. Compilación y edición de Shelagh y Jonathan Routh. Presentación de José Carlos Capel, Madrid, Ediciones Temas de Hoy, 8ª ed., 2000.

(1) Fàbrega també fa referència a la polenta, que segons ell es fa amb blat de moro, ingredient desconegut a Europa a l'època medieval i per tant seria un motiu més per dubtar de l'autenticitat del *Codex*. Això es cert, però en aquest període de la història s'elaborava inicialment amb farina d'ordi, segons comenta el renaixentista Andrés de Laguna, al segle XV, que recull amb encert el botànic Font i Quer: “La polenta, por la cual yo volví poleadas, es una suerte de puche que se hace de harina de cebada tostada y después molida y cocida con agua y aceite” (Font 1981: 935).



Les obres “menors”: documents del segle XVI

L'investigador no tan sols ha de cercar informació dins els treballs generals publicats. Els estudis de tipus local també poden donar sorpreses positives.

Així succeeix en una biografia molt minuciosa escrita per l'arqueòleg, investigador i bon amic, -borrianenc, no burrianenc-, Norberto Mesado (2), de l'arabista Pascual Meneu Meneu [Betxí (Castelló) 1857-idem, 1934], i amb motiu que aquest va adquirir el palau-fortalesa que en el seu moment havia estat dels Cardona, un dels llinatges més importants i antics de la noblesa dels Països Catalans (3).

En l'estada que va fer en una de les moltes possessions que tenia aquesta família, l'any 1574, Cristòfor de Cardona Colom de Roís de Liori i Toledo, segon marquès de Guadalest, i en la “*Memoria de los confesados*” de la dita data, figura el llistat de servidors del marquès; el “camarero”, “maestre sala”, doncellas”, diferents “page”, “sclava de su Señorío”, etc. *Antonio Ausia, Cozineró*”.

Més endavant, l'any 1577, i en la mateixa població, trobem a “*Don Phelipe de Cardona*”, és a dir, Felip de Cardona i Borja-Llançol, el quart marquès, i un llistat de 23 personatges entre els quals “*Mosse Hernando, Cozineró*”.

Per tant, almenys ja al segle XVI, la noblesa també tenia cuiner particular.

Bibliografia d'aquest tema

-Mesado 2003

Norberto Mesado i Oliver, *Tras la “saga” de los Meneu. D. Pascual Meneu i Meneu. Un “betxinenc” illustre,* “Estudios Castellonencs” (Castelló), nº 10 (2003-2005), pp. 749-880.

Mestre Robert: la cuina reial i el seu entorn

Ja a l'Edat Moderna, i concretament el 1520, Mestre Robert va publicar *el Llibre de doctrina per a ben servir de tallar y de l'art de coch; ço és de qualsevol manera de potatge y salses. Compost per lo diligent mestre Robert, coch del serenissimo senyor Don Ferrando, rey de Nàpols*, tal com consta dins d'una icona, que mostra una escena de la vida de la cort. Es representa una cuina amb un jove servent que ofereix una copa a un rei [l'editora parla d'un governador] mentre una vella prova el que hi ha dins d'una gran olla, amb una cullera a la mà. Al fons es poden veure diversos objectes de cuina penjats a la paret. El rei esmentat és Ferran d'Aragó, rei de Nàpols (1458-1494), fill natural d'Alfons el Magnànim. Encara que la primera edició fou publicada a Barcelona l'any 1520, hi ha indicis dins el contingut del llibre -per exemple, receptes amb absència de la llet animal, prohibida per l'Església-, que fan pensar que hi havia un manuscrit amb data anterior que a hores d'ara encara no és conegut. La data més probable de la seva composició seria entre 1458 i 1494, en tot cas abans de 1491, d'acord amb les receptes quaresmals, per a les quals els sobirans catalans obtingueren en aquesta data una dispensa general (Mestre 1982: 15; Laurioux 1997: 209, nota 73).

Els historiadors, sobretot els estrangers, subratllen que el *Libre del Coch* es va inspirar tant en la cuina italiana com en la tradició culinària catalana: “*Si certes parts del text es remunten d'un forma inqüestionable al Sent Soví, en canvi, convé de fet considerar-lo, al costat de certs manuscrits italians, en el marc del sincretisme culinari italoaragonès ? de finals del segle XV*” (Laurioux 1997: 209).

(2) Agraïxo a l'amic Mesado, infatigable investigador de les terres castellonenques, la gentilesa que tingué a obsequiar-me amb una separata del seu treball.

(3) Sanç de Cardona i Roís de Liori [1526-1571], primer marquès de Guadalest, almirall d'Aragó i senyor de Betxí, Ribarroja i Gorga, es casà el 1543 amb Maria Colón y de Toledo, néta de Cristòfor Colom.



De l'obra del Mestre Robert, o de Robert de Nola, en les edicions castellanes, ja se'n va ocupar Josep Pla. Vegem què ens diu l'illustre escriptor en el capítol que enceta el llibre: **Robert de Nola: un record:**



Libre del Coch, mestre Robert, Barcelona, 1520.

El "coch" serveix el seu senyor.

"És d'advertir –probablement per a vergonya nostra– que no existeix un sol exemplar del llibre de Robert de Nola editat en català en el nostre mercat de llibres. A pesar d'esser un clàssic català, el públic d'aquest país té d'aquest llibre i del seu autor la mateixa idea que pot tenir d'una pura illusió de l'esperit.

Qui fou Robert de Nola? ¿Fou cuiner del rei de Nàpols o un escoliasta de la cuina? La primera hipòtesi és generalment acceptada. És un fet, però, que el més gran nombre de llibres sobre la cuina no han estat escrits per cuiners, sinó per escoliastes més o menys gourmets o simplement literàrio-musicals".

Si, segons les hipòtesis dels erudits, Robert de Nola fou cuiner del rei de Nàpols entre 1412 y 1416, és a dir, molt abans del funcionament de la impremta, es pot perfectament suposar que el llibre, escrit quan practicà la cuina, tingué, en tant que manuscrit, una determinada difusió i, per tant, una gran destrucció, perquè és la seva utilització constant el que destrueix més les coses". Una bona observació coincident amb el que ens comentava Marià Castells referent als llibres de cuina i el final que tenen.

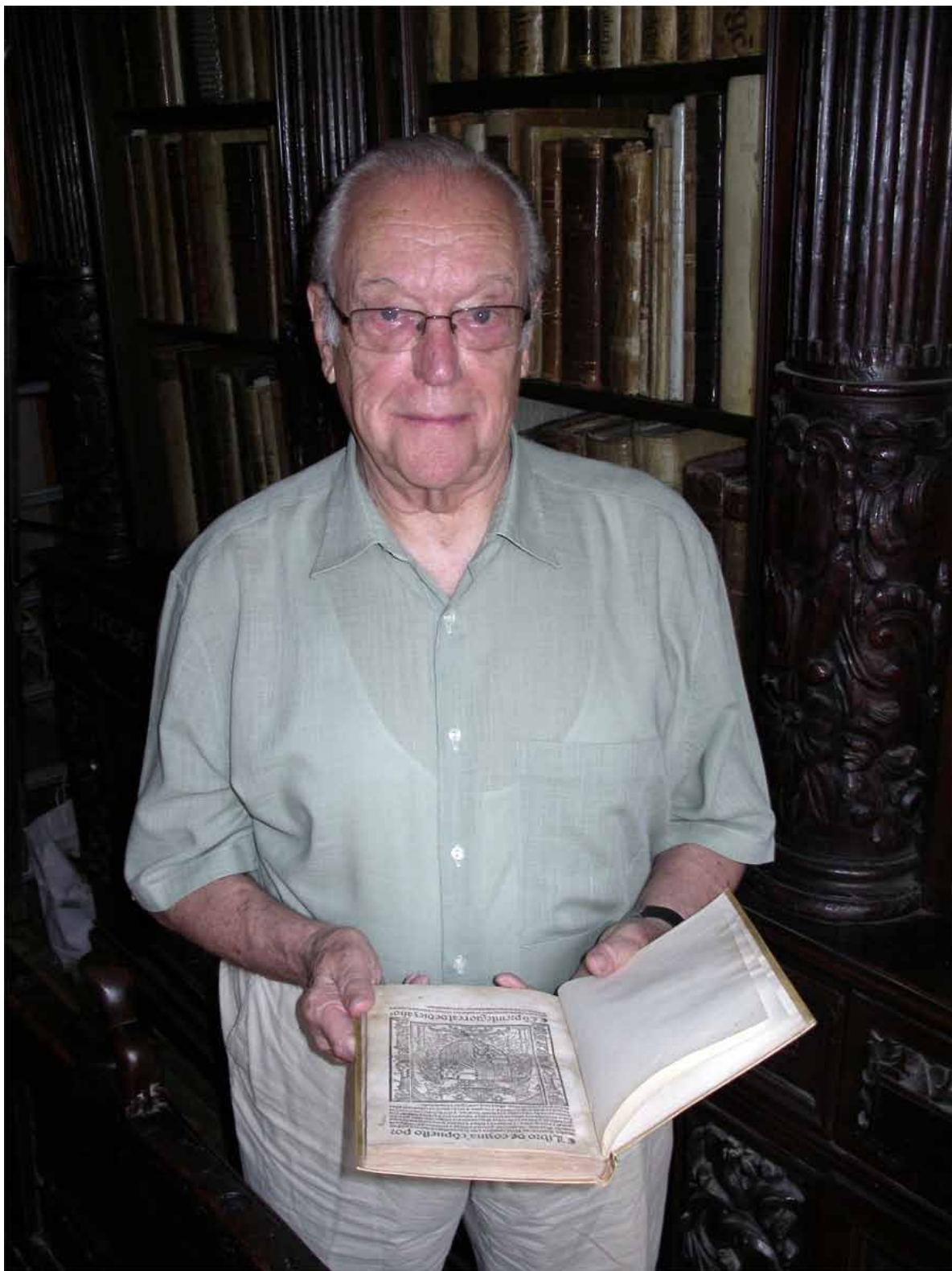
"Ara, qui fou Robert de Nola? El nom és un pseudònim o un nom real? ¿Fou un català o un italià de la cort de Nàpols? ¿Fou un cuiner del rei, un comensal o un escoliasta? En el llibre és presentat com a cuiner del rei. Aquest és un fet d'aguda estratègia editorial-publicitària, extremadament remarcable. Sempre ha existit, en l'edició, més menys, una estratègia publicitària. L'autor del "Libre del Coch" es presentat com el cuiner d'un monarca molt brillant, fastuós i important. El fet de vendre el llibre, sobretot en un moment en què les grans monarquies, naixents, fascinaven la gent, sobretot la noblesa i la gent de diners. Un llibre de cuina fet pel cuiner d'un rei! Imagineu-vos! Degué ser trobat inqüestionable i d'una qualitat elevadíssima. I el llibre es vengué. Fou un best seller".

Si més no, és el primer llibre de cuina escrit en català i, segurament, un dels primers del continent europeu.

Seguidament Pla es lamenta de la manca d'una edició moderna del *Libre del Coch* i diu que, si en lloc de ser un llibre català fora en francès o anglès, se li hauria donat una gran difusió com han fet amb els seus receptaris els respectius països. També diu que va intentar convèncer algun editor de la necessitat d'una edició moderna, però que no li van fer cas (Pla 1980: 15-20).

Però cal reconèixer el lloable homenatge, a tall de Preàmbul, que fa l'escriptor al mestre Nola. De les opinions o precisions que fa en Pla caldria però, dir que, per exemple, no té coneixement del *Llibre de Sent Soví*, i que, malgrat que l'edició de Grewe és de l'any 1979, Farauo de Saint Germain, va donar-lo a conèixer l'any 1952 (Farauo 1952).

Les Pàgines 185-187
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



L'amic i bibliòfil, especialitzat en temes gastronòmics, Marià Castells Plandiura amb un exemplar del "Libro de cozina", del mestre Ruberto de Nola [mestre Robert], primera edició castellana de Toledo de 1525, de la seva biblioteca.



APÈNDIX

VOCABULARI D'ONOFRE POU (SEGLE XVI)

(Amb lletra rodona la forma catalana; en cursives, l'equivalència en llatí).

-La cuyna.	...	<i>culina, ae.</i>
-Lo allar.	...	<i>hic lar, aris: Focus, ci. Arularium.</i>
-Foc.	...	<i>Ignis, is.</i>
-Cendra.	...	<i>hic, cinis, eris.</i>
-Cobrir lo foc ab la cendra.	...	<i>Condere ignem inter cineres.</i>
-Apagar lo foc.	...	<i>Extingo, guis?, xi, n?tum</i>
-Lo foc se es apagat.	...	<i>Ignis extin?tus, est</i>
-Traure foc de la pedra.	...	<i>Executur ignem ex silice.</i>
-La pedra foguera.	...	<i>hic Silex, silicis.</i>
-Lo esclavo?	..	<i>hic, Calybs, lybis.</i>
-Esca.	...	<i>hic Fomes somitis.</i>
-De drap de lli cremat.	...	<i>Ex panno lineo adusto.</i>
-Pegar ab lo esclavo a la pedra.	...	<i>Percutur siliciena calybe.</i>
-La centella, o gospira de foc.	...	<i>Scintilla, ae.</i>
-Tendre.	...	<i>Trahere, concipere ignem.</i>
-La esca es humida.	...	<i>Fomes est subhumidis.</i>
-No pot pendre.	...	<i>Non potest ignem concipere.</i>
-Es ben seca.	...	<i>Est bene aridus.</i>
-La hapres.	...	<i>Iam traxitignem.</i>
-Palleta, o lluet.	...	<i>Sulphurata, ae.</i>
-Palletes de paper.	...	<i>Sulphuratae, ex papyro.</i>
-Pe cañamisses, o caramuxes.	...	<i>Ex calamis cañabinis.</i>
-Una manada de palletes.	...	<i>Fascieulus, manipulus sulphuraratum.</i>
-Pendre foc de la esca ab la palleta.	...	<i>Excipere igné sulphuratis ex fomite.</i>
-Llenya menuda o encenalls.	...	<i>Asuulae, arum.</i>
-Encendre.	...	<i>Accendo, is; di, ere, nsum.</i>
-Buffar.	...	<i>Sufflo, as, aui, are, atum.</i>
-Lo que bufa al foc.	...	<i>Sufflator, oris.hic.</i>
-Manches per bufar al foc.	...	<i>hic follis, is.</i>
-Llenya.	...	<i>Ligna orum.</i>
-Llenya seca.	...	<i>Acapnus. Siccus, a um.</i>
-Llenya verda.	...	<i>hic & haec. viridis, & hoc viride.</i>
-Dreta, o torta.	...	<i>Rectus, curvus, vel flexus, a, um.</i>
-Troc, o tio.	...	<i>Titio, onis.</i>
-Estelles.	...	<i>Eissuta, ae.</i>
-Tió, o tronc en.	...	<i>es. hic, Torris, is.</i>
-Brasa enceta.	...	<i>runa ac.</i>
-Carbó.	...	<i>Carbo, onis.</i>
-Foguer.	...	<i>Arula, ae. Focus, ci. Igniarium. rij.</i>
-Foguer per tenir tella.	...	<i>Pyrphorum. Tella. tilia tiliae.</i>



-Fogueret.	...	<i>Foculus, li.</i>
-Los cavalls del foc.	...	<i>Alare, is;</i>
-Fer foc.	...	<i>Extruere ignem.</i>
-Concertar la llenya sobre los cavalls.	...	<i>Imponere ligna alaribus. Componere ligna super ancones alarium.</i>
-La llenya feta de posar per lo cap més gros.	...	<i>Ligna à capite crassiore tunt collocanda.</i>
-Posar la leña al cap.	...	<i>Imponere ligna a capire.</i>
-Posar la leña de traures.	...	<i>Trámersa? ligna collocare.</i>
-Posar la llenya estesa per la llar, o mal concertada.	...	<i>Scapos lignorum diuaricatos. & extensos sine arte ponere.</i>
-No saber fer foc.	...	<i>Ignem perperam instruere.</i>
-Posar la leña sobre los tions.	...	<i>Super titions ligna struere.</i>
-Posar de cada part, que reste la llar en lo mig neta.	...	<i>Ex vtraq parte ligua ita struere, ut arcola in loco relinquatur.</i>
-La lleña està mal assentada.	...	<i>Ligna sunt male collocara.</i>
-La lleña està bé y crema bé.	...	<i>Ligua sunt bene disposita. & optime ardent.</i>
-La flamma.	...	<i>Flamma, ae.</i>
-Acostarse al foc.	...	<i>Accedere ad ignem.</i>
-Assentarse prop del foc.	...	<i>Sedere ad ignem.</i>
-Escalfar-se.	...	<i>Celesco, is, seere.</i>
-Estar prou calent.	...	<i>Calescere fatís.</i>
-Escalfarse massa.	...	<i>Calescere plus fatís.</i>
-Apartarse un poc del foc.	...	<i>Ab igne parú declinàre.</i>
-Anarsen del foc.	...	<i>Discedere ab igne.</i>
-La pala del foc.	...	<i>Pala ae.</i>
-Lo badil, o forroll.	...	<i>Batillus, li. [és el batedor?].</i>
-La forqueta.	...	<i>Furcilla, ae.</i>
-La mordaça.	...	<i>Forceps, forcipis.</i>
-Gospirejar.	...	<i>Scintillo, as, aui, are atum.</i>
-Lo fumeral, o chimenea.	...	<i>Caminus, ni.</i>
-Lo fum.	...	<i>Fumus, mi.</i>
-Fer fum.	...	<i>Fumigo, as, aui, are, atum.</i>
-Perfumar.	...	<i>Sussio is ij ire, itum. Fumisco, as, are.</i>
-Lo perfum.	...	<i>Sussimen, inis, Sussitus, us. Sussitio, onis, Suffimentum, ti.</i>
-Lo qui perfuma,	...	<i>Suffitus, a, um.</i>
-Axugar al fum,	...	<i>I psumo, as, are.</i>
-La sutja.	...	<i>Fuligo, inis.</i>
- La cendra menuda, que vola per lo fum.	...	<i>Fauilla, ae.</i>



