

Josep Garcia i Fortuny

Cuina i Cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya

Un capítol oblidat de la nostra història

Nova Casa Editorial

*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).**

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 explicar no de saber parlar al present nenguna cosa mes per auant ne donar verdadera raho molt específicament.”* 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 utils, 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 útiles, fáciles, seguras 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.

El pròleg és molt revelador: *“Encara que á primera vista aparega una cosa frívola emplear 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 escritos: tots los dias sentim á aquells lamentarse del gasto exôrbitant los ocasionan per la manutención 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 intereses y fins la mateixa salut de las familias; á quals inconvenients, ningú negarà poder ocorrerse 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 manutención diaria à principis fixôs y constants, al pas que introduirà en sa casa una ventatjosa economia, logrará també presentar mes saborosos los alimentos, en benefici de la salut dels seus familiars.”*

Cuiners i cuineres, famosos o desconeguts, cuiners de la cort o gentes 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 I I

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, tafaer, 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 del 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 l'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.

Sumari

Crèdits
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 *qaysaríyyes*.
- 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 Católico, 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.

Justificació / Presentació

Potser aleshores transcorria l'any 1964. En feia justament quatre que, havent deixat el meu poble nadiu, Salomó, havia iniciat el camí per poder arribar algun dia a ser cuiner. Ja havia passat l'aprenentatge inicial i, ho dic bé, inicial, perquè, en la meva professió, aquest període és molt breu. Sempre s'aprenen coses noves i constantment hi ha novetats, resultat dels canvis continus de les tendències culinàries.

Quedaven enrere moltes hores de tasca quan vaig començar de grum en aquell petit hotel tarragoní (l'Internacional) –avui dedicat a d'altres activitats comercials–, passant tot seguit a escuraplats o rentaplats, segons vulgueu dir-ne. Era una feina feixuga, la de rentar plats i coberts, així com totes aquelles cassoles d'aram, amb un compost de terra d'escudelles, vinagre i pebre vermell, per tal que quedessin relluents, com si fossin nous. Els fregalls d'espart i d'alumini, juntament amb el trisòdic, quasi bé no s'aturaven a l'hora del servei. Tot anava a parar dins una bujola de fusta. Les safates de servir eren d'alpaca –encara no s'havia imposat el servei del plat individual–, i havien de netejar-se amb un producte anomenat “blanc d'Espanya”, per deixar-les ben brillants. Molt sovint, a les tardes restava “de guàrdia”. Netejar les taules de fusta amb lleixiu, la cuina de carbó i preocupar-se del seu manteniment no et deixaven gaire temps per vagarejar. Calia tenir preparats els encàrrecs encomanats pel Cap de cuina, per tal que, a l'hora del servei, hom pogués participar d'una manera eficient en les tasques culinàries de debò, o sigui, guanyar-te la seva confiança i poder anar avançant en la pròpia formació.

Tot el que he explicat fins aquí no constituïa pas cap fet excepcional; era més o menys el camí pel qual havíem de passar tots els companys –hi quadraria ara el genèric “aprenents”?– d'aquella època. Afortunadament, els fregalls d'espart, la bujola, etc., (menys les cassoles d'aram, que encara subsisteixen en alguns centres de restauració), han restat només, per dir-ho de forma delicada, a “la petite histoire” de la cuina. Superada aquesta etapa més aviat mecànica, ja em calia, per tant, conèixer i aprendre nous aspectes de la cuina, noves tècniques per anar “progressant adequadament”. I així vaig fer cap en un restaurant petit, situat en un lloc cèntric de la capital del Principat, davant d'una parada d'autobusos intercomarcals: la cèlebre –i encara rendible– Hispano-Igualadina. Allà s'hi feia una cuina en certa manera casolana: constava de menús econòmics complementats amb una carta reduïda.

El responsable de cuina era una persona d'edat, a prop de jubilar-se. Afable, complidor, respectuós, sense cap mena de prepotència¹, estava disposat a

¹“Un gran mestre no és el que ensenya què s'ha de fer, sinó el que ha creat l'ambient necessari perquè, en

ensenyar i a ajudar a la resta del personal; mai ni una paraula més alta que una altra, podríem dir. Els anys l'havien curtit en l'ofici. La seva salut era més aviat precària. Quasi a les acaballes, tal com diria un estudiós *“l'hivern de la vida li va nevar les celles”*. L'amo, car així llavors encara anomenàvem el patró, li deia Ramon. Per a la resta del personal, sobretot per a mi, era “el senyor Ramon”.

En una ocasió, “l'amo”, en estat clarament etílic, va adreçar-se a ell de molt males maneres. A mi, que llavors tan sols tenia vint anys, va “bullir-me la sang”, tal com cantaria Serrat, i no pas per un impuls genètic.

No vaig poder aguantar-me i vaig encarar-m'hi. No recordo massa bé què li vaig dir, però suposo que, per la cara que jo feia, va quedar desconcertat del tot. Així, sense que la sang arribés al riu, es va acabar aquell penós afer.

Com sempre, quan s'estableixen relacions humanes, un acostuma a explicar els seus gustos personals, preferències de tot tipus, etc. Com que una de les meves debilitats sempre ha estat el menjar i segurament serà per l'edat, de tant en tant una bona tassa de xocolata desfeta amb un bon croissant o qualsevol altra pasta dolça a l'abast –era exactament allò que en diem llépol–, “el senyor Ramon” més d'una vegada em convidava a anar a la seva llar per degustar la lllaminadura. Haig de confessar que mai vaig fer-ho. No per despreci, ni molt menys, sinó potser perquè en aquells moments no vaig saber valorar en la seva justa mesura el seu oferiment. L'obertura de casa seva a qualsevol persona és sens dubte un dels actes d'hospitalitat que millor defineixen l'ésser humà i ens diferencia de la resta dels animals de la terra.

La meva estada amb el senyor Ramon va durar molt poc. No pas perquè no em trobés bé sinó just tot el contrari. El cas és que jo, abans ja de començar i aprendre amb ell, havia sol·licitat una plaça d'ajudant en un dels millors restaurants barcelonins del moment i no era cosa de desaprofitar l'oportunitat. Però tenia l'obligació moral de demanar el consell patern. El meu pare va presentar-se davant del senyor Ramon i va demanar-li el seu parer (aquesta forma d'actuar paterna envers el seguiment de l'aprenentatge del fills era freqüent en aquells anys, especialment en famílies establertes en un entorn rural. Avui –pel que sembla– es tractaria d'un cas excepcional). El Sr. Ramon va ser molt precís. El canvi de lloc de treball era necessari per a la meva formació

superior i, malgrat que li sabia greu que el deixés, va comprendre que representava una millora per a mi en l'àmbit laboral que jo havia escollit.

A mesura que passaren els anys vaig anar augmentant els meus coneixements, com és lògic i natural en tota persona interessada pel que l'ocupa. Pels volts de l'any 1979 va arribar-me a les mans l'edició del després tantes vegades esmentat *Libre de Sent Soví*. S'encetava per a mi un món nou. Poder llegir-lo o intentar fer-ho degut a la dificultat que implica el català baixmedieval, i ensems poder conèixer les elaboracions medievals, eren un seguici de descobriments per a una persona que, com jo, ja ocupava el càrrec de cap de cuina. Però hi havia una part del text que em cridava més l'atenció: la quantitat de espècies i condiments emprats com a assaonadors per a les elaboracions (la galanga, les nous d'eixarch, el cardamom, l'espícnart, o simplement els condiments nostres de tota la vida, com el safrà, el celiandre, o la matafaluga). Tot això significava una visió totalment nova per a mi. Era com endinsar-se en un món misteriós, exòtic. En definitiva, nou i enriquidor.

Entusiasmat per tota aquesta diferent concepció de la cuina, vaig emprendre l'aventura d'interessar-me pel seu estudi. D'aquesta manera em vaig trobar en un camí que poc podia imaginar-me al principi els maldecaps que em comportaria. Era qüestió de començar a tenir una visió general del concepte de cada condiment alhora que adquirir documentació i establir contactes personals o epistolars amb científics i historiadors de totes les branques de la ciència. Així, i malgrat que potser n'oblidi algun, voldria esmentar en especial el recolzament i els ànims rebuts de part dels acadèmics Drs. Alpera, Balañà, Bastardas, Beltran, Borau, Bertran, Bramon, Colón, Contreras, Claramunt, Epalza, Escartín, Ferrer Mallol, García Ballester, Grewe, Marín, Mutgé, Riera Melis, Riera Sans, Sánchez, Serrano, Soberanas, Viguera, Vinyoles, etc., i, ja d'uns anys abans, Gual Camarena. En relació a aquesta última part, confesso que vaig tenir força sort, llevat el cas d'alguns destacats “professors” que no es dignaren –encara avui dia, a pesar de la velocitat tecnològica, no ho han fet– contestar les meves peticions. No en parlaré per un elemental sentit de l'educació, de les bones maneres i de l'ètica i, perquè, en definitiva, ningú no està obligat a ajudar cap desconegut per molt interès que aquest manifesti.

A tots plegats, especialment als qui més que científics eren practicants i amants de la seva feina de cuiners i em permetien resoldre els nombrosos dubtes dels textos “clàssics”, on a la vegada apareixien aquests cuiners “de segona fila”, podríem anomenar-los, de la forma més reverent i respectuosa: els “senyors Ramons”. A tots ells he volgut dedicar-los aquest llibre, com a mostra si més no d'un agraïment senzill però profund, perquè tots ells, juntament amb xefs famosos,

que també he procurat citar, són els meus mestres més o menys antics, i perquè, en definitiva, sense ells el col·lectiu de cuiners no existiria.

Tal com ja fa uns anys va assenyalar –al meu entendre d'una manera magistral– la Dra. Teresa Maria Vinyoles: *“L'única cosa que he intentat amb aquesta ràpida visió de la vida del passat era posar llum a la vida dels nostres avantpassats... que ens han precedit en el temps i que ens han llegat la cultura; no és la vida dels nostres savis, dels nostres herois, sinó també de la gent normal; mercaders, menestrals, mariners, esclaus, pobres, malalts, de les mestresses de casa!... dels morts que jauen als vells fossars sota els nostres carrers i les nostres cases, que van treballar, van plorar, van riure, es van barallar, es van estimar, van menjar neules per Nadal... van viure la seva vida al mateix lloc on nosaltres vivim la nostra, fa sis segles”*².

Com fàcilment podrà apreciar el lector, en l'estudi que ofereixo quasi sols apareixen cuiners i, en canvi, d'una forma escadussera, és mencionada alguna cuinera. Amb això de cap manera vull dir que hagi oblidat o menystingut el paper de la cuinera. És molt més senzill. En tota la documentació que he pogut aplegar, només he localitzat una cuinera que exercia el seu art en el món andalusí. I és que tradicionalment sempre s'ha considerat la cuina professional com una feina per a un cuiner, probablement perquè devia ser vista com una ocupació amb un notable component d'esforç físic. Comprovarem al llarg del llibre que en nombroses ocasions la figura de la dona en qualitat de professional de la cuina ha estat mal vista i fins i tot més d'un autor l'ha tractat d'una manera despectiva. Actualment, però, aquesta circumstància, per sort, ja no és una regla. Al segle XXI hi ha dones que són responsables dels fogons al capdavant de més d'un restaurant i que gaudeixen dels màxims elogis i reconeixements públics i privats.

Per acabar, recordo que en una de les converses mantingudes amb el finat Rudolf Grewe, em comentà que durant la seva estada com a professor a la universitat californiana de Berkeley, va proposar als responsables del centre l'organització d'una mena de jornades sobre alimentació. La resposta va ser negativa. Li feren avinent que l'agostarada iniciativa era quasi bé fora de lloc i que no era propi d'un centre docent –no pertanyia a la seva peculiar i modèlica way

² Vinyoles 1985: 234. La bona amiga Dra. Vinyoles és una de les més prestigioses medievalistes de casa nostra i ha publicat molt sobre l'alimentació i la gastronomia. L'amenitat del llenguatge emprat en els seus treballs sense deixar el rigor científic fan que siguin “llegibles” per tothom sense oblidar la seva predisposició a ajudar a aquells que no tenim estudis acadèmics, circumstàncies que la converteixen en una persona molt apreciada.

of life— la pretensió d'impartir classes o fer activitats relacionades amb aquest tema tan trivial.

Introducció

La difusió de l'alimentació dins els mitjans de comunicació és una de les matèries que està ben de moda. Aquesta no és pas una apreciació personal. Només cal veure la quantitat d'espais televisius, programes de radiodifusió i premsa escrita que s'hi dediquen. En el cinema, la nòmina és prou important. Per ordre cronològic: *La quimera del oro* (1925), *El festín de Babette* (1986), *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* (1989), *La edad de la inocencia* (1993), *American cuisine* (1998), *Dulce Martha* (2000), etc. etc. Més recents, *Tapas* (2005) i la sèrie de TV3 *La Riera*. Aquest fet és una prova fefaent que l'ésser humà ha passat del que podríem dir “menjar per viure”, a enaltir el plaer que menjar comporta.

La conjunció entre literatura i cuina no és nova, ja que una autora cita un aristòcrata hispànic de principis del segle XIX, el comte de Rodalquilar, que deia: *“La cocina y la literatura no son tan opuestas ni extrañas entre sí como generalmente se piensa. La mayor parte de las metáforas empleadas al tratar del estilo, están tomadas del sentido físico que en nuestro paladar reside. El gusto legisla en literatura lo mismo que en las comidas. Empleamos la palabra picante para expresar lo que nos llama la atención en cualquier género. Decimos que tienen sal las comedias de Tirso y de Molière; que son desabridas ciertas obras de teatro, y el término farsa (entremés o sainete) se deriva de la voz francesa farce, que significa el relleno que hacen los cocineros y cocineras. El arte de escribir y el arte de guisar se aproximan extraordinariamente. La*

denominación común de gusto, aplicada indistintamente al gusto poético y al gusto del sentido, demuestra suficientemente la afinidad de ambos y prueba con evidencia que la perfección del uno depende de la delicadeza del otro... Escribir de cocina equivale a ocuparse de la más imperiosa e ineludible entre las indispensables necesidades a que la humanidad está sujeta, que es la de comer” (Burgos sd: 30-31).

És tanta la importància que ha adquirit la gastronomia, que fins i tot els polítics es permeten fer “metàfores gastronòmiques”.

Segons va explicar-me el polifacètic i bon amic Ignasi Riera, la nit del 23-F, quan semblava que podia trontollar la democràcia espanyola, va rebre una trucada d'uns amics de París interessant-se per la situació política confusa que en aquells moments es va crear. La resposta va ser: *Je suis à la cuisine*. Els comunicants van quedar astorats i desconcertats, creient que Riera contestava en clau, per si el telèfon estava intervingut. Però realment el que estava fent era preparar una de les seves especialitats: els peus de porc gratinats.

El cert és que relacionar gastronomia i política no és una cosa nova i, almenys a Catalunya, ja ens ve de lluny. En la primera versió d'*Els Segadors* ja queda constància d'aquesta germanor:

*“Lo pá que no era blanch deyan que era massa negre,
lo donavan als cavalls sols per assolar la terra.
Del ví que no era bo engegavan les axetes,
ho tiravan pels carrers sols pera regar la terra....”*

Posteriorment, en el lèxic quotidià és ben present la dualitat politicogastronòmica. Tal com fa notar l'amic Josep Bullich (Bullich 1981: s/n), diem “girar la truita” a un canvi de situació política. Del que mana amb tota l'autoritat, en diem que “talla el bacallà”, que “té la paella pel mànec” o que “remena les cireres”. Al que vol mantenir-se en el poder peti qui peti el cataloguem com que “no deixa la menjadora”. El que hom considera molt nacionalista, “és de la ceba”, etc. etc.

En definitiva, estem parlant del que coneixem com l'art de la gastronomia. Si ens endinsem en la història de l'alimentació, els primers intents es dugueren a terme pels anys vint i trenta del segle XX. Posteriorment, des de 1950, foren els polonesos els que hom considera com els investigadors més innovadors. Hauria de passar una dècada perquè els universitaris occidentals s'interessessin vertaderament per la qüestió. Així, l'any 1961 el desaparegut Fernand Braudel

encetà un nova línia d'investigació. Es tractava que, per a l'estudi de la història de l'alimentació, cal una tasca interdisciplinària, amb la col·laboració, a més dels historiadors, dels metges, arqueòlegs, antropòlegs, biòlegs i, cal subratllar-la, la dels cuiners professionals. És en aquesta línia que vaig iniciar la meua recerca que, en part, fou publicada dins *Alimentació* 1982.

Fruit del mestratge de Braudel, l'any 1970, un col·lega seu, L. Stouff, publicà dins els "*Annales*" –revista de prestigi fundada per Braudel– el que hom considera "*la primera gran aportació al camp de la història de l'alimentació*" (Riera 1988: VIII).

Posteriorment, i durant la dècada dels anys setanta, s'organitzaren Congressos, Seminaris, Simposis, etc., a Itàlia, França i Anglaterra, principalment. Amb tota la tasca que s'ha dut a terme durant els últims anys podríem certament omplir moltes pàgines. Tampoc no s'ha d'oblidar que l'any 1985 apareixia a París la primera revista especialitzada "*Food & Foodways*".

Pel que fa a la resta del territori peninsular, però, encara hi ha molta feina per fer. Així, per exemple, Laurioux, un dels més reputats medievalistes en la història de l'alimentació, ja adverteix la necessitat de catalogar els fons ibèrics del tema³. És certament penós que des de fora ens hagin de recordar que encara "queden deures per fer".

I, en relació estricta amb la gastronomia –una de les branques decisives en el camp de l'alimentació–, també convé destacar alguna obra, encara que no aprofundeixi massa en el període històric que aquí ofereixo al lector ⁴.

Si parlem de treballs monogràfics, dedicats a un aliment o producte relacionat amb la gastronomia, sense ànim superb puc afirmar que en vaig ser pioner, no tan sols a Catalunya, sinó pel que fa a la resta de Comunitats Autònomes (Garcia i Fortuny 1988). I ho dic amb tota la humilitat, alhora que amb satisfacció, perquè

³ Laurioux 1977, Bruno Laurioux [1959-], *Le Règne de Taillevent: livres culinaires à la fin de Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne (Col. "Publications de la Sorbonne. Histoire ancienne et médiévale", 45), 424 pp. [Nota 9].

⁴ Més recentment, i pel que fa a la contribució a la divulgació de la cuina catalana històrica, Lladonosa 1979; Lladonosa 1984; Fàbrega 1995; Maranges 2006. (La llista és molt llarga; aquí tan sols he apuntat algunes cites de les que, al meu entendre, hauria de consultar l'estudiós de la gastronomia).

des de llavors foren diversos els treballs que van aparèixer. Sembla, per tant, que no anava per mal camí quan vaig iniciar el meu estudi.

Més recentment (febrer-març 2002), va celebrar-se un cicle de conferències amb els suggeridors temes “*Prêt à manger*” i “*Cualquier tiempo pasado fue mejor*”. Es tractava d’un “*tête a tête*” entre un historiador o científic i un professional que hom considerava de prestigi, per contrastar conceptes, formes d’entendre el que aporta la ciència a la cuina i a l’inrevés. El lloc escollit no podia ésser més adient: El Museu de la Ciència de Barcelona. Sobre la sapiència dels professionals de la cuina, segons els cronistes de la ciutat, n’hi va haver per a tots els gustos⁵.

Per la meva part, i dins aquesta línia, també vaig fer una proposta pública per a la creació de un Centre d’Estudis de Gastronomia Catalana⁶, encara que no va tenir el ressò que em proposava. Aquesta petició la vaig fer l’any 1988.

Uns anys després, el 1994, es creà el Grup d’Estudis Alimentaris, conegut amb les sigles GEA. El 1996 es creà l’Institut de la Cuina, com a resultat del II Congrés Català de Cuina. L’any 1997 aquesta Institució i la Universitat de Barcelona dotaren la càtedra Sent Soví d’Alimentació i Cuina Mediterrània. Una de les tasques dutes a terme per aquesta última fou la presentació del fons bibliogràfic del traspasat Rudolf Grewe, amb el títol: *L’Herència del Sent Soví*. Aquesta importantíssima aportació al coneixement de la gastronomia sembla que no va tenir el ressò que actes d’aquests tipus mereixen i, malauradament,

⁵ “*Brillante la idea y puesta a punto de Toni Massanès, el responsable de la elección de contrincantes y contenidos aunque menos el discutible nivel de la mayoría de los cocineros, al parangón con la rigurosidad de los científicos en el Museu de la Ciència*” (Casas 2002: 12).

⁶ Garcia i Fortuny 1988. Josep Garcia i Fortuny, *Reflexions entorn la Biblioteca Nacional de Catalunya*, “Casal del Cuiner” (Barcelona), nº 25, (abril 1988), p. 33.

Sintetitzant, podríem dir que es basava en les declaracions aparegudes a l’AVUI (21/11/1987) del Dr. Francesc Fontbona de Vallescar, historiador de l’art i conservador de la Biblioteca de Catalunya referents a la penosa mancança de volums de què disposava la Biblioteca en comparació amb d’altres països sense estat com Catalunya i les declaracions del llavors nou director, el Dr. Anscari Mundó, aparegudes a La Vanguardia (12.06.1987): “*Uno de los proyectos es crear un consejo asesor formado por especialistas en diversos temas, que sugerirán los libros que debemos comprar para completar los vacíos...*”. Al meu entendre, l’esmentat consell assessor de temes gastronòmicohistòrics, hauria de contemplar branques de la Ciència tan variades com l’Agricultura, Botànica, Medicina, Farmacologia, Història de l’Alimentació, Comerç, etc. Malgrat les bones intencions, no tinc notícies que la proposta fos duta a terme.

no per part dels organitzadors, sinó més aviat per la manca d'interès demostrat pel “món de la restauració pública”, sempre, és clar, parlant en termes generals⁷.