De cuynar

-Los capmaseles, o cadena o ferra que penja a la paret del allar per tenir les olles.	...	<i>Serra, velcatena ex anulis pluribus ad igné pendens, que ollae ollae sustentantur.</i>
-Los ferros de tenir les olles.	...	<i>Tripus ad ollas fustinendas.</i>
-Penjar la olla en los capmaseles.	...	<i>Apendere ollam catenae, vel ferrae.</i>
-Assentar los ferros en lo foc, y posarhi la olla.	...	<i>Ac commodare tripodes ad ignè & imponere.</i>
-Posar brases en lo foguer.	...	<i>Ponere carbones, aut prunas in socolo.</i>
-Fer foc a la olla.	...	<i>Supponere ignè, vel flâmas ollae.</i>
-Atiar la llenya.	...	<i>Ligna igm admovere, aptares.</i>
-Llavar o rentar la carn.	...	<i>Lavare carnes.</i>
-Posarla en la olla.	...	<i>In ollam immittere.</i>
-Escalfar aygua.	...	<i>Calfacere aquam.</i>
-La aygua se escalda.	...	<i>Aqua calet.</i>
-Ferse tibia.	...	<i>Tepesco, is, ere.</i>
-Entibiar.	...	<i>Teposco, as, ere.</i>
-La tibieza.	...	<i>Tepor, oris.</i>
-Estar tîbio.	...	<i>Tepeo, is, ui, ere.</i>
-Cosa tîbia.	...	<i>Tepidus, a, um.</i>
-Posar les coses a laygua tibia.	...	<i>Immittere in ip so aquae tepore du aqua tepescit, in aqua tepida.</i>
-Bullir la aygua.	...	<i>Feruo, es, ui, vel bui, cre. Esseruro bui. vel ui. Feruo, is, ui, ere.</i>
-Fer bullir la aygua.	...	<i>Feruefacere aquam.</i>
-Aygua bullenta.	...	<i>Aqua feruens, tis. Feruidus, a,n.</i>
-Perdre lo bull.	...	<i>Deferueo, es, bui, ere.</i>
-Lo bull.	...	<i>Fervor, is.</i>
-Posar les coses al bull.	...	<i>Immittere res in ipso fervore, dûre, dum aqua ferver, in aqua fervèri, vel fervida.</i>
-Quant haurà perdut lo bull.	...	<i>Cum deferbuerit.</i>
-Escumar la olla.	...	<i>Despumo, as, aui, are, atum, Spumam detrahere</i>
-Vessarse la aygua bullint.	...	<i>Intumescere aquam, ad aetuaere?, & esfúda? Ebullire, Erúpere. Esseruescere.</i>
-La barbuja que fa laygua bullint.	...	<i>Buila, ae.</i>
-Rostir a les brases.	...	<i>Torrere alsare ad.p: unas.</i>
-Desfer lo foc.	...	<i>Subducere ignem.</i>
-Coure les viandes.	...	<i>Coquo, is, xi, ere, ?tum?.</i>
-Builir.	...	<i>Lixo, Elixo, as, are.</i>
-Rostir.	...	<i>Asso isasso, as, aui, are, atum.</i>
-Fregir.	...	<i>Friquo, gis, xi, gere, ?sum?.</i>
-Cosa socarrada a la paella.	...	<i>Cremium, mij.</i>
-Posar la carn al ast.	...	<i>Traijcere, cófigere carnes, veru.</i>





-Rodar last.	...	<i>Versare veru ad ignem.</i>
-Posar debax la graxonera per pedre lo suc.[voldrà dir "per no perdre lo suc"?]	...	<i>Subijcere auxiliam ad fuccum colligendum.</i>
-Enllardar.	...	<i>Accensam & liquentem aruinam super carnes, quae ad veru versantur, infundare.</i>
-Farcir.	...	<i>Farcio, cis, fi, eire, tum.</i>
-Lo farcit.	...	<i>Farcimen, in;ms, farcimentum, ti.</i>
-Fondre.	...	<i>Eliquo, as, aui, are, atum.</i>
-Menar.	...	<i>Verso, as, aui, are. Mescalr, Termisceo, es, ere.</i>
-Desglassar.	...	<i>Egelido, as, are.</i>
-Torrar.	...	<i>Torreo, es, ere.</i>
-Supplimar, o socarrar.	...	<i>Vitulo, vitulas, are.</i>
-Supplimar les perdius ab édra. [cendra?] calenta.	...	<i>V stulare? perdices castellanisme?) calido? cinere.</i>
-Torrar avellanes ab cendra calenta.	...	<i>Incoquere avellanas [castellanisme] cineri calido.</i>
-Trencar les avellanes.	...	<i>Persrinhgere avellanarum putamina.</i>
-Netejarles. [sens dubte es refereix a les avellanes].	...	<i>Mundo, as, are.</i>
-Picar en lo morter.	...	<i>Tero, Contero, Distero, Tundo, Contundo.</i>
-Axetar alguna cosa ab caldo.	...	<i>Subigere, Diluere ali juid? iure.</i>
-Aclarir alguna cosa.	...	<i>Eliquo, as, are.</i>
-Fer se clar.	...	<i>Eliquescere.</i>
-Pelar les amelles ab aygua bullent.	...	<i>Aqua servida amygdalis deglubere.</i>
-La pell de les amelles.	...	<i>Folliculus amygdalarum.</i>
-Remullar.	...	<i>Macero, as, aire, atum.</i>
-Adob.	...	<i>Condimentum.</i>

Vaxella de la cuyna

-Ahines. Haec suppellex, lectilis?	...	<i>Vasa vtensilia.</i>
-Vaxella de cuynar.	...	<i>Vasa coquinaria.</i>
-Vaxella de menjar.	...	<i>Vasa escaria.</i>
-Vaxella de tenir aygua.	...	<i>Vasa aquaria, Nassitterna?, ae.</i>
-Vaxella grossera de terra.	...	<i>Friuola, orum.</i>
-Vaxells estanyats.	...	<i>Vasa incotilia.</i>
-Tabacs, o paneres, o cistelles.	...	<i>Cista, cistula, ae.</i>
-Ast.	...	<i>hoc veru, u. Obelus, li.</i>
-Aster?	...	<i>Teripus uncinarius, assatorius.</i>
-Alàbins [sembla que sigui alambic; arabisme] per fer aygua.	...	<i>Destillatorium, riiij, Chymicum, ci.</i>
-Canada?	...	<i>Mistarius, rij. Luter.is. Cosi Cophinus, ni</i>
-Cabàs de comprar carn.	...	<i>Sportula, ae.</i>

Les Pàgines 193-194
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Barroc



- La cuina del Barroc.
- Diego Granado Maldonado.
- Francisco Martínez Mo(n)tiño.
- Domingo Hernández de Maceras, mestre del segle XVII.

La cuina del Barroc

Malgrat que, en essència, aquesta obra es basa fonamentalment en el que fou la Corona d'Aragó, atesa la importància que van tenir en la seva època alguns textos escrits des d'una perspectiva més àmplia, hispànica, penso que és del tot convenient parlar-ne i, si s'escau, fer-ne l'anàlisi corresponent.

“Il creyere che un confronto critico tra la cultura gastronomica italiana di corte e quella spagnola di uno stesso periodo dovesse effettuarsi mediante un'analisi differenziale degli elementi a confronto” (Guidotti 1996: 221).



Diego Granado Maldonado

Així tenim que l'any 1599 va ser publicat a Madrid el *Libro del arte de cozina*, obra de **Diego Granado Maldonado**, que s'hi declara "*Oficial de cozina, residente en esta Corte*". Malgrat aquesta puntualització, segons **Martínez Motiño** –del qual parlo tot seguit–, sembla que no fou ben vista la seva presència a la Cort, ja que arriba a dir sobre l'obra de Granado: "*sólo uno he visto, y tan errado, que basta para echar a perder quien usare de él*". El llibre de Granado cal considerar-lo un treball de recopilació. Va transcriure gran part de l'obra del Mestre Rupert (55 receptes) i del *Arte Cisoria*, d'Enrique de Villena, i també va copiar les tres quartes parts de l'*Opera dell'arte del cucinare*, de Bartolomeo Scappi, la primera edició del qual s'havia publicat a Venècia l'any 1570. Aquest últim personatge, titllat de gran professional italià, "*cuoco secreto*" del papa de Roma Pius V, a més de servir a Sa Santedat va tenir l'honor i el privilegi de ser el responsable -entre d'altres- d'un banquet ofert a l'emperador Carles V (Allard 1992: 148 i Pérez 1998: 23-24).

De l'obra de Granado, a part de l'edició esmentada, se'n van fer una edició el 1609 a Madrid, una a Lleida el 1614, i encara una altra, amb una introducció de Joaquín del Val, publicada el 1971. Més recentment, l'any 1991, se'n va fer una nova edició a partir d'un exemplar que pertanyia al lleidatà Ramon Areny i Batlle -alcalde de Lleida des de 1939 a 1941- i que, més tard, per donació, va anar a parar a l'Institut d'Estudis Ilerdencs. Caldria fer algunes puntualitzacions sobre aquesta última edició, per qué hom hi pot trobar certs anacronismes i llacunes de tipus històric que poden despistar l'estudis de l'alimentació i la gastronomia en general: "*Las recetas hacen pensar en recetarios más antiguos si cabe, e incluso se ha formulado la duda de que el texto en cuestión sería poco más que la traducción al castellano inicialmente hecha en Valencia por Martínez Montillo [sic] en el 1611 con el mismo nombre del "Arte de cocina", del conocidísimo "Libre de doctrina per a ben tallar i servir i del Art del coc" de Rupert de Nola, ediciones de 1477 [sic] y del 1520. En todo caso, sea traducción, adaptación o refacción, da a entender que Diego (o Diago) Granado sería valenciano* (Ismael Díaz Yubero, membre de l'Academia Española de Gastronomía i Premio Nacional de Gastronomía l'any 1984, també apunta aquesta valencianitat sense fer cap aportació documental), *pues los términos dialectales valencianos abundan en el escrito y con los pescados y peces es corriente la denominación catalana según los términos corrientes en las playas valencianas*" (Granado 1991: Xavier Benet, *Justificación de la edición*).

Hom creu que el que pretenia Granados era recopilar un gran repertori de cuina europea, com corresponia a l'imperi de Felip II, amb ambició ecumènica. Però malgrat això, no es troben en el seu llibre receptes d'origen anglès, possiblement a causa de les males relacions que hi havia amb els britànics, i no per manca de llibres on poder trobar-les. Cal recordar que en el 1500 s'havia publicat l'anònim *Boke of Cokery*, que es va reimprimir diverses vegades, amb diferents títols, fins mitjan segle XVII (1).

De les edicions que es van fer a València, la primera és de l'any 1705 i la segona del 1797, segons documentació aportada per (Simón 2003: 79), fitxes números 531 i 538, és a dir, força tardanes en comparació a la primera del 1611.

Referent a la terminologia catalana present en l'obra de Granado, caldria un estudi lexicogràfic minuciós que avui per avui sembla que encara està per fer; en tot cas el responsable de l'edició no

(1) *This is the boke of Cokery. Here beginneth a noble boke of festes royalle and cokery a boke for a pryncis housholde or anyother estates; and the making thereof accordynge as ye shall fynde more plainly within this boke, etc. Emprynted without Temple Barre by (Ri) charde Pynson in the yere of our Lorde .MD. Reimprès amb canvis de títol: A noble booke of Feastes royale... London, by John Byddell, sense any.; A new Booke of Cookery, London, By Thomas Raynalde, [s.a.]. A proper new booke of Cokery, London, 1546 i 1575.; A booke of Cookerie and the order of Meats, 1620, 1634 i 1650. Altres llibres anglesos antics es poden trobar dins: W. Carew Hazlitt, *Old Cookery books and Ancient Cuisine*, London. Elliot Stock, 1886. Documentació que ofereix Joaquín del Val dins (Granado 1971: XXXII, nota 57).*



en parla en cap moment. Joaquín del Val diu en la seva introducció: *"Pensé acompañar esta edición de algunas notas, o de un vocabulario, pero he desistido por no ser norma de las reimpresiones de esta colección"* (Granado 1971: XLI, nota 70). Aquest mateix estudiós matisa: *"El lenguaje de Granado es coloquial, de hombre sin estudios. La ortografía y la puntuación son arbitrarias y vacilantes. Escribe con naturalidad, lejos de la afectación de la mayor parte de los literatos de su tiempo. Si alguna vez resulta oscuro en sus explicaciones no es por artificio retórico, sino por pobreza de expresión. Creemos que este recetario puede ser interesante para los filólogos"* [Val, dins (Granado 1971: XLI).

Ara bé, l'any 1996 una filòloga va publicar un estudi comparatiu de les obres de Granado, Scappi i Rupert de Nola (Guidotti 1996). Aquesta investigadora és molt explícita referint-se a Scappi: *"Il testo da cui Granado ha tradotto, plagiandola, la quasi totalità delle circa cinquecento ricette dell'Arte de cozina"* (una altra autora matisa que *"reunió setecientas setenta y seis recetas"*) (Pérez 1998: 24) i (Domingo 1982: 72) en dóna quasi 500 i presenta diferents receptes compulsades perquè el lector pugui verificar veritablement el seu estudi.

En el seu pròleg, Granado es mostra molt ambiciós i la seva dedicatòria depassa un concepte merament professional per donar una certa intenció literària al seu text: *"A uno de dos fines suele ir aderezada la intención de los que escriben, o de ayudar en cuanto pueden ayudar a la Cosa Pública con su buena doctrina y preceptos saludables o de deleite de alguna manera al lector con el sujeto cualquiera que con sano juicio se echare sobre la obra, no menos útil que deleitosa a todos los que gustasen de leerla y servirse de ella en la necesidades que se les ofrecieren..."*. Malgrat aquesta declaració d'intencions, al final s'adreça en definitiva a qui va destinada l'obra: *"No creo haya necesidad de razones para persuadir a la lectura de la obra pues ella misma muestra el gran provecho que hará al que ayudándose con ella quisiere usar de la debida templanza con el sabio discurso de la razón y particularmente aquéllos a cuyo cargo está el servicio y regalo de Príncipes y personas de calidad: pues con pequeño trabajo fácilmente podrán, cumpliendo sus obligaciones y particulares oficios, granjearse las voluntades de aquellos a quienes sirviendo, desean agradar"*.

Després del títol, detalla: *"De los oficios necesarios que comúnmente hay en casa de los Señores, para el regimiento de la casa de los Señores, de los Grandes y de los Caballeros; el principal de los cuales es el Mayordomo, y después el Camarero, el Guardarropa, el Maestresala, El Copero, El Trinchante, el Caballerizo, el Vehedor, el Despensero y el Cocinero"*. El capítol 9 tracta: *"Del oficio de Cocinero. Del Cocinero ya se dijo en los capítulos pasados que es oficio de grandísima confianza y que debe ser muy bien tratado y hechas ayudas de costas y mercedes para él para que sirva con esmero y con amor y ha de ser bien aposentado y primero que ninguno oficio de la casa él y la despensa. Ha de ser muy limpio y pacífico y esto basta con lo que de él se dijo arriba"* (Granado 1991: 21).

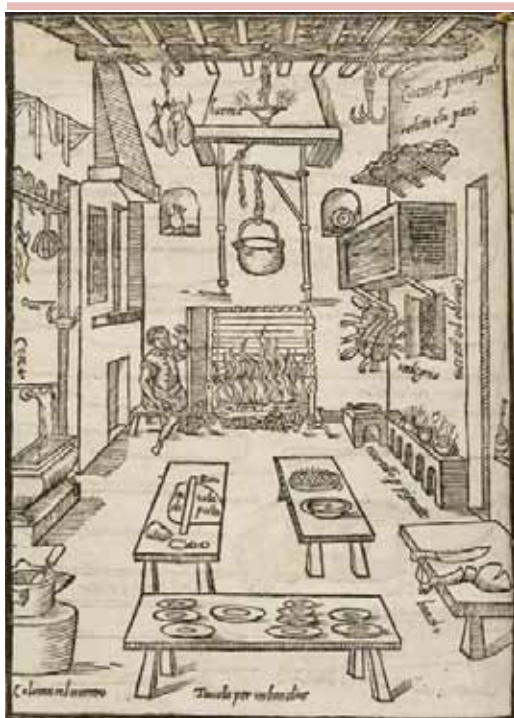
Les receptes que recull Granado són de caire eclèctic: juntament amb les elaboracions hispàniques introdueix les forànies que ja he esmentat. Amb una simple lectura s'hi pot descobrir la influència italiana. L'obra de Granado no ha estat especialment interessant per als estudiosos posteriors, parlant sempre en termes generals: Luján tan sols en parla molt de passada en el seu treball més emblemàtic, almenys des del punt de vista gastronòmic (Luján 1983: 108), i això és molt comprensible, atès que l'obra de Martínez Motiño va eclipsar totalment la del seu antecessor. En canvi, un estudiós de l'alimentació, en un treball centrat en el "Siglo de Oro" espanyol, en va fer una lectura prou diferent de la que he explicat aquí i també va aportar alguna dada aprofitable: *"Diego Granado... menciona recetas de más de 60 pescados distintos. Los documentos de la época indican que, en los puestos de venta de pescado de Madrid, a mediados del XVII, aparecen media docena de variedades"* (Domingo 1982: 67). La primera quantificació és absolutament correcta, però cal tenir en compte que les vies de proveïment de la Casa reial no eren les mateixes que les de la resta de mortals, ja que hi havia traginers i transportistes que subministraven directament a la Cort, a més a més de vendre els seus productes en els mercats públics. L'any 1756, mitjançant un litigi per un carregament de peix



procedent del port de Bermeo amb destinació a la capital del regne, sabem que el transport durava 6 dies amb temps de bonança i fins a 10 dies amb mal temps. En aquest cas eren besucs i congres; el document diu que el traginer va demanar que se li pagués a raó de 3 rals la lliura i 4 rals el congre.

Tornant a Granado, el nombrós llistat de peixos que figura en la seva obra –n'he pogut comptabilitzar fins a 61- cal posar-lo en dubte pel que fa a si realment ell va elaborar receptes amb tots aquests peixos. Si pràcticament es tracta d'un plagi, és molt possible que ni tan sols ell conegués aquesta llista “fantàstica”; el que va fer es limitar-se a donar-la a conèixer al lector sense involucrar-hi cap mena d'experiment culinari. Per això resulta estrany que hom hagi fet les manifestacions següents: *“Diego Granado era un cocinero que había trabajado en Italia y que tenía conocimientos de la cocina que se hacía en Francia y en Alemania. El jefe de cocina de Felipe IV, Martínez Montiño, es mucho más parco en su libro que Granado y propone sobre todo recetas para pescados de río: truchas, lamprea, barbos, carpas, etc., y del mar sólo usa el atún (abundantemente), calamares, besugos, sardinas, langosta, ostiones y algún otro marisco”* (Domingo 1982: 67). En definitiva, en Motiño hi podem trobar poc més de 21 espècies, entre peixos i mariscs.

Pel que fa als presumibles llocs on va treballar Granado –a part de la referència que escriu Motiño-, no conec cap documentació que pugui corroborar-los, i també cal dir que M. Motiño va estar al servei de Felip III i Felip IV, tal com ja he apuntat.



il·lustració d'una cuina a l'obra de Bartolomeo Scappi (segle XVI).

Quan hom afirma: *“La marea que llega a las casas en donde trabaja Granado es infinitamente más variada y, por supuesto, carísima: sollo (más de 30 recetas), embrina, atún, lubina, orata, raya, rodaballo, dentón, fragolino, ...toda clase de peces de agua dulce, desde la trucha hasta la anguila”* (Domingo 1982: 67), evidentment no s'adona del plagi descarat que Granado va fer i ni tan sols parla de l'obra d'Scappi. I tot això sorprèn molt en un escriptor i periodista que va tenir una gran trajectòria professional i que s'autoanomenava “cocinólogo”, terme lingüístic de collita pròpia, encara no admès al DRAE.

Les Pàgines 199-205
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



El "Segle de les Llums"



-La cuina del segle XVIII.

-Altamiras, mestre conventual i espill d'altres autors hispànics.

-Els cuiners conventuals a les contrades catalanes: al Principat, Fra Francesc del Santíssim Sagrament i Fra Ignasi Tolosa; a Menorca, Fra Roger; a Mallorca, Fra Martí.

-Què cuinava Fra Francesc?

-Una pseudojoia: El manuscrit 44 de la Biblioteca de Catalunya.

La cuina del segle XVIII

"A la cuina, la senzillesa, com en quasi tota activitat humana, és una de les coses que són més difícils d'aconseguir" (Font 1992).

Avui podem llegir un manuscrit miscellani que fins fa ben poc estava en mans privades, escrit entre el 1718 i 1719 pel Prior de la cartoixa de Santa Maria de Montalegre, Agustí Massot, on trobem les disposicions que fan referència al cuiner i a la cuina. N'he extret algunes dades.

Cuina del Convent:

"En la Cuina del Convent se pose un Religiós que sia ben profitós, se li dóna un ajudant Religiós, y un mozo pera fer la Escudella, y altre pera ? lo Estany, y un de estos ajuda al infermer si convé per a portar los menjars als que mengen de la enfermaria. Té gran cuidado en què la porta de la cuina estigue tancada sempre, y noy deixi entrar secular.

Lo A[j]udant del cuiner menge á defeto, però no serveix en casa que sie novici, però en casa no menge en la dispensa, aont solament y menge lo Cuiner.

Té gran cuidado en què la dispensa estiga tancada, y no deixia allí entrar sinó lo seu ajudant, y los ous, deu los anar a buscar ell ó lo seu ajudant, y contarlos sempre, portant-sen a la cuina los que ha de menester.

Té cuidado de donar lo pa al Convent, començada de la missa Conventual".

Entre d'altres qüestions també en el capítol *De la cuina*, veiem que: "Cada mes li done pebre,



safrà, cañella y clavells, y sucre per a posar a les torrades? i ser les espècies per a posar a les escudilles". Les torrades sembla que siguin les rostes que figuren dins el llibre de cuina de Scala Dei, que les descriu així: "En lo diumenge de Carnestoltes se fan les Rostes; y donen-se lo mateix dia ab quatre ous ferrats per pitansa y mel y mantega y los Salsiró que al cuiner li apareixarà; y done's desta manera, que posen les rostes damunt lo plat, la una al costat de l'altra, y mel an lo mix de les dos, y a cada cap de rosta un ou ferrat y lo Salsiró en lo mitx; y dites rostes se fan d'esta manera: que tallen lo pa de gruixa de un polse, poch més o menys, y tenen caldo de siurons al foch en un parol, y les dos casoles llargues de terra estan a son lloch; y dins del parol llansen a estovar les rostes; après les trahuen y les posen en altre casola, y allí se acaben de estovà; y des de allí les posen a escorra en una post, que està reservada per aquel ministeri; y de la post les posen a altra casola llarga que y ha ous debatuts; y de allí a la paella y que's coguen fins que estiguin acolorades; y ha de advertir lo cuiner que ha de tenir una casola rodona gran aparellada per a posar-les quan sien cuites, que y haja mel y aygua ros [aigua de roses] y mantega, y les rostes, quant sien cuites, entrar i aixir en dita mel, y de allí a un Ribell" (si es tractés de la mateixa preparació, en el tractat del Prior Massot el sucre substituïa la mel) (Iglésies 1964 : 21-22).

"No presuma el Cocinero de perito en su empleo, porque las obras califican, no los vanos pensamientos" (Altamiras 1994: 46-47).

Segons una especialista, durant el segle XVIII es va notar en la cuina la mateixa decadència que en l'Art. Es menjava malament, però barat, almenys a la ciutat de Madrid. Fins i tot es va publicar un llibret on es poden trobar regles per poder menjar per deu, sis, tres i fins i tot per dos rals. Cita els establiments anomenats Fondas. Diu que: "se encuentra buena y aseada servidumbre, acompañada de suaves, costosos y delicados manjares". Per una pesseta recomana les Hosterías, on "dan a mediodia un puchero por doce cuartos, media ración de guisado y un panecillo, restan dos cuartos que, comprándolos de pasas en una confitería, con un gran vaso de agua, queda el hombre redondo como un Roldán [?] hasta el otro día". Però encara es pot filar més prim: amb un ral es pot menjar mitja ració de "callos", una copa de vi, fumar una cigarreta, i un got d'aigua de neu (Burgos s.d: 56-57). L'obra citada per aquesta autora és: Ángel María de la Torre y Leyba, *Diálogo entre Económico y Glotón. Verdadera instrucción que contiene reglas utilísimas para que vivan bien, coman con poco dinero, sean estimados, logren sus pretensiones pronto, y tengan robusta salud y buena nota*, Madrid, Imprenta de Francisco Xavier García, 1774; la Biblioteca de Catalunya disposa d'un exemplar de l'edició de 1776.

La cuina monàstica i conventual, generalment, era pobre i austera, encara que, en realitat, no tot fou austeritat i mortificació. Aquesta cuina va generar una interessant literatura culinària, en la majoria dels casos manuscrita. La seva finalitat principal era afavorir l'aprenentatge dels nous cuiners, que, sense cap mena d'experiència, tenien la responsabilitat i l'obligació d'alimentar la seva comunitat. Però hom considera que aquests llibres de cuina -alguns d'ells- anaven més enllà de ser uns receptaris, també eren llibres de costums amb la finalitat de preservar les tradicions de cada orde. Representaven, generalment, una alimentació senzilla, tant pel que feia a la quantitat com a la qualitat i, en certa manera, el seu estudi proporciona dades que ens apropen a la cuina popular (Pérez 2011: 344-345).

Sens dubte, l'ofici principal pel que respecta a l'alimentació, en una comunitat religiosa, era el del cuiner. En són un exemple les condicions que havia de reunir un bon cuiner dins una comunitat i que s'expressen en una de les disposicions de l'Orde de caputxins:

"Grande consuelo es para una Comunidad Religiosa (quién lo duda?) tener un Cozinero caritativo y compasivo de las necesidades de los pobres Religiosos, porque siendo assí, ay duda tendrán el sustento que se les administre de modo, que puedan á su necesidad satisfacer. Y assí para que cumpla el Cozinero a su ministerio como deve, ha de ser fiel, prudente, discreto, diligente y, sobre todo, dotado de una muy singular caridad". L'elogi dels cuiners es contemplava fins i tot comparant-los amb els



àngels que serviren el Senyor en el desert:

"Sobre todo las cosas ha de procurar, que son limpieza grande, y grande zelo, que se mire por la Pobreza, gaurdando no se pierda lo que tiene a su cargo, ni se malogre cosa alguna. Si sobra algo de la escudilla de los Religiosos, podrá echarle á la Olla de los Pobres; y la vianda que sobrare, aprovéchela, que no faltarán ocasiones" (Espejo 1716, pte. II: 55-56, citat per Pérez 2011: 267- 268). El lector que desitgi aprofundir en el tema de l'alimentació del caputxins trobarà en aquest treball una informació molt detallada.

Altamiras, mestre conventual i espill d'altres autors hispànics

Un exemple, el tenim en el llibre de Fra Raimundo Gómez, religiós franciscà de la Regular Observancia que va estar en diversos convents de l'orde a la Província d'Aragó, més conegut per Juan Altamiras o Altimiras (segons les diferents edicions). Va néixer els últims anys del segle XVII a la vila de l'Almunia de Doña Godina i va morir a Saragossa l'any 1769. Entre els diferents convents en què va estar de cuiner figura el del "Colegio San Diego" de Saragossa, col·legi major on residien els franciscans que estudiaven a la Universitat. Sent la necessitat d'escriure el llibre *Nuevo Arte de Cocina* per unes raons que creu obligades i profitoses per als seus col·legues de professió culinària conventual per les moltes dificultats amb què es poden trobar els iniciadors o nouvinguts. Aquesta obra es va convertir en un dels llibres de cuina més editats del segle XVIII. L'autor, que coneix bé la cuina anterior, la del barroc de Martínez Montañó, per exemple, aporta elements nous, fent-ho de vegades amb ironia i bon humor. Encara que es tracta de cuina conventual, si analitzem el receptari des d'una perspectiva actual, s'hi pot apreciar el reflex de la cuina de la ciutat de Saragossa i les preocupacions del que avui dia podríem anomenar un cuiner i gastrònom, tal com apunta José M^a Pisa. És un tractat tradicional, que inclou unes dues-centes receptes, on podem copsar la importància que es concedeix a les verdures i els llegums, així com a les sopes (recordem la dita catalana: *Qui menja sopes se les pensa totes*), cremes i potatges. L'edició porta l'aval de Francisco Ardit, "de la Cocina de su Magestad", que actua com a censor donant-li el vistiplau.

Fou tanta la importància que va adquirir aquesta obra que, àdhuc al segle XIX, es van voler legitimar edicions que tenien poc a veure amb l'original d'Altamiras. He pogut descobrir en un catàleg d'una llibreria de vell una edició amb el següent títol pompós i desconcertant: Juan Altimiras, *Nuevo Arte de Cocina, teórico y práctico. Con un preliminar sobre los deberes del cocinero y arreglo de la cocina. Método para trinchar y servir toda clase de viandas. Cortesanía que debe usarse en la mesa, y varios guisos de la Cocina Catalana. Aumentado con el formulario para hacer toda clase de Conservas, original del famoso D. Diego Granado, cocinero que fué del Rey D. Felipe III y con El Manual del Licorista, en forma de apéndice*. Barcelona, Imp. de Narciso Ramírez y Cía, 1871, 314 pp. amb il·lustracions. Com es pot apreciar és una mena de poti-poti, que barreja conceptes –és cert que Granado va estar a la cuina del monarca citat, però el cap de cuina va ser Martínez Montañó o Motiño- i aprofita la gran acollida que va tenir el "vertader" Altamiras. La impremta Ramírez, pel que he vist, va editar moltes obres de diversos autors de l'època. Sobre el dilema si es tracta d'Altamiras o Altimiras (Simón 1977) (fitxes números 47-52), dóna totes les entrades com Altimiras, fins i tot aquelles que tenen una autoria molt dubtosa. Per això em remeto a l'edició que va dur a terme l'amic José M^a Pisa, perquè ens aclareix aquest dubte: "Como se puede observar Palau [es refereix a Antonio Palau i Dolcet, *Manual del librero Hispanoamericano*, Barcelona, 1948], ha preferido dar entrada a todas las diferentes ediciones bajo el nombre del autor Juan Altamiras. Y como ya se ha referido antes ofrece un testimonio relativo a que las impresiones hechas en Cataluña llaman al autor Altamiras y omiten la Dedicatoria a San Diego de Alcalá. No se conoce en qué fundamenta su afirmación Palau, si bien es cierto que el hecho es así, como él lo narra. Pero también es cierto que, a pesar de las llamadas Fe del Corrector, en las diferentes ediciones se encuentran bastantes erratas de imprenta. Tampoco se sabe si Palau Dulcet tuvo en su mano la primera edición. De hecho en las ediciones que llevan las censuras propias del tiempo, siempre aparece Altamiras"



(Altamiras 1994: 22-25).

El "Prólogo al lector" s'inicia amb aquestes observacions i suggeriments. Per la seva importància em permeto reproduir-lo en la seva totalitat:

"En el mismo instante, que forzado de la obediencia, me hallo en el empleo de la Cocina sin Director, que me enseñara lo necesario para el cumplimiento de mi oficio, determiné, cuando bien instruido, escribir un pequeño resumen o Cartilla de Cocina para que a los recién Profesos, que del Noviciado no salen bastante diestros, encuentren en él, sin el rubor de preguntar que acuse su ignorancia, cuanto pueda ocurrirles en su Oficina.

A este fin he consultado á mis amigos de bastante experiencia en el asunto que trato, he leído Libros y Manuscritos en la materia, y la aplicación y ejercicio me ha dado luz para esta pequeña Obra, que quisiera fuese de alguna utilidad al bien común, y más principalmente a gente de economía; porque siendo preciso y necesario el gasto, como la vida humana se ha de mantener, como es justo, teniendo presente esta Cartilla, no se desperdiciará cosa alguna, pues lo calamitoso de los tiempos no permite desperdicios". El fet de queixar-se del cost de la vida sembla que sempre ha estat present en qualsevol època de la Història.

Segueix: *"A más de que en los Pobres de Jesucristo es más culpable cualquier gasto superfluo. Muchas cosas encontrarás, amigo Lector, en esta Cartilla, que por ventura te disonarán, por lo poco limado del estilo; pero sobre ser necesarias para explicar la diversidad de las viandas y sus confecciones, tienen excusa en tu prudencia y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, da sólo a Dios las gracias, que es Autor de todo lo bueno, disimula mis faltas, y atiende al fin de esta Obrilla, que es la gloria de Dios, e instruir al Cocinero poco experto, a cuyo fin observa las siguientes Notas.*

Note lo primero el Cocinero que ha de ser de todos notado, y así ha de ser extremado en su limpieza, no solo en lo que viste, sí también, y más principalmente en lo que guisa; la limpieza exterior es indicio de la interior; y en el Cocinero la exterior pulcritud del vestido señala la limpieza que guardará en sus manjares; y una y otra el cuidado de su conciencia. Éste debe ser el primero en el bueno y vigilante Cocinero; porque hay estómagos tan delicados que la comida menos limpia es suficiente causa, no sólo a inquietarlos y provocar a vómito, sino, lo que más es, a quitarles la vida, y sería cosa lastimosa que el alimento instituido por Dios para conservarla, por descuido del Cocinero sirviera para destruirla: mire el Religioso de este Oficio que son Ángeles a quienes ministra la comida y sustento, y que los Sacerdotes y Ministros del Señor no deben ser menos atendidos en este particular que los Príncipes de la tierra.

Tenga el Cocinero limpia su Cocina, barriéndola con frecuencia y sacando la basura de su Oficina, y para esto no sea perezoso, porque es cosa tocante a su Oficio, y es de admirar de quanto agrado sea para todos un pulcro y aseado Cocinero y esto causa que aun el más femenino gusto no se desdeña de comer sus guisados, lo que podría aseverar con el caso de una Señora bien autorizada que, convidada por el Prelado de cierto Convento a tomar alguna refección, no quiso consentir, hasta que vió el aseo exterior del Cocinero, de cuyo caso soy testigo ocular".

La necessitat de neteja dins d'una cuina sembla que ha estat una constant al llarg dels segles. Vegeu, per exemple, el que ens ha dit l'anònim andalusí.

Prossegueix:

"Note lo segundo, que tenga todas las cosas en su lugar destinado, para que cuando las necesite sin trabajo pueda encontrarlas. Observe también guardar en memoria la especie, número y tiempo que tienen sus manjares en el fuego para cocerse, no sea que sea su olvido, y la verocidad del fuego los consuma".

Les Pàgines 210-213
NO estan disponibles
en aquesta versió

DEMO



No sigues, ho amat lector, de aquells que ans de acabar lo jornal volen la paga. Nostre jornal no se acabarà durant la vida. Per lo tant, havem de esperar lo premi a la eterna. Deus evitar tota parcialitat, mirant a tots en una esfera igual. Perquè lo que-ns ha de judicar és justíssim i rectíssim, i nos judicarà segons nostres obres, i nos donarà lo premi que per sos mèrits infinits alcançarem.

Moltes coses trobaràs, ho caríssim lector, en esta instrucció que per lo ús de termes poc polits no seran tal vegada tan a ton gust com jo desitjo. Per lo que dos coses me desculpen: la primera és la mia insuficiència en la literatura per lo ministeri que ocupo. La altra és perquè lo meu fi és únicament instruir els principiants i evitar la confusió de moltes paraules, les que ab facilitat se olviden, no obstant de repetir-les moltes vegades, i puguen ab termes fàcils i senzills ab més claredat entendre lo modo, i com deu executar, etc.”.

I, al final, el comiat que per la seva condició de religiós no pot ometre: “Si alguna cosa trobes que siga digna de correcció, te prego la esmenis, i si de utilitat i profit, dóna gràcies a Déu Nostre Senyor, a qui se deu donar tota la honra i glòria, Glòria al Pare, al Fill i a l'Esperit Sant per a sempre. Amén” (Gras 2004: 189-191).

Sobre el contingut del receptari, alguns dels passatges i dades oferts en relació amb els altres manuscrits conventuals catalans, els estudiosos del manuscrit comenten:

“Amb l'excepció del tractat de cuina dels cartoixans [es refereixen al de Scala Dei], podem datar gairebé tots els escrits conventuals de cuina localitzats fins ara entre el segle XVIII i el primer terç del segle XIX, ja que en 1835 foren dissoltes les congregacions religioses. Cal suposar que no es tracta d'un fenomen de generació espontània i que existeixen uns precedents, però encara no hem pogut establir la baula que connecta aquest recull setcentista amb una tradició anterior, de tal manera que, almenys en aparença, apareixen com un trencament respecte de les obres de la cuina medieval catalana”.