Totes aquestes iniciatives demostren, si més no, que no anava desencaminat en la meua idea. Més recentment l'Associació Conèixer CATalunya, amb el suport tècnic de l'esmentada GEA, la Càtedra Sent Soví i la Fundació Institut Català de la Cuina, amb la finalitat de promoure la cuina catalana va crear la “Marca Catalana”, la qual és concedida als establiments que puguin acreditar en la seva carta un mínim de vuit plats de cuina catalana. Per tal de validar-los és una excel·lent obra el *Corpus de la Cuina Catalana*, publicat el 2006, en què participaren més de 400 professionals de la cuina i, posteriorment, el 2011, augmentat i revisat, el *Corpus del Patrimoni Culinari Català*.

Malauradament aquestes iniciatives enriquidores no han tingut la pervivència que podríem haver esperat. No és la meua intenció aprofundir en aquestes pàgines ni en la història de l'alimentació ni en la de la gastronomia com a tals. Però per poder parlar de les dues branques, o sigui, tant de l'Alimentació com de la Gastronomia, les peces fonamentals són els seus executors, aquelles persones que, mitjançant la pacient dedicació de moltes hores de feina diària davant dels fogons, ofereixen els aliments. Em refereixo a les mestresses de casa, cuineres i cuiners professionals.

En aquest estudi, s'uneixen dues branques de la ciència: l'Alimentació i la Gastronomia, des del temps més antics, passant per l'Edat Mitjana fins arribar als nostres dies. Tal vegada aquesta recerca no sembli massa acadèmica, però, ja l'any 1985, la Dra. Vinyoles va “posar-la en marxa” i, tal com diu ella: “No voldria que la manca de conclusions definitives i d'estadístiques es prengués com una manca de rigor científic. Introduir-me dins d'una llar, a través de l'inventari; entrar a la cuina, veure els morters i les olles a través de les restes materials i els retaules; agafar els receptaris de cuina conservats i els documents sobre alimentació, mirar de reconèixer les espècies de les quals ens parlen i

⁷ Així, per exemple, una de les persones que hom considera com a crítica gastronòmica deia textualment: “Viene ahora lo de la vergüenza: pueden contarse con los dedos de las manos los restauradores, cocineros y personas vinculadas al sector, instituciones y padres de la patria varios que asisten a las conferencias y a muestras tan singulares como la de la universidad. A pesar de la repercusión nacional e internacional que viene teniendo la iniciativa, puede darse el caso de que los artífices de la cátedra -el tesón del doctor Aracil en cabeza- se rasquen las vestiduras para limitarse a ejercer de sujetos pacientes de la frustración. Los otros, a buen seguro, dado el caso, se mantendrán en sus edificantes constantes: pesetas, champán y galletas. Sería una lástima” (Casas 1998).

endinsar-me en la preparació d'alguns plats, pot no semblar científic, però a mi, personalment, m'ha apropiat més a la vida dels meus conciutadans gòtics que no pas els gràfics i els quadres" (Vinyoles 1985: 18).

Pel que fa a Catalunya, però, no és fins l'any 1982 quan realment es pren consciència dins el món científic del tema de l'alimentació. Així, per exemple, l'any 1995, i en paraules del Dr. Riera i Melis: *"L'escàs ressò suscitat per la convocatòria de Mallorca [es refereix a les "III Jornades d'Estudis Històrics Locals" dedicades a La vida quotidiana dins la perspectiva històrica, convocades l'any 1982 per l'Institut d'Estudis Baleàrics] no va desanimar, tanmateix, la Institució Milà i Fontanals, del Consell Superior d'Investigacions Científiques, i el Departament d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona, que es van encarregar de l'organització, per a la primavera del 1985, d'un cicle de conferències sobre "La producció, circulació i consum de queviures a la Catalunya catalano-aragonesa". L'èxit del curset, força superior al que s'esperava, va facilitar l'edició d'un volum monogràfic, "Alimentació i societat a la Catalunya Medieval", amb els textos de les intervencions de Salvador Claramunt, Rafael Conde, Josep Hernando, Josefina Mutgé, Antoni Riera Melis, Jaume Riera Sans, Teresa Vinyoles, i les noves aportacions de l'Equip Broida, María Echániz i Josep García [sic] Fortuny. No crec exagerat considerar que aquesta obra col·lectiva va constituir una altra fita important en el lent procés d'afermament de la nova història de l'alimentació al Principat, com ho demostren els treballs posteriors d'alguns dels coautors (Teresa Vinyoles i Antoni Riera Melis) i d'altres medievalistes catalans (Prim Bertran, Albert Curto, Pau Tutusaus, Sebastià Riera Vinader, Assumpta Serra i Angel Monlléo"* (Riera 1988: 17-18). Posteriorment, dins el conjunt dels Països Catalans s'han dut a terme altres iniciatives. A nivell mundial cal destacar els últims treballs de conjunt publicats dels quals tinc coneixement: DMT 1992, on figuren treballs de les màximes figures del tema. Atenció especial mereix el recull de Constance B. Hieatt, Carole Lambert, Bruno Laurioux i Alix Prentki on apareixen relacionats tots els manuscrits medievals coneguts fins la data de la seva publicació: on es troben, les seves característiques, la data de la seva elaboració, així com una bibliografia completa dels manuscrits publicats, ja siguin parcials o totals. No cal dir, per tant, que és una eina cabdal per a l'estudiós de l'alimentació. Posteriorment un grup d'investigadors –probablement, els més reconeguts actualment–, sota la coordinació dels professors Flandrin i Montanari, han publicat els seus treballs en l'obra més capdavantera (Flandrin 2004). Tinc notícies fidedignes que ha costat molt trobar una editorial que volgués assumir el risc de fer-ne una edició en llengua castellana. No voldria deixar de citar l'esforç del professor i editor anglès Alan Davidson (1924-2003), a qui "carinyosament" se'l coneix en l'àmbit científic com "Mr. Optipus" –perquè en el seu moment va publicar treballs molt interessants sobre els peixos–. Ha estat publicant des del 1979 una mena de

mini-revista científica –unes 60 pàgines i escaig– amb el títol: *Petits Propos Culinaires*. Disposo del número 24 gràcies a l'amabilitat de la professora i bona amiga Alícia Ríos, –estudiosa també de l'alimentació, catadora d'olis i autora de diverses obres–, resident a Madrid, que tingué la gentilesa d'obsequiar-me amb un exemplar.

Què és, realment, un cuiner? Què fa?

Potser la documentació més antiga en llengua catalana on es parla del cuiner és l'obra d'Onofre Pou, dins el capítol De menjars: *Lo qui aparella lo còuit Coditor, istrictur couiuij* (Pou 1979).

Actualment, si ens aturem per un moment a cercar la definició de la veu cuiner/cuina que donen els diccionaris, podem llegir: “*cuiner/cuina n m f Persona l'ofici de la qual és cuinar*.” (Larousse). El *DLC*: “*Persona que té per ofici cuinar*.” dóna l'exemple: “*Un cuiner molt bo*”. Si cerquem la definició castellana, trobem: “*Cocinero; ra: (Del latín coquinarius) adj. Que cocina //2. m. y f. Persona que tiene por oficio guisar y aderezar los alimentos*”. Malgrat la definició que dóna l'edició del Diccionario de la Real Academia Española (2001), hem de considerar totes aquestes definicions com anacròniques i obsoletes perquè limiten l'exercici de la professió a la mínima expressió, sense valorar el contingut d'art que suposa la seva pràctica. Seria, per tant, com definir-lo més o menys així: “*Aquell assalariat que durant el seu horari laboral que determina la Llei, es dedica a fer menjar d'una forma rutinària*”. Però aquest concepte no ha estat sempre igual. Així, per exemple, ja l'any 1611, Covarrubias diu: “*Cocinero. Oficial de la cozina de un señor, porque la gente ordinaria no se sirve de cozineros. Éstos son liberales, pero no muy limpios [sic]; son costosísimos, y gastan gran cantidad de especias y manteca, y vino y todo lo demás...*” (Covarrubias 1987). (Hauríem d'esbrinar quin concepte de “liberal” tenia l'autor).

Sens dubte un dels personatges dins l'àmbit hispànic del segle XIX al qual cal recórrer i citar perquè va representar un paper important dins el món de la gastronomia és el controvertit Àngel Muro [Goiri] (Madrid, 1839-Bouzas (Vigo) 1897). Encara que va cursar estudis d'enginyeria, on va destacar realment fou com a periodista.

Segons Xavier Domingo, Muro tenia molt bones relacions amb la comtessa Emilia de Pardo Bazán, una de les personalitats més rellevants de la literatura gallega. Aquest bon vivant, l'any 1892, va publicar el *Diccionario general de cocina*, que segons el citat Domingo fou un “*noble intento de facilitar a los*

españoles el uso de un léxico que las guerras carlistas, sus protagonistas y los castos santones del federalismo habían borrado de los libros y excluido del lenguaje hablado”. Doncs bé, en l’entrada corresponent a “cocinero” i “cocinera”, diu: *“La persona que tiene por oficio guisar y aderezar las viandas”*. Fins aquí més o menys és la mateixa definició que donen tots el diccionaris. Però més endavant s’estén amb comentaris, alguns d’ells interessants, altres molt punyents i en certa forma maliciosos. *“El célebre Montesquieu descendía de Robín, segundo cocinero del condestable de Borbón, que fué hecho noble por dicho príncipe. ...Carème y Beauvilliers nos prueban con exceso y perentoriedad, sobre todo Carème, que se puede ser á la vez escritor, arqueólogo y cocinero. Algunos glotones, á los que no se puede disputar el título de gastrónomos, prefieren las cocineras á los cocineros, pretenden que los referidos señores tienen la mano más docta y más ligera para distribuir especias y para condimentar toda clase de manjares, pero disentimos en esto y considerada la cocina un trabajo serio y final, rechazamos la cocinera en absoluto. Admitimos la mujer que sabe y entiende de cocina, que dirige en su casa las faenas culinarias ó que ella misma las ejecuta con rapidez y por necesidad y para beneficio de la familia, pero cocinera asalariada de alto vuelo con pretensión de maestra puede muy bien ser, pero no debe ser.*

En cambio, los cocineros, por medianos que sean, siempre resultan buenos, si se les somete á una disciplina culinaria muy parecida a la militar.

Ahora, si el cocinero francés es mejor que el italiano, y éste que el español, etc., etc., eso es cuestión de gusto y de gasto.

Hay cocineros franceses, italianos y españoles que deberían estar arando o destripando terrones, y los hay también que si á su intuición y práctica pudieran agregar algunos conocimientos teóricos, serían los reyes del trabajo y se impondrían.

Pero desgraciadamente hoy los cocineros de aquí y de allá son practicones de oficio, y muchos de los que llegan á jefes se pueden comparar con esos cómicos de tercera fila que después de actuar dos temporadas en un teatro de cuarto orden de Madrid, forman para provincias y aparecen en el cartel como primeros actores. En Madrid y en Barcelona hay jefes de cocina que no sirven ni para jefes de fregadero, y no es menester citar los establecimientos en que actúan, porque sería demasiado cruel nuestra denuncia.

I ara arriba el “súmmum” de l’acusació: *“Es más difícil encontrar un buen jefe de cocina que una codorniz viva rellena de trufas; pero en cambio un cualquiera, pinche, ayudante, criado, cumplirá como bueno y guisará bien si tiene amor al arte y á su lado quien le enseñe y dirija.*

Y no se extrañe el lector porque haya quien pida para su cocinero una cruz de Isabel la Católica en un país en que se dan cruces y títulos de nobleza á quincalleros ó dueños de abacerías”.

En arribar a aquest punt cal parlar d'un personatge molt peculiar. Em refereixo al periodista i escriptor gadità Dionisio Pérez, que signava amb el sobrenom de *Post-Thebussem*, que l'any 1929 va publicar el suggeridor i provocador llibre *Guía del buen comer español. Inventario y Loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. En el seu llibre l'autor fa una indefectible, inequívoca i aferrissada defensa de les diferents cuines espanyoles. Estic totalment d'acord amb la seva defensa encara que s'hauria de matisar que la cuina espanyola com a tal no existeix, sinó que hem de parlar de cuines regionals, la suma de las quals en tot cas, faria una “cuina espanyola”. En el capítol referent a la “cocina catalana”, després de repassar llibres de cuina fins al moment –dedica paraules molt afalagadores al mestre Domènech i concretament al seu *Àpats*– conclou dient: “*Acaso nuestra misión más útil en esta ocasión sea la de mostrar a los demás regiones el ejemplo educador de Cataluña. Sus grandes cocineros dominan la técnica del bien guisar europeo y componen y sirven una comida como en el más sabio fogón del mundo; pero, a la vez, tienen el orgullo y el amor de la obra secular de un pueblo que quiso siempre tener personalidad y bastarse a sí mismo*”. Perquè aquesta ensabonada? Tal vegada fou perquè en la portada del llibre, i després del seu nom, figura el títol de: “Presidente honorario de la Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña”, col·lectiu del qual parlaré a bastament en el proper volum.

Si comparem l'opinió de Muro i Pérez, podem veure que, malgrat les contradiccions de Pérez, almenys aquest és més indulgent pel que fa als professionals dels fogons.

Fa ja unes dècades, Ramon Rabasó Figuerola, el mestre de cuina que va exercir la seva tasca a l'Argentina, a *El Práctico*, un dels llibres que els professionals, o almenys una part d'ells, hem considerat com una mena de Bíblia o Llibre Sagrat de la cuina, amb una gran sensibilitat i honestedat descriu la diferència entre “*artista cocinero*” i “*cocinero artista*”. Sobre aquesta segona definició diu: “*Esta última condición recae en la persona que, ejerciendo el oficio cocinero, no se atiene a sus prácticas de una manera rutinaria, sino que, aceptándolas como leyes o fundamentos de su profesión, busca y logra un modo o estilo propio de guisar, bien así como los escultores de las bellas artes persiguen*” (Rabasó 1970: 213). Podríem considerar aquesta definició molt ajustada o encertada.

Fins fa ben poc el concepte que es tenia del cuiner, no tan sols per a la societat, sinó també per als propietaris o les direccions dels establiments, era la d'un obrer que treballava un nombre considerable d'hores, en espais tancats, molt sovint soterrats, sense ventilació, on, amb les cuines centrals, pel terra de la cuina passava la recollida dels fums i, amb poques condicions sanitàries, amb els fogons primer de llenya i posteriorment de carbó, que produïen unes altes temperatures, amb mitjans força rudimentaris i que tenia la comesa de cuinar per als comensals en un principi d'hostal o d'hotel i, amb el temps, de restaurants. (Sobre les condicions de treball a les cuines de principis del segle XX, en el segon volum en parlaré a bastament amb testimonis de primera mà).

Recentment el qui ha estat considerat com el "Papa de la cuina", Paul Bocuse, ha arribat a afirmar que quan va començar a treballar de cuiner era explotat per un industrial. Treballava en un soterrani, en cuines fosques i brutes. S'emborratxava amb la botella de Madeira per als guisats malgrat que el patró la salava, per evitar temptacions, segons recull (Caballero 2005: 6). En aquest punt hem de ser molt prudents a l'hora de donar crèdit a aquestes manifestacions, atès que en quaranta-nou anys de professió, almenys pel que fa a Catalunya, si és cert que he pogut comprovar que hi ha hagut cuiners que s'han excedit en la beguda, en canvi, d'altres han sigut totalment abstemis. Per exemple, Serra és molt precís i contundent en aquest sentit: *"Els cuiners catalans, entre molts defectes, posseeixen una virtut de valor inestimable en relació al nostre art: són honrats, saben comptar i no tenen l'embrutidora costum de la borrarxera. No hi ha cuiner català que's pugui dir que és un borrarxo, si no és un bord o un degenerat"*.

Si haguéssim de fer un perfil del cuiner, –tasca a priori molt delicada i que, evidentment amb tota la millor intenció del món i filant molt prim, podríem no encertar del tot–, podríem definir-lo com un home abnegat, sacrificat, amb totes les contradiccions de caràcter personal que pot comportar, que havia de lluitar amb les condicions esmentades i, sempre en termes generals, amb una cultura molt limitada (malauradament, amb un alt índex d'analfabetisme). És ben coneguda la idea que tenien fa un anys els progenitors quan cercaven un ofici estable per al fill que no tenia capacitat per als estudis o al qual malauradament per raons econòmiques no podien permetre's el luxe de pagar-los *"Que aprengui l'ofici de cuiner, així no li faltarà mai el menjar"* o, fins fa poc, *"Quan vagi a la "mili" no passarà gana"*. Estic en condicions d'afirmar que, per a una gran part dels professionals de cuina, els seus inicis foren circumstancials. La vocació i la professionalitat, en el millor dels casos, vindrien més tard, a base d'anys.

Aquestes circumstàncies comportaven que el seu recinte, l'espai culinari, es convertís en una mena de feu, o en un petit regne de taifes. En conseqüència, és fàcil entendre que, fora del seu hàbitat o recinte acotat, no tingués mitjans

d'expandir el seu món. Dit en altres paraules: a la cuina s'iniciava i acabava la tasca.

De l'esclat de la gastronomia i la importància de l'aparició del cuiner en els mitjans mediàtics, Carles Gaig va afirmar: "*S'ha passat de l'anonimat més absolut a l'estrellat... fenomen que s'ha produït en una dècada*". [Entrevista a COMRàdio (30/07/02), programa "La Segona República"; presentador Adam Martín].

Bibliografia d'aquest tema:

– Bullich 1981

Josep Bullich [i Gaspar], *Hàbits gastronòmics dels catalans. II*, "Casal del Cuiner" (Barcelona), 1981 nº 5 (desembre 1981), s/n.

– Caballero 2005

Oscar Caballero, *Paul Bocuse convierte a sus colegas en patronos*, "La Vanguardia" ("Gastronomía y Negocio"), (Barcelona. 30/01/05), p. 6.

– Covarrubias 1987

Sebastián de Covarrubias Orozco, [1539 – 1613], *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; 1ª edició, Madrid, Luis Sánchez, 1611].

– Garcia i Fortuny 1988

Josep Garcia i Fortuny, *La condimentació a la Catalunya medieval: aportacions per al seu estudi, dins Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Institució Milà i Fontanals, Anuario de Estudios Medievales, Anex 20, pp. 51-69.

– DRAE 2001

– *Gran Larousse català*, Barcelona, Planeta-Edicions 62, 1987.

– Muro 1892

Ángel Muro [Goiri], [1839-1897], *Diccionario general de cocina*. [Facsímil de l'edició de Madrid, José María Faquineto, 2 vols. 1892: vol. 1: A-G; vol. 2: H-Z].

– Pérez 1919

Dionisio Pérez [Gutiérrez], [Post-Thabussem], [1871–1935], *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, Madrid, Patronato Nacional de Turismo, Suc. De Rivadeneyra, 1929, 356 pp. [Hi ha facsímils dels anys 1976, 2000, 2005 i 2009].

– Pou 1979

Onofre Pou, *Thesaurus puerilis*, València, Librería París-Valencia. [Facsímil de l'edició de Barcelona de 1580].

– Serra 1914?

Josep Serra [i Farré], *Manual del cuiner*, Barcelona, Tipografia C. Gisbert, 1914?

Opinions sobre els cuiners des de perspectives i èpoques diferents

Husson, autor francès d'un llibre escrit a les acaballes del segle XIX, possiblement el primer que estudia les espècies des d'una perspectiva àmplia, inicia el seu *Prèface* amb aquestes impactants i/o profètiques paraules: “*Je ne sais quel auteur a écrit ces mots: l'humanité en sera point suffisamment honorée tant qu'un cuisinier en siègera pas à l'Institut*” (Husson 1883: V). Tal vegada aquesta frase fou una invenció del propi Husson per tal de no fer-se-la pròpia.

Sigui com sigui, el fet rau en la importància que dóna al professional de la cuina. Més recentment, i pel que fa al reduït àmbit català, Néstor Luján, dins el seu *Diccionari*, dedica un apartat als cuiners: *“El govern francès ha distingit amb la Legió d’Honor diversos restauradors: Lasserre, Vergé, Bocuse... Ja han passat a la història els temps en què ser restaurador o cuiner era no ser ningú, o ser algú marginat o menyspreat. Recordo haver llegit que la vida dels cuiners d’abans era molt semblant a la dels fogoners dels vaixells. En un llibre publicat els anys trenta, Mes métiers, Pierre Hamb⁸ escrivia: “És un pobre home malalt, perquè viu envoltat d’una calor sufocant i beu moltíssim. Només pensa en el seu ofici. No surt dels seus llavis cap paraula que no es refereixi a la cuina...”*

“Suar, treballar amb duresa i beure eren els únics atributs de la cuina. Ara tot això ha canviat, i ser cuiner, que sovint vol dir ser, al mateix temps, propietari del negoci, és una activitat que mereix la consagració, tan francesa, de la Legió d’Honor. Penso que en el nostre país, on també sovint el cuiner i el restaurador són la mateixa persona, hauríem d’imitar els francesos quan es tracta de distincions, encara que siguin honorífiques. Hi ha grans figures de la nostra restauració que mereixen l’agraïment oficial. Això serviria d’estímul i d’altra banda seria una decisió de justícia. L’antic i noble ofici de l’hospitalitat no tan sols ha de proporcionar beneficis materials, sinó una dosi d’il·lusió. Cal seguir l’exemple de França, on ser un gran cuiner equival a ser algú en la vida d’un país”.