Si aquesta apreciació es fa respecte al manuscrit de Fra Francesc, es vàlida; però no es pot aplicar a tots els receptaris monacals de l'època considerada, com podrem veure més endavant pel que fa al manuscrit dominicà.

El manuscrit conté 133 elaboracions culinàries més dues indicacions: “Per templar les paelles” i “Remei per curar talls”; acaba amb una “Exhortació del cuiner”.

Què cuinava Fra Francesc?

Per a una persona aliena a l'orde pot sobtar el fet de la absència de carn en la seva alimentació i és que: l'abstinència de carn era perpètua: només n'estaven dispensats els malats i els qui es trobaven de viatge. Les Constitucions de 1788 entraven molt en detall en aquesta qüestió i no deixaven cap opció a una interpretació més liberal de la norma” (Ibidem, 109). Els qui per la seva salut estaven dispensats de la norma, “ho feien en el mateix refectori que la resta de la comunitat però separats dels altres frares” (Ibidem, 111). No obstant aquesta severitat, fora del recinte conventual la seva picaresca arribava a pensar-se-les totes per adular-se amb una menja prohibida.

Per tant és fàcil suposar que, per manca del producte càrnic, el peix era un producte molt preuat pels frares carmelitans. Així en veiem esmentades fins a 41 varietats entre frescos i en salaó, alguns d'ells d'ús molt comú però d'altres de posició alta segons els paràmetres actuals, com serien la llagosta, llagostins, rêmol o nero. El peix omplia la carència de la carn, encara que Teresa de Jesús, una de les reformadores de l'Orde, “no sempre el considerava [el peix] apte per a tots els estats i constitucions, i recomanava que les monges malenconioses no en mengessin sinó en comptades ocasions” (Ibidem 76). Aquesta creença d'èpoques anteriors lliga amb alguns conceptes dels dietistes medievals que el lector pot trobar en els tractats publicats.



Una de les menges més quotidianes eren els llegums, un dels elements essencials en la dieta del monjos, tant secs com tendres: faves, mongetes, fesolets, cigrons, llenties.

No caldria dir res de les verdures, algunes conreades a l'hort del convent, naturalment d'una manera estacional. Per sort d'ells no coneixien les verdures cultivades sota plàstic!

Els ous i els làctics eren la font principal de proteïnes en aquesta dieta restringida dels carmelitans: els editors comptabilitzen en una sola compra fins a setanta dotzenes d'ous. També la fruita fresca i seca. Com a matèries grasses empraven l'oli, llard, sagí i cansalada, és a dir, les pròpies de la cuina tradicional catalana. Tots aquests aliments eren condimentats amb safrà, julivert, matafaluga, farigola, sajolida, orenga i llorer, amb l'ajuda del pebre i la canyella com a espècies, a les quals cal afegir el vinagre, emprat com a amaniment natural alhora que antisèptic.

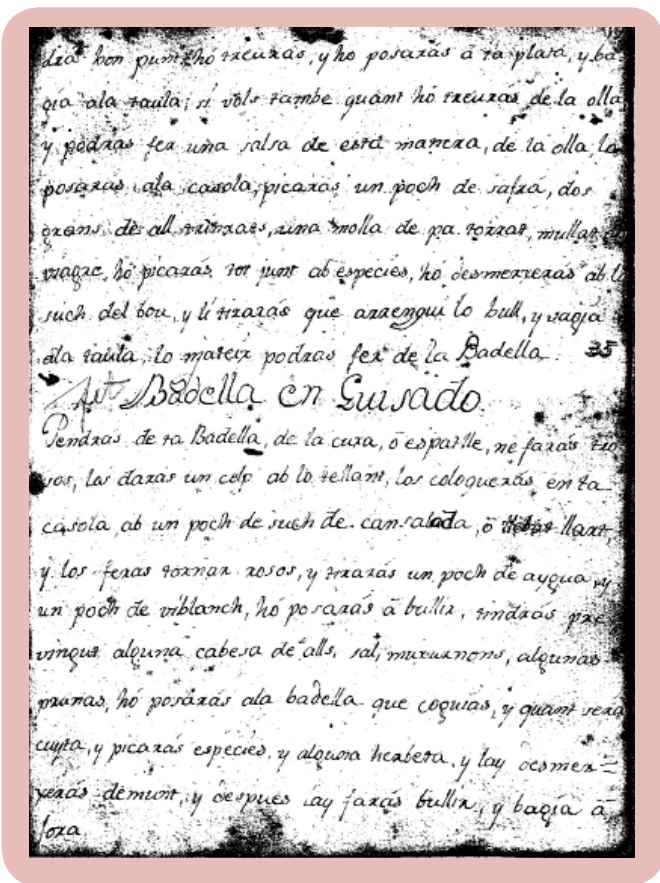
He citat les verdures però cal assenyalar l'absència de la patata, tubercle que com és ben sabut es d'origen americà, malgrat que el manuscrit està datat a les acaballes del segle XVIII, en contraposició a un altre producte d'origen també americà, el tomàquet, que trobem emprat en diferents elaboracions de la cuina de fra Francesc.

El receptari no inclou elaboracions dolces, a excepció de les esmentades. En canvi dins la branca femenina de l'Orde n'hi ha una tradició manifesta, àdhuc se li atribueix a la pròpia Teresa de Jesús –més tard, Santa Teresa-, haver elaborat personalment una recepta de flam durant la seva estada en un convent, l'any 1581 (*Ibidem*, 100-101).

A Catalunya tenim el manuscrit número 204 de la Biblioteca Pública Episcopal, amb el títol "Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner", datat del primer terç del segle XVIII. Segons la seva editora –Isabel Juncosa i Ginestà-, l'autoria no és clara ja que podria tractar-se d'un anònim o de fra Joseph Orri. És un receptari franciscà. El llibre va adreçat als cuiners conventuals i al poble ras. Això ho demostra ben clar en les paraules prèvies que escriu l'autor:

"Al lector": Carísim en Christo, pren de ma fiel voluntat est petit treball he pres; pues ab ell sols és mon inten d'avisar y guiar en algo al principiant cuiner, g.c. he pasat mes avan que ser cuiner de pobres hòmens; y per això no me he entretingut en saber si especular guizados fantàstichs, ni d'alto bordo, com tampoch tortadas, ni panadas, que això és bo per los cochs de grans señores: però un cuiner de gent pobre, que no portan bosi de camisa bàstia sàpia fer alguns manjarets per pasar esta vida de miserias y no fer malbé los recaptos de la comunitat, pues que costum prou del areplagar y lo no aprofitar és cosa de gran burla y contra lo nostre estat: y no fer com un que isqué del noviciat y lo feren anar a un convent de 18 frares, y posà en la verdura tanta sal como lo del convent que pasa del noviciat, que eren 190, pues allí feia lo que li havian enseñat. Alguns pensen que per cuiners tots són bons, y és gran disberat, que és mester triar que sia home de racionalitat, de clar enteniment y discurs, y que se precien de galans, que d'aquest modo van curiosos y nets, que és la principal circunstancia de un cuiner que mitg bé que ho fàsia sen net donarà á tots mes gust. Los lletrats si tenen alguna dificultat hixen d'ella regirant y pergirant los llibres; per lo cuiner tot ho ha de portar in mensa et discursum. Aquesta mateixa observació la va reprendre Rabasó en els seus "Consejos necesarios": "Los abogados que han estudiado durante varios años necesitan libros para consultar y recordar las bases y demás detalles de las leyes de su único país. Con más razón los necesitamos nosotros, ya que estamos obligados a confeccionar comidas de origen de todos los países del mundo".

Segueix el frare: "Ab tota varietat de guisar, però en tot no pensàis que jo prenteguia estigas lligat ab esta ma explicació, encara que jo me considero un petit vailet y un gros ruquet; però accepta 'm de ma bona, y santa intanció, que pugas anar deshogat al principi, que als primers dias que era cuiner sé lo dificultós que m'era sens tenir qui m'enseñàs, y ab poca experiència que tinch, de 30 anys que so cuiner sé aquest poch. Y considerant lo difícil que és als principiants he ocupat aquest treball per instrucció d'alguns. No voldria que fessis res del que diu aquesta petita obra pues sols dóna llum per discorrer, y qui més hi sap que més y diga". Afegeix: "Este és Fra Joseph Orri". I al final, i en castellà: "Este fraile, aunque pequenyo en estatura, es grande en ingenio, y si mal hecho deccara, no es su olla; y si no mirad sus composiciones escritas más adelante".



Foli del manuscrit de cuina de Fra Ignasi de Tolosa i Ribes, del convent dominic de Santa Caterina (Barcelona). Inèdit.

Tot seguit s'inicia el receptari. En total inclou 96 més 4 receptes que pertanyen a un altre manuscrit també del mateix orde franciscà. Com a dada que cal remarcar per a l'estudiós de la gastronomia catalana es troba l'absència de la patata i el pebrot. En canvi el tomàquet hi és present en dues elaboracions. Es nota la forta presència de les espècies i dels condiments, mostra de l'herència de la cuina medieval, encara que algunes d'elles ja hagin desaparegut, com seria el cas de l'espícnard, el pebre llarg, la galanga, etc.

Al Palau de Peralada es conserva el manuscrit miscellani número 25.729 que, entre d'altres, conté un manuscrit de cuina. El seu autor fou el frare caputxí Sever d'Olot. En total s'hi comptabilitzen 62 receptes, de les quals 25 són elaboracions de carn i 36 de peix. Després de la recepta 62 hi ha una relació a manera de consells de tipus professional, tals com, per exemple, el de guardar la sal en lloc sec o l'advertiment que al peix no li convé que li toqui aigua dolça, consell ben cert i que avui dia en alguns professionals encara és una assignatura pendent.

De tots els manuscrits catalans d'aquest segle sens dubte és el més feble. El que té és una diferència peculiar respecte als altres manuscrits i és que, després d'explicar l'elaboració, explicita el tipus de comensal al qual va adreçada. Així en un plat de bunyols diu que "*esto es manjar de damas*"; o en "*Un plato de lonchas de tocino*", acaba dient que "*este plato es de la fiesta mayor de los valles de Andorra y demás países de por allá*" o en "*Un plato de carne de buey*", explica que "*este plato es propio del soldado, de militares y gente del Rey*", per citar-ne alguns (cito en castellà perquè l'exemplar consultat és d'aquesta parla. Malgrat les gestions fetes per aconseguir un exemplar en català al propi palau de Peralada se'm va comunicar que l'edició estava exhaurida).

Seguint al Principat puc parlar amb més propietat de Fra Ignasi Tolosa i Ribes. Sobre el personatge, amb les dades de què dispo actualment només puc assenyalar que va néixer probablement a Manresa l'any 1764. L'any 1832 es van complir els 42 de la seva professió religiosa i, per tant, devia haver ingressat a l'orde dominicà l'any 1790, quan en tenia 26. Destinat al convent de Santa Caterina de Barcelona, atès que el manuscrit duu la data de 1797, es pot considerar quasi com una obra de joventut, escrita quan tenia uns 33 anys i potser estava al càrrec de la cuina del seu propi convent.

Malgrat que sembla que el mestre Rondissoni, del qual parlaré més endavant, va aprofitar-lo per a les seves classes, ha passat desapercbut per a les investigacions de la cuina, molt probablement pel fet que es troba a la Biblioteca Francesca Bonnemaison, biblioteca que a priori no hauria de tenir manuscrits de cuina potser perquè hom la podria classificar "de segon ordre". Ben aviat en publicaré una edició.

El receptari de Tolosa, que consta de 170 receptes, està en la línia de les elaboracions que apareixen en els tractats del segle XVIII, basades en la cuina de l'Edat mitjana però amb influències de l'obra d'Altamiras, que sens dubte coneixia.



L'estructuració del manuscrit, almenys pel que fa a l'inici de la seva redacció, segueix el model del *Libre del Coch* del Mestre Robert. Deixant de banda els consells que aquest dona per tallar diferents carns i dels oficis de la Cort, comença per enumerar les diferents salses, és a dir, els diferents condiments que componen la salsa. Encara que no es tracta d'un calc o còpia exacta de l'obra esmentada, n'hi ha alguna que és ben idèntica. Resulta, per tant, digne de tenir en compte que després de més de dos-cents cinquanta anys, encara subsistien algunes receptes medievals.

Fra Tolosa coneixia l'obra del Mestre Robert: el manuscrit *Sent Soví* també estava dipositat al convent de Santa Caterina però no es probable que fra Tolosa el conegués bé. La biblioteca de Santa Caterina va ser la millor de tots els convents de Catalunya, sobretot pel que fa a les matèries de medicina, farmàcia, ciències físiques, químiques i naturals, segons un inventari de 1740 (Bech 1996: 99).

En una conversa amb l'amic Marià Castells referent als pocs llibres de cuina que ens han arribat, em feia notar la diferència que hi ha entre la conservació de llibres de cuina i els llibres d'hores, per exemple. Els primers són treballs d'un ús diari en un entorn de treball i per tant tractats amb no gaires atencions; en canvi, els d'hores estan a la capella dels senyors o senyores de la noblesa i per tant són peces cuidades i venerades. És fàcil, doncs, comprendre la poca quantitat de receptaris que han arribat fins als nostres dies. És més, podríem afirmar sense temor a equivocar-nos massa que el llibre de cuina, com que el seu "hàbitat" és la cuina, està sotmès a poques atencions, taques d'oli o a embrutar-se; al final molts devien acabar al foc.

Gràcies al manuscrit nº 1.781 de la Biblioteca Nacional de Catalunya, i a la seva posterior edició, tenim un receptari menorquí titulat *Art de la cuina*, escrit a mitjan segle XVIII i que conté 209 receptes. El seu autor va ser el frare franciscà Francesc Roger. Tal com diu el responsable de la seva edició: "*L'obra de Francesc Roger, significaria, llavors, un punt d'inflexió; per una banda, el final d'una cuina encara amb trets medievalitzants (ús abusiu de les espècies, tendència al dolç i al perfum, presència de l'agràs...) i, per l'altra, l'inici de la cuina moderna, amb els seus plats lleugers, econòmics, i els púdings a l'anglesa...*". Igual que altres autors de l'època, està influenciat per les obres del Mestre Robert i de Martínez Montañó. La seva sintaxi no té una gran qualitat, segurament perquè, tal com ja apunta molt encertadament Vidal, el seu editor: "*els autors no pretenien fer literatura ni ambicionaven veure impresa la seva obra*". Aquí cal dir que és una constant dels investigadors quan parlen de llibres de cuina, sobretot medieval, per exemple: "*Inffati, un libro di cucina medievale non è un testo letterario, ha una struttura grammaticale propria, e nella sua concentrazione suu'aspetto contenutistico prende in scarsa considerazione l'eleganza formale*" (Anonimo 1985: 60). També en aquesta mateixa línia s'expressava el malaguanyat Josep Iglésies referint-se a la redacció del tractat de Scala Dei: "*El frare autor de la relació i el seu pendolista estaven proveïts d'una habilitat literària i un dots d'escriptor que evidentment no tenien. Tanmateix ni els tenien, ni pretenien presumir-los*" (Iglésies 1964: 8). Aquest fet es pot fer extensiu als altres receptaris de l'època, circumstància ben diferent al que succeeix avui dia, que hi ha molta pressa per publicar, de vegades a qualsevol preu.

Pel que fa a l'illa de Mallorca tenim un receptari també d'un frare, en aquest cas agustí, Jaume Joseph Bernat Martí i Oliver, nat a la població de Santa Eulàlia de Palma, i que va exercir les seves funcions culinàries a ciutat de Palma. Nasqué vers l'any 1712. Encara que el manuscrit no duu una data exacta, pot ser d'abans de 1775, quan l'autor ja era vell; en tot cas, és d'abans de 1788. Des de l'any 1989, de la mà de Joan Miralles i Francesca Cantallops, en tenim a l'abast una edició acurada. Aquesta edició es basa en manuscrits diferents amb un total de 214 receptes. L'autor passà l'última etapa de la seva vida al convent d'agustins de la població de Felanitx, on morí l'any 1788. Els trets del seu contingut: "*podem dir en principi que participa de les característiques generals de la cuina mediterrània occidental, i que en bastants d'aspectes té una evident consemblança amb la cuina de les altres Illes Balears i Pitiüses i amb la d'altres territoris de l'àrea cultural catalana*" (Martí 1989: 126). Segons els seus editors és la primera recopilació de cuina mallorquina. Si bé els editors esmercen un gran esforç i encert en l'estudi filològic dels diferents manuscrits, pel que fa al receptari hi ha una



manca manifesta de tipus comparatiu amb els altres manuscrits de l'època. De fet, encara resta per fer un estudi crític-comparatiu dels receptaris de parla catalana del segle XVIII. Però si fem una ullada a la resta de l'Estat espanyol, la qüestió no és pas millor; encara resta molta feina per fer.

Una dada interessant és que l'any 1753 el mosso de la cuina cobrava deu sous de salari mensual (Martí 1989: 10).

Del antic convent de Sant Francesc d'Assís, a Terrassa, del segle XIX, he pogut arreplegar una dades molt minses i que parlen de l'inventari de les tres cuines que hi havia al convent fins a la desamortització de Mendizábal; es nota que la major part són peces d'aram, encara que hi ha menció de peces de ferro colat "*primicias del nuevo material empleado en las baterías de cocina que inicia el desplazamiento del cobre*". Aquesta apreciació cal posar-la en quarantena, car a la cuina del anys 60-70 del segle passat encara estava ben present l'aram. Les peces dedicades al servei del refectori es reduïen, segons l'inventari, a culleres i forquilles de fusta i "*plats escudellers y altres pesas de pisa de Valencia*" (Gou 1965: 205).

Una pseudojoia: El manuscrit 44 de la Biblioteca de Catalunya

Un manuscrit que convenia als meus objectius va ser catalogat l'any 1959 a la llavors anomenada Biblioteca Central de la Diputació Provincial de Barcelona, dirigida pel doctor Felipe Mateu Llopis. Sembla anterior a l'any 1797, ja que hi figura la data de 1738 en un tractat d'aritmètica relligat conjuntament amb el receptari que m'interessa. Si el catalogo com a manuscrit és perquè en principi devia romandre inèdit. Però és que a més havia de restar en aquesta situació per la seva pròpia identitat.