Això de “suar, treballar amb duresa ...”, afortunadament avui dia, almenys en certs aspectes, ha quedat com un fet merament històric, encara que hi ha cuines que en els mesos d’estiu pateixen una temperatura prou elevada i arriben fins i tot a passar dels 50° C. Per tant, la “calor sufocant” encara subsisteix. A més ha aparegut un nombre de professionals amb uns coneixements culturals molt més sòlids, uns autodidactes, amb tot el que això comporta. Altres, formats primerament en estudis mitjans o universitaris i posteriorment en escoles de restauració pública, han fet que s’hagi donat una certa “volta a la truita” per usar termes coherents en aquest estudi

⁸ Luján dóna malament el cognom, que en realitat es Hamp (Nice, 1876-Le Vesinet, 1962), pseudònim d’Henri Bourrillon. Aquest fou un personatge molt interessant: fill d’un cuiner de Nice, va seguir els passos del pare, aprenent pastisser a París, cuiner a Anglaterra i Espanya, empleat de la companyia dels ferrocarrils francesos, inspector de treball, etc. És autor d’una quarantena d’obres escrites, a més de diverses obres de teatre i d’un bon nombre d’articles en revistes i diaris. Fou col·laborador, des de 1906 a 1912, del diari “L’Humanité”, que era de clara tendència comunista. Els seus escrits reflecteixen la realitat social de l’època. Actualment, a França, la seva obra és motiu d’estudis per part d’especialistes en temes sindicals.

No entraré en si aquest fenomen ha estat el més encertat sense una forma intermèdia o esglaonada. Per exemple, la difusió de la cuina a través del mitjà més conegut, la televisió, no sempre ha estat ben vista. Fins i tot hi ha opinions sobre un personatge concret que ha estat motiu de dures crítiques⁹.

Penso que, en certs aspectes, la figura del cuiner no ha tingut encara, per molt que es vulgui dir, el reconeixement que es mereix. Una qüestió és que n'hi hagi alguns que sobresurtin, per mèrits propis; d'altres, perquè els mitjans de comunicació s'han encarregat d'operacions purament típiques de màrqueting. El que sí podem dir d'una forma categòrica és que la cuina, i per tant el cuiner, formen una part activa i viva de la societat quotidiana actual.

Ara ens adrecem als diccionaris corresponents, i en concret al DCVB, *cuiner-era* que, malgrat els anys transcorreguts des de la seva redacció, segueix essent un referent imprescindible.

Cuiner-era: a) "Persona que es dedica a cuinar, ..." *No vullats rey, ...car ell farà de vostre filles les unes honradores, les altres pastadores, les altres cuyneres*". Serra Gòn. 95– *"Un cavaller...menjava carn tota la quaresma, e volia que'l seu cuyner ne menjàs"* Eximplis I, 273.

Cuiner: "Ganes de cuinar". (Mall. Men). *"Avui m'afluix de menjar calent per no haver de cuinar, no tenc gens de cuinera"* (Mall.).

Cuinerada. F. 1. "Multitud de cuiners o cuineres." 2. Acció pròpia de cuiners".

Cuineratge. M. "Ofici de cuiner" (Mall). *Ja no som cuiner, he deixat es cuineratge*".

Cuinerenc,-enca. Adj. "Propi de cuiners o cuineres". cast. *cocineril*. (Aquest mot és l'equivalent del que parla Rabassó).

Cuinó. M. "Acte de cuinar, especialment, cada un dels menjars diferents que es couen a una casa (Men.)". *"Estic cansada de fer cuinons"*. *"Un ve a dinar a una hora, s'altre a un altra, i hem de fer cada dia una partida de cuinons"* (Ciutadella).

⁹ Màrius Carol, *Pucheros televisivos*, "La Vanguardia" (Magazine), (15/09/2002), p. 90, on l'autor fa una crítica sarcàstica de Karlos Arguiñano.

També, encara que sigui de passada, cal esmentar les dites populars referents al cuiner:

DCVB. cuiner.-era: a). “Si el cuiner és brut i el menjador fosc, l’amo es fa gord” (Tortosa); b) “Cada cuiner pondera sa olla” (Miravet); c) “Molts cuiners junts no fan es brou bo” (Menorca). O aquests altres: “Com més brut el cuiner, més gras l’amo”; “A bord del veler, després del patró, el cuiner”; “Barco que duu passatge, bossa pel cuiner”, “Si el cuiner és brut, el menjador fosc i l’amo poc formal, es fa ric l’hostal”.

Pel que fa al País Valencià, tal com diu un estudiós, *“coincidint amb la Il·lustració tingué lloc a Europa un moviment de dignificació de les llengües vulgars”*. Una de les figures que reivindicaren el valor del valencià fou Carles Ros Hebrera (1703-1773), com a *“reacció als sectors que acusaven el català de ser una llengua inservible, i que per això renunciaven al seu conreu i s’oposaven al seu estudi”*. En un treball encapçalat així: *Paper graciós, discursiu, enfàtic, alusiu y sentenciós, per a desfresar-se de llaurador a les Carnistoltes*, un dels seus versets diu:

*“...Què us pareis del meu discurs?
No sé bé filosofar?
Traguen-me un lletrat de cuina
D’eixos que van empolvats
En papillotes y dengues,
Que en ell sabré disputar..”*

El “lletrat de cuina” cal interpretar-lo com una metàfora de caràcter despectiu, per la condició humil, baixa, de la cuina, segons fa notar un especialista destacat (Martí 2006). Igual succeeix amb les formes *diputat de cuina, advocat de cuina* que també aplega el *DCVB*.

Amb aquestes dades, doncs, he intentat dibuixar una mena de retrat robot del cuiner.

Josep Serra i Farré: El seny i la rauxa d’un professional

Arribats en aquest punt, no podem ignorar un professional de casa nostra, Josep Serra, que ja el llunyà any 1914 en el seu *Manual del cuiner*, feia aquestes mateixes reflexions ¹⁰.

Per tal de ser fidel al text original, he respectat escrupolosament la seva grafia. Tal com adverteix l'autor: *"Aquest manual té en part forma socràtica, o sigui de preguntes i respostes, per a la més fàcil comprensió del lector"*. Després del "Proemi", inicia la primera part amb la suggeridora capçalera:

Del Cuiner: sa personalitat social.

P.—Què enteneu per Cuiner ?

R.—La persona encarregada de regir i administrar una cuina i de condimentar els aliments, en tota la varietat de plats i menes de menjars, sigui en Fonda, Restaurant Cafè o establiment similar, sigui en cases particulars.

P.—És honorable el càrrec de cuiner ?

R.—Sí, dels més honrosos; perquè, per enlairades que estiguin les persones, ells són els dipositaris de llur confiança, en allò que més pot interessar-los o sigui la seva alimentació.

P.—¿Quantes menes hi ha de Cuiners, per raó del seu càrrec, o sigui quantes categories es compten entre'l personal d'una cuina?

R.—Quatre classes: el Cap de cuina; els Cuiners pròpiament tals; els aprenents de Cuiner i els ajudants o xarrics.

P.— ¿Com se forma un bon Cuiner?

R.— Mitjançant una ferma i decidida vocació a l'ofici i amb un aprenentatge llarg i continuat, puix cal advertir que, en molts casos, es consideren Cuiners qui no són altra cosa que aprenents més o menys avançats. Així, dons, podem considerar el bon Cuiner, l'artista culinari, com els altres artistes que ja neixen tals, i després es van formant i perfeccionant amb la tècnica i la pràctica;

¹⁰ Sobre la personalitat del mestre Josep Serra, inicialment i malgrat les indagacions que vaig dur a terme l'any 1995 mitjançant una crida feta a la revista "Casal del Cuiner", el cert és que donaren pocs fruits. En un principi vaig pensar que es tractava de Josep Serra, soci del "Montepío Arte Culinario", que l'any 1935 tenia el nº de soci 350. Posteriorment, i després de fer recerca més en profunditat, es pogué demostrar que no eren una mateixa persona. El que no podem negar-li és l'esperit pedagògic de *l'Art Culinari* tal com hom ha pogut apreciar. Serveixin aquests quatre mots d'avançament com a mostra del meu reconeixement.

adquirint-se la tècnica amb l'estudi i la observació, i la pràctica amb l'exercici del càrrec, al costat d'un bon Cap de cuina.

P.– *¿Quins són els deures i obligacions d'un Cuiner?*

R.– *Els que corresponen al càrrec que exerceix en la cuina: havent per tant de distingir entre Caps, Oficials i aprenents*".

Seguidament, i dins l'apartat "Del cap de cuina", Serra, fa unes reflexions de tipus educatiu o instructiu del màxim interès:

*"...Malauradament, la instrucció i cultura que'ns donen de petits és insuficient i defectuosa, i això ha portat (encara que tard) que un nombre d'indústries s'hagin preocupat d'establir escoles o institucions on se completi la instrucció dels obrers i aprenents*¹¹.

Entre els fondistes no hi ha hagut esment de tal cosa, malgrat sa cabdal importància; de manera que, si algú n'hi ha de més instruït, ho déu al seu propi esforç, i cal tenir present que no hi ha cap altre ofici on l'home pugui demostrar més que en el nostre la seva educació i cultura; en particular a la cuina hi són aplicables innumbrables menes de coneixements en tota llur varietat i extensió.

Com hom pot apreciar, l'interès de la patronal de principis del segle passat pel que feia a la formació dels professionals de cuina era pràcticament nul.

Segueix:

Dos Cuiners, donat l'un, i l'altre no, a la lectura, tenen un valor completament distint, sobre tot si el que llegeix sap triar llibres que divulguin certs coneixements: tractats de cuina, d'higiene, de règims alimenticis, d'especialistes de l'ofici: de pasticeria i confiteria; de conserves; gelats, licors y altres begudes. Tot això independent d'aquells altres llibres de cultura social, etc.; això farà que, paulatinament, vagi perfeccionant-se i enfortint la seva personalitat, fins arribar a adquirir una cultura que'l farà sobressortir entre'ls altres, i que no hauria pogut improvisar a l'adonar-se que li era necessària.

En una de les converses telefòniques amb l'amic José Maria Pisa, comentàvem, entre la munió de temes que sempre toquem, parlant de llibres, és clar, que les dues obres de Serra, malgrat els anys transcorreguts, encara tenen plena vigència. Per això em va causar molta pena quan ja fa uns anys va aparèixer publicada una entrevista a un famós cuiner, ja finat, en un diari avui desaparegut.

¹¹ Desconec quines foren aquestes "escoles i institucions" a què fa referència. Vull recordar al respecte que van passar molts anys -unes cinc dècades- fins que, el 5 de novembre de 1966, va obrir les portes l'Hotel-Escola a Sant Pol, adreçada a formar professionals. Per tant resten fora les Classes de Cuina de Rondissoni, iniciades el 1918, segons veurem en el tercer volum de l'obra present.

La pregunta de la periodista (respecto escrupolosament l'original) fou: “¿Y nunca necesitó más conocimientos que los adquiridos en la escuela primaria para desempeñar su profesión? El mestre contestà: “Mire usted; para batir unos huevos y guisar una tortilla no es necesario saber que la palabra huevo se escribe con hache; con saber lo que es un huevo y cómo conseguir transformarlo en tortilla es suficiente. Lo otro es un añadido”.

D'una manera automàtica, em venen a la memòria les figures dels mestres Josep Serra, Escoffier, Josep Rodinssoni, Ramon Rabasó, Teodoro Bardají, Juan Vila, etc., que, a part d'ésser uns grans professionals dels fogons, consideraven els llibres com a eines imprescindibles per poder estudiar tot el saber que inclou un bon llibre de cuina. Un cas especial, i una bona mostra del que dic, la tenim més recentment en la figura del mestre Sebastià Damunt, en què convergien la seva gran professionalitat i alhora l'amor pels llibres, ja que la seva biblioteca fou considerada com una de les més importants de l'Estat espanyol. Però no acaba aquí el mestratge de Serra. De l'apartat: “Drets i avantatges dels aprenents de Cuiner”, he escollit alguns fragments:

P.— ¿És possible que a Espanya un jove pugui instruir-se essent pobre, i en un país en què no hi ha res que l'estimuli a la instrucció?

R.— A Espanya és ben cert que no et ficaran a la presó per ésser ignorant. Quan la nostra volguda Catalunya era mestressa dels seus destins, se la considerava com un dels països més il·lustrats del món; i malgrat la tasca degeneradora que durant tants anys s'ha vingut fent en contra, no han pogut matar les aspiracions de vida i llibertat que en el més íntim del nostre si sentim bategar tots els catalans; cal que pensis, doncs, que, per ésser digne de dir-te català, hom té el deure d'ésser honrat i digne, d'instruir-se força, puix quant més estudii més podrà aixecar el cap, i estarà més satisfet de sí mateix i honrarà més la nostra pàtria”. Com podem apreciar, no són incompatibles el fet de divulgar l'art culinari i alhora defensar les nostres arrels¹².

¹² Segons es desprèn de les meditacions del mestre Serra, l'any 1914 encara no hi havia consciència generalitzada de la creació d'una Escola de Cuina per part dels hotelers, restauradors i fondistes del moment. En canvi, Regàs ja en va fer una proposta pública l'any 1928. Schraemli cita l'aristòcrata alemany baró von Rumohr, que, en una de les seves obres, escrita el 1822 diu: “Si algú desitja dedicar-se a l'art culinari deu acostumar-se amb temps a l'ordre, a la neteja i a la puntualitat. Prohibició absoluta de llegir novel·les [sic]; per instruir el seu esperit, el bon cuiner deu ocupar-se de les ciències naturals, d'història, de matemàtiques; exercitar la seva intel·ligència, enfortir la seva memòria, i proporcionar-se coneixements útils i sòlids per l'art de guisar, que és molt exigent.” Conclou amb una clara imposició: “A més a més d'això, en té prou amb llegir el meu llibre, res més que el meu llibre”.

Doncs bé, sí admetem inicialment que un cuiner és una persona que té per ofici el de cuinar, per força tenim la primera pregunta per fer-nos. Quan apareix la figura del cuiner, dins la realitat històrica de Catalunya? És clar que no existeixen llistes o documents històrics del seu naixement. Aquest va lligat evidentment a la circumstància concreta quan la societat considera que el menjar, alhora que necessitat fisiològica indefugible, s'ha convertit en un plaer.

Bibliografia d'aquest tema:

–DCVB 1980:

Diccionari català valencià balear, de Mn. Antoni M^a. Alcover i Francesc de B. Moll, Palma de Mallorca, Moll, reedició de 1980, 10 vols.

–Luján 1990

Nèstor Luján [Fernández], *Diccionari Luján de Gastronomia Catalana*, Barcelona, Edicions La Campana, 1990.

–Martí 2006

Joaquim Martí Mestre, *Un col·loquí poc conegut de Carles Ros*, “Zeitschrift für Katalanistik”, 19 (2006), pp. 153-196.

–Husson 1883

C. de Toul Husson, *Étude sur les épices, aromates, condiments, sauces et assaisonnements. Leur histoire, leur utilité, leur danger*, París, Dunod, 1883.

–Serra 1914

Josep Serra [i Farré], *Manual del cuiner*, Barcelona, Tipografia C. Gisbert, 1914?

La gastronomia: el seu concepte a través de la història

*“La cuina és l’art més concret i efímer de tots,
L’art que percebem a través del paladar i no dels ulls o de l’oïda,
però que continua sent acte creatiu, agosarat, sorprenent,
un toc d’intenció a la nostra intel·ligència” (Mora 1998).*

Abans de parlar de quan apareix la gastronomia a casa nostra, convé saber què diuen els experts dels conceptes gastrònom i gastronomia perquè de fet al llarg de la història de la cuina se n'han fet diferents definicions.

“Sembla que la veu *gastronomia*, terme que hom considera un xic pedant i afectat, neix a França als inicis del segle XIX, i significa, simplement, art de menjar. Almenys així ha estat definida la gastronomia pels francesos, que van crear el vocable unint dues paraules gregues: “*gaster*” que equival a ventre, i “*gnomos*”, coneixement o lleis. Cert és que en l'Antiguitat s'havia fet servir la paraula gastronomia, almenys així ho diu el gramàtic Ateneo de Naucratis” (*La historia en la mesa*, dins *Historia* 1977: article sense signar, probablement de Nèstor Luján).

Els diccionaris catalans defineixen la gastronomia amb aquestes termes:

Gastronomia.

GEC. Gastronomia: Art de menjar bé, amb satisfacció, tant referit a combinacions individuals com al conjunt de tot un menjar (amb inclusió de vins). Com a art estructural començà a la primeria del XIX, en els ambients intel·lectuals francesos, bàsicament per les accions d'A. Brillat-Savarin i M. A. Carême. Ha implicat el redescobriment de la cuina popular i la recerca sistemàtica de noves combinacions. Com que és un art basat en impressions, habituds dietètiques i condicionaments psicològics i culturals, presenta evolucions en el curs del temps. Així, de bon començament tenien una importància primordial els plats d'elaboració complexa. No fou fins a una segona etapa (probablement, per l'entrada de la cuina industrial) que la cuina popular fou admesa com a objecte de la gastronomia. La cuina popular sempre ha anat davant de la cuina oficial. Això explicaria el cas, per exemple, de la patata, que primer passa a ser una menja popular per més tard introduir-se a la cuina oficial. (Al programa de COMRàdio, “El telèfon del Mas” –de Sergi Mas–, va fer-se com una mena d'oda a l'entrepà, com si es tractés d'una menja amb la categoria de gastronòmica. Per tant, segons la interpretació que es vulgui donar, qualsevol preparació apta per a ser consumida pot esdevenir una menja gastronòmica si el consumidor li troba un plaer “especial”).

DIEC2: Coneixement de tot el que té a veure amb la cuina, l'elaboració i composició dels plats, l'art de degustar i apreciar els menjars i les begudes.

GDLC: de gastro– i –nomia. Coneixement de tot el que té a veure amb la cuina, l'elaboració i la composició dels plats, i l'art de degustar i apreciar les menges i les begudes.

DCVB. Art de menjar bé i regaladament.

Dicc. Robert: *gastéro, gastro(o)–, gastre*. Éléments signifiant “ventre, estómac”. *gastronome*. n. *Amateur de bonne chair*”.

En castellà, el *DRAE* diu: *Arte de preparar una buena comida / Afición a comer regaladamente*.

Com es lògic, a partir de les definicions de gastronomia, ara cal veure les diferents accepcions de la paraula *gastrònom-gastrònoma*.

DCVB. Aquell a qui agrada menjar bé.

DIEC2. Expert en gastronomia. En la segona accepció dóna: *gourmet: Persona que sap distingir i apreciar la bona cuina/ Persona afeccionada a menjar bé*.

GEC: Gastrònom-a. “Persona amant de la gastronomia i, per tant, de la cuina selecta, bé que només en fa un ús moderat (en oposició al gormand). Sense ésser necessàriament un practicant de la cuina, el gastrònom coneix prou bé els mètodes per a saber apreciar un plat i jutjar-ne l’exacta elaboració i presentació”.

En castellà, el *DRAE*, és explícit: *gastrónomo. gastronoma. Persona entendida en gastronomía/ Persona aficionada a las comidas exquisitas*.

Recentment, hi ha autors que també s’han ocupat del terme gastronomia. Una definició prou interessant, molt més completa, és la següent:

Gastrònom: Paraula amb dues accepcions com a mínim: una de clàssica i una altra de moderna. La primera es refereix a la persona que busca el plaer de la taula i té coneixement i consciència de com s’ho passa bé i per què s’ho passa bé. Té prou coneixements culturals i ja ha menjat i begut molt a molts llocs, o sigui que posseeix experimentació i criteris propis. També podríem afegir en aquest grup –encara que al seu moment no es va definir– els cuiners que fan possible el plaer dels comensals. Aquests serien els gastrònoms actius, mentre que els primers, els passius. Antonin Carême –cuiner francès del segle XIX de fama internacional– va ser probablement el primer a formular-ho.

La versió moderna és més confusa i també té dues variants com a mínim. Una que va en el mateix sentit que la clàssica, perquè avui també hi ha gastrònoms i no només curiosos de la cuina o consumidors de modes. La immensa quantitat d’informació gastronòmica que corre desconcerta i fa que molts consumidors es guiïn per les recomanacions dels mitjans de comunicació. Avui també s’anomena així els

promotors de diversos aspectes al voltant de la gastronomia com restaurants, vins o licors (Torrado 2002: 87).

És clar que davant d'aquesta definició cal entendre que per arribar a ser gastrònom cal molta pràctica en el tast de la diversitat d'elaboracions que componen el gran ventall de la cuina. Dit en altres paraules, es necessita un llarg aprenentatge. (Em ve a la memòria en aquest punt, un client que vaig conèixer, de professió liberal, tal com se sol anomenar aquells que no practiquen un ofici, en un petit restaurant, que em comentava que quan era estudiant el seu pare li donava periòdicament "mil duros" –dels anys 80!– (30,05€) perquè pogués anar coneixent restaurants d'estatus alt i així anar educant el paladar. Penso que aquest és un bon camí ja que, per tenir qualsevol coneixement, es necessita un aprenentatge, sigui en forma d'estudi o amb la pràctica. Per arribar a obtenir el "títol" de gastrònom també és necessari un "rodatge".

També em ve a la memòria que fa uns anys, en un Sopar organitzat per una prestigiosa Confraria i on s'elegia el "Gurmet de l'Any", el jurat, format per membres de diferents estaments periodístics però aliens a l'esmentada Confraria –cal remarcar-ho–, va donar la distinció a una persona que, entre plat i plat, es "permetia el luxe" de fumar-se una cigarreta (encara no havia arribat la normativa de la prohibició dins els locals públics). A partir d'aquell any va ser la pròpia Confraria la que va fer l'elecció! ...Així es va acabar el problema.

Però avui el llistó ha pujat molt i s'exigeixen al gurmet uns coneixements molt amplis. És com una mena d'enginyer artístic i sap cercar el que li agrada i només es queda amb el que li produeix plaer. No tan sols es conforma amb el que és bo, sinó que exigeix el millor.

En pocs mots es pot sintetitzar el concepte de gastronomia. Per això, Josep Maria Espinàs, mestre del periodisme, i a les envistes de l'Any de la Gastronomia que s'havia de celebrar el 2004 –en realitat fou al 2005 i ignoro les causes de l'ajornament–, va fer una significativa reflexió, amb el seu estil particular i punyent (cito segons l'edició original en castellà):

"El nomo de la gastronomía procede del griego nomos, que significa ley. Pero ¿existe una ley del bien comer? La enciclopedia dice que es un "arte". A mí no me preocupa hacerme un lío con los años que se celebran: pero lo que me inquieta es que las palabras, que son mi pasión y mi instrumento de trabajo, me desconcierten. Queda claro que autonomía significa gobernarse por leyes propias, pero resulta que astronomía no es la ley de los astros ni el arte de los astros, sino la ciencia de los astros. El Año de la Gastronomía es aún más

confusionario que todos los demás años. Porque, por un lado, la gastronomía es “el conocimiento de todo lo que tiene que ver con la cocina”, y al mismo tiempo “el arte de degustar y apreciar los manjares”. O sea: ciencia y arte a la vez. Y este “arte” de degustar la comida es uno de los más discutibles. Porque podemos apreciar tanto un caviar de primera como unas judías bien cocidas. Incluso existe gente que puede encontrar un auténtico placer degustando un grato plato de macarrones mal hechos. La confusión sobre la gastronomía es notable. Empezando por aquello tan popular de tener “buen paladar”, cuando el paladar, por lo visto, no es lo que hace que sintamos el gusto de nada. La papilas gustativas están en la lengua”.

Practicar el “gurmendisme” pot ser de vegades tota una aventura més pròpia d'una novel·la d'Agatha Christie o d'un “culebrón” de televisió. Em refereixo al rebombori que va causar el suís Pascal Henry l'estiu de 2008. La seva illusió era poder menjar en els 68 restaurants amb tres estrelles Michelin que hi ha repartits per tot el món. Aquesta aventura sembla que estava apadrinada pel famós Paul Bocuse. Després de sopar al restaurant El Bulli, sense pagar el compte, va desaparèixer misteriosament. Ni la policia autonòmica ni la Interpol pogueren localitzar-lo. Al cap d'uns mesos, el 19 de desembre, en una entrevista al diari suís *Le Matin*, acceptà que no tenia una explicació concreta per a la seva fugida, que va atribuir a la pressió excessiva que els mitjans de comunicació van fer sobre ell. Després de la desaparició va estar deambulant entre Suïssa i França sense saber qui era i on es trobava. Actualment està cercant feina ja que la seva situació econòmica és precària. Sembla que li agradaria treballar com a crític gastronòmic o en algun restaurant de categoria (no especifica si de tres estrelles!). El que no sé és si, una vegada reaparegut, El Bulli li va enviar la factura.

Però de totes les expressions que he pogut aplegar sobre el concepte de gastrònom, la que m'ha deixat més astorat és la declaració que va fer Francisco de Sert Welsch, quart comte de Sert, a “La Vanguardia”. De les preguntes formulades per Víctor-M. Amela, periodista que sap treure el suc amb una habilitat extraordinària a l'entrevistat, n'extreiem aquestes textualment:

¿Qué pediría para su última comida? Respuesta: “De entrada, sorbería unas docenitas de ostras bien grandes, de ésas que te rebosan y gotean por la comisura de los labios... Es que, para disfrutar, ¡hay que marranear”...!

Amela dona l'OK amb un “vale”. Tot seguit, el comte finalitza l'entrevista així:

“¡Hay que ser guarro en la comida y en el sexo, o no tiene gracia! Los cubiertos ya nos han hurtado el sentido del tacto en el comer, como el condón en el joder... En fin, me comería luego una becada al límite de la putrefacción, con su explosión de olores, rellena de trufas (receta de Dumas), mórbida, deshaciéndose en la boca, aaah...”

Per cert, i encara que no sigui exactament dins el concepte de gastrònom, una qüestió final. El senyor comte, en la mateixa entrevista –i referint-se al cap de cuina del famós restaurant madrileny Lhardy, en temps de la segona República espanyola, que passà al Palau Nacional al servei del president Azaña– adjudica o rebaixa el concepte de cap de cuina a la categoria de “*marmitón*”. Anem corrents al DRAE, màxima autoritat en temes de lexicologia castellana i defineix aquesta paraula així:

“(Del fr. Marmiton. de marmite, olla).

1.m. *Hombre que hace los más humildes oficios en la cocina.*

2.m. *Mar. Ayudante de cocina en un buque mercante”.*

Hem de pensar que l’adjudicació de la diferència de categoria és deguda a un lapsus i no al desconeixement de Sert, atès que la seva cultura està molt per damunt d’aquesta possible errada.

Gastrònom. “*Expert en gastronomia; amante de la bona taula*”.

Però què es primer el gastrònom o la gastronomia? La gastronomia s’ha de considerar com una activitat interdisciplinària. Són propis de la seva naturalesa degustar, descobrir, vincular, conèixer, contextualitzar, experimentar i investigar els aliments. Per aquest motiu la gastronomia i l’alimentació són dues branques que sempre van juntes, perquè la primera és l’estudi de la relació entre cultura i aliment. La gastronomia estudia sempre els diversos components esmentats, prenent com a eix central el menjar.

Perquè hi hagi un gastrònom abans ha d’haver-hi la gastronomia, o sigui, tots aquells elements que aplegats aconseguixen que aparegui el gastrònom, per donar fe de la “creació” d’aquella. Intentar voler documentar quan apareix la gastronomia en la Humanitat seria una tasca que resta fora del meu estudi però que amb tot penso que seria molt apassionant. De fet no podem parlar d’una específica gastronomia, sinó que cada cultura ha tingut les seves pròpies o, millor dit, hi ha hagut “etapes de la gastronomia”, així com en cada època de la Història hi ha hagut la seva pròpia “nouvelle cuisine”, sobretot condicionada a diferents factors essencials i bàsics: els recursos d’una zona determinada, el poder adquisitiu, etc.

Vegem, però, què afirma un estudiós de la matèria quan diu: “*Del primer crit del recent nascut que reclama la llet materna, fins a l’últim sospir del moribund que sol·licita unes gotes de líquid per refrescar els seus llavis secs, l’home sempre està sota el domini de la gastronomia. Cap desig és tan fort en l’home com el de beure i menjar. La més harmoniosa unió conjugal corre un risc quan escasseja el menjar*” (Schraemli 1952: 10).

L'afirmació d'aquest autor tal vegada l'hem d'acceptar com una mica massa genèrica o exagerada perquè potser, expressada d'aquesta manera, hauria de referir-se més al concepte d'alimentació com a necessitat fisiològica que no pas al plaer de menjar, o sigui gastronòmic. Perquè, si seguim la tesi de l'autor suís, hauríem de considerar ja que els nostres primers pares, Adam i Eva –segons ens ensenyaren de petits en la educació cristiana–, en el paradís terrenal amb la ingestió de la poma van iniciar el món de la gastronomia? Perquè aparegui la gastronomia és clar que ha de haver-hi algú que executi les elaboracions: o sigui la figura física d'un cuiner o d'una cuinera. En aquesta línia aniré desgranant les diferents èpoques de la història mitjançant diversos personatges.

Des de la vessant francesa, el desaparegut Revel explica que la veu gastronòmic és un vocable pedant i pretensions, derivat del grec, i que no apareix fins a principis del segle XIX. En la seva opinió el gastronòmic ni se sent presoner de la tradició ni es deixa impressionar per les novetats. Amb la gastronomia, la cuina deixa de ser col·lectiva. Cadascú s'enorgulleix d'exercir el seu judici personal. Ens diu que feia falta una paraula per anomenar aquesta nova actitud i, encara que aquest mot prou lleig apareix més tard, és al segle XVII quan es troben els primers indicis del fenomen que assenyala en la cuina, com en la política, l'Edat moderna, és a dir, el regne de l'opinió. El gastronòmic és a la vegada curiós i desconfiat, investigador i previngut. Cerca noves sensacions i alhora els té por. Es passa la meitat de la vida enyorant amb escepticisme les possibilitats del futur.

Com era d'esperar, a partir de l'aparició del gastronòmic neix la figura del crític de restaurants o crític de gastronomia. Ara bé aquesta tasca no es gens fàcil, encara que s'ha practicat moltes vegades d'una manera, diguem-ne, lleugera. Santamaria fa una bona reflexió en aquest sentit. Un crític de restaurants hauria de poder acreditar una formació sòlida, i les seves bases com a mínim haurien de ser els ensenyaments que s'imparteixen en les escoles d'hoteleria. També hauria de demostrar que no es regeix per interessos comercials, així com uns coneixements de productes que li permetessin distingir un all de Las Pedroñeras o una ceba de Figueres. (Ara em ve a la memòria el que deia un col·lega cuiner fa uns anys referent a un important hotelier català que no distingia entre un ou de primera i de segona).

Santamaria continua dient que aquesta formació és necessària avui dia, quan hi ha tant de paladar de piscifactoria i tant de crític que barreja la seva activitat amb mers interessos comercials, publicitaris alhora que de relacions públiques. Corren temps difícils per als que s'autoproclamen crítics de restaurants, si per les seves actituds passades i presents han d'abandonar els escenaris públics (Santamaria 2007).

Últimament he trobat un altre mot: ***gourmetista***, que no apareix en la llengua castellana –DRAE– ni tampoc dins el català del DCVB. Els seus seguidors el defineixen com un activista del món dels plaers propers a una taula. No cal que sigui un expert, és una persona que gaudeix al màxim. Actua i sap moure's entre el fogons, estris i copes i vins millor que ningú. Pot ser professional o aficionat i contínuament exerceix el plaer de menjar i beure i, a més a més, cal que tingui sentit de l'humor.

Per tal de completar aquest capítol opino que també cal incloure una veu, que segons sembla no figura al diccionari. Em refereixo a gastrofòbia, que el seu introductor, Jaume Fàbrega, defineix com: *“Actitud d'animadversió envers les coses del menjar i el beure. Són gastrofòbiques la major part d'actituds que se sustenten en una mena de religió del menjar, i que es basen en una considerable quantitat de tabús alimentaris, com el règim del doctor X, o certes excrescències vegetarianes i macrobiòtiques, dit això, amb total respecte al vegetarianisme, una possibilitat més de l'alimentació humana. Són també gastrofòbiques les actituds polítiques totalitàries i la intolerància. No hi ha pitjor gastrofòbia, per exemple, que la dels règims totalitaris, com ho fou el franquisme, i els ex-soviètics i similars, com algun del Carib, que han destruït les bases i els productes de l'alimentació i la cuina tradicionals; o que, senzillament, impedièn, o impedeixen, l'expressió de la cuina –o la llengua, en el cas de l'etiquetatge dels productes– de la nació oprimida, com n'és exemple la de Catalunya.*

Hi ha tota una tradició que lliga com hem dit, l'autoritarisme i la gastrofòbia. Una línia ideològica força representada a Castella-Espanya. Des del noventayochó a Rafael Sánchez Ferlosio, es basteix la teoria de l'austeritat de l'home castellà (una austeritat, en realitat, producte de la misèria), de la frugalitat quasi monacal, del misticisme i ascetisme. A més, s'escau que la cultura gastronòmica forma part dels rebels no espanyols, o sigui, dels catalans i dels bascos! L'escriptor Sánchez Ferlosio, en un article publicat a “El País”, ho va expressar, relacionant-ho amb bascos i catalans, d'una forma inequívoca: “La llamada cultura gastronómica es, en su mayor parte, uno de los aspectos más tristes, más lastimosos, más estériles y más deleznable de toda la cultura”. En la nostra cultura, també eren ascèticament gastròfobs –si bé amb intel·ligència, i sense que els vulguem posar al mateix nivell – els admirats Salvador Espriu i Joan Fuster...”

Fàbrega no esmenta, possiblement per desconeixement, una persona que tenia un alt càrrec dins l'administració catalana –avui empresari de l'hoteleria i l'alimentació–, que ja fa uns quants anys, quan un col·lectiu de cuiners va proposar-li la creació d'una escola de cuina a Barcelona, va respondre, més o menys, que no calia tirar endavant aquest tipus d'iniciatives. Aquest personatge també caldria incloure'l dins la llista de gastrofòbics ja que entenc que refusar la formació de professionals de la restauració i l'hoteleria és una fòbia o, seguint la

idea de Fàbrega, una gastrofòbia. Al cap de poc temps es va crear l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona.

Fàbrega no s'atura aquí: *“Existeix també una gastrofòbia light. És la que es dóna en alguns mitjans de comunicació de masses, incloent-hi els que es fan en català... A més, la perspectiva de la major part de “gastrònoms” escriptors als Països Catalans és espanyola, espanyolista o indiferent a la necessària reivindicació d’una nació catalana lliure i completa...”*.

Bibliografia d’aquest tema:

–DCVB 1980 / –DIEC2. / –DRAE. 2001

–Espinàs 2003

Josep Maria Espinàs, *Gastronomía, años y confusión*, “el Periódico”, (“Opinión” Pequeño Observatorio), (15.11.03), p. 18.

–Fàbrega 1995

Jaume Fàbrega [Colóm], *La cuina catalana*, pròlegs de Pau Faner, Josep-Vicent Marqués i Llorenç Torrado, fotografies de Francesc Guillaumet, Barcelona, Edicions de la Magrana-Editorial 92, 1^a ed. 1995-1996, vol. I: 68.

–Mora 1998:

Ignasi Mora, *Una escapada a la Manxa*, “AVUI”, (Barcelona); (31.08.1998).

–Revel 1980

Jena-François Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*, Barcelona, Tusquets Editores, (Col. “Los cinco sentidos”, 7), 1980.

–Robert 1998

Le Robert micro. *Dictionnaire d’apprentissage de la langue française*. Rédaction dirigée par Alain Rey, Paris, 1998.

–Santamaria 2007

Santi Santamaria, “La Vanguardia” (Magazine, 29/07/2007).

–Schraemli 1952

Harri Schraemli, *Historia de la gastronomía. De Lúculo a Escoffier*, traducido del alemán por Manuel Tamayo, Barcelona, Destino, 1952.

–Torrado 2002

Llorenç Torrado [1944-2007] i Salvador Garcia-Arbós [Besalú, 1962] dins
“*Descobrir Cuina*”, Edícola-62 (Barcelona, nº 17, setembre 2002), [“Boca-
vulari”, 87]

Món ibèric



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

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

“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” (Espinet 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).

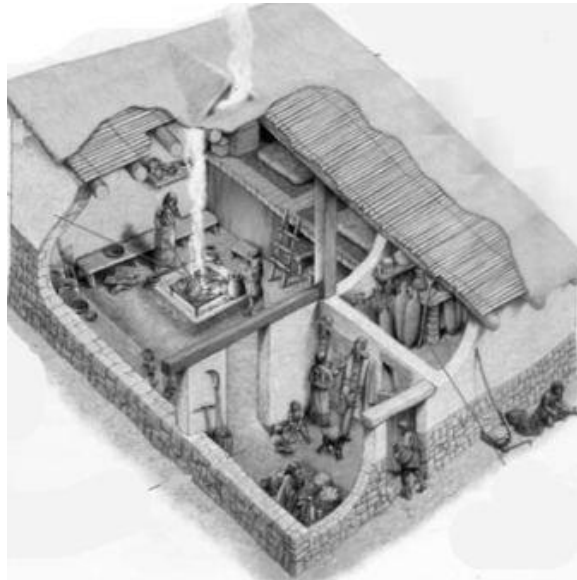
Aquesta afirmació és certa ja que, per exemple, les dades que ofereix l'obra de (Martínez Llopis 1995), són escasses i comprenen tot el territori peninsular. En qualsevol cas, no parla explícitament de la cultura ibèrica, llevat d'una menció dels vins i les figues de l'Edetània i d'una citació dels conills. A més 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'ampli 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'emprenta 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 recol·lectades, 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, 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 interpretar 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 enfermetats 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 el peix com el marisc els feien cuits directament a les brases.

La cacera apareix al món ibèric com un mitjà molt secundari i emprat només en moments de crisi. Els sistemes de captura devien ser mitjançant armes llançadores i trampes. El cérvol era l'animal més capturat, seguit del conill i el porc senglar. El conill era un animal salvatge atès que no és fins l'època romana que s'inicia la seva domesticació.

El banquet

“El banquet ibèric no era orientat al plaer, com el dels grecs. Els banquets ibèrics tenen, possiblement, un origen indígena (sic) i no estan relacionats amb els banquets grecs; a tot estirar presenten una forta influència orientaltzada... L'acte de beure seria un acte col·lectiu, social, inclús bèl·lic, com podem comprovar per l'ús del vi abans de les batalles” (Oliver 2000: 134). Generalment s'ha considerat que les begudes alcohòliques són un element de cohesió social i d'afermament dels comandaments supraètnics. Hom creu que algunes partides de vins podrien haver sortit del propi territori cap a zones veïnes com a dots d'hospitalitat, dots matrimonials o simplement com a moneda de canvi.

Per les restes de closques, coneixem el consum d'ous crus, barrejats amb farina o dins d'altres preparacions. Prehistòric és el consum de mel, ja sigui de les abelles silvestres o de les criades pels apicultors. Els ruscs podien ser de suro o de ceràmica.

Pel que fa a les tècniques de conservació dels aliments, tant el peix com la carn es tractaven en salmorra.

Referent a la carn, entre les troballes de suïds, els manca el fèmur, el que fa suposar que serien tractats a part per a la seva conservació en salmorra.

Atesa la troballa en una sitja de fang d'abundants pinyols de raïm, hi ha la possibilitat que asseguessin aquest per fer-ne panses. De la mateixa manera es devia procedir amb les prunes, cireres, pomes, etc.

Com a producte derivat tenim el vi, la producció del qual devia arribar al món ibèric a partir de les influències fenícies del sud de la Península. Per la seva

aportació calorífica, és una beguda dels guerrers des de l'Antiguitat, estava present en les principals reunions i s'oferia als convidats com a símbol d'hospitalitat.

També d'origen vegetal fabricaven la cervesa, consumida en abundància.

Coneixem igualment l'existència de l'oliva en el Llevant espanyol com a fruit recol·lectat des del Neolític.

Els estris

Les coccions es feien en estris de ceràmica, que en el territori ibèric català són fets a mà. Posteriorment al contacte amb el món colonial grec, a finals del segle V aC. i molt més abundants al segle III a C., es troben estris fets amb torn d'origen grec, italià o púnic, sobretot als jaciments que van tenir un major contacte amb el món colonial, com ara Empúries, Ullastret, Pontós, Alorda Park de Calafell, etc.

En l'àmbit ibèric català el recipient bàsic fou l'olla, de forma hemisfèrica o la tenalla de perfil en S, cilíndric, lleugerament esbombat, més aviat de forma tancada i fonda amb un acabat rugós de la part superior del cos per tal de facilitar el transport, de vegades amb dues nanses i d'aplicació variada. La base d'aquests estris era generalment plana per recolzar-se en un foc fix i llis situat al terra. Les cassoles apareixen a Catalunya a principis del segle VI aC, quan comencen a definir-se els grups regionals.

Devien servir els aliments bullits a taula en estris oberts. Pel que fa als rostits o per coure els peixos, s'emprava un tipus de recipient, l'anomenada greixonera, de perfil convex i obert, semblant a la cassola però de caire oblong, especial per guisar carn amb nanses amb un abocador per servir el greix.

Els plats eren estris oberts i poc profunds de forma troncocònica o de perfil convex que servien per col·locar, preparar aliments sòlids i servir productes a la taula. Els plats presentaven una gran varietat i servien per al consum de sopes i estofats; pel que fa als fondos i els del peix, utilitzaven el de tipus "*galbo*" que imita les formes dels plats de peix fenicis. Aquest plats de peix indiquen, amb la seva cassoleta central, l'existència de salses per condimentar. Pel que fa a les carns, possiblement se servien directament des de la font, car aquestes, en ser menjades amb les mans, no es devien deixar davant del comensal. Com és sabut el plat és un estri amb una identitat pròpia, símbol d'individualisme a la taula.

Els ibers no usaren forquilles, invent relativament recent. Les culleres devien ser de fusta. Així doncs, devien menjar els líquids amb cullera i els sòlids amb les mans. O sigui: la cullera per als líquids i el ganivet per tallar i agafar els aliments sòlids.