D'entrada es descobreixen en la seva calligrafia fins a tres mans diferents. Per tant, ja es planteja una primera pregunta, atès que al foli de la portada apareix el nom "Miguel". El receptari és format per quaranta i dues elaboracions, la majoria de les quals escrites en català, circumstància força estranya en aquestes dates. Un dels més prestigiosos especialistes de la història del Principat, el professor francès Pierre Vilar ha arribat a afirmar: "*Mai la burgesia catalana no s'havia sentit més espanyola que en aquest final del segle XVIII. N'és un signe que abandona el català pel castellà*" (citat per Balsalobre 1995: 23). La resta està escrita en castellà, amb una lletra molt descurada.

Passada la capçalera del foli, on es llegeix "*Principi del llibre*", comença la recepta de "*Todo género de asado*", que -i aquí ve el motiu de la seva incorporació en aquest capítol-, coincideix exactament amb l'inici del capítol II de l'obra de Martínez Montañó o Motiño, *Arte de cozina*. El cronista enumera les receptes però, en adonar-se que se'n salta algunes, desisteix del propòsit. Algunes receptes estan repetides. Tot plegat fa suposar que la primera intenció consistia a copiar l'obra de Montañó, però, en advertir la seva gran importància, reconsidera la seva posició i comença a copiar-lo des de la primera recepta. Aquest original va ser aprofitat segurament a partir de les primeres edicions i, com a particularitats més o menys destacades, podem citar-ne tres: la presència d'anotacions o gloses en el marge esquerre, la interpretació lliure del text en algunes paraules concretes, i canvi de grafies en moltes ocasions. Per exemple, "sarsa" per "salsa", "asúcar" per "azúcar", etc. Es salta alguna recepta. A l'inici hi ha unes quaranta receptes redactades en català. Finalitzada la còpia, l'última també és en català i no correspon al conjunt del treball de Martínez Montañó. O sigui, que l'autor copiava i copiava malament!

Recentment, Pep Vila ha publicat un interessant reglament per al bon funcionament dels hostals al Corregiment de Girona de l'any 1784 (Vila 2012: 631-643).

Bibliografia

La bibliografia d'aquest tema està inclosa en el mateix apartat del següent capítol.



Edat Contemporània



El cuiner i la cuina al segle XIX, Orfeo Orfei.

- Un repàs a altres cuines i cuiners del segle XIX.
- Una ullada a altres receptaris conventuals hispànics.
- La primera cuina secular autòctona.

Un repàs a altres cuines i cuiners del segle XIX

L'any 1831, Pere Alcové va publicar el llibre titulat *Guisados Barios*. També, curiosament quasi alhora que la Renaixença literària catalana, l'any 1835 sortia a la llum una obra anònima, *La cuynera catalana, Ó sia reglas útils, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé escullides*. Segueix "dels Autors que millor han escrit sobre aquesta matèria". Una lectura atenta del text permet afirmar que, encara que introdueix alguns elements nous dins la cuina catalana, en aquesta obra perviu l'esperit de la cuina medieval. Així, per exemple, les quantitats dels ingredients que s'hi citen són gairebé sempre empíriques. L'única citació que fa referent al cuiner és "Advertencias que deu tenir present bon cuyner", sobre l'ús de les diferents espècies i condiments. Es tracta d'una mena de barreja entre cuina catalana i francesa. D'aquesta última, per exemple, "Modo de fer un salmí de becades" (p. 42), els "cornixons" (p. 110). Com a fets remarcables diré que tan sols es troben esmentades dues vegades les patates i dues també el tomàquet. En aquest sentit és un referent per fer un seguiment històric dels dos productes d'origen americà. També hi són ben representades receptes on intervien el sucre, les espècies i les herbes aromàtiques, tal com fa palès Sergi-Antoni de Balanzó en la seva Introducció. Hi ha, però, un fet remarcable, del qual fins ara no tinc coneixement que hagi cridat l'atenció de cap estudiós de la cuina: em refereixo a la recepta "Caramel per donar color als guisados" (pàgina 59), que, per la seva elaboració, és el que sempre s'ha conegut, inexplicablement, com "salsa París". Per tant, "el bateig" d'aquesta denominació és més aviat recent. Dins *Àpats*, p. 108, Domènech diu



textualment en l'elaboració d'"Un bon consomé": "Se li dona un color d'or clar, tirant-li una o dues gotes de sucre cremat, que ja explicarem aviat", i després de fer una reflexió pausada he arribat a la conclusió que l'esmentada salsa París ve donada perquè, com sabem els professionals dels fogons, quan d'un ingredient de qualsevol altra circumstància es diu "com a París", és perquè es considera aquesta ciutat el bressol de la cuina. (Per exemple, "xampinyons de París". O quan no es disposa d'un ingredient per elaborar una recepta encara es fa servir l'expressió, "com a París, que quan no n'hi ha no n'hi posen"). Però afortunadament la salsa París ha quedat en l'oblit o millor dit quasi bé, perquè sembla ser que per la seva preparació produïa més aviat trastorns biològics no desitjables per a l'organisme humà. Es feia servir per donar color a fons de carn i a la paella. El 1989 vaig abandonar aquest pràctica de resultes d'una estada al Tirol, davant l'estranyesa dels col·legues austríacs.

A mitjan segle XIX a Vic, apareix la primera edició d'un llibret escrit per Felip Cirera, conegut com "Felip de Palació". Sembla que era nadiu de Barcelona i es desplaçà a la capital d'Osona, on treballà al Palau Episcopal. Més endavant va obrir una botiga pel seu compte, sent un establiment que es va fer famós per la qualitat de la seva xocolata, així com per la seva cuina en general. En el Pròleg diu:

"Publico aquest llibret á instancias de uns amichs, sens altre fi que'l de instruhir als principiants en l'ofici de cuyner, guiar á les mestressas que han de donar alguna regla á las criadas, y fer algun bé á les familias. He escrit lo que me ha ensenyat la experiència y conforme á las costums del país en que vivim. Solament demano al lector que, atesa la mia intenció, dissimule las faltas que observe".

Més endavant exposa les "**Qualitats de un bon cuyner**":

"En primer lloch un bon cuyner ó cuynera deu ser pacient y amable: pacient, pera soportar las molèstias de una cuyna, y amable pera que se reben bé las viandas que presenta. En segon lloch, ha de ser actiu y diligent, porque d'altra manera está exposat á no tenir lo menjar cuyt á la hora deguda; y porque pot venir impensadament á la casa un foraster poch avans de dinar, y convenir que's fassa per ell alguna cosa amb promptitut. Finalment ha de ser net y curiós; de manera que sense ferse una taca en la roba, y si se'n fa alguna, que tant prompte com puga se l'entrega. A més, ha de cuydar de netejar la cuyna y los mobles de que's val pera cuynar y servir á taula com explicaré més endavant. La poca netedat és contra la salut, disgusta á las personas ben criadas, y los fa sentir repugnancia en los menjars. Y així, lo cuyner que no procura la llimpiesa, á més de faltar á la urbanitat, falta al amor degut al próxim".

Tot seguit dona consells sobre la higiene personal, neteja de la cuina, neteja dels estris, mobles, endreçament dels estris, etc.

En el receptari d'aquest autor també hi trobem referència a la "salsa París", encara que no l'anomena amb aquest nom. Així, en la recepta "Vadella, llenguas de porch y de anyell", dona unes indicacions universals: "Y sempre que vulga fer tornar un guisado ros, y no té res més, pose una paella al foch y tirehi un poch de sucre, y quan veurá que'l sucre pert lo color y que's torna negre, tírehi aygua, y en haber bullit, estará bé".

Tenim un altre manuscrit, tarragoní, que segons sembla fou escrit el 1831 per un autor desconegut, segons el seu editor. Una de les qüestions que cal remarcar és que no s'hi troba esmentada la patata. El tomàquet és mencionat en quatre receptes. El manuscrit, amb un grup de 50 elaboracions, comença amb la recepta *Com se compon l'olla i l'escudella del temps*. Segueixen, entre d'altres, costelles, *picadillo*, *relleno*, gall dindi, estofat de vedella, cap de vedella, cassola de dijous gras, diverses elaboracions de pollastre –entre elles "Pollastres de batalla d'Almansa", un clàssic



entre els receptaris de l'època-, colomins, gallines, “neules de carn de diferents maneres”, porcell, perdius, conill, llebre, pernil, faves, cuixes de moltó, “fetge de bou o vedella o ciervo”, “rellenos de pera, préssec i poma”, etc. En el *Tractat de peix* -37 receptes en total, un poti-poti amb elaboracions d'ous, vegetals i caragols-, no hi podia mancar la sopa de peix, mandonguilles, “relleno”, peix estofat, llagostes, “Peix a la castellana, dit rigorosa” -elaboració que he trobat en un manuscrit inèdit-, llisses, bacallà, “per escabetxar peix”, ous filats, caragols, llamprea, sípies o esturió. Finalitza amb 16 receptes dedicades a sopes i altra vegada a carns, menuts i pollastres (Avisos 1999).

Una ullada a altres receptaris conventuals hispànics

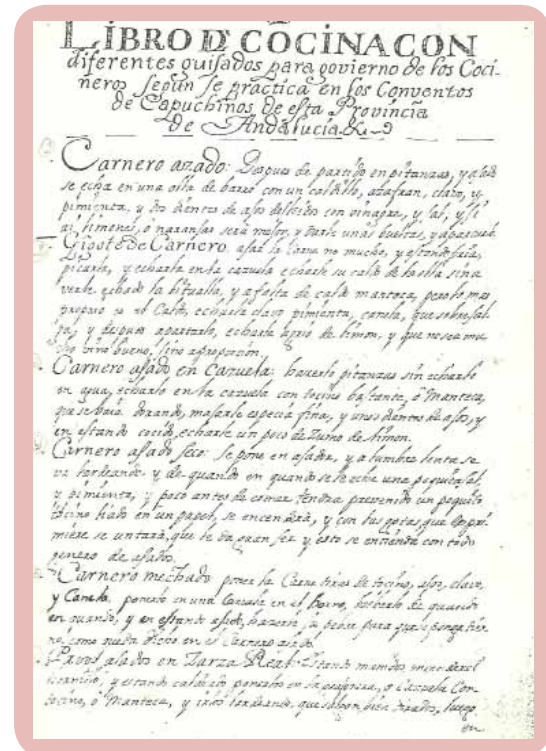
Encara que fins ara he parlat dels tractats de la Corona d'Aragó, també donaré una ullada als de fora. Per exemple, hi ha un receptari de la comunitat dels jesuïtes d'Andalusia titulat *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las casas regulares de la Compañía de Jesús*. L'edició es va fer a Sevilla l'any 1818, però, segons el títol, la seva pràctica és anterior a aquesta data. Segueixo l'edició facsímil de 1994, feta a la mateixa ciutat. Comença dient:

“Advertencias al que leyere del aseo de la Cocina, y su limpieza, que explica: “Note lo primero el Cocinero, que ha de ser de todos notados, y así ha de ser estremado en su limpieza, no solo en el vestido, sí también, y más principalmente en lo que guisa: la limpieza exterior es indicio de la interior, y por la exterior señala el aseo que tiene en sus guisados, y así conviene al Cocinero tenga limpia su Cocina, barriéndola con frecuencia, y sacando la basura de su oficina, y para esto no sea perezoso: y es de advertir cuanto agrada a todos un Cocinero aseado, y esto mismo hace que ninguno, por delicado que sea, se desdeñe de comer sus guisados.

Tenga cuidado de que las cosas estén en sus sitios señalados, ni jamás ponga pieza en su sitio que no esté limpia y aseada, para que cuando vaya a buscarla la encuentre limpia y pronta; y advierta el Cocinero aseado que cuando tiene las manos puercas, llenas de tizne, o de manteca u otra cosa, no se limpie en el paño sin lavarse muy bien, porque el paño que se pone allí no es para quitar porquería, sí para enjuagarse las manos despues de lavadas. Tenga cuidado que el tajón en que se parte la carne esté limpio y aseado, para que la carne no saque madera, que por mucho que se lave no deja de quedarle alguna pegada.

No se fie el Cocinero en su habilidad para darle a cada guiso el tiempo que necesita para su cochura y sazón, y más vale que en la cantidad de caldo te quedes corto, pues mejor es que te falte un poco, que sobre mucho, porque le quitas la substancia, y no sacará el gusto que había de tener.

Tres cosas ha de tener el buen Cocinero, limpieza, gusto y prontitud, y sin estas no podràs desempeñarte en tu función: y toma el tiempo que necesitas para preparar la carne para la olla o guisado; no aguardes a la hora de ponerla al fuego, que andaràs de prisa, y no es mucho que no le des el punto que requiere para su sazón. En cuanto a las especias, váyase con tiento, que tanto peca por mucho como por poco; arréglate a la cantidad del guiso para echarlas. En cuanto a las yetuallas [“vituellas”?], no se puede dar regla para echarlas, porque unas son tiernas y otras duras. Procura que a la hora esté la



Manuscrit de cuina dels caputxins sevillans del segle XVIII. Inèdit.



comida dispuesta, que no es punto de un Cocinero detener la mesa por su culpa, y se haga la falta visible, de las muchas que tiene”.

Hi he comptabilitzat un total de 125 receptes, a més “*d’especia fina*” i “*especia basta*”; 67 entre “*guisos de carne*”, “*cenas de carne*” i “*extraordinario*”; 23 de peixos i 45 “*Potages para escudillas*”.

Fullejant el seu contingut, es pot apreciar la similitud que hi ha entre aquest i el manuscrit sevillà dels caputxins de l’any 1740 que encara resta inèdit (*Libro 1740?*) (vegeu la il·lustració a la pàgina anterior). De fet penso que deuen ser coetanis, car el dels jesuïtes porta la data d’edicció de 1818, però representa un recull de receptes pretèrites; per tant estem parlant pràcticament de la mateixa època. Confirma aquesta afirmació, per exemple, el fet que dins l’apartat de “*guisos de pescado*” per als divendres i la Quaresma, en la recepta “*escabeche*”, la seva elaboració és a base de gingebre, alls, vinagre i sal, rodanxes de llimona, llorer i oli, i no apareix per a res el pebre vermell molt, com seria habitual avui dia. És una mostra més de la seva probable elaboració medieval més que no pas moderna.

La primera cuina secular autòctona

L’any 1835 es va publicar el llibre *La cuynera catalana, ó sia, reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé; escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia*, més conegut per *La cuynera catalana*. És un receptari escrit en català, exponent de la cuina catalana del moment. Va més enllà d’un simple receptari, ja que també parla dels principis bàsics, com serien la neteja, ordre, etc. (cito quasi bé sempre per la 7^a edició, de 1907).

Està format per quatre quaderns temàtics i a cadascun hi ha dues parts, una més teòrica i general sobre com mantenir la cuina neta, etc., i una segona part que consta d’un llistat de receptes. En el *Pròlech*, l’autor explicita: “*Se ha redactat en catalá per ser lo idioma de Catalunya, y al mateix temps perquè algunes minyonas de servey que vénen de fora no entenen los termes del idioma castellá*”. La intenció de l’autor era que fos un llibre útil per a les dones del servei domèstic.

En el primer Quadern, a tall d’introducció, es parla del que ha de ser un bon cuiner. Hi figuren sopes i escudelles, plats de verdura i algun de carn. Dintre d’aquest capítol, sota una làmina que representa una cuina, es pot llegir el poema següent:

“*Vingan cuiners y cuïneras,
miren aquest son llibret
tinganlo ben posadet
en sas blancas raconeras
mentres bullan las calderas
podrán llegirne tres planas
axís en pocas semanas
sabrán ab reglas cuinar,
y á gust dels amos guisar
qualsevol viandas sanas*”.

En el segon, toca el tema de la netedat i l’ordre, així com les elaboracions de carns, farcits (*rellenos*), bolets, salses i ous.

El tercer: “*Instrucció preliminar indispensable a tot amo de casa per fer los honors en la taula segons etiqueta*” i un apartat molt precís: “*Advertencias molt interessants a tot bon cuyner y cuynera*”.

Les Pàgines 223-228
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



Barcelona



Barri del Born, de Barcelona, pels volts de 1700.

- La Barcelona del segle XVII-XIX: de la “botica de comer” als grans restaurants i Hotel.
- Els cafès de Barcelona.
- Els “becos” barcelonins.
- Les fondes.
- La vida quotidiana a la Barcelona del segle XIX.
- Costums gastronòmics barcelonins de finals del XVIII a principis del XIX.
- Una pinzellada a la Barcelona de mitjan segle XIX.
- Les “cases de sisos”.
- La Revolució francesa i l'origen dels restaurants moderns.
- Altres categories de restauració.
- Casino de l'Arrabassada: de l'opulència a l'abandó.
- Inici de l'alta hoteleria a Barcelona. El gran Hotel Internacional: una obra llampec i faraónica.

La Barcelona del segle XVII-XIX: de la “botica de comer” als grans restaurants i hotels (1)

El jesuïta olotí Manuel Marcillo va escriure al segle XVII l'obra *Crisi de Catalunya hecha por las naciones estrangeras*. Es tracta, en síntesi, d'una lloança desfermada de tot el referent a Catalunya (Marcillo 1685). Al llarg del llibre relata les conquestes dutes a terme pels comtes-reis i els reis de la

(1) Quan ja estava enllestida la redacció d'aquest capítol, em van arribar a les mans les obres de Àngel Miguelsanz, *El Ritz Barcelona* i de Paco Villar, *La ciutat dels cafès, Barcelona 1750-1880*, on es pot trobar una detalladíssima llista dels establiments dedicats primer a cafès i alguns després a restaurants. Personalment dono la meva enhorabona més sincera als autors perquè demostren una vegada més que calen publicacions com aquestes per poder conèixer en profunditat el que van ser els establiments pretèrits de la ciutat Comtal.



Corona d'Aragó i s'afanya a destacar el valor dels catalans, amb un llistat de personatges il·lustres de l'època, governants, clergues, en especial, però també d'altres que destacaren en diversos camps de la ciència. Es tracta, doncs, d'una abrandada lloa de l'esperit patriòtic català i fou escrit per encàrrec dels consellers de Barcelona, per contrarestar les opinions que hi havia arreu de l'Estat, sobretot arran de la Guerra del Segadors, quan es titllava els catalans de rebels i deslleials envers la monarquia hasburg (*Història* 2004: 104).

Marcillo també parla de l'alimentació (2). Ho fa en el cap. IX i amb el suggeridor títol "*Templanza y opulencia en los combites*" (en dues parts). Més endavant ve el que és més important en el discurs del clergue, ja que ens endinsa de ple en l'esperit del nostre tema. S'explica d'aquesta manera:

[647] *"No avia en Barcelona botica de comer. Guardavase esto con tanto rigor, que yendo un dia un Ciudadano de Barcelona por la calle, y viendo la primera botica de vino y golosina que un Valenciano avia puesto, soltó la capa, y fue dando voces à la Ciudad, diciendo: via fora lladres. Espantose la gente; pensavan que se avia tornado loco. Fueron tras dèl, que yva caminando à casa de la Ciudad: fueron à avisar à los Concelleres, que fulano hombre honrado yva azia allà loco. Entrò el loco cuerdo alla dando voces: y aviendo entrado en la casa de la Ciudad, descubrió su locura tan cuerda, y dichosíssima, diciendo: una botiquilla de comer y beber ha puesto un Valenciano. Si no lo remediays, perdida serà la templança, castidad, y valentía de nuestra Ciudad. Remedióse por entonces"*.

Segons es dedueix, doncs, sembla que la "botica" del valencià no va prosperar, ja que devia ser clausurada. Això s'esdevenia a la Barcelona de l'any 1685 pel que fa no tan sols al tema de l'alimentació sinó també al que avui anomenem restauració pública. La ciutat n'estava mancada, encara que cal matisar que l'autor parla en passat i per tant caldria saber si en la data que va ser editat el llibre Barcelona es trobava en les mateixes circumstàncies. Però resta palès que, en la data de la seva redacció, la restauració pública a Barcelona era considerada cosa de folls.

Ara bé, Marcillo pren la referència d'un treball publicat el 1618 però amb dades de 1583, pronunciades en el púlpit de l'església de Santa Maria del Mar (Bisbe 1618), quan diu: "*remedióse por entonces*". Bisbe afegeix: "*y aora vemos lo que vemos. Y así se ha entrado tanta botica de comer y beber, tanta botica de malas mugeres, tanto juglar, tanto comer y beber como en Flandes, y otras muchas cosas. Y assi ha perdido esta tierra su gran renombre y fama*". Per tant, a la vista d'això, cal rectificar el que exposa Marcillo i endarrerir un quants anys la situació a Barcelona. Em remeto al treball més documentat que s'ha fet de l'hoteleria i la restauració: "*De totes maneres, en aquesta època, l'activitat hostalera de Barcelona era encara força precària. Malgrat tot, s'inicia un canvi en la tipologia dels establiments. És el trànsit dels hostals a les fondes*" (Miguelsanz 2009: 36).

Els cafès de Barcelona

El 1750 va obrir a Barcelona el primer cafè, amb un retard de quasi un segle respecte a Londres. Ho va fer l'italià Andreu Caponata en una casa situada al costat del Teatre de la Santa Creu, a la Rambla nº 29. Hom creu que formava part d'una companyia d'òpera procedent de Bolonya. L'establiment, a banda de servir les begudes pròpies, també oferia pastisseria i embotits. Deu anys més tard un altre italià, Domingo Altieri, inaugurava un cafè a la Rambla, conegut com Cafè de l'Emperador o Cafè de Dominico: "*Aquests nous cafès de la Rambla van sorprendre els habitants d'una ciutat on es convivia segons formes de sociabilitat basades en el parentiu, el veïnatge o la solidaritat cristiana*" (Villar 2008: 51). (Ara bé, no tot eren flors i violes a Barcelona en aquelles dates, car Pierre

(2) Marcillo 1685: 376-378. La primera notícia que vaig tenir d'aquest autor i de la seva obra fou a (Luján 1977), encara que ell dóna com a nom de l'autor "P. Marsili de Olot". Possiblement aquesta errada fou deguda al fet que Luján prenia com a referència l'obra (de Regàs 1952: 27-28). Però, gràcies al treball del Dr. Xavier Baró Queralt, *La Historiografia catalana en el segle del Barroc (1585-1709)*, motiu de la seva tesi de doctorat, vaig poder consultar l'obra, ja que està digitalitzada.



Vilar, un bon historiador, comenta que de la crisi que van patir en algunes zones rurals de Catalunya, el 1764, arribaren a Barcelona 8.219 mendicants (Vilar, *Catalunya dins l'Espanya Moderna*: citat per Puigvert 1985: 63).

Si així era la Barcelona de finals segle XVII, al següent la ciutat va experimentar canvis econòmics, socials i culturals de gran transcendència, seguint el corrent d'altres ciutats europees. Un d'aquests canvis va ser l'inici de les tertúlies, visites, salons, cafès, tots escenaris de vida de relació social, fonamentals tant per a la vida individual com per a la col·lectiva. La professora Pérez Samper ha analitzat a fons aquesta nova pràctica de les reunions socials i n'ha recollit força informació. A més de la premsa escrita de l'època, hi ha un personatge cabdal de la segona meitat del segle XVIII. Es tracta de Rafael d'Amat i de Cortada i de Senjust, més conegut com el "baró de Maldà", el qual va pertànyer a la petita noblesa catalana. La seva obra *Calaix de Sastre*, malgrat que hom considera que no té gaire valor literari, en canvi és un document d'un gran valor per conèixer la vida de la societat catalana, sobretot de la noblesa, especialment durant la primera meitat del segle XVIII. En el seu diari particular, que va des del 1769 fins al 1814, va anar anotant quasi bé dia a dia la majoria dels esdeveniments del moment. Les tertúlies de la noblesa catalana, que no eren de caire cultural i encara menys polític, representaven un intercanvi d'idees dins la xarxa de relació social. El *Calaix de Sastre* ha estat publicat darrerament amb un estudi acurat de la biografia del seu autor.

Al costat de les tertúlies també hi havia les tavernes i els *mesones*, llocs que, com és lògic, no eren freqüentats per la noblesa ja que eren establiments propis de les classes populars. Per contra, la noblesa va començar a anar als cafès tot posant de moda el que feia algunes dècades que ja era costum i moda en capitals com París i Londres. En aquests llocs es prenia, com és natural, cafè, i també una beguda innovadora, la xocolata (sobre la qual, el 1796, Antonio Lavedan, un cirurgià, va publicar un treball disponible a Internet).

Altres begudes eren els licors i refrescos i allà s'hi degustaven pastes i dolços. Però també se servien algunes menes d'àpats de cuina. Així, doncs, la introducció del cafè com a lloc de reunió va representar aleshores el pas de l'àmbit privat al públic. Alguns cafès servien menjars, especialment aus rostides i xarcuteria cuita ("fiambres").

En atenció a les dades del *Diario de Barcelona* (4 de febrer de 1801) en base als articles servits al Cafè del Teatre i de la Llotja ("Polla Grande o sea Gallina, Pollo, Pichón, Jamón i Ternera") (Pérez 2001: 98-99) és fàcil deduir que en aquests establiments hi treballaven professionals de la cuina. Alguns dels propietaris dels cafès barcelonins eren d'origen italià, com Juan Zammit i Miquel Useletí. Aquest últim, juntament amb Miquel Soldevila, el 21 de desembre de 1792 van inaugurar un cafè al carrer d'Escudellers. Poc després s'havia convertit en un dels més prestigiosos de la ciutat.

Els "becos" barcelonins

"Beco", paraula que avui ens pot semblar estranya, al segle XVIII era aplicada a l'immigrant italià que treballava a Catalunya com a hostaler, taverner o pastisser. El mot procedeix de la llengua italiana, en què designava els cuiners o cocs. Els establiments de menjars coneguts com "becos" van tenir un vertader esclat a les darreries del segle XVIII i al primer terç del XIX.

Gràcies a la pacient tasca de l'ètnòleg Francesc Curet i Payrot, i amb il·lustracions de la cèlebre Lola Anglada, tenim notícies molt detallades del que era la vida en aquests segles, sobretot en relació als establiments de restauració de la ciutat de Barcelona. Les dades referents al present estudi s'hi troben esparses, però totes són de gran interès.

"El temps daurat dels becos fou des del 1770, aproximadament, fins al darrer terç del segle XIX".

"Eren una mena de restaurants actuals, amb totes les limitacions i reserves que hom vulgui oposar a aquesta afirmació", diu l'autor. No hi ha una data precisa per saber quan s'establiren a Barcelona, però l'any 1777 trobem un beco, en Maurici (Maurici Prat que no era italià, segons Villar), que tenia el seu establiment al carrer d'En Boquer, un edifici en propietat i que era sol·licitat per les

Les Pàgines 232-233
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO



comunica a la clientela que les viandes més comunes s'elaboraran tres vegades al dia: al matí per esmorzar, al migdia per dinar i al vespre per sopar.

Aquest concepte nou de l'hoteleria va tenir una bona acollida i, al cap de cinc mesos, va tancar els dos establiments per passar a un local més ampli on, a més de servir menjar, també oferia habitacions. Un dels productes de la seva carta eren les "anchoas de Sicília", i això fa pensar que les anxoves de casa nostra encara no eren prou conegudes o, en tot cas, preuades. Schenone va ser el primer restaurador de Barcelona que va implantar la modalitat del plat del dia. Però, per causes desconegudes, sigui perquè no va quallar la nova proposta o perquè la seva oferta no va estar a l'alçada, el mes de juny de 1806 va tancar els establiments després de liquidar les existències i amb una nota a la premsa: *"El mismo Carlos Schenone entrará a servir de cocinero y pastelero en alguna casa de distinción en que quieran emplearle, de quien informarán las personas de calidad que insinuará"*.

Tal com remarca un especialista, la presència dels *italians* a l'hostalera barcelonina ve de lluny, com la fonda de Santa Maria, els orígens de la qual són anteriors al segle XVII.

Les fondes

Segons Paco Villar: *"La indústria hostalera barcelonina va experimentar una forta mutació durant el segle XVIII. L'aparició de les primeres botillerías i cafès marcava el començament d'un procés evolutiu que va culminar en la fonda, establiment públic on s'oferien tres prestacions independents entre elles, segons la categoria de la fonda: hostalatge, manutenció i servei de cafès i begudes. La fonda va aportar una estructura organitzativa moderna i comercial. Les seves instal·lacions luxoses i elegants van meravellar una societat acostumada a la rusticitat dels vells hostals. A través de les fondes es va introduir definitivament la cuina italiana i la francesa, i també un nou servei anomenat "taula rodona", en què cada consumidor pagava una quantitat fixa als esmorzars, dinars i sopars disposats en hores determinades"*.

La paraula fonda ve de l'àrab *fúndaq* i en el món islàmic tenia el significat d'establiment públic destinat a llotja de mercaderies i allotjament. A l'Edat Mitjana havien estat utilitzades sobretot pels forasters, viatjants de comerç, persones que anaven de pas o pels que no tenien família. A Barcelona la fonda va esdevenir també un lloc que els ciutadans freqüentaven per celebrar festes familiars: un bateig, un sant o unes noces. També era un espai on es convidava un foraster amic per tal de no donar gaire feina a la mestressa de casa. Fins i tot sembla que no era infreqüent encomanar-hi menjar fet per endur-se a casa (*take away* actual), encara que per a molts paladars els guisats servits per les fondes no assolien la mateixa categoria que els casolans. [Tal vegada l'excés de greixos en les elaboracions n'era un dels motius, circumstància, però, que no he trobat documentada]. Recordo que al llarg dels meus anys de professió he sentit moltes vegades, dit per persones que al llarg de la seva vida, per la seva professió, sobretot els viatjants de comerç, han hagut de freqüentar les fondes, que allà les menges, sobretot les de fa unes dècades, eren molt greixoses i, per tant, molestes per a l'estómac.

"A mitjan segle XVIII, les primeres botillerías, cafès i fondes d'aquest període, gairebé totes en mans d'immigrants italians, s'han d'interpretar també com un signe d'obertura i de modernització. L'exigua indústria hostalera barcelonina experimentà un canvi importantíssim [...] i els cafès són els agents que simbolitzen més bé aquest canvi social [...] primer la Rambla i després el Pla de Palau van acollir dues menes de cafès amb ambient i clientela substancialment diferents" (Villar 2008: 44 i 46).

Heus ací un llistat de les fondes de Barcelona amb detall del seu emplaçament i nom:



“Calles:

<i>Ancha</i>	<i>Fonda del Caballo blanco, y Café.</i>
<i>Bonayre</i>	<i>Fonda del Sable.</i>
<i>Escudillers</i>	<i>Fontana de oro.</i>
<i>Moncada</i>	<i>Gran Comercio.</i>
<i>Idem Plazuela de</i>	<i>Fonda de las moscas.</i>
<i>Nueva de S. Francisco</i>	<i>Escudo de Francia.</i>
<i>Puente de Palacio</i>	<i>Fonda grande.</i>
<i>Idem</i>	<i>Fonda de los tres Reyes.</i>
<i>Rambla</i>	<i>Fonda de las quatro Naciones.</i>
<i>Barceloneta</i>	<i>Fonda de la Plaza de S. Miguel”.</i>

La Fonda dels tres Reis (amb dades de l'època, en la forma castellana, *de Los tres Reyes*), estava ubicada a la “*plassa de Palacio*” i havia estat fundada al segle XVI. N'he parlat abans a propòsit de Cabrisas. El juny de 1772 s'hi va inaugurar un cafè situat just sota de l'Arc de Palau. Segons l'esmentat Villar: “*El lloc on estava situat i el fet que fos una fonda el van convertir ben aviat en el principal punt de trobada entre la ciutat i el port, que aleshores tornava a tenir importància, o, el que és el mateix: el primer contacte entre Barcelona i el món exterior*”. Per tant es pot deduir que la fonda gaudia d'una certa popularitat i que tenia una certa importància hotelera, ja que el 1802 s'hi allotjava un prevere i canonge de la Santa Catedral de Palma de Mallorca que en el llit de mort va fer redactar el seu testament.

També conservem un llistat dels “*mesones*” que a principis del segle XIX hi havia a Barcelona. En total n'he comptabilitzat 30, que estan molt ben localitzats:

“Calles.

<i>Asahonadors</i>	<i>meson de Monserrate.</i>
<i>Bora del Rech, en la (3)</i>	<i>meson den Canals.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson del Pilar.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson de la Rosa.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson del Llao.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson del Roure.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson de la Estrella.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson del Clavel.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson de la Grua.</i>
<i>Borne</i>	<i>meson de la Cabra.</i>
<i>Banys-vells</i>	<i>meson del Violí.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson del Xipreret.</i>
<i>Barra de ferro</i>	<i>meson de S. Andrés.</i>
<i>Botella</i>	<i>meson del mont del Carmen.</i>
<i>Buelta de los ausells</i>	<i>meson de Sta. Eulalia.</i>
<i>San Cucufate</i>	<i>meson del Alva.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson Nuevo.</i>
<i>Carasa</i>	<i>meson de la Liebre.</i>
<i>Cotoners</i>	<i>meson de la Bota.</i>
<i>Flasaders</i>	<i>meson de S. Feliu..</i>

(3) Com hom pot apreciar, la majoria d'establiments d'aquesta categoria eren al carrer Bora del Rech -en total, 8-, que segons l'Ajuntament de Barcelona correspon a l'actual carrer del Rec, tal com em comunica la senyora Pilar Serrano, Secretària de la Ponència del Nomenclàtor, de l'Institut de Cultura de Barcelona (ICUB), a qui regracio la seva diligència i amabilitat.



<i>Idem</i>	<i>meson de S. Feliu.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson de Vich.</i>
<i>Del Hostal de S. Anto.</i>	<i>meson de S. Antonio.</i>
<i>Idem</i>	<i>meson de Olot.</i>
<i>Manresa</i>	<i>meson de Mnaresa.</i>
<i>Mediana de Blanqueria</i>	<i>meson de la Polla.</i>
<i>Oli, plaza del</i>	<i>meson de Gerona.</i>
<i>Piramide, enfrente</i>	<i>meson del Esclopet.</i>
<i>Rambla</i>	<i>meson, en frente de Belén.</i>
<i>Den Sabater á la bora del Rech</i>	<i>meson de S. Francesch”.</i>

La vida quotidiana a la Barcelona del segle XIX

Al segle XIX la classe treballadora patia deficiències de tot tipus. Un autor, doctor en medicina i higienista, i al qual hom considera representant de l'humanisme, entenia que bona part dels mals de la societat tenien el seu origen en la ignorància (Felipe 1856). Una de les qüestions que preocupen aquest autor són les condicions de les vivendes dels obrers de l'època. Diu: *“En España las habitaciones de la clase proletaria son tan insalubres como en todas partes, y el gobierno no desconoce ciertamente los tristes efectos de tal insalubridad. En prueba no hay más que leer la real orden de 9 de setiembre de 1853, comunicada a los Gobernadores de las provincias de Madrid y Barcelona, sobre arbitrar medios de construir Casas para obreros, con todas las condiciones de salubridad, comodidad y baratura apetecibles. Pero aquella soberana disposición ningún resultado positivo que sepamos ha dado hasta el presente. ¡Doloroso es que en España la administración fecunda se vea casi siempre desatendida, y tal vez sacrificada por contemplación y en aras de la política estéril!”*.

Sobre l'alimentació dels obrers opina que encara no gaudeixen d'una alimentació “reparadora”. Tant el pa com el vi que consumeixen no són pas de la millor qualitat i els vegetals constitueixen la base del seu règim més comú. Pel que fa al regne animal ben just coneixen el bacallà, l'escabetx i la cansalada; l'obrer compra poca carn, i, encara que adquireixi les vísceres –els menuts–, aquesta “carn del dissabte”, com es deia abans, nodreix molt poc i “fatiga” en gran mesura els òrgans digestius. Proposa que el Govern proveeixi queviures en abundància i d'aquesta manera abarateixi el seu cost. Un dels punts que també remarca és la necessitat de vigilar les tavernes, hostals, fondes i altres cases o llocs on es dona de menjar o es venen aliments preparats perquè l'indigent, l'obrer, sobretot si no és casat, i el passavolant, mengen habitualment a la taverna o en un bodegó i s'abasteixen dels venedors ambulants, i és ben sabut que la qualitat dels productes és detestable. Carn en males condicions, bacallà o escabetx podrit, salaó i fruita passades, pa adulterat, vi enverinat, embotits en mal estat, oli ranci o barrejat amb greix, xocolata sense cacau, aigua de qualsevol substància més o menys inofensiva com cafè, brutícia... això és tot el que es troba, segons aquest cronista, a les fondes i cafès del pobre i del jornalero. El panorama no pot ser més desolador!