Un altre dels estris emprats fou el morter, per preparar aliments, ja sigui per picar, triturar i mesclar diferents aliments o salses. El morter ibèric era un recipient de forma troncocònica, de perfil convex i peu massís, amb les parets grosses i amb un abocador. En el seu fons interior tenia fragments de pedres incrustades amb la finalitat de poder ratllar aliments, triturar-los, mesclar-los i així aconseguir substàncies pastoses o semilíquides per poder abocar-les. Era de pedra o gres.

Altres estris més petits eren les escumadores, l'*askos*, amb diferents usos – recipient per a oli en el món grec–, i cànir per a l'aigua fresca, dins la cuina catalana; gerres i tenalles per servir i abocar i un gran nombre de petits recipients com olletes o tipus bols amb nansa, estris que, tant ahir com avui, són d'ús quotidià. També el braseret, recipients de ceràmica, de boca oberta, peu alt amb nansa. La seva característica rau en el fet que tenia unes perforacions geomètriques fetes abans de la cocció del vas. La seva funció era mantenir i transportar brases enceses, incloent la possibilitat de poder rostir algun aliment o mantenir-lo calent durant un temps (Garcia Petit 2008: 159).

Un estri metàl·lic era el *simpulum*, una mena de cassó de bronze amb mànec vertical i aplanat i acabat en forma de ganxo per ser penjat i que anava acompanyat amb cassoles de bronze. La seva utilitat era la d'extraure i mesclar líquids i repartir de la cassola al got de beure; fou molt emprat en cerimònies religioses i en el servei de taula. Semblant al *simpulum* s'ha trobat un cullerot amb el cos perforat i mànec llarg acabat en ganxo, que potser servia per escumar els brous, altres líquids i salses.

Entre els estris que podríem anomenar les graelles, figura el capfoguer, propi de focs oberts i encara millor en exteriors. Fou emprat com a suport damunt del qual es col·locaven barres o rostidors situats damunt del foc, de forma que s'originava una mena d'engraellat.

Amb l'arribada dels romans, els canvis dels atuells no són substancials. Tan sols cal mencionar la introducció de la *patinae*, emprada per elaborar els estofats de peix i els guisats.

La patina era una mena de paella, envernissada d'un vermell-pompejà, amb la finalitat que no s'enganxés allò que es cuinava. Aquesta elaboració era anomenada *patina* o *patella*. Es feien *patinae* de peix, llegums, formatge, etc. Pràcticament en

totes aquestes elaboracions hi havia ous, menja d'ús quotidià a Roma (Bassols 1970: 99).



Per la preparació dels aliments, hi havia els estris de tall, com serien el ganivet afalcat o triangular, generalment de ferro, que apareix per primera vegada a les regions catalanes pels voltants del segle VII aC.

Per al tall de les parts més dures dels animals, com serien els ossos, devien emprar destrals. Altres estris de cuina indispensables també eren tota mena de serres, ganxos en forma de S, garfis per penjar restes de menjar per ser assecades, etc.

Per a la transformació dels productes, la molturació era una tasca quotidiana, car els cereals eren la base de l'alimentació ibèrica. Per això s'utilitzaren molins i morters, per triturar cereals però també glans, fruits secs i lleguminoses, tasques que es duïen a terme des del Neolític i que en època ibèrica s'estenen a la preparació de farines, pans, tortes, farinetes, sèmols, sopes o purés. Els molins barquiformes estaven formats generalment per còdols procedents de les terrasses dels rius, sent molt apreciats els de granit o de basalt. Aquest estri va perdurar durant tota l'edat de ferro dins la cultura ibèrica. A partir del segle V aC., es van començar a utilitzar els molins rotatius que d'alguna manera desplaçaren els barquiformes; ambdós van conviure fins al segle II aC.

Un investigador descriu el que seria l'hora de l'àpat. Dins el menjador, no hi havia ni taules ni cadires. Per tant, hom creu que els àpats es feien asseguts a terra amb les cames creuades o a la gatzoneta i amb els aliments estesos sobre alguna mena d'estora en el centre del cercle format pels comensals, amb tota la càrrega simbòlica que aquest fet comporta. Els pocs mobles s'emprarien només quan se celebraven els banquetes rituals. Una altra manera de situar-se durant els àpats seria menjar plantats o també reclinats, semblantment als antics grecs i romans. Hom creu que aquesta última forma seria adoptada pels estaments més alts i hellenitzats. Estrabó (III, 3,7) indica que els membres d'alguns pobles menjaven asseguts sobre bancs construïts al voltant de les parets, alineant-se

en ells segons les seves edats i dignitats (Oliver 2000: 129).

Els arqueòlegs actuals, en termes generals, són molt sensibles a l'estudi de la història de l'alimentació: *“L'obstacle principal amb què es troba la història de l'alimentació quan traspassa el llindar de l'edat mitjana, és el desinterès de l'arqueologia, la disciplina que hauria d'aportar-li el gruix de la informació. Aquest desinterès es deu, fonamentalment, a la idea que l'alimentació no és un aspecte rellevant per a la història, llevat si es contempla a gran escala i en relació amb l'economia, que sí es considera un aspecte rellevant [...] Pot ser que l'alimentació no sigui el motor de la història –si és que existeix aquest motor–, però sens dubte els aliments que prenem i la manera en què son obtinguts, els preparem i els consumim, han influït i influeixen en molts aspectes de la nostra societat...”* (Garcia Petit 2008: 200).

Altres llencen un missatge prou encoratjador :

“Amb tota seguretat aquesta arqueologia de l'alimentació que s'està començant a construir requerirà la definició d'un marc teòric que permeti organitzar aquest estudis de forma coherent i eficient. Així mateix, en aquest com en altres camps, serà necessari que des de totes les especialitats es faci un esforç de coordinació i de síntesi real, a partir dels resultats de cada una d'elles però cercant la coherència de la interpretació general. Dins la història de l'alimentació, a més, màxim tenint en compte les seves repercussions sobre tants aspectes de la societat, haurem de ser capaços de dirigir la nostra mirada a un ampli ventall de persones amb coneixements que puguin ajudar-nos en la nostra tasca; antropòlegs, químics, físics, nutricionistes, però també carnisers, peixaters, pagesos, alfarers, cuiners, etc”.



Bibliografia d'aquest tema:

–Bassols 1996

Imma Bassols i Fernàndez, *La ceràmica d'ús comu de Can Xammar*, “Sessió d'Estudis Mataronins” (Mataró), n1 13 (1996),pp. 99-132.

–Bonet 1994

Helena Bonet, Pierre Guérin i Consuelo Mata, *Urbanisme i habitatge ibèrics al País Valencià*, “Cota Zero”. Revista d'Arqueologia i Ciència, (Vic), nº 10 (1994), pp. 115-130.

–Columela 1979

Los doce *libros de agricultura* que escribió en latín Lucio Junio Moderato Columela, traducidos al castellano por D. Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio (ed. facsímil), Santander, Sociedad Nestlé, 1979.

–Espinet 1984

Miquel Espinet, *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y domestica del siglo XX*, Barcelona, Tusquets (Col. “Los 5 sentidos,

20”), 1984.

–Garcia Petit 2008

Lluís Garcia Petit i Enriqueta Pons i Brun, *Los íberos en la historia de la alimentación*, dins *Prácticas* 2008, pp. 183-201

–Historia 2004

Historia de la Alimentación, Jean-Louis Flandrin i Massimo Montanari (editors), Gijón, Trea, 2004. (Col.”La comida de la vida”, nº 6), 2004.

–Martínez Llopis 1995

Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Huesca, coedició del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Ediciones La Val de Onsera, 1995.

–Oliver Foix 2000

Arturo Oliver Foix, *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*, Castelló, Diputació de Castelló, (Col. Universitària. “Geografia i Història” 39), 2000.

–Pons 2008 a

Enriqueta Pons [i Brun] i Lluís Garcia [Petit], *Instrumentos relacionados con la alimentación*, dins *Prácticas* 2008, pp. 170-182.

–Pons 2008 b

Enriqueta Pons [i Brun] i Mónica Bouso [Garcia], *Los lugares de consumo y desechos*, dins *Prácticas* 2008, pp. 138-152.

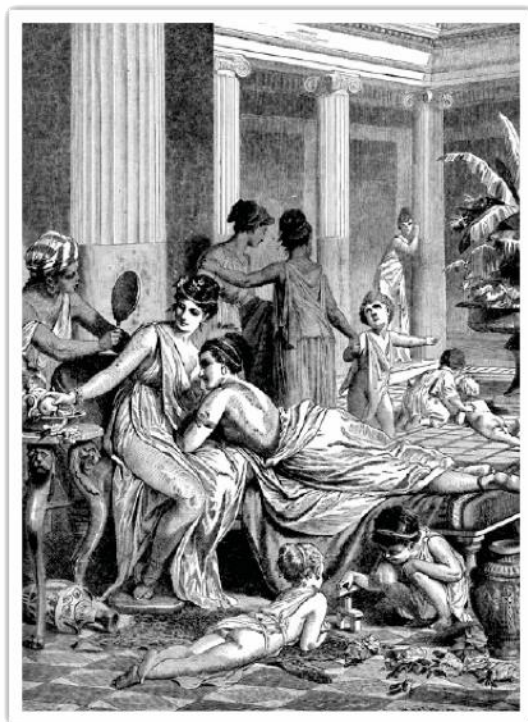
–Pons 2008 c

Enriqueta Pons [i Brun], *Recipientes usados para la alimentación*, dins *Prácticas* 2008, pp. 153-166.

–Prácticas 2008

Prácticas alimentarias en el mundo ibérico: el ejemplo de la fosa FS362 de Mas de Castellar de Pontós (Empordà-España). Enriqueta Pons Brun, Lluís Garcia Petit, dirs., Oxford, Hadrian Books (Col. “BAR international series (Hadrian Books)”, 1753), 2008.

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., Semònides 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 ell¹³.

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)¹⁴.

¹³ 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.

¹⁴ 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

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 afrodisíaques; a un filòsof, peus de porc i "glauco"; anguila i esparrall, als recaptadors de luxe, perquè eren considerats peixos de categoria.

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).

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 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 sicilià¹⁵.

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 beguda¹⁶.

¹⁵ 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.

¹⁶ 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, inclús pedagògic, ja que els estava permesa la seva presència als adolescents per tal de poder-ne formar per futures

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 *Deipnosophistes*, que s'ha traduït com *El banquet dels sofistes*, *El sopar dels savis* o *Banquet dels savis*¹⁷. 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 prolixa. 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 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)¹⁸.

ocasions (García Soler 2001: 33-35).

¹⁷ 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.

¹⁸ 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 desdejunis que Homer esmenta dins 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, *deîpnon*, 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 Ateneo 1998: Libro I; 102). Com aperitiu, *própoma*, se servien formatge, olives, ous, mariscs i altres delicadeses, i seguidament les carns i els peixos.

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 diferents¹⁹. 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. *Teûtlon* és el nom amb què foren conegudes aquestes dues plantes, ja que ambdues són una varietat de la mateixa, la *Beta vulgaris* L.

¹⁹ 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).

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"²⁰; també es feia a la brasa (García Soler 2001: 58-59 i nota 69).

Amb la paraula *hydnon*, els antics grecs designaven la tòfona, encara que els grecs no en foren amants, a diferència del romans. Passava igual amb els bolets, en termes generals, i la preocupació més gran que tenien consistia a distingir entre els comestibles i els verinosos. També es troba documentat el xampinyó silvestre o camperol, que hom cita com una espècie comuna en els plats grecs, i la bola-de-neu, amb unes característiques similars.

Les olives tenien un paper important en l'alimentació de la Grècia antiga i

²⁰ La primera menció detallada es troba en Heròdot (484-425 aC.), que descriu la planta d'una manera que dóna a entendre que era ben coneguda en la seva època (García Soler 2001: 365, nota 133). La veu *silphium* s'aplica a diverses plantes, encara que el que hom considera autèntic o verdader era el que procedia de la Cirenaica, una planta silvestre que constituïa el producte principal d'aquesta zona. Generalment s'identifica amb la varietat *Ferula assa foetida* L, de la qual s'obté una resina que encara avui s'empra en la cuina hindú com succedani de la sal, especialment en elaboracions de peix. Malgrat les detallades descripcions els antics i d'haver-ne trobat representada la planta total o parcial en monedes de Cirene, no hi ha un acord entre els especialistes. S'ha proposat la seva identificació amb algun tipus del gènere *Ferula*. Per les fonts escrites se sap que es devia extingir pels voltants de l'era a causa de diversos factors; els continus atacs nòmades, l'expansió de l'agricultura que per tant minvava el terreny natural de la planta, però sobretot la sobreexplotació juntament amb l'afany desmesurat per enriquir-se amb un producte de luxe i la manca d'un control que assegurés la seva supervivència. Pels tractats romans coneixem la seva supervivència a principis del segle V d.C. Les parts emprades eren la tija, i especialment el seu suc, que s'extreia d'aquesta i de l'arrel. Intervenia en plats molt diversos, combinats amb altres condiments. Ja he fet la citació d'Arquetrasto, encara que aquest autor sembla que vulgui donar la impressió que el seu ús era un senyal d'ostentació perquè es tractava d'un condiment molt car (García Soler 2001: 365-567). Hom considera que és la primera planta de la que es té constància de la seva extinció.

estaven presents tant en els entremesos, servides als banquets, o com aliment de pobre essencials per a la dieta camperola i dels soldats. Hi havia diverses classes d'oliva, segons la seva elaboració: es posaven a remullar durant un cert temps i de vegades es trencaven.

Els llegums també formaven una part important de l'alimentació dels grecs antics (la fava, el pèsol, els cigrons, les “mongetes”²¹ i les guixes). Es consumien crus, abans d'arribar a la seva completa maduresa, torrats o cuits, o en forma de puré. La fava és una de les plantes conreades a Europa més antigament. El filòsof Fenies d'Ereso explica que les faves es podien menjar crues quan estaven tendres; seques, es torraven o es coïen i també es consumien torrades com a acompanyament de la beguda durant les postres. Amb farina de fava s'elaboraven un tipus de pa i productes cosmètics (García Soler 2001). La lletia és el llegum citat més sovint; es menjava macerada amb vinagre i també servia per elaborar una classe de pa, encara que on es troba més representada és en una mena de sopa o puré. Sobre el cigró, Ateneu recull l'opinió de Diocles de Caristo (segle IV aC.), al qual s'atribueix l'autoria del primer tractat grec d'herbes, *Rhizotomiká*, malauradament perdut, on es diu que fa fermentar la carn però que era una menja de pobres (Ateneu 1998, Libro II: 218).

Sobre la guixa cal fer les precisions següents, els grecs en coneixien dues varietats: la nostra guixa i el guixot, considerat com una mala herba. La documentació grega la fan present dins les postres. Pel que fa als pèsols, segons les escasses notícies que generen en el món grec, sabem que es menjaven secs; el seu consum fresc, la manera predominant actual, no es va popularitzar fins el segle XVII, a la cort de Lluís XIV (García Soler 2001: 71).

Els cereals van tenir un pes important, especialment el blat candial o xeixa i l'ordi, en l'elaboració de farinetes, pans i pastissos. Altres cereals van tenir un

²¹ La mongeta, *pháselos/dólichos*, s'identifica amb els gèneres *Phaseolus* L., i d'altres amb el *Dolichos* L. Però cal tenir present que la primera és originària de l'Amèrica Central i fou introduïda a Europa pels espanyols (potser de les poques coses ben fetes), encara que no hi ha unanimitat manifesta. “*Lo difícil es averiguar cuáles eran las plantas designadas por los griegos con aquellos términos; porque, si bien en sus tiempos podían cultivar legumbres como la llamada de careta, en catalán monget, fesolet i caragirat (Dolichos melanophthalmos De Candolle) y otras especies afines traídas de la India, en cuyas huertas había gran número de especies de los géneros Dolichos y Phaseolus, la judía común aquí descrita nos vino de América...*” (Font 1981: 387).

paper molt reduït, bé perquè no arribaren a entrar en la dieta, com ara el mill, l'arròs i el sègol, bé els blats perquè s'empraren menys. L'ordi ha estat trobat en excavacions arqueològiques d'època neolítica. A la Grècia clàssica era més estès que el blat, a causa de les millors condicions climàtiques i del sòl. Sembla que les espècies conreades eren l'ordi palmell i l'ordi. El pa de civada es feia amb el cereal torrat i amassat amb aigua, llet o oli, i es consumia sense coure; tenia una consistència tova i, al menjar-lo, es podia modelar amb les mans. *Pyrós* és el terme més mencionat per al blat, i els mots *zeià*, *ólyra* i *típhe* indicaven varietats de gra vestit, principalment l'espelta petita (poc productiva, cultivada als països mediterranis) i la pisana bessona.

El tema de les farines, les sèmole i el midó és molt destacable, atès que són nombroses les citacions dels productes que s'extreien dels cereals en una primera fase de transformació. El midó s'obtenia deixant el gra en remull durant uns dies; seguidament, i una vegada remenat, s'eliminaven les cloves, prement amb una xarxa la resta, que després es deixava assecar al sol; el nom grec era *ámylon*. Aquest procediment, però, tenia l'inconvenient de la pèrdua del gluten i de la major part dels nutrients; es destinava a l'elaboració de salses i per fer pastissos. Per a l'obtenció de la farina es torrava el gra, es picava en el morter o molí i es triturava, encara que el procés era més complex (García Soler 2001: 78).

Alguns plats portaven llevat. Els grecs l'obtenien emprant ordi remullat o farina cuïta en "papilla", que es deixava fermentar, però, sobretot, deixant una part de la massa del dia anterior. Els pans s'aromatitzaven amb fonoll, julivert i llavors de cascall.

La pera està documentada ja en els clàssics; els grecs distingien la silvestre, identificada amb el *Pyrus spinosa*, és a dir, el perelloner, i la conreada.

La poma es consumia crua i en general era considerada una menja pròpia de gent pobre. El codony quasi bé sempre anava relacionat amb la poma; es consumia cru, cosa que únicament devia ser possible amb les varietats molt dolces i molt madures, ja que el codony fresc és molt dur, aspre i àcid.

El préssec era anomenat "poma persa". Sembla que l'albercoc es va introduir en època tardana. Un autor coetani comenta que les cireres són saboroses, sucoses, tenen poc aliment i són digestives si es mengen fredes. El nespre es podia comprar als mercats d'Atenes i apareix amb una certa freqüència com a postre en els banquets. La magrana era una exquisidesa consumida, sobretot, com a postre d'estiu. Pel que fa al meló, un autor diu que

es pot menjar cru –igual que avui–, però Diocles de Caristo, en el seu llibre *Sobre la salut*, l'inclou entre les verdures silvestres que són adients per coure, com una varietat d'enciam, el celiandre, la ceba, el cogombre, el cascall, etc. (Ateneo 1998, Libro II: 257-258).

El fruit que sembla haver tingut més acceptació entre els grecs és la figa, tant fresca com seca, i es parla de les diferents varietats, característiques, zones de procedència, etc. Els grecs creien que no era saludable menjar figues al migdia i que no eren beneficioses per als actors, perquè pensaven que deterioraven la veu. Les figues seques eren considerades de molt poca qualitat; eren consumides a les postres.

Encara que la funció principal del raïm era l'obtenció del vi, també era emprat per a la taula i abundant als mercats. També n'elaboraven panses: el procediment més comú per preparar-les era el secat al sol, encara que també practicaven el sistema d'introduir el raïm dins d'un líquid per impedir el contacte directe entre els grans, pràctica que va subsistir en època romana (Columela 1979: 200-203).

Els grecs consumien dàtils importats d'Egipte, Fenícia i Síria perquè eren considerats de bona qualitat i grans; els dàtils grecs eren de mala qualitat i, per tant, reservats per al consum dels esclaus (Ateneo 1998, Libro I: 146).

Entre els fruits secs, alguns autors consideren que les avellanes eren pesades de digerir; altres diuen que són moderadament nutritives i que el seu consum abusiu podia produir marejos i mal de cap. Quasi bé totes les referències a les nous són de caire mèdic; les consideraven un pèl aspres quan es consumien crues, mentre que si es menjaven cuites amb mel, i torrades, perdien aliment. Les ametlles també eren producte de consum. La castanya és esmentada quasi bé només pels metges grecs, que enumeren les seves propietats; considerada difícil de digerir però nutritiva. Les castanyes es menjaven torrades i cuites. Ateneu recull una llarga llista dels noms que donaven al pinyó, fruit sec considerat nutritiu i bo per al cos. Els grecs clàssics també consumien una mena de gla, fruit del *Quercus aegilops* L., i el festuc.

Un altre capítol important s'obre amb els productes aquàtics. L'ostra ja és citada en els poemes d'Homer. Dels musclos es deia que eren moderadament nutritius i diürètics; dels dàtils de mar, que eren molt nutritius però pudents. Per a la petxina de pelegrí no hi ha unanimitat a l'hora de identificar amb exactitud el seu hàbitat; malgrat que es troba a la Mediterrània, algun autor no la localitza a la part oriental. Se sap que menjaven bullides i fregides les navalles. La sèpia, cefalòpode ben conegut, gaudeix del privilegi de tenir un cuiner que explica la forma de preparar-la. Amb el vocable *theuthís* els grecs anomenaven generalment els calamars i la canana vera –i tal vegada, la canana–. Per boca

d'un cuiner de l'època, sabem que també es feien farcits (Ateneo 2006, Libro VII: 299).

El pop és representat en ceràmiques i relleus del món grec. Hom assegura que els cefalòpodes inciten al plaer i a les relacions sexuals, especialment els pops. El mot *karís* és un terme genèric que designava tant la gamba com la “quisquilla” (gambeta?) o la galera. Era una menja –igual que avui– molt preuada; un autor l'anomena “llaminadura”; era habitual cuinar les gambes fregides i en alguna preparació, servides amb fulles de figuera (Garcia Soler 2001: 141-142).