Costums gastronòmics barcelonins de finals del XVIII a principis del XIX

Gràcies a un personatge que es va preocupar de descriure la Barcelona del 1792 al 1808 (Coroleu 1946), coneixem el gust per la tradició del barceloní en relació als costums gastronòmics d'aquest període històric:

“Al barcelonés del siglo pasado y de principios del presente no se le ocurriría jamás tener caprichos fuera de sazón. Hasta sus excesos gastronómicos estaban reglamentados por el calendario. Por mucho que les gustasen los panecillos, no los comía sino el día de Todos los Santos; por más que le agradasen el pavo, los turrónes y los barquillos, no se atrevía a ellos sino por Navidad o el día de



Año Nuevo; por aficionado que fuera a los helados, no osaba tomarlos sino en verano, y así pasaba con muchas otras cosas. Infringir estas reglas tradicionales habría sido una escandalosa abominación. Es más: si fuera de estas señaladas festividades se hubiese querido comprar alguna de estas cosas, en la tienda le habrían tomado por loco y se habrían echado a reír en sus barbas... He de recordar que la fiesta de la Epifanía la celebraban todos los parroquianos de Nuestra Señora de los Reyes (o del Pino) comiendo sopa de fideos con azúcar. Del mismo modo acostumbrábamos los barceloneses comer en la Cuaresma un plato archiespañol, que en lo restante del año no aparecía en ninguna mesa de la ciudad: los garbanzos en salsa”.

Ja a la segona meitat del XIX, tenim el testimoni de Joan Cortada i Sala, novel·lista, periodista i historiador, que parla des d'una visió catalana global:

”Queremos hacer ostentación de la fortuna en ocasiones dadas, y sabemos celebrar con convites y con profusiones y grandeza los días solemnes de la vida doméstica. Acudid a una boda, a un bautizo a una fiesta mayor de los pueblos cortos, en donde más fielmente se conservan y en donde deben estudiarse las costumbres, y vereis la abundancia, la riqueza y hasta la profusión con que se festeja a los parientes, a los amigos, a los conocidos, y hasta a los que no lo son. Ciertamente que no hallareis en la mesa los macarrones a la italiana, ni las pollas ”truffées”, ni las gelatinas, ni las granadas de mariscos, ni los ponches a la romana, ni el champagne, que dan alimento al pecado capital de la gula, y son una prueba de que los paladares están estragados; pero en la abundancia esos convites sobrepujan a los más exquisitos banquetes, y cual en las mesas de la edad media aparecen allí carneros asados, cuartos de ternera, y por docenas las liebres, los conejos, las perdices y todas las aves domésticas, para cuya digestión auxilian al estómago los vinos de cincuenta años de fecha, economizados a propósito para derramarlos sin contemplación en esa fiesta... El catalán viste bien, y la clase popular quizás viste con demasiado lujo; el catalán no guisa su comida en una sartén ni duerme sobre un montón de paja: come todos los días su puchero, más o menos succulento, pero cubre su mesa con blanquísima servilleta, cada persona come en su plato y con su cubierto, y toda la familia duerme en cama con su sábana, y su frazada en el invierno... En la ciudad el café, el teatro, el casino se convierten en otras tantas bolsas, y en los pueblos se habla de precios de los frutos...” És a dir, que el cafè també era un espai públic per parlar de negocis i tancar-los.

Podem concloure que en la data en què fou escrita aquesta darrera aportació, a mitjan segle XIX, la cuina francesa encara no havia arribat a les zones rurals de Catalunya però sí en canvi a Barcelona. Filant més prim, podríem dir que, en aquesta data, la cuina arribada de fora no estava gaire ben vista i que se seguia practicant una cuina semblant a la de l'Edat Mitjana.

Una pinzellada a la Barcelona de mitjan segle XIX

Un dia feiner a Barcelona durant la primera meitat del segle XIX podia ser més o menys així: *”A las dos y media de la madrugada salen de sus aparadores las diligencias, omnibus y carabàs [el carruatge que els francesos anomenen char-à-bancs] a situarse en la calle de la puerta del Ángel, aguardando que toquen las tres, para que el capitán de llaves les abra la puerta. [...] Empieza aclarar el día y salen de sus casas los infinitos trabajadores de todos oficios y de ambos sexos [...] Al amanecer se abren una tras otra todas las puertas de la ciudad para dar entrada a una multitud de labradores de ambos sexos, con carros y caballerías cargados con verduras, frutas, aves, pan y otros comestibles, que viene a abastecer los abundantes mercados de la ciudad [l'enderrocament de les muralles de Barcelona –que havia fet construir a mitjan segle XIV el rei Pere el Cerimoniós– data del 12 d'agost de 1854 (Tasis 1961: 369)]. En estas primeras horas los mercados van progresivamente llenándose de gentes que se ocupan en las compras por menor, distinguiéndose el regordete fondista, que con el galopín de cocina, cargado con su enorme cesta, la va llenando de lo mejor que encuentra para servir bien a los forasteros”.* [Els qui escriuen això (Saurí 1849) sembla que tenien en bona consideració els fondistes. Això d'anar al mercat amb el patró va subsistir fins a la dècada dels 60 del segle passat, almenys a Tarragona capital; ho sé per experiència]. *Sobre las diez toda la ciudad está en movimiento [...] fondas y cafés...”*



Cada fonda tenia la seva pròpia especialitat: el Beco del Racó, l'estofat amb patates; la Fonda de l'Univers, a la plaça de Palau, l'arròs amb peix, etc. Però una de les fondes que va assolir més celebritat fou la Fonda Falcó, amb la seva especialitat de "llomillo amb mongetes", plat que se servia els dijous i els diumenges. La seva elaboració es va mantenir en secret. Malgrat les conjectures de tota mena que es van fer aleshores i de tots els imitadors, segurament ningú va poder igualar-la, car n'hi ha diferents versions. Vegem com l'explica Ignasi Domènech en el seu llibre *Àpats*:

"Cada ració de llom de porc consistia en dos filets regulars ben aplastats i assaonats de sal; es fregien a la paella a foc viu i amb grassa dels rostits (que per això adquiria un gust que no podien donar-li en altres llocs). Al quedar els filets ben refregits es retiraven de la paella per a tirar la ració de mongetes blanques absolutament escorregudes del seu brou, aquestes mongetes es dauraven bé amb suficient grassa (la mateixa en què havem fregit el llom); al quedar aquestes un xic vermelles se li afegia all i julivert ben picat i un polset de pebre blanc en pols. Quan per fi ambdues coses quedaven ben fregides i donat a les mongetes la forma d'una truita es posava al plat o plata amb el qual havia de posar-se a taula". Al damunt s'hi col·locaven els filets de llom acabats de fregir i posats de pla. En aquest punt ruixaven molt lleugerament el conjunt del plat amb un xic de suc de rostits sense que es begués el suc en el plat, és a dir, que es deixava córrer pel plat, resultant així un conjunt sec i sucós alhora. I d'aquesta manera tenim explicada la composició i manera d'ésser d'aquest plat tan famós entre els nostres "gourmets".

Domènech segueix explicant:

"Els altres restaurants on es servia aquest plat es limitaven –encara vénen fent-ho així– a no posar-hi res del que és art culinari, en fregir amb més o menys cura el llom amb mongetes sense fer cap estudi o esforç perquè sobresortís el seu gust tan exquisit.

Així és que en justícia, qualsevol casa que estigués educada en qüestions de cuina per a saber cuidar els plats de la nostra cuina, farien que aquesta progressés en un grau que parlaria molt en favor del nostre poble. No hi ha que oblidar que el poble que posseeix i cuida bé la seva cuina mereix l'honor qualificatiu de poble avançat".

Resta palès que l'autèntic plat coincideix amb la descripció de Domènech perquè en la recepta "Llom de porc amb mongetes blanques de l'Hotel Falcó", matisa: "Anem a veure ara com feien el plat en aquest hotel, per a la qual cosa ens valdrem dels textos del mateix cuiner d'aquell temps". (Però no cita cap altra referència que pugui portar a la font escrita). L'exemple d'aquest plat podria ser una demostració del fet que moltes vegades la transmissió oral arriba als nostres dies deformatada (Domènech, *Àpats* 151-152).

Sobre l'Hotel Falcó, les primeres referències daten de 1865; s'ubicava al número 32 de la Rambla. L'any 1875 va ser enderrocat l'edifici i el 1879 es va construir el que seria el Gran Hotel Falcó. Posteriorment va ser ocupat per diferents empreses, fins que, durant la Guerra Civil, l'edifici fou reformat i va ser confiscat pel *Partit Obrer d'Unificació Marxista* (POUM). En plena I Guerra Mundial, l'any 1916, l'Hotel gaudia dels màxims confort: aigua calenta i freda, telèfon interurbà en totes les habitacions, ascensors, habitacions amb bany. Just al costat del Falcó, és a dir, al número 30 de la Rambla, l'any 1882, els baixos van ser ocupats per la cerveseria i restaurant *Ambos Mundos*. A més a més, a l'establiment hi treballava el cambrer Batista, personatge singular, petit i grassonet, que portava un casquet i que sembla que es va fer famós per servir el plat esmentat (Curet 1982: 309; Luján 1977: 169).

L'any 1842, on hi havia el convent i col·legi de Sant Bonaventura dels frares menors franciscans, Francisco Durio -copropietari amb el seu germà de la Fonda i Cafè del Falcó-, va obrir la Fonda de Oriente on, entre d'altres, s'oferien àpats servits per: "domésticos decentes que hablan idiomas extranjeros". Aquests *domésticos*, equivalents als cambrers actuals, havien après idiomes durant la seva estada a l'estranger, tal com he apuntat.

La Fonda Oriente va merèixer els majors elogis de la premsa pel muntatge de les instal·lacions, que va sobrepassar el de qualsevol altre establiment del moment. Però l'apartat de la cuina no va estar

Les Pàgines 239-243
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO

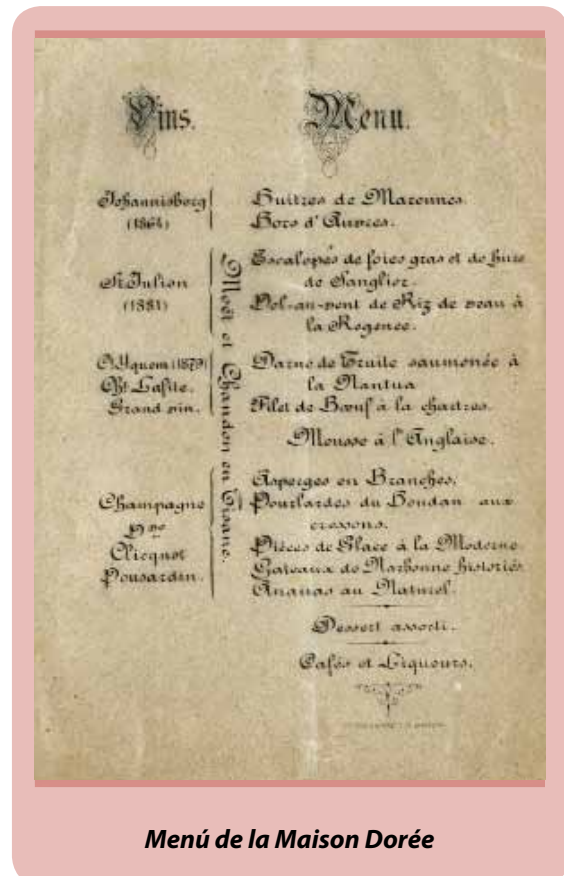


“Francisco Laurel acaba de establecer una posada á la francesa sita en la plaza de Palacio, frente a la Puerta del Mar, en la que se servirá á un precio moderado á las personas que se dignen acudir á ella con limpieza, y se procurará que todo sea lo más escogido que se halle en las presentes circunstancias para satisfacer las personas de buen gusto” (Villar 2008: 128). “Las presentes circunstancias” fan referència a la guerra i a la dificultat que comportava el subministrament de queviures.

Villar especifica que la presència del francès va condicionar el gust del mobiliari i del servei dels cafès barcelonins. Josep Munné, propietari del Cafè del Comercio, va inaugurar el servei de restaurant el 30 de juny de 1817: “En donde se servirá al uso de París [...] asimismo habrá mesa redonda a tres pesetas por persona” (Villar 2008: 132). En aquells inicis del segle XIX van ser importants i de renom el restaurant dels Germans Provençals, situat a la Rambla, i el Petit Restaurant, al Bonsuccés, entre d'altres. Sembla que no eren establiments cars ja que, per exemple en aquest últim, l'any 1810, una sopa, tres plats diferents, un panet, mitja ampolla de vi i postres, valien una pesseta. La consolidació del fenomen es pot datar l'any 1858, quan s'inaugura el Cafè Restaurant de París, situat a la plaça Reial. Uns anys més tard, el 1861, s'obre a la plaça Reial el “Gran Restaurant de France”, auspiciat per Justin Auriol, Ramon Germà i Màrius Levens. Sembla que va ser aquest establiment el que va implantar el “sopar de duro” (per això ara “explicar un sopar de duro” és contar quelcom fantàstic). Aquest restaurant va ésser l'espill d'altres restaurants que s'anaren obrint paulatinament. Era un establiment confortable amb un menjador i un pati interior, amb una claraboia i diversos salonets privats. El parament de taula era de fil, la vaixel·la, de Llemotges i la cobreteria, de plata. Degut a la gran qualitat gastronòmica que va assolir, es diu que un xerric de cuina o un ajudant de cambrer necessitava tantes recomanacions per entrar en plantilla com un funcionari a Madrid per aconseguir un lloc de treball al “Ministerio de Gracia y Justicia”. Encara més: després de ser acceptat, havia de pagar cinc-centes pessetes en concepte d'entrada-dipòsit (Luján 1983: 238). Recordo que, d'aquests restaurants, el conegut com “Can Justin” era molt citat pels Mestres de cuina més grans o malauradament desapareguts que he conegut al llarg dels anys. El restaurant Justin, amb motiu de l'Exposició Universal de 1888, va augmentar els preus una barbaritat, o sigui que va aprofitar la bonança del moment (Vida 1976: 88). [També he pogut aplegar una dada, encara que escadussera,



Menú de la Maison Dorée



Menú de la Maison Dorée



i és que a Santa Coloma de Farners, l'any 1813, el flequer menor d'edat, Salvador Gravalosa, obté el primer hostel de la població. (Grau 1992: 45)]. Després van ser inaugurats tres restaurants: el “Continental”, el “Suizo” i “Chez Martín” (d'aquest en parlaré més endavant). Posteriorment s'obrí la “Maison Dorée”, dels germans Pompidor.

El “Restaurant del Cafè Continental”, regentat per Josep Ribas, ha estat considerat el millor restaurant de Barcelona. Estava situat a la Rambla de Canaletes, cantonada amb la plaça de Catalunya, on hi havia una entitat bancària. Luján recorda amb nostàlgia les *becasses sur canapé*, la *tôte de veau*, el *llenguado Marguery*, el *cassoulet*, i també, i és curiós, un plat català, l'escudella. El “Suizo”, situat a la Rambla del Centre, número 31, amb porta per darrere a la Plaça reial, número 17, va ser fundat el 1861 per l'italià Marlo Zanfa, i va ser cedit ben aviat a dos italians, Juan Maffoli i Starna, encara que sembla que en el seu inici funcionava com a Cafè. El seu èxit va ser tan gran que el 1866 ja funcionava com a Restaurant. Els descendents d'aquells el van vendre a Miquel Matas, que s'havia format a la casa, i a un germà seu, Joan, que era cap de cuina, els quals continuaren i mantingueren el prestigi de l'establiment. El plat que va donar prestigi al Suizo fou l'arròs Parellada, que es deu a un gurmet de l'època, el senyor Julio Parellada, propietari del palau del carrer Canuda on avui hi ha l'Ateneu Barcelonès. Aquest personatge, considerat com “un “*dandy*” que es va gastar part de la seva fortuna en flors, perfums i altres galanteries (Luján 1977: 165), essent client del Suizo va demanar al cambrer Jaime Carabellido un arròs especial que no portés cap mena d'entrebanca, sense ossos ni espines. No cal dir que l'arròs Parellada segueix sent un plat que figura a les cartes de restaurants de tota la vida. Va ser l'establiment predilecte d'Alejandro Lerroux, i fins i tot Luján explica l'anècdota que, durant la Setmana Tràgica, al portar-se als llavis una copa de *champagne* Mumm, que era el seu preferit, algú li va preguntar qué dirien uns obrers de Sant Andreu si entraven i l'interrogaven sobre aquesta beguda tan cara i refinada. Lerroux, amb el cinisme que el va caracteritzar sempre, va respondre que els diria: “*Estoy probando el vino que beberá el proletariado del porvenir, vuestros hijos...*” (Luján 1993: 121).



Menú del Círculo del Liceo

En aquest establiment se celebrava cada any la votació del premi Nadal de novella la nit de Reis. El 30 de març de 1949 va tancar les portes per sempre.

Frederic Soler i Hubert, més conegut com Serafí Pitarra, també dóna alguna dada dels costums gastronòmics de la segona meitat del segle XIX, en la seva obra *Lo Plá de la Boquería ó Lo rovell del ou*. El títol es prou significatiu i demostra la vaporositat que hi havia en aquesta zona de Barcelona: el text diu:

*“Despres pe'l que tinga gana
lo carrer de San Pau tot
ab las olors de las fondas
y estufats y fricandors,
y bistechs y calamarosos...”*
(Pitarra 1869: Escena II).

L'any 1903, els germans Pompidor van inaugurar el restaurant “Maison Dorée”, a la plaça de Catalunya a prop del “Continental”. Considerat com un restaurant eminentment francès, se li valorava un irreprotxable servei i una gran cuina,



que estava a les ordres del mestre Blancher. Va convertir-se en un dels centres de la vida social barcelonesa. Els primers anys servia un cobert de quatre entrants que costava un duro. El plat més emblemàtic sembla que van ser els macarrons a la italiana aromatitzats amb tòfona, que segons Luján era equiparable al qué se servia a França. Era un lloc de reunió familiar, on un bon dia, en un “atac” de britanització, va aparèixer un rètol que deia: “*Five o'clock tea a las siete de la tarde*” (Luján 1977: 167; Luján 1983: 244).