La llagosta era un aliment molt popular. Ateneu diu que era molt sol·licitada per la gent; considerada com de carn saborosa i diürètica, hom aconsellava consumir-la preferentment a la brasa, en lloc de cuita (Ateneo 1998: Libro III: 89). Al llamàntol li atribuïen qualitats semblants a les de la llagosta. Sembla que les garroines eren consumides crues i servides com entrants en els banquets; la part més apreciada de la garroina són les gònades femenines²². No he trobat constància del consum de l'escamarlà en els textos consultats, però això no és gens estrany perquè es tracta d'una espècie rara a la Mediterrània oriental (Lloris 2002: 160).

Deixant de banda Homer, els herois del qual consumeixen peix només en casos d'extrema necessitat, Ateneu dedica als peixos un capítol sencer, amb un catàleg dels comestibles, i una bona part d'un altre en què explica les exquisideses de cadascun d'ells. Inicia la seva dissertació així: *“Amb raó, amics meus, de tots els plats que es mengen amb pa i són anomenats ópsa, el peix és l'únic que ha merescut ser anomenat així pel seu extraordinari aliment. Efectivament, denominem opsophàgoi (amants de la bona cuina) no els que mengen carn de vaca, com Heracles, que “amb la carn de vaca menjava figues verdes”, ni l'aficionat a les figues, com era Plató... anomenem així els que freqüenten les peixateries”*²³.

²² Una anècdota recollida per Ateneu prou curiosa: *“Hi havia un espartà que fou convidat a un banquet; al ser-li servit a la taula unes garotes, en va agafar una, sense saber com es menjava, i sense fixar-se tampoc com la prenien els companys del festí. I després de menjar-la amb la closca inclosa, intentà menjar-la amb les dents. Així que, veient-se en un apuro per menjar-la i, sense comprendre la resistència de la seva duresa, va exclamar: ¡Aliment immund! Ni ara et deixaré marxar, portant-me com un feble, no penso menjar-lo mai més”*. No volem ni pensar com li quedaria la boca a l'espartà...!

²³ Fem una petita aturada i parlem del significat de *opsophàgoi*. Ens remetem a la nota que fa l'editora, que es fa ressò en el sentit que aquell és l'entès en qüestions gastronòmiques, capaç de reconèixer i apreciar els bon productes culinaris. Aquí entrem amb una pregunta: ¿Si la veu gastrònom és d'encunyació relativament moderna, -tal com hem vist-, perquè en el moment de la seva “creació” no es va optar i adoptar

Del gènere o família dels taurons, tenim la mussola vera que, un cop pelada, es preparava, en alguna ocasió, amb una salsa de mores. Diferents autors parlen de les diferents varietats de mussoles (caella, mussola dentada, mussola gavatja, mussola pigallada, mussola pintada, gatvaire, etc.). També se cita l'agullat, considerat com probablement el tauró més abundant i de més interès comercial a tot el món. Avui el podem trobar fresc, congelat, fumat i salat; també se n'aprofiten la pell i l'oli del fetge (Lloris 2002: 33). D'una altra mena de tauró, l'angelot, algun autor indica que, com la rajada, és fàcil de pair però no fa bona olor. Els grecs també consumien la rajada, encara que es fa difícil determinar a quina de les onze espècies que viuen a la Mediterrània corresponia; la rajada clavellada és la més comuna en aquest mar (García Soler 2001: 155). La morena figura en una llista d'elaboracions preparades per Anaxàndrides, en un banquet; també la morena cuita (Ateneo 1998: Libro IV: 158).

L'esturió fou un peix molt preuat a l'antiguitat i se'n distingeixen diverses espècies. Els especialistes consideren el terme grec *akkipésios* equivalent a *accipensius*, que és el nom llatí de l'esturió. Segons Arquèstrat, transmès per Ateneu, es venia com a mínim a dues mil dracmes àtiques, una xifra que devia ser prou alta (sembla que la dracma era el sou d'un jornalier i equivalia a 4'36 grams d'argent); devia ser l'*Acipenser sturio* L. o l'*Acipenser sturio* L. Una varietat es pescava a la zona del Mar Negre i sembla que era destinada a l'elaboració de salaons; no hi ha cap indicatiu segur que el grecs coneguessin la forma de preparar els ous de l'esturió, que ara coneixem amb el nom de caviar (actualment se'n produeix a la Vall d'Aran). La sardina era considerada de poca qualitat, ben al contrari que l'anguila, lloada de forma unànime, i elevada a gran luxe gastronòmic. Era una menja de les classes més acomodades; el comediògraf Alexis diu: "*I al primer que veu pobre i jove comprant-li anguiles a Mición, el detenen i el porten a la presó*" (Ateneo 2006, Libro VI: 30). És a dir, el pobre que comprava una anguila era totalment sospitós d'haver robat! Un altre dels peixos molt preuats pels grecs era el congre, encara que alguns escriptors es queixen de les seves espines. L'espàtlla de l'espèr era considerada una menja exquisida.

Arquèstrat menciona el peix espasa. La llampuga és citada per Epènet en el seu *Tractat de cuina*. El verat preparat en salaó era considerat un aliment lleuger. Un dels llocs on abundaven els verats era l'illa de *Skombroaríá*, és a dir, l'actual Escombreras, que segons Estrabó era el bressol del *gàros* –el *garum* dels romans (García Soler 2002: 170).

aquesta paraula tan antiga? Al contrari, *adephagia*, és fartaneria, que com és sabut es caracteritza per un consum excessiu d'aliments.

Un dels peixos més valorats pels grecs era la tonyina; les parts més preuades eren el cap i, sobretot, la ventresca. Un autor afirma que era el millor peix per elaborar la salsa dita *myttotós*. Aquesta salsa duia all, porro, formatge, vinagre, oli, mel i ou picat en un morter; sembla que tenia una procedència asiàtica i hom creu que seria l'antecedent de l'allioli actual (García Soler 2002: 371-372). Al costat de la tonyina també consumien el bonítol i el sorell. Del rap, *bátrachos* (literalment “granota”), per la semblança dels dos animals, se'n menciona l'estómac com a ingredient d'un banquet en una comèdia d'Antífanos.

Els antics grecs consumien peixos en salaó, costum documentat el segle IV aC., però probablement ja coneixien aquesta tècnica des de temps prehistòrics. Les espècies salades eren, principalment, l'esturió, el verat, el bis i, molt especialment, la tonyina, els exemplars més preuats de la qual procedien de Bizanci, Sicília i Cadis. Ocasionalment també se salaven les anguilles de Macedònia i el gall de Cízico. Igualment, salaven els ous de diferents espècies marines, però –com he dit abans– no hi ha constància que coneguessin el caviar en aquesta època. Sobre la forma en què cuinaven les salaons no hi ha massa informació. Era costum rentar el peix per llevar-li l'excés de sal, just quan l'aigua queda dolça i sense olor. Com explicaré més endavant el peix en salaó era emprat sovint com a condiment i era servit tal com es feia fa un temps per fer el vermut, i ara, amb més refinament, per l'aperitiu, perquè provoca set i, per tant, invita a beure. Depenent del tipus de peix, era més o menys preuat; les qualitats ordinàries eren un aliment de les capes socials més pobres. Les salaons orientals eren les més preuades, per exemple el *thynneion*, de tonyina, que restava a l'abast de la gent humil.

Encara que, com és lògic, els grecs consumien carn, el seu consum quedava molt per sota de la del peix. Segons Ateneu la carn anava associada a la mítica època homèrica i era l'única menja apropiada per als herois. Galè precisa que els animals herbívors són millors quan les pastures de què s'alimenten són abundants; pel que fa als bòvids, la seva carn és superior a l'hivern i a començament de la primavera. El sexe i l'edat dels animals també eren importants, ja que es preferien les femelles i els mascles castrats; també es troben citacions d'animals recent nascuts. Varró determinava: quatre mesos per als xais, tres per al cabrit i dos per al garrí. Juntament figuraven els animals anomenats *téleios*, en podríem dir “acabats”, o sigui, els que tenien una edat òptima per ser consumits. En canvi el cavall, sembla que per algun tabú, tan sols es consumia com a aliment medicinal, ja que es considerava bàsicament destinat a la guerra. El porc és l'animal més citat i emprat. El garrí es farcia amb tords, ànecs, ostres, etc. Sembla que es podia trobar ja cuinat als mercats

(Ateneo 1998, Libro IV: 153; García Soler 2001: 227)

Entre els animals de caça, la llebre era el més preuat i es trobava al mercat perquè era l'únic mamífer que es podia caçar a les rodalies d'Atenes; el conill també és citat. Després de la llebre el porc senglar era un producte gastronòmicament valorat. Linceo de Samos deia: *“La carn de la cabra que sigui per als esclaus; la del porc senglar, en canvi, queda-te-la per als amics”* (Ateneo 2006, Libro IX: 216). Amb el fetge rostit, “fetge avergonyit” o “fetge amagat”, embolicat amb la mantellina del porc, elaboraven una mena de “crepineta”. En canvi el cérvol era poc apreciat perquè consideraven que resultava difícil pair la seva carn.

Hi havia diverses formes d'elaborar els productes càrnics. Un cuiner afirmava que el rostit era la primera forma de preparar la carn. L'altre procediment bàsic era la cocció humida, sobretot de les parts més dures dels animals. És a dir, mans i peus, llengües, caps, etc. El porc es feia alguna vegada en la forma d'estofat; però la manera més sofisticada d'elaborar-lo era farcit. Un cuiner va elaborar carn en salaó, procediment que era considerat un refinament excessiu i rebutjable (Ateneo 1998, Libro IV: 173). La tècnica del fumat sembla que no va ser massa apreciada en el món grec. Els embotits també estaven presents a la taula dels grecs.

Les aus, principalment les de caça i ploma, van tenir un tractament especial. Aristòfanes menciona fins a setanta-vuit espècies d'aus, moltes d'elles comestibles. A Atenes hi havia un mercat d'aus on es venien tant animals de companyia com per cuinar (García Soler 2001: 241). La manera més habitual de cuinar-les era rostir-les i condimentar-les amb formatge, oli, *silfio* i vinagre. També s'empraven per farcir animals més grans, com ara el porc. Entre les aus domesticades des d'antigament hi havia l'oca, el colom i l'ànec o la perdiu; que també eren capturades com a reclam o per a la reproducció. Hi ha referències a l'ànec engreixat. Els components principals de la seva dieta eren el blat i la civada remullats, perquè l'animal tingués un fetge gran i blanc; també menjaven figues seques. Segons Ateneu els antics tenien aquesta au en gran estima; recull un passatge d'un autor que recitava: *“A no ser que tinguis fetge o ànima d'oca”*, on hom ha volgut identificar la primera menció del fetge gras, *foie gras*, interpretació molt arriscada atesa la brevetat del text.

La primera menció del colom apareix en Homer; no se sap quan es va a començar a criar-lo en captivitat. El gall faver és citat per Ateneu, encara que no fa menció de la seva cria en captivitat. El faisà era considerat pels grecs com un exotisme culinari de procedència oriental. La pintada, malgrat que era criada a Grècia, la veien com una au exòtica d'excel·lent qualitat. El paó sempre és representat com un animal exòtic. Aquesta au era objecte d'admiració pel seu

plomatge, i un criador podia cobrar entrada als espectadors per admirar aquestes aus. La seva carn es consumia, però no s'ha conservat cap referència explícita a la forma de preparar-la. En canvi els ous d'aquesta au eren considerats els millors de tots (García Soler 2001: 243-250 i Ateneo 2006, Libro IX: 160-201).

Ateneu explica que la carn de l'estruç s'assembla a la del faisà i afegeix que n'havia menjat moltes vegades; inclou el cigne dins el llistat d'aus que no mancaven mai en un banquet. L'ànec està documentat, però sembla que es tracta del salvatge; a partir del segle III aC., els textos grecs parlen de la seva cria. Aristòfanes parla de la cria de la guatlla, encara que altres autors mencionen les salvatges (Ateneo 2006, Libro IX: 184 i 206). El francolí també és citat per Aristòfanes. Pel que fa a la perdiu, consumien tant la silvestre com la domesticada i apareix mencionada com article de mercat. El tudó ja surt representat en una tabletta de l'època minoica. A diferència dels romans, els grecs apreciaven poc la tórtora. Sembla que la merla es feia rostida, com entre els romans (García Soler 2001: 251-264). Una de les aus per la qual els grecs sentien debilitat era el tord, citat amb freqüència.

Els ous, com és natural, també formaven part de la dieta grega; la seva classificació varia segons els autors. Uns diuen que els millors són els del paó, després els d'oca i per últim els de gallina, però els últims eren els més consumits. Galè titllava de millors els de gallina i faisà i creia menys recomanables els d'ànec i estruç (García Soler 2001: 269). Les formes de cocció i les aplicacions dels ous devien ser semblants a les actuals; tenien un pes prou important en els banquets.

Un altre aliment bàsic era la llet. Els grecs preferien la d'ovella, per la seva cria intensiva i alhora per l'aprofitament de la llana; però no subestimaven la de cabra. Era el producte amb què elaboraven el formatge, com també es feia amb la llet de vaca. Aprofitaven igualment la d'euga i la de burra, sobretot amb finalitats medicinals. Consumien la llet, sobretot, en forma de formatge, i era l'aliment dels nens petits i de molts pobles, però en canvi no la consumien en forma líquida: en la seva mentalitat anava associada als pobles primitius. Més d'un autor critica el fet que altres pobles donin llet de vaca i d'euga als recents nascuts o que els germànics beguin llet i vi sense barrejar. La llet s'emprava per fer pastissos i diverses menes de pa, però també era present dins la cuina. En preparaven l'*oxygala*, que podria ser alguna mena de iogurt líquid. Per contra, la mantega era poc emprada, s'utilitzava amb finalitats medicinals i era considerada pròpia dels pobles sense civilitzar. Tanmateix, el formatge era un aliment molt preuat i el tendre era el més consumit.

Àrtyma era el mot amb què els antics grecs designaven els nombrosos condiments. Al capdavant hi havia la sal, que segons Plutarc era imprescindible, així com el vinagre, l'oli i un bon nombre d'herbes aromàtiques i espècies. També cal incloure en aquest apartat els fruits secs i fins i tot els pètals de roses i la fulla de figuera. Empraven la sal marina, però també coneixien la de roca. Com a element assaonador es troba sovint dins el llistat de condiments i es mesclava amb altres ²⁴.

Per antonomàsia, el greix emprat dins la cuina grega era l'oli d'oliva²⁵. El classificaven segons el grau de maduresa dels fruits així com del seu color. S'emprava per amanir les verdures i per la massa de pans i pastissos. La mantega de porc també era emprada per elaborar pans i pastissos, encara que també era condiment per als calamars.

Mereixen una atenció especial les herbes aromàtiques i les espècies. Quasi bé totes eren pròpies de la terra. N'empraven els fruits, les tiges i les fulles o els brots tendres i les arrels. El llorer era usat en les *kammatídes*, pastes dolces servides damunt fulles de llorer que es donaven als nens espartans com a postres en una festa assenyalada; de vegades les fulles tenien simplement una funció de suport però en altres ocasions fins i tot es menjaven (García Soler 2001:

²⁴ Amb la sal s'elaboraven dues salses "estrelles" de la cuina; el *gàros* i la salmorra, *hàlme*. El primer és un dels condiments més emprats a l'antiguitat i, encara que es associat al món romà, el cert és que té el seu origen en les colònies gregues del Mar Negre. Ateneu recull diversos testimonis que indiquen que era ben conegut a Grècia en els segles V i IV a.C. S'elaborava amb sal i peix, especialment les parts interiors. Aquest ingredients es deixaven al intempèrie durant dos o tres mesos, passats els quals se separava la part líquida que quedava a la superfície, que era el *gàros* pròpiament dit, de la resta dels sòlids que els romans anomenaven *allec*. Durant aquest temps, per efecte de la fermentació es produïa una mena de autodigestió i la sal actuava per evitar la putrefacció. Hi ha autors que comparen el *garum* amb una salsa vietnamita, el *nuoc mam*, i sembla que hi ha diferents testimonis que indiquen que encara s'elabora a l'Est d'Europa, amb el nom de *gharos* a Turquia (García Soler 2001: 329-330). Cal dir, però, que del *gàros* es desconeix exactament la seva composició (Ateneo 1998, Libro II: 252, nota. 279). El resultat final de l'elaboració donava un producte d'una olor forta. El més preuat era el de Cartagena fet amb verats (García Soler 2001: 330).

²⁵ (Luján 1983: 27), diu que la destrucció de les oliveres de l'Àtica a la guerra del Pelopones fou la causa de la ruïna d'Atenes. També explica que una olivera tarda setze anys a donar fruit i quaranta en arribar a ple rendiment. Consultat el tiet Jaume Colet, de la meua població natal -Salomó-, població amb producció d'oli d'oliva d'arbequines amb denominació "Ciurana", comenta que dels plançons que fan les oliveres a la soca es trasplanten i al cap d'un màxim de tres anys ja donen fruit; als 7 o 8 ja estan a ple rendiment, per tant no sabem d'on va treure aquesta informació Luján o qui fou el seu assessor en temes agrícoles.

343).

Hom identifica el terme *mèkon*, generalment, amb el cascall, però també és possible que es tracti de la rosella. Ateneu cita un autor que inclou el pa de llavors o fruits del cascall en la dieta dels atletes [hi havia dopatge en el món grec antic?].

De la taparera se'n consumien les tiges tendres, els brots i els fruits, les tàperes, pràctica molt antiga. Era un producte molt barat. S'emprava tant la mostassa blanca com la negra. Els seus fruits s'usaven com encurtit, en adobs de carn i peixos i per acompanyar plats de porc i vacú. La mostassa era un condiment imprescindible per elaborar els naps que prenien com aperitiu (García Soler 2001: 345-346). Amb el mot *kàrdamon*, els grecs designaven, probablement, tant els créixens com el morritort (Ateneo 1998, Libro II: 256).

La ruda era poc utilitzada pels grecs, a diferència dels romans, que la van apreciar molt. Els fruits del sumac es consumien preparats en vinagre, semblantment com les tàperes, encara que hom els considerava tòxics; l'arbust del sumac creix a tota Grècia, però el més preuat era el de Síria (Font 1981: 445; García Soler 2001: 348; André 1981: 208).

El terme *sèlinon* és probable que es referís a l'api, però cal dir que, de les set classes d'api que menciona Dioscòrides, sembla que l'*eleoselino* correspondria a l'api dels pantans. Dífilo parla de la seva venda en el mercat on no hauria estat un producte car. Tampoc cal descartar l'*hipposelino*, api cavallar, que en temps de Dioscòrides es consumia guisat (Font 1981: 484).

Del fonoll, ben present dins la flora grega, n'empraven els brots tendres i les fulles com a verdura. Els fruits servien per preparar les olives en salmorra i per aromatitzar el pa de llevat (Ateneo 1998, Libro II: 220-221). Aquest autor menciona la celiandre com a condiment de consideració tradicional, emprat des de temps immemorials (Ateneo 2006, Libro IX: 222; Font 1981: 483); era usada per assaonar la llebre, per ressaltar el peix en salaó i en el puré de llenties. Sobre el comí hi ha el dubte que també podria tractar-se d'un comí silvestre o fals comí.

L'anet era una planta emprada des de l'antigor amb finalitats medicinals i culinàries. Galè el recomana per a l'elaboració de peixos plans, tipus llenguado, i també servia per aromatitzar uns pans quadrats (Ateneo 1998, Libro III: 115).

Referent a la sàlvia, resulta difícil especificar a quina espècie botànica correspon, perquè en territori grec se'n donen vint-i-cinc varietats (García Soler 2001: 352-353).

Pel que fa a la sajolida, empraven la *Satureja thymbra*, molt comuna a Grècia i a les illes, encara que sembla que va tenir poca incidència dins la cuina grega. Antífanos afirma que ningú menja sajolida si té carn (García Soler 2001: 354 i Ateneo 1998, Libro II: 233). No empraven la farigola nostra sinó el timó capitat,

que conté un oli essencial més fort utilitzat en medicina i perfumeria (García Soler 2001: 354).

Amb el mot *Origanum*, orenga, els especialistes identifiquen les espècies botàniques *Origanum viride* Boissier = *Origanum vulgare* L., és a dir la nostra orenga, l'*O. onites* L., i l'*O. creticum* L., o l'*Origanum heracleoticum* L., planta coneguda en castellà com “orégano de invierno”. Podria ser que l'orenga fos un condiment emprat per emmascarar el peix en mal estat si ens atensem al que ens diu un autor: “*Salaó podrit apeteix l'orenga*” (Ateneo 1998, Libro III: 122). També era el condiment per a l'anguila.

Si parlem de la menta, hem de fer-ho en plural, ja que el gènere *Mentha* planteja molts problemes d'identificació a causa de l'existència d'una gran quantitat de varietats i híbrids. Sembla que la menta emprada devia ser la *Mentha aquatica* L., la menta d'aigua, comuna a Grècia.

El sèsam està documentat a l'Atenes del segle V aC. Amb el terme *apsínthion* s'identifiquen el donzell, *Artemisia absinthium* L. i l'*A. pontica* L., aquesta última pròpia de la zona del Mar Egeu. En un passatge de Dífilo, un cuiner parla sobre els sabers dels cuiners necessaris per exercir la seva professió, bo i afirmant que cal ser psicòleg per saber què cal preparar per a cada persona, i posa com exemple els bizantins, als quals aconsella condimentar-ho tot amb aquesta planta. Dioscòrides inclou una recepta de vi aromatitzat amb una de les dues varietats, elaboració que hom ha considerat fins i tot l'avantpassat directe del vermut.



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, 7^a 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,
2^a 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



Recreació d'un symposium romà.

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

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, adicions 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 que 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 el 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, tórtres, perdus, 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 seus 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 massa 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 cuïts 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 contradiuen. 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 afrodisíaqes 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 llenties 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 ¡quantas 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 músic”?). 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 viviers 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. L'esturió devia ser un peix preuat perquè Apici n'ofereix sis receptes. Segons Estrabó es pescaven congres que podien arribar a pesar més de 35 k.; probablement es refereix a les femelles. Es cuinava a la graella. Hom creu que els cetacis presents a la costa de Gades –tauró i balena–, foren aprofitats pels romans peninsulars.

Si passem als crustacis i mol·luscs, és a dir al que culinàriament coneixem com a fruits de mar, eren molt populars a Roma. Les gambes, escamarlans, galeres, llagostes. També consumien musclos, petxines de totes les mides, cloïsses, espardenyes, llamàntols, llagostins, etc.

Un capítol especial seria el de les ostres. Els autors clàssics diuen que tenien fama les de Turdetània, que eren les més grosses, i les de Barcelona i Tarragona, de molt bona qualitat i criades en viver. Les d'Ilici (Elx) tenien un color vermellós. El seu preu era el doble que el de la resta dels mol·luscs. Es menjaven, com la majoria dels mol·luscs, crues i amanides amb *gàrum* o amb salses de complicada elaboració o preparades en forma d'una mena de mandonguilles.

Entre els cefalòpodes es consumien els pops, que podien pesar més de 20 k. Estrabó cita calamarsos de 92 cm de llargada. Segons Plini, la sèpia d'Hispania era també d'un tamany considerable. Apici recull una recepta on la fa coure en la seva tinta i condimentada amb oli, *liquamen*, vi i un *bouquet* de porro i celiandre. Una vegada cuita es picava levístic, pebre, orenga, un xic de comí de prat, i s'afegia brou per deixatar-lo barrejat amb vi i *passum*.

Fins al segle V dC., el preu del peix de riu anava a la meitat del de mar. Els romans peninsulars devien consumir la carpa, la truita, el salmó i el burret.

Un capítol especial és el de les conserves de peix, car la indústria de salaó hispànica era considerada com una de les més importants de l'imperi romà.

Pel que fa a la carn, els animals domèstics com el bou, ases i ovelles es destinaven a tasques agrícoles. La carn de consum s'obtenia eminentment de la cacera.

El bou era un animal intocable, destinat a les labors del camp. Fins i tot el seu sacrifici era castigat amb la pena capital o l'exili. De l'ovella no n'he trobat cap recepta, i això indicaria que era una menja de les classes menys afavorides. En canvi l'anyell era, després del porc, la carn més preuada.

La cabra es reservava especialment per a la producció de llet i tan sols se sacrificaven els mascles inútils i les cabres malaltes per a l'alimentació. El cabrit era el més preuat de la ramaderia caprina i es venia al mateix preu que l'anyell –12 denaris la lliura–.

Es creu que la cria del porc fou força important. Marcial dedica un epigrama al porc de la Cerdanya: “*Que em serveixin perna del país dels cerretans*”. D’aquest animal, ahir com avui, s’aprofitaven totes les parts: morro, orella, cua, costelles, filet, peus, potes, orelles, etc. El llard d’Hispania era exportat per la seva reputada qualitat. Amb els budells en feien varietats de salsitxes i botifarres.

Malgrat tot, el consum de la carn en conserva fou més habitual que el de la carn fresca. El mètode de conservació podia variar en funció del temps del seu consum. Per a una llarga conservació s’assecava al sol, se salava, o es cobria de mel, crua o cuita. Apici diu que la carn salada cal bullir-la dues vegades, primer en llet i després dins d’aigua.

L’elaboració de les carns era variada, bullida i profusament condimentada, a les graelles, rostida al forn, farcida, picada i en forma de mandonguilles o fregida.

La documentació sobre la caça a la Hispania romana parla del porc senglar, el cérvol, el cabrit i l’ovella salvatges, l’ós, la gasela i els urials.

L’animal de caça, i també de granja, més preuat i menjat en el món romà era el senglar. Marcial parla dels que es caçaven a Voverca [actual Bubierca, prop de Calataiud] i a les terres tarragonines. La seva carn era la més cara del mercat –16 denaris la lliura–, i les parts més estimades eren el filet, el pit i la cuixa. Amb la finalitat de poder menjar animals joves, més apreciats que els de més edat, es destinaren latifundis a la seva cria. Es consumia a la brasa, rostit, cuit al forn, i sempre amb una salsa.

El cérvol també gaudia de gran estima. Es venia al mateix preu que la carn de porc, a 12 denaris la lliura. També es criava en espais controlats i produïa bons beneficis als seus amos. Atès que la seva carn és dura, les seves coccions eren llargues i la feien bullir abans de rostir-la. Una de les salses apicianes estava composta de pebre, espicnard, *folium*, llavors d’api, ceba seca, ruda fresca, mel, vinagre, *liquamen*, dàtils carïotes, panses i oli.

Plini diu que l’ovella salvatge autòctona es creuava amb una altra espècie ovina, obtenint-ne així una varietat que anomenaven *umbrus*. La caça menor és objecte de l’atenció de diversos autors. Polibi, Marcial, Plini, Galiè, etc., diuen que les llebres eren abundants a la península ibèrica. Existien els *leporaria*, llocs on vivien en semilibertat i d’on les treien per engreixar-les un dies abans de sacrificar-les.

Apici en recull catorze elaboracions, des de bullida, al forn, farcida amb pinyons, ametlles i nous, fumada, amb mandonguilles, etc. També intervé en un guisat en què són presents el fetge, la sang i els pulmons. Va condimentada amb porro, celiandre, pebre, comí, menta, ruda, vinagre, etc. Al final va empolsada de

pebre (podríem parlar de l'antecedent d'un civet de llebre?).

El conill, segons Varró, era una menja més aviat de pobres, car el seu preu era quatre vegades més barat que el de la llebre.

La cacera d'ocells fou una pràctica àmpliament difosa durant aquesta època. Fins i tot hi va haver intents de criar en captivitat algunes espècies salvatges. Una espècie documentada a Hispània és el pioc salvatge (considerada l'última au desapareguda a Catalunya). Sobre la seva carn hi havia opinions disperses. Segons Plini alguns deien que era excellent mentre que d'altres opinaven que no havia d'estar present a cap taula.

Del francolí, citat en llatí com *attagena*, Apici n'ofereix una recepta. Fou introduït a Hispània el segle I aC. Al mercat el seu preu era de 20 denaris la peça. També es consumia la grua. Pel que fa al paó, en feien mandonguilles molt preuades, Marcial li dedica aquest epigrama: "*L'admires cada vegada que estén les seves ales brillants de pedreria, ¿i ets capaç, home sense cor, de lliurar-lo a la crueltat del cuiner?*" Però no eren tan sols aquestes aus esmentades les que es consumien. Hom suposa que els ànecs, les oques, les perdius, i tot el reguitzell d'aus petites, com serien els pardals, estornells, becades, etc., també formarien part de l'alimentació.

Segons Giralt, els textos no donen informació del consum d'ous a Hispània. Són els agrònoms els que en parlen, fonamentalment dels de gallina, d'oca, de colom i també d'ocells salvatges. En el *gustatio*, entrant, es consumien ous ferrats, durs o passats per aigua. Per a aquests últims Apici dóna una salsa elaborada amb pebre, seselí, pinyons, mel, vinagre i *liquamen*. Seria, per tant, una salsa agredolça. Si ens atenem a les obres agronòmiques i al llibre d'Apici, els ous estan molt poc representats dins la cuina romana. El fet que no hi hagi una representació important dels ous en el *De re coquinaria*, segurament és perquè un tractat de cuina d'aquells temps era adreçat al que en diríem alta cuina i no a l'elaborada a les llars comunes.

Pel que fa a la llet, sembla que tan sols en parla Estrabó quan descriu l'illa de Gadeira, prop de la costa de Gades. Diu que la llet no es talla mai. La llet d'ovella fou la més consumida durant l'època romana. Seguia la de cabra, i per últim, la de vaca. La d'euga i somera s'emprava amb finalitats medicinals. La llet es consumia fresca i en la preparació de dolços, galetes i sopes a base de cereals.

Com a derivat de la llet, el formatge la substituïa, especialment durant l'hivern. En les elaboracions culinàries veiem que el formatge fresc era el més emprat. Hi ha una gran presència tant dels ous com de la llet en l'elaboració de

pastissos en l'època d'Apici. Curiosament, i tal vegada a causa de la seva conservació, la nata i la mantega no eren especialment consumides a Roma. Aquesta última era emprada com a medicament i sembla que tan sols en feien ús els pobles del nord de la península ibèrica.

En el capítol de les begudes, sens dubte l'aigua era la principal. També era utilitzada en l'elaboració de begudes artificials. Però els hispanoromans consumien a més vi, cervesa i hidromel. El vi fou introduït a la península pels grecs i cartaginesos en època preromana.

Un dels vins elaborats amb altres substàncies que sembla que gaudia de més predicació era el *vina piperata* o *condita*: una fórmula senzilla consistia a afegir al vi una barreja de mel i pebre. També prenen vinagre barrejat amb aigua i suc de fruits, així com vins de magrana o codony, a causa del sucre que contenen. Per contra, sembla que la sidra no és documentada pels autors llatins.

Al contrari del romans, que consideraven la cervesa com a pròpia dels pobles bàrbars, els hispanoromans en foren uns grans consumidors, principalment els pobles de l'interior on ja era anterior a l'arribada dels romans. El seu preu era molt més baix que el del vi de les més baixa qualitat. Aquest seria el motiu pel qual Apici no en fa cap referència. A la península Itàlica era considerat el vi dels pobres.

Una beguda que va gaudir de molt prestigi entre els romans fou l'*hydromel* o *acqua mulsa*, és a dir, l'*hidromel* que preparaven amb mel i aigua de pluja bullida. Si es volia que tingués un punt més aspre es tapava l'estri amb guix i es deixava a sol i serena “*Y lo dejan hacia el nacimiento de la canícula que esté cuarenta días al sol*”. D'aquesta manera es produïa la fermentació i s'obtenia una mena de beguda alcohòlica. En canvi, com a succedani, el romans pobres prenen el *passum*, que es feia amb un raïm anomenat *apiana*, tal vegada el moscatell, que s'assecava al sol abans de la vinificació.

La matèria greixosa emprada per excel·lència a la cuina era sens dubte l'oli d'oliva. A la Bètica ja hi havia oliveres a l'arribada dels romans. Amb l'oli d'Hispania, considerat com el millor de les províncies romanes, Apici ofereix la forma de preparar l'*oleum liburnicum*, amb l'addició d'*helenium* (tal vegada la *Inula helenium* L., herba de l'ala), també una arrel que probablement era la de la xuflera, fulles fresques de llorer i sal i que era considerat el millor oli del moment. (D'aquest fet podríem deduir que els italians ja fa segles que a partir dels olis hispànics fan les seves manipulacions i el venen després com a oli de la seva producció). Entre les diferents menes d'olis que elaboraven, hi ha l'*oleum cibarium*, que segons alguns autors es feia amb olives picades o podrides i que era destinat als esclaus.

Però cal tenir en compte que l'oli consumit pels romans no tenia massa relació amb els que consumim avui dia, alguns d'una grandíssima qualitat. Se salava per tal de poder conservar la seva fluïdesa, perdia el perfum i acabava fent-se ranci a l'any.

El greix animal del porc tan sols apareix dins Apici en la confecció de les salsitxes, *lucanicae*. Aquest fet aïllat no comporta que no es fes servir dins la cuina romana, sinó que, en no formar part de l'alta cuina de l'època, era emprat per les classes més pobres, així com en aquelles zones on no hi havia oliveres. Probablement els hispanoromans també consumiren els greixos del bou, ovella o cabra on la producció ramadera era abundant. i alhora mancaven les oliveres.

Com a edulcorant tenien la mel car el sucre no fou introduït a Europa fins alguns segles més tard. Hi havia diverses menes de mel: de farigola, de marduix, d'orenga, etc. Collumela dedica diversos capítols tant a les abelles com a la mel. Aquesta formava part de l'elaboració de plats salats, com a condiment per a salses de carn, de peix i verdures i també servia per elaborar pastissos i confitar la fruita. El *mulsum* o *mulsus*, vi barrejat amb mel, ja era consumit pels celtibers.

La cuina que he descrit era la de les classes benestants, perquè els pobres devien patir mancances lluny d'aquesta cuina refinada i sofisticada. Si parlem de la condició dels esclaus, uns diuen que n'hi ha havia que menjaven el mateix que el seu amo i d'altres, opinen que rebien al dia 1 k de cereals per a moldre, peix en salaó, olives, sal, oli i vi. Aquestes quantitats variaven d'acord amb el tipus de treball de cadascú.

Si parlem de les espècies i condiments, el que tenia un significat especial era la sal, avui tan comuna però que en aquella època tenia una especial rellevància com element simbòlic entre els antics grecs i romans, com també entre els hebreus i àrabs. La sal és el símbol de l'amistat, de l'hospitalitat, perquè es comparteix, perquè el seu sabor és indestructible. Per a la seva obtenció s'evaporava l'aigua de mar sobre fusta encesa d'alzina. Apici comenta que la dita *sales conditos*, o sal aromàtica, és recomanable per a la digestió, per moure el ventre —és a dir, carminativa—, i *folium* preveu les malalties, la pesta i els refredats.

Recordem que el terme salari ve del llatí *salarium*, que és la quantitat de sal que se li donava a un treballador, particularment, als legionaris, per poder salar els aliments. Era emprada per a l'elaboració de la salmorra per a les conserves de carn, olives o del peix. També per conservar el vi i per mantenir la qualitat de l'oli.

L'escalunya és citada en dues receptes. Una és una mena de guisat d'espàtlla de porc, amb *cepan Ascalonicum aridam*, amb diversos ingredients i

al final la incorporació d'albercocs sense pinyol. (Els nostres plats “salats” amb l'afegit d'algun fruit dolç són una herència de la cuina romana?).

De la menta s'empraven les parts verdes conservades en vinagre en pots de vidre, encara que també es consumien fresques. Està molt present en les receptes apicianes. El comí, considerat per Plini com la millor de les “espècies” [sic], està ben present en Apici. Un condiment especialment preuat fou el fonoll, citat per diversos autors llatins.

Estrabó sembla l'únic autor que fa referència a l'api. El llorer no tan sols era emprat per cuinar, sinó que dins el món romà tenia un significat més ampli. Es creia que mastegar llorer mitigava la força del vi. El safrà, *crocus*, era emprat com a colorant, encara que també veiem la presència del càrtam, el *cneci flos*, *cnecon*, que trobem en una recepta per conservar els dolços amb mel.

L'anet fou emprat a Hispània per fer licors d'herbes aromàtiques i el descobrim dins diferents receptes d'Apici, especialment de carn. El ginebró, igual com avui, era emprat per condimentar qualsevol carn de caça bullida i rostida. Giralt fa referència al centcaps, que era emprat a Hispània per aromatitzar diversos plats. Seguint aquesta autora, Plini especifica que els pobladors hispànics aprofitaven molt bé les herbes del camp, elaborant una beguda aromàtica molt preuada, amb vi, mel i “cent espècies d'herbes diferents”. Giralt proposa que tindria quelcom a veure amb les nostres ratafies.

Dins la cuina hispanoromana hom creu que també s'empraven l'all, les tàperes, la celiandre, la ruda, el comí de prat, l'orenga, farigola, la sajolida, etc., per la seva abundor dins el territori. També devien fer servir el pebre ²⁶.

Marcial s'interessà pels bolets i rovellons.

“Tu menges rovellons; jo prenc els bolets que es donarien als porcs. Tu te les heus amb un rèmol; jo, amb un sard. Tu t'omples amb els carpons suculents d'una tórtora ben grassa; a mi, se'm serveix una garsa morta dins la gàbia. ¿Per què he de sopar sense tu, Pòntic, quan sopo amb tu? Sigui'm profitosa la supressió de l'espòrtula: mengem els mateixos plats” (Marcial 1959, Llibre III, epi. LX: 105).

²⁶ Apici recull la recepta d'un guisat de pollastre, on entre d'altres apareix l'expressió llatina *fasciculum porri, coriandri, satureia*. El *Diccionario Latino-español*, de Vicente García de Diego, tradueix *fasciculum* com *manejo, paquete*. També el Novísimo Valbuena (1878) tradueix com *manojito*. Per tant, podem dir que la cuina romana ja coneix el ramet d'herbes, que equival al *bouquet garni* dels francesos, aquest últim emprat fins abans de l'aprovació que va fer el TERMCAT del Full de Difusió de Neologismes nº 22, segons els termes tractats en la Sessió de Normalització de Gastronomia celebrada el 17 de desembre de 1993, a la qual, com a convidat-ponent, vaig aportar el meu granet d'arena.

Entre els animals salvatges, sembla que el porc senglar tenia importància a la cuina romana, car Marcial li dedica dos epigrames. En un d'ells, l'escriptor torna un senglar que li han regalat, pensant en la despesa que li suposaria el fet de cuinar-lo: *"Aquest senglar que devastava els glans d'Etrúria, i ja feixuc pel fruit de tantes alzines, de celebritat sols superada per la del monstre d'Etòlia, l'ha traspasat el meu amic [...] Però és que el meu cuiner va a consumir un munt enorme de pebre, i hi haurà d'afegir falern barrejat amb gàrum de la reserva secreta. Torna al teu amo, no caps en el meu foc, senglar capaç d'arruïnar-me: tinc una fam més barata"* (Marcial 1952, Llibre VII, epi. XXVII: 80).

Valoració final

Si haguéssim de resumir la cuina romana que es practicava a la península ibèrica, podríem dir a grans trets que la seva dieta es basava en el *puls* o *pulmentum*, que era gra picat al morter, convertit en farina i bullit. Pot ser considerada com una cuina amb sabors molt forts i pronunciats, en la qual els condiments jugaven un paper molt important (Apici en menciona una vintena), on el pebre era el més emprat. Aquesta circumstància era deguda, en bona part, a la manca de conservació dels aliments bàsics, com les carns i els peixos, que feia indispensables els condiments. L'ús de les espècies té una raó fàcil d'entendre i és el contacte i les relacions comercials que va mantenir Roma amb Orient. Per tant podríem dir que els seus gustos eren més aviat orientalitzants i en certa manera allunyats dels nostres gustos actuals. Aquesta forta presència de condimentació va contraposada a l'ús de productes dolços com la mel o productes amb un alt contingut en sucres, com serien les panses, figues, prunes o dàtils que fan que tot plegat doni sabors de la cuina oriental.

En un estudi comparatiu dut a terme entre la cuina romana i la cuina catalana medieval –amb el *Libre de Sent Soví* com a base–, s'arriba a la conclusió que aquella va tenir una influència directa en la nostra a causa del mateix àmbit geogràfic i unes mateixes arrels culturals.



Bibliografia d'aquest tema:

–Apicio 1990

Apicio, *L'art de cuina*, text revisat i traduït per Joan Gómez Pallarés, Barcelona, Fundació “Bernat Metge” (“Col·lecció Catalana dels Clàssics Grecs i Llatins” 264), 1990.

–Apicius 1978

Apicius, *The Roman Cookery Book. A Critical Translation of the Art of Cooking*, eds. Barbara Flower i Elisabeth Rosenbaum, London, Harrap, 1980, reimpressió de l'edició de 1978.

–Bettónica 1977

Luís Bettónica, *Noticias y anécdotas acerca de la gastronomía romana*, “Historia y Vida” (Barcelona-Madrid), extra nº 9 (1977), pp. 24-32.

–Del Re 2006

Attilio A. Del Re, *De re coquinaria*. Marco Gavio Apicio. Antología de recetas de la Roma Imperial. Edición de—. Traducción de Juana Barría. Traducción y adaptación de la introducción de Fabiola Salcedo Garcés, Alba Editorial, 2006 (Traducció de l'original: *De re coquinaria: Antologia di ricette*, Milano, 1998).

–Font 1981

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

–Giralt 1990

Olga Giralt i Esteve, *L'alimentació i la cuina hispanoromanes*, dins “Estudis d'història agrària”. Centre d'Estudis Històrics Internacionals, Universitat de Barcelona (Barcelona), nº 8 (1990), pp. 57-100.

–Gómez Pallarès 1996

Joan Gòmez Pallarès, *Apunts sobre l'alimentació al món romà*, “Cota Zero”: Revista d'Arqueologia i Ciència, (Vic), nº 12 (1996), pp. 98-104.

–Lindsay 1997

Hugh Lindsay, *Who was Apicius?*, “Symbolae Osloenses”, Norwegian Journal of Greek and Latin Studies, nº 72, Taylor & Francis (1997), pp. 144-154.

–Marcial 1949

M[arc] Valeri Marcial, *Epigramas*. Traducció de Miquel Dolç, Barcelona, Fundació Bernat Metge (“Col·lecció Catalana dels Clàssics Grecs i Llatins”); vol. 1: Llibres I-IV. Vol. 2: Llibres V-VII. Vol. 3: Llibres VIII-X. Vol. 4: Llibres XI-XII. Vol. V: Llibres XIII-XIV.