Altres categories de restauració

A més dels esmentats, també es van obrir altres restaurants d'alta gastronomia. Així fou el del francès Jean Pince i la seva muller. Regàs en fa una descripció acurada: “*Varen llogar un soterrani estret, esquifit, inconvenient a més no poder, d'entrada i sortida difícils, i hi posaren una senzilla cuina a la vista del públic, on el gran cuiner Jordi, malcarat i fins una mica sorrut, valorava, per contrast, totes les estudiades amabilitats i petites picardies d'aquell matrimoni que complimentava els clients. Ell i ella exageraven tant com podien el seu lleuger accent francès del migdia i el client en sentir En Pince que li deia: “Ja ho veureu (tractava de vós a tothom); jo us enviaré un poulet cocotte que us llepareu els dits”, quedava tot convençut. Perquè la clientela enorme d'aquell soterrani del carrer de Rauric no era pas la del gran gourmet; principalment era l'auxiliar, el refugi de la bona mestressa, ja senyora, que es trobava amb les dificultats de cuina el dia d'un convit de compromís o, simplement i especialment, per sentir-se alleujada de feina els diumenges o festes familiars, ja que no comptava, aleshores, amb cuineres que sabessin una mica de les noves modalitats de la cuina que entrava pel Pireneu [sic]”* (Regàs 1952: 37).

“*El negoci anava prosperant i el van traslladar al carrer Fernando (actual Ferran). “Can Pinsa”, com se'l coneixia popularment, va tenir un èxit indiscutible: Les millors festes barcelonines i els millors banquetes es feien en aquell restaurant o sortien d'allà. Tant, que la casa, amb aquell èxit, va durar molt anys. Però el ròssec de deutes inicials era gaire feixuc per a aquella família que no coneixia el secret del crèdit, ni potser tenia empena per a suportar-lo. I, a la llarga, aquella casa magnífica va desaparèixer. El vell Pince no va poder suportar la pena de veure destruït un somni, que per a ell ho era tant que fins de vegades li semblava impossible haver-hi arribat. I va morir”* (Regàs 1952: 37-38). Per cert, en aquest establiment, l'1 d'abril de l'any 1902, mentre estava assistint a un banquet, va morir el doctor Bartomeu Robert i Yarzabal, president de la “Lliga Regionalista” i batlle de Barcelona el 1899.

Enric Vilalta, personatge que no va ser mai ni cuiner ni hotelier, fou un home de món. Després de rodar per les principals ciutats d'Europa, va voler crear un establiment com mai no s'havia vist a Barcelona i com a soci de Miquel Regàs. Així va néixer el Lion d'Or, a la Rambla del Mig, que ben aviat es convertiria en el lloc de reunió de l'elit intel·lectual de la ciutat. Més tard, i gràcies a que era un home de mar i a la bona relació amb personalitats del món de la nàutica, va poder obrir a la Porta de la Pau el Mundial Palace, però degut a la poca rendibilitat del Lion D'Or en va cedir l'explotació al mestre Josep Serra.

Si hem de fer cas de les cròniques de l'època, el restaurant que va crear més expectació a Barcelona va ser el Refectorium, situat a la Rambla del Centre 38. El seu artífex fou el ja anomenat Enric Vilalta, que va contar amb els socis Regàs i Serra. Seguint les seves experiències a diversos indrets de l'estranger, va somiar en un “*establiment respectable que superés tot el vist, fins i tot, d'ésser possible, el mateix Lion d'Or*” (Regàs 1952: 40). Devia ser així ja que la premsa barcelonina se'n feia ressò el 13 de gener de 1917. La biografia del mestre Brizuela dedica una pàgina sencera a lloar les característiques del local i sobretot la figura del seu amic Josep Serra perquè, al cap i a la fi, era un ex-collega, que després li escriuria el pròleg del seu llibre (Brizuela 1917). Diaris, revistes i setmanaris satírics van abocar-se en aquest establiment. Va ser tant l'impacte del Refectorium per la curiositat que va crear, que sis mesos després de la seva inauguració la força pública va haver de regular l'accés a l'establiment a causa de les cues de persones acumulades a



la porta, encara que ni tan sols prenguessin una cervesa (Regàs 1952: 40-41). Aquest restaurant era freqüentat pels artistes i intel·lectuals de l'època. Per exemple, Josep Pla en parla al *El quadern gris*. També paga la pena dir que durant els àpats hi havia un lector que, en veu alta, amenitzava els serveis de taula.

També cal citar el “Nuevo Noé”, al passeig de Colom i la plaça d'Antonio López, amb la corresponent vista al mar, que durant les nits es convertia en cafè restaurant. Un altre dels establiments que van tenir molta importància a Barcelona per aquestes dates va ser el Mundial Palace, ja esmentat, regit per en Josep Serra i Farré. Era punt de trobada de les màximes figures del moment. En el transcurs d'un banquet, el 14 de setembre de 1911, amb l'assistència de Santiago Rusiñol, Iglésias i Apelles Mestres, es prengué l'acord de crear el Teatre Català (*Records* 1979).

El Mundial Palace estava situat a l'edifici de la seu de l'Autoritat Portuària de Barcelona, a la planta superior, a la qual s'accedia des de l'entrada principal per dues escalinates ja desaparegudes. Era un establiment que disposava de menjadors espaiosos en un ambient exclusiu. La sala central tenia 40 metres de longitud i 10 d'amplada i estava coronada per una volta de vidres emplomats d'11,5 metres d'alçada. Menjadors més petits i els serveis de cuina, bodega, rebost, sales de descans per als viatgers, perruqueria, banys, etc., completaven l'establiment. Sovint ha estat confós amb el Gran Hotel Internacional, obert amb motiu de l'Exposició Universal de 1888. Aquest establiment disposava d'una carta vegetariana, que era anunciada a la premsa local.

Casino de l'Arrabassada: de l'opulència a l'abandó

Un dels establiments que va tenir una vida efímera fou El Gran Casino de l'Arrabassada –el qual és ben poc conegut– creat a l'empena del gran auge econòmic que va viure Barcelona a finals del segle XIX. La ciutat creix d'una manera accelerada i troba a la Serra de Collserola un terreny verge on instal·lar centres d'esbarjo. Així, el 1899, s'inaugura el Gran Hotel Restaurant de la Arrabassada, que es converteix en un dels centres amb més *glamour* de la ciutat, freqüentat per la burgesia catalana i europea. Deu anys més tard s'inicia un projecte més ambiciós, El Gran Casino de l'Arrabassada, amb una inversió –per cert mai recuperada per la societat gestora–, de 2,5 milions de pessetes!, que es converteix en un gran centre lúdic. En la publicitat de la premsa s'anunciava: “*Casino particular. Juegos varios. Restaurante de lujo. Servicios a la gran Carta. Chef de París... Entrada 0,50 con derecho a elegir...*” La seva inauguració, amb un banquet ofert per a 300 convidats, sembla que va tenir lloc el 15 de juliol de 1911. En el gran menjador de l'hotel es podia gaudir de la millor cuina internacional. Al Casino es jugaven grans fortunes, que passaven d'unes mans a altres; darrere les pèrdues hi havia la desesperació i a voltes el suïcidi. Corre una llegenda urbana en el sentit que el Casino disposava d'una “habitació dels suïcidis”, on els jugadors poc afortunats posaven fi a les seves vides sense molestar la resta dels clients del recinte.

Però la vida d'aquest gran centre lúdic va ser molt curta ja que l'any 1912 el governador va prohibir el joc. Aquesta decisió provocà la fallida de la societat un any més tard. El complex segueix funcionant com a hotel-restaurant i això permet que el parc atregui un públic més familiar. Després d'un petit impàs durant el qual es va tenir una certa permissivitat amb el joc, el 8 de setembre de 1928 l'establiment rebé el cop definitiu quan el Directori Militar presidit pel general Primo de Rivera prohibí el joc de nou. El 1934 es clausura el casino i es tanca definitivament el restaurant. Així acaba la vida d'aquest complex. Durant la Guerra Civil l'edifici pateix greus deterioraments i en la dècada dels 40 serà pràcticament enderrocat i destinat a caserna de carrabiners. Avui tan sols es poden veure unes ruïnes del que va ser un dels centres més emblemàtics de la Barcelona de principis del segle XX.

Durant la seva permanència, per part de l'empresa i per tal de donar a conèixer i divulgar tot el complex es van editar unes postals on queden reflectides les vistes panoràmiques de què gaudia així com cadascuna de les instal·lacions. Entre elles n'hi ha una del personal de la cuina amb tota la seva brigada. El cap de cuina era francès. No he pogut aconseguir més informació sobre la



identitat de la resta dels components, però m'ha semblat interessant oferir-la en aquestes pàgines perquè probablement va ser l'únic establiment que en la seva inauguració va considerar la cuina un dels components importants de les seves instal·lacions. Fent un estudi del seu contingut podem apreciar la bateria de cuina de coure, braseres, xatoses, etc., tal com correspon a la seva època. En dispo de una còpia gràcies a Ugo Manzoni, dissenyador gràfic que la té penjada a Internet amb un excellent reportatge del Casino, i aprofito ara per agrair-li la seva gentilesa.



Brigada de Cuina del Casino de l'Arrabassada, any 1911

Ugo Manzoni. www.fotosdebarcelona.com

Regàs va dedicar la seva atenció al Casino i al personal del seu restaurant. Diu: “També mereix un record una obra realitzada en uns moments d'eufòria, que sembla que Barcelona tot sigui permès, tot sigui vist [l'autor no devia ser gaire amant del joc i més aviat es mostra reticent]. A ciutat, el joc és perfectament tolerat i fins diríem organitzat legalment. Això fa que un grup d'homes especialitzats en aquesta mena de negoci, vinguts de França, creïn una societat dedicada a aquests afers a Barcelona, cercant la col·laboració ciutadana per a millor assegurar el resultat definitiu. La cosa pren aires de volada. Bons capitalistes barcelonins ajunten llur esforç al d'aquells francesos. El fabricant senyor Sabadell representa els catalans amb tota o més força que els mateixos forasters. El capital total és importantíssim i s'aixeca un magnífic palau de festes al bell mig dels esplèndids boscos de La Rabassada on, entremig d'arbres centenaris es munten uns carroussels i muntanyes russes i tota mena d'atraccions a l'aire lliure, que embadoquen els barcelonins en inaugurar-se... El jugador, en voler satisfer la seva passió, tenia la gran sala de joc, però el pobre tafaner tenia al seu abast uns “caballitos” on deixar fàcilment les poques pessetes que portava a la butxaca si es sentia temptat de conèixer la seva sort que mai no corresponia a les esperances que s'hi posaven. Però tot això no podia marxar sense un gran restaurant en perfecta consonància amb la magnificència i atractius del joc i les atraccions; i per assegurar l'èxit, els francesos varen portar unes brigades de cuiners [aquesta afirmació potser no sigui gaire exacta ja que hi havia algun professional del país; de tota manera és possible que inicialment sí que fossin francesos] i algun maître d'hôtel de París, sense preveure les dificultats d'adaptació del públic i de la natural intel·ligència entre els cambrers i el



client. Cosa dificultada pel desconeixement que tenia de la nostra parla el personal que venia de França. Però tot fou superat per la perfecta adaptació de la nostra gent i amb l'entusiasme que demostraren en aquell nou treball que els queia al damunt i que constituïa per a molts una superació fins aleshores desconeguda. Varen portar unes "Cartes" de gran extensió que a Barcelona ningú no s'havia atrevit a presentar i que suposaven una nova orientació per a l'organització de vals i controls difícil de superar sense un entrenament previ. Uns gairebé vailets del nostre ofici varen donar a entendre als vells màitres d'hôtel de fora la vàlua de la nostra gent. Per damunt de tot, en Dalmau i també en Framis i en Gaspar i d'altres varen, indiscutiblement, salvar una situació que podia haver esdevingut un fracàs per a aquells gats vells de França, sense el valent i noble ajut dels homes del nostre ofici ací, tant a la cuina com a la sala" (Regàs 1952: 46-47).

Inici de l'alta hoteleria a Barcelona

El gran Hotel Internacional: una obra llampec i faraònica

De la fonda a l'hotel. A l'antic Col·legi dels Carmelites de la Rambla, el 30 de gener de 1810, es va inaugurar l'Hotel de la Paix (en plena ocupació francesa). "El servei de taula rodona es servia a les tres en punt i valia tres pessetes. Els pensionistes, per cent pessetes al mes, tenien dret a esmorzar i dinar. Els preus de les habitacions eren de dos tipus: de set pessetes i mitja i de quinze pessetes" (Villar 2008: 128). Hi va haver canvi de direcció l'agost de 1810: "**Roberto, fondista hosterero** (sic), avisa al Público que vuelve á incorporarse de l'**Hotel de l'Europe**, en el que á las 3 se hallará mesa redonda á 3 francos por persona: espera que los que le favorecerán con su presencia quedarán satisfechos. Se le servirá con mucha limpieza y prontitud" (Diario de Barcelona, 31/08/1810: 1012).

Segons dades de l'obra *Manual del viajero en Barcelona*, de Fernando Pitxot (1840), a Barcelona hi havia 23 fondes, 22 hostals i 3 hostals públics, 414 tabernes, 62 cafès amb botelleria i 100 cases de dispeses (Tasis 1961: 345).

El 1811 assumeix el relleu un cuiner francès: "**Piffar, cuisiner français**, préviene le public qu'il vient de faire un établissement nouveau à l'**hôtel de l'Europe** à la Ramble, n° 19. On trouvera dans le dit hôtel toutes espèces de comodités, table d'hôte, sale de restaurat (sic), chambres proprement meublées,



El gran Hotel Internacional



remises et écuties, il táchera de mériter la confiance du public" (Villar 2008: 129).

Una altra inauguració del 1810: *"Los germans Provensals acaban de establir un Restaurant en lo antes café del Maltés, en la Rambla. Avisan á tots los que vulguian honrarlos de sa confianza, que donan menjar a taula rodona, y á part, á un preu molt moderat, com també que la limpieza será lo objecte de son major cuidado"* (Diario de Barcelona, 14/04/1810: 432).

De nou el senyor Pifard: *"El Sr. Pifard [aquí amb una sola f], que ha dexado la fonda de la Europa, previene al público que ha tomado la del Escudo de Francia, calle nueva de St. Francisco. Los viajeros hallarán algunas demás ventajas que en la fonda de la Europa, visto su sitio"* (Diario de Barcelona, 06/02/1813: 4).

No sé fins quan va regentar aquest establiment, perquè el 4 de setembre del mateix any *"La Sra. Raymunda Pastor, que administró por largo tiempo la fonda de la Europa, tiene el honor de prevenir al público, que á contar del dia 4 del corriente, ha abierto la fonda del Escudo de Francia, calle Nueva de S. Francisco. Los viajantes hallarán quartos amueblados, buenas caballerizas para sus caballos, y serán servidos con limpieza y á un precio equitativo"*.

No només trobem obertures d'establiments, sinó que també veiem ofertes i demandes de professionals de la cuina, tant nacionals com estrangers:

"Antonio Brugune, de nacionalidad italiano, y cocinero de profesión, desea emplearse: habita en la Barceloneta, casa de Lázaro Galiegga, fabricante de rosolis en una de las casas del señor Bacardi" (Diario de Barcelona, 19/10/1809: 1.240).

En un anunci ben especial i curiós s'hi demanen unes condicions molt concretes. En contrapartida, s'ofereix una retribució ben remunerada, tot en francès: *"On désire trouver un cuisinier qui réunisse à beaucoup de propreté assez de connaissances pour faire une bonne cuisine bourgeoise. On exige qu'il ne fasse point usage de table à fumer ni a priserm qu'il ne fasse pas un usage immodéré d'eau-de-vie ou de liqueurs fortes, et surtout qu'il ait de bons réponsans qui constatent qu'il n'a pas de liaisons dangereuses. Il sera récompensé de ces privations par de bon gages. S'adresser au bureau de ce journal"* (Diario de Barcelona, 30/04/1813: 4; l'1 de maig torna a publicar-se el mateix anunci).

"Qualquiera persona que necesita un jóven de 28 años de edad, que sabe bien desempeñar el arte de cocinero, y desea acomodarse en una casa para dicho fin, teniendo personas que abonarán su conducta, podrá conferirse con Jayme Pla, platero, que vive en la plaza de Palacio, en casa de D. Joseph Vila" (Diario de Barcelona, 19/09/1814: 808).

"Quien necesite de un cocinero español que trabaja por todo estilo, acuda á la Fonda Real, frente la puerta chica de Palao (sic), calle de Escudellers, que darán razón" (Diario de Barcelona, 10/11/1814: 808). L'expressió de *"por todo estilo"*, significa que dominava bé la cuina. *"Si algun hombre soltero que sepa bien guisar y tenga por sus buenas costumbres quien le abone, quiere encargarse de cuidar de una buena cocina, podrá conferirse con el P. Ramon Vila, Agonizante, calle mas baxa de San Pedro, para tratar de este asunto"* (Diario de Barcelona, 27/06/1814: 96).

Es devia tractar de responsabilitzar-se de la cuina d'una comunitat religiosa, amb tota probabilitat la dels anomenants Pares Agonitzants, que tenien la seva seu al carrer Més Baix de Sant Pere, 33, on encara es conserva l'església del seu Orde.

Un cuiner honrat anuncia: *"La persona que hubiese un pendiente, guarnecido con algunos diamantes, se dirigirá al cocinero del Sr. General Baron Lefebre, calle de la Merced"* (Diario de Barcelona, 29/03/1814: 4). Villar explica com la presència del francès va condicionar el gust del mobiliari i del servei dels cafès barcelonins. Josep Munné, propietari del Cafè del Comerç, el 30 de juny de 1817 va inaugurar el servei de restaurant a l'estil francès, amb taula rodona a tres pessetes per persona (Villar 2008: 132).

Però no només a Barcelona hi trobem anuncis d'ofertiments de cuiners. Així a la ciutat de Tarragona, alguns d'ells curiosos: *"En la calle de la Destral, núm. 6 darán razon de un mozo soltero cocinero y repostero que desea servir: es expatriado de Gerona y tiene sugetos que obonan su conducta"*.

"Quien necesite de un buen cocinero, ayuda de cámara ó criado. Se podrá conferir con el peluquero de la baxada de Misericordia, quien informará de su conducta".

Les Pàgines 251-254
NO estan disponibles
en aquesta versió
DEMO

FIN DEMO
Volum I

+ Informació i compra del llibre



www.cuinaicuiners.com



+ Informació de l'Autor



Josep Garcia i Fortuny

www.garciaifortuny.com