–Marcial 1959

Marco Aurelio Marcial, *Epigramas completos seguidos del “Libro de los Espectáculos”*. Traducción del latín, prólogo y notas por José Torrens Béjar, Logroño, 1959.

–Masclans 1981

Francesc Masclans [i Girvés], *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Il·lustracions d'Eugeni Sierra i Ràfols, Granollers-Barcelona, Centre Excursionista de Catalunya. Editorial Montblanc-Martin (Col. “Monografies Locals”. 24. Botànica), 1981.

–Mataix 2006

[Francisco] José Mataix [Verdú] [1941-2008] i Francisco Javier Barbancho, *Olive oil in Mediterranean food*, dins *Olive oil & health*. Edited by J.L. Quiles, M.C. Ramírez-Tortosa and P. Yaqoob, Cabi Books, 2006.

–Pabón 1986

Carmen Teresa Pabón de Acuña, *Manjares y convites en la sátira y el epigrama latinos*, Boletín del Museo e Instituto “Camón Aznar”. Publicación del Museo e Instituto de Humanidades “Camón Aznar”. Obra Social de la Caja de Ahorros de Zaragoza, Aragón y Rioja (Zaragoza), XXV (1986), pp. 27-37.

–Paniagua 2006

David Paniagua Aguilar, *El Panorama literario técnico-científico en Roma (siglos I-II d.C): “et docere et delectare”*, Salamanca, Ediciones de la Universidad de Salamanca (Col. “Acta Salmanticensia. Estudios Filológicos”, 321), 2006.

–Rocagomera 1878

Agustín Rocagomera y Salasan, Novísimo Valbuena. *Completísimo diccionario latino-español formado sobre los mejores diccionarios nacionales y extranjeros corregido y aumentado...*, Barcelona, Librería de Estéban Pujal, 1878.

Món Visigòtic



Per raons etimològiques sembla obvi que el pobles 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 vaixel·la 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 gal·la [els gals tenien fama de menjar abundosament] 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. 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 banquets són propis dels reis; els menjars són de les persones privades. El guisat (*pulmentum*) deriva el seu nom de *puls* (farinetes). El desdejuni 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 prenen 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 *annonae* 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, removent 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 afilat 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'eriçó pren el nom de l'eriçó 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 guatlles, 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 guatlles. 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 ígnia, 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; dóna 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).

Els llegums:

El nom de *legumina* (llegums) deriva de *legere* (escollir), com si diguéssim *electa* (escollides), car els antics escollien el millor. D'ells citarem les faves, les llenties, els pèsols, els cigrons i els llobins o tramussos, tots considerats com els més grats per al consum humà. La fava té una etimologia grega derivada de “menjar”; és com si fos *faga*, ja que, en grec, *phageîn* significa “menjar”. Aquest fou el primer llegum que començaren a consumir els homes. N'hi ha de dues menes: una, la comuna; l'altra, l'egipciana. La fava fresa (*fava molta*) es diu així perquè els homes la molen, la trituren i, en molturar-la, l'esmicolen. La llentia té aquest nom perquè es humida i flexible (*lenta*) o perquè s'adhereix a la terra.

En relació als arbres:

El llorer deriva el seu nom del vocable *laus* (alabança), car amb llorer es coronava, entremig de lloances, el cap del vencedor. Entre els antics es denominava *laudea*... Aquest arbre, els grecs l'anomenaven *daphné* perquè mai perd la seva verdor. La gent creu que és l'únic arbre que resisteix els llamps. Els grecs anomenen així a la poma *malum*, perquè el seu fruit és el més rodó de tots els que existeixen... El codony, *mala cydonia* va agafar la seva denominació de la ciutat de Cydonia, a l'illa de Creta. D'aquest fruit es confecciona el “dolç de codonyat”.

També amb ell es fa un vi amb el qual s'enganyen les apetències dels que estan abatuts, car pel seu aspecte, gust i olor dóna la sensació que es tracta d'un vi vell. El *mallomellum* és anomenat així per la seva dolçor, perquè aquest fruit té el sabor de la mel; o potser perquè es conserva amb mel.

El metges diuen que les magranes no són un aliment nutritiu per al nostre cos i opinen que s'han d'emprar més com a medicina que no pas com a aliment. Els fruits del llimoner (*medica arbor*) són un antídot contra les metzines. Aquest arbre està ple de fruits pràcticament tot l'any, encara que part d'ells estan madurs, part estan agres, i d'altres es troben en flor, circumstància que es dóna rarament en altres arbres. Aquesta observació i informació d'Isidor són correctes i és molt possible que tinguin una transmissió via ocular, atès que el llimoner és una planta present dins la flora conreada de la Península.



Patena visigòtica

També hi ha la *coccymela* (pruna) a la que els llatins anomenen *prunus* degut al seu color. És l'única fruita que el seu fruit està comprovat que té propietats curatives per a l'estómac, car les altres espècies, segons diuen, són perjudicials. *Ficus* (figuera) és una paraula llatina derivada de *fecunditas*. Antigament els atletes s'alimentaven de figues, però això es feia abans que Pitàgores els induís a menjar carn, un aliment més consistent. Existeix la creença que, quan els ancians mengen amb freqüència figues, les seves arrugues acaben desapareixent... El noguer (*nux*) es diu així perquè la seva ombra o les gotes que destil·len les seves fulles són nocius (*nocere*) per als arbres que es troben prop d'ell... La virtut del seu fruit és tan poderosa que, introduït entre una menja sospitosa a base d'herbes o de fongs, elimina tot el que de verinós hi pugui haver. *Amygdala* és una denominació grega; el seu nom llatí es *nux longa* (ametlla)".

"Els avellaners es denominen així per Abellano, ciutat de la Campània, on són abundants. Els llatins apliquen a la castanya un nom derivat del grec. L'alzina (*ilex*) deriva el seu nom de *electus* (escollit), car el fruit d'aquest arbre fou el primer que els homes escolliren per a la seva manutenció". (Més que escollir, hauríem de parlar de necessitat). El faig i la carrasca (fruits dolços) són arbres que produeixen aglans; existeix l'opinió que reberen aquests noms perquè a l'antiguitat els homes s'alimentaren del seu fruit, el consumiren com una menja i l'utilitzaren com a manteniment. Així, *aesculus*, "carrasca", deriva d'*esca* (menjar); el mateix que *fagus* (faig) té el seu origen grec, car "menjar" en grec es diu *phageîn*.

El festuc (*pistacia*) es diu així perquè la seva escorça exhala una olor a nard pur (*pisticus*). "L'ullastre (olivera borda) (*oleaster*) té aquest nom perquè les seves fulles, encara que més estretes, s'assemblen a les de l'olivera. És un arbre estèril i silvestre, amargant i improductiu. [Errada evident d'Isidor]. Si se li empelta una branca d'olivera, canvia la força de les arrels. L'olivera (oliva) els grecs li diuen *élation*, d'on va derivar el terme llatí oliva. A l'arbre, se'l denomina

olea, al fruit, oliva i el seu suc, *oleum*. Aquest arbre és l'emblema de la pau i el seu fruit rep diferents noms.

Pel que fa als arbres aromàtics.

S'aplica el nom d'aroma a tot producte d'olor fragrant que ens envien de l'Índia, Aràbia o altres regions. (Cal tenir en compte que, en l'època d'Isidor, des de la vessant occidental no es coneixien amb exactitud ni l'origen de les espècies ni la mena d'arbres que les subministraven). Sembla que la denominació d'aromes té el seu origen en el fet que són elements apropiats per ofrenar en els altars (*ara*) en les invocacions religioses; o que és un fet provat que es confonen i es barregen en l'aire (*aer*). Perquè ¿quina altra cosa és l'olor sinó l'aire impregnat?... L'arbre del pebre (*piper*) neix a l'Índia, al costat de la muntanya caucàsica que dona l'espatlla al sol. Les seves fulles s'assemblen a les del ginebre. Els boscos d'aquests arbres estan custodiats per serps. Però els habitants de la regió, quan veuen que estan madurs, els calen foc, i les serps fugen. A causa de les flames el pebre es torna negre, quan per naturalesa és blanc. Els seus fruits són diversos: el que encara no està madur se l'anomena "pebre llarg"; el que no s'ha vist afectat pel foc, "pebre blanc"; i el que presenta la pell rugosa i de mal aspecte, pren la calor del foc, el seu color i el seu nom. El pebre és lleuger quan és antic; en canvi, si pesa, és nou. S'ha d'evitar l'engany dels mercaders, que acostumen a espargir litargiri o plom per damunt del pebre molt vell, després de mullar-lo, amb la finalitat que guany pes.

El pebrer és un arbust trepador més que no pas un arbre i tota la descripció que en fa Isidor respon simplement a la creença del moment. Referent al pebre llarg, cal dir que no és el *Piper nigrum*, sinó un pebre denominat *Piper longum*, emprat a l'Edat Mitjana a Europa, segons podem comprovar als receptaris.

El *cinamom* (canyeller) es diu així perquè la seva escorça, a manera de canya, és rodona i esvelta. Es produeix a les regions de l'Índia i d'Etiòpia. És de poc ramatge, de dos colzes d'alçada, color negrós o cendrós i branques molt primes. Quan el seu tronc assoleix massa gruix, la seva qualitat és mínima; en canvi, com més prim, més preuat és. Quan es trenca, deixa escapar una mena de nuvolosa o de pols. L'*amom* (cardamom) es diu així perquè recorda la canyella. Es cria a Síria i Armènia [lloc evidentment tan sols de pas]. El seu ramatge té forma de raïm i duu llavors... Té un olor agradable, que fa dolç el somni. La canyella es cultiva a l'Aràbia²⁷.

²⁷ Aquesta última canyella es refereix a la de la Xina, *Cinnamomum cassia*, que té propietats organolèptiques semblants, però sense tradició a Occident. Per cert, d'un temps ençà he constatat que, tant en els envasos domèstics com en els pots d'1 quilo que es troben al mercat de la "nostra" canyella, sovint

Herbes aromàtiques o comunes:

El *folium* (fulla) es diu així perquè es troba flotant a les costes de l'Índia, desproveïda de qualsevol arrel. Els indis l'assequen i emmagatzemen travessant-lo amb un fil. Es diu que és una herba del paradís i que el seu sabor recorda el del nard²⁸.

El nard és una planta que té aspecte d'espiga, i per això els grecs l'anomenaren *nardóstachys*. N'hi ha una espècie coneguda com "índica" i una altra com "síria"; i això no és perquè neixi allí, sinó perquè la muntanya en què creix està orientada, per un costat, cap a l'Índia, i per l'altre, cap a Síria. L'"índica" és multiforme, però la més preuada és la de Síria; lleugera, groguenca, frondosa, dotada d'una espiga petita, molt olorosa, semblant a la jonça²⁹.

El safrà (*crocus*) rep aquest nom de la ciutat de Cilícia que es diu Coricio. És cert que neix també en altres llocs, però cap té la qualitat del de Cilícia. El de qualitat més excel·lent és el recent brollat, de bona olor, poc blanquinós, allargat, complet i no fragmentat, agradable que s'inspira, que taca la mà quan s'agafa i és lleument acre³⁰.

hi ha escorces d'aquesta altra canyella, i, per tant, si més no, hauríem de considerar-ho com una mena d'enganyifa. No conec ningú que hagi "anunciat" –no parlem de denúncia-, aquesta anomalia o picaresca emprada per més d'una envasadora. A més resulta estrany que Isidor, tant pel que fa a les canyelles com al cardamom, no parli de les seves qualitats culinàries.

²⁸ Aquesta és una de les plantes no identificades pels lingüistes. Una hipòtesi que proposo és que es tractaria de la fulla d'una lauràcia, és a dir, parenta del nostre llorer i del canyeller, i podria ser, concretament, el *Cinnamomum tamala* (Buch.Ham), Nees et Eberm. Ho penso perquè la fulla del *C. tamala* és emprada molt comunament a l'Índia com a espècie, semblant a l'ús del nostre llorer comú. Al Nepal també fan servir l'escorça com si es tractés de la nostra canyella.

²⁹ Isidor tan sols coneixia aquesta planta per transmissió escrita, però no la va veure mai. La part emprada tant per a finalitats medicinals com culinàries és el rizoma, que està provist de filaments semblants a pèls. El seu color no és groguenc, sinó d'un marró fosc. Per a una informació més precisa vegeu el capítol: ALANDALÚS, nota (4).

³⁰ Avui per avui encara és una incògnita la introducció del safrà a la Península Ibèrica. Isidor no soluciona cap dubte. Sembla clarament que expliqui, d'una manera extractada, l'opinió del metge grec Dioscòrides, dins la seva obra *La Matèria mèdica*, la qual devia conèixer bé. Això sí, podem afirmar que la safranera era una planta conreada al territori peninsular com a mínim ja al segle X. El lector interessat en la història del safrà dins la Península Ibèrica, sobretot en els primers temps i l'Edat Mitjana, pot consultar el meu treball inèdit (Garcia i Fortuny 1988). *Capítol II. El safrà: Estudi monogràfic*, 56-148, on s'inclou un llistat bibliogràfic de 322 fitxes. El Departament de Cultura Popular de la Generalitat de Catalunya, entitat que va

“El nom grec de la farigola és *epithymum*, que en llatí significa “flor de la farigola”, atès que “flor” en grec, es diu *thymon*. És una flor semblant a la sajolida. Aquesta (*satureia*) és càlida i quasi ardent. Hom creu que se li va donar aquest nom perquè inclina a la lascívia... El serpoll (*herpyllos*) es coneix entre nosaltres com *serpillus*, perquè les seves arrels serpentegen a llarga distància”. Però Isidor no recull cap ús culinari, com per exemple, el *Thymus serpyllum* L., el nostre serpol, serpoll, serfull, timó negre, i al Montseny, salsa de pastor, planta de la qual vaig tenir l'oportunitat de gaudir d'un exemplar gràcies al bons oficis de Nicolàs Salinas, que va posar-se en contacte amb el senyor Àngel Amargant Paituvi³¹.

L'orenga es diu en llatí colena, perquè, barrejada amb el vi, li dóna color.

Els llatins designen el romaní amb el nom d'“herba de la salut”, pels seus efectes.

De les hortalisses, n'escullo les següents:

L'hort (*hortus*) rep aquest nom perquè en ell sempre neix (*oriri*) quelcom. I és que, mentre que en qualsevol terra solament es dóna una producció a l'any, l'hort mai roman sense fruit. L'hortalissa (*olus*) deriva la seva denominació del verb *alere* (alimentar), perquè els homes inicialment es van alimentar amb hortalisses abans de servir-se dels cereals i de la carn. Efectivament, tan sols s'alimentaven de les fruites dels arbres i de les hortalisses, de la mateixa manera que els animals se sustenten d'herbes. El nom de *caulis* designa genèricament la tija del mig de les herbes i de les hortalisses. Vulgarment se les denomina *thyrsus* (tronxo), perquè s'alcen de la terra. A partir d'aquí va derivar l'aplicació particular de *caulis* (col) a una espècie determinada d'hortalisses... La pastanaga va assumir el nom de *pastinaca* perquè la seva arrel és un aliment (*pastus*) fonamental per a l'home. Té una olor agradable i és una menja delitosa. La mostassa es denomina així perquè les seves fulles s'assemblen als naps. Els grecs coneixien com a rave el que els llatins anomenen arrel (*radix*), perquè està tot enterrat, mentre que les altres hortalisses emergeixen més del sol. En el menjar és un antídoto contra els verins. Ara bé, els raves, les nous, els tramussos, la llimona i l'api són efectius contra el verins futurs, no contra els que ja s'han ingerit. Per això, entre els gots antics, se solien servir a la taula aquests productes abans de començar a menjar.

concedir-me una beca, -prou minsa, val a dir-ho!-, disposa d'un exemplar al qual potser, de tant en tant, treuen la pols...

³¹ És el nostre petit, si es vol, però sincer agraïment envers aquesta persona per la seva gentilesa.

L'enciam (*lactuca*) va rebre aquest nom perquè destaca per l'abundància de llet (*lac, lactis*); o bé perquè augmenta la llet de les dones que estan alletant. En els homes disminueix els desitjos sexuals. La ceba (*cepa*) es diu així perquè no és més que cap (*caput*). *Ascalonia* (escalunya) és una denominació derivada de la ciutat de Palestina que es diu Ascalón, d'on es va portar per primera vegada. L'all es diu *alium* perquè fa olor (*olere*). El porro presenta dues espècies: una amb cap i una altra seccionada. L'espècie seccionada és més petita que la que té cap. La bleda és, entre nosaltres, una mena d'hortalissa... El bled és una mena d'hortalissa de sabor insípid, com si diguéssim, una bleda de baixa qualitat. Els cogombres (*cucumeres*) es diuen així perquè són normalment amargants. Asseguren que s'obtenen dolços quan les seves llavors s'han submergit en llet endolcida amb mel...Els fongs (*fungi*) es diuen així perquè, quan estan secs, es cremen amb facilitat i *phôs* significa "foc". Altres afirmen que s'anomenen *fungi* perquè hi ha espècies que causen la mort; d'aquí derivaria, a la vegada, la veu defuncti, "difunts". La tòfona (*tuber*) provoca un petit aixecament (*tumor*) de terra. Per aquesta raó se li va posar aquest nom. L'espàrrec es diu així perquè la tija de la que neix és espinosa i aspra. Sembla ser que el nom de la tàpera (*capparis*) és d'origen grec. L'agrella consumida en el menjar conforta l'estómac i aplaca la concupiscència. Col arissada, *eruca*, és com si es digués *uruca* (cremadora), perquè té unes propietats abrasadores i, consumida freqüentment en els àpats, inflama el desig sexual. N'hi ha dues espècies, de les quals una és d'ús habitual i l'altra silvestre i de sabor molt amargant. Les dues estimulen la gana venèria.

L'api rep aquest nom perquè antigament es coronava amb ell l'*apex*, el cap dels triomfadors. A aquesta espècie pertanyen el *petroselinum*, el *hipoposelinum* i el *oleoselinon*. El *petroselinon* (julivert) es denomina així per la semblança amb l'api, i perquè neix en pedregams i abruptes muntanyes. Per això podríem anomenar-lo *petrapium*; *sélinon* és el nom grec de l'api. El macedònic és el millor i més preuat; té un gust suau i una olor aromàtica. L'api cavallar és anomenat així per ser dur i agre. De fet, el macedònic i el cavallar són el mateix. Aquest planta és l'*hipoposelinum*, esmentat abans.

Els llatins donen al fonoll el nom de *feniculum* perquè el suc de la seva tija o de la seva arrel aguditza la vista. L'anís es enormement ardorós i diürètic. El celiandre va prendre el seu nom del grec. La seva llavor, dissolta amb vi dolç, excita la sexualitat; si es consumeix en excés, provoca la bogeria. Es diu també que la ingestió de celiandre verd torna canosos els cabells.

La ruda és una planta molt ardorosa. N'hi ha una espècie silvestre, de sabor força amarg. Però aquesta i la conreada són molt ardoroses. La menta presenta

sis espècies diferents.

Isidor també fa altres citacions, de l'anet, el comí, el cerfull, la sàlvia, etc., però no en fa cap descripció.

Com veiem, doncs, Isidor aporta molt poques dades sobre l'alimentació.

Però, a banda de la documentació d'aquest autor, a l'Espanya visigòtica també tenim els escrits de dues personalitats cabdals dins del temps i de la zona aquí estudiada. Ens referim a les regles monàstiques de Sant Leandre, germà d'Isidor, Sant Fructuós i del propi Sant Isidor (Leandro 1971).

A tall de conclusió podríem dir que el cristianisme va triomfar amb la conversió del rei visigot Recared, el qual va arrossegar tota la noblesa a la nova religió. Així els monestirs es transformaren en centres de la cultura i el saber de l'època. S'hi instal·laren grans cuines i en els seus refectoris es rendia culte a la bona taula. En les biblioteques dels frares es guardaven els millors llibres de cuina així com els vells receptaris, manuscrits en pergamí en què estaven anotades les minuts per les quals havien de regir-se els Ordes en les diverses èpoques de l'any (Martínez Llopis 1995: 98).



Durant l'Alta Edat Mitjana la noblesa visigòtica va gaudir dels millors aliments i del gust per la bona cuina.

Bibliografia d'aquest tema:

–André 1981

Jacques André, *L'alimentación et la cuisine a Rome*. Nouvelle édition par —, Paris, Les Belles Lettres, (Col. "Collection d'Études Anciennes"), 1981.

–Font 1981

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

–Garcia i Fortuny 1986

Josep Garcia i Fortuny, *Estudi de la condimentació als Països Catalans en l'Edat Mitjana*, Treball d'Investigació becat pel Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, 1986.

–Isidoro 1982

Isidoro de Sevilla, sant. [ca. 560-636], *Etimologías*. Texto latino, versión española y notas por José Oroz Reta y Manuel-A Marcos Casquero. Introducción general por Manuel Díaz y Díaz, Madrid, "Biblioteca de Autores Cristianos" nos. 433-434, 1982-1983.

–Leandro 1971

San Leandro, San Isidoro, San Fructuoso, *Reglas monásticas de la España visigótica. Los tres libros de las Sentencias*. Introducciones, versión y notas de Julio Campos Ruiz, Ismael Roca Meliá, Madrid, Editorial Católica (Col. "Biblioteca de autores cristianos", 321, "Santos padres españoles", 2), 1971.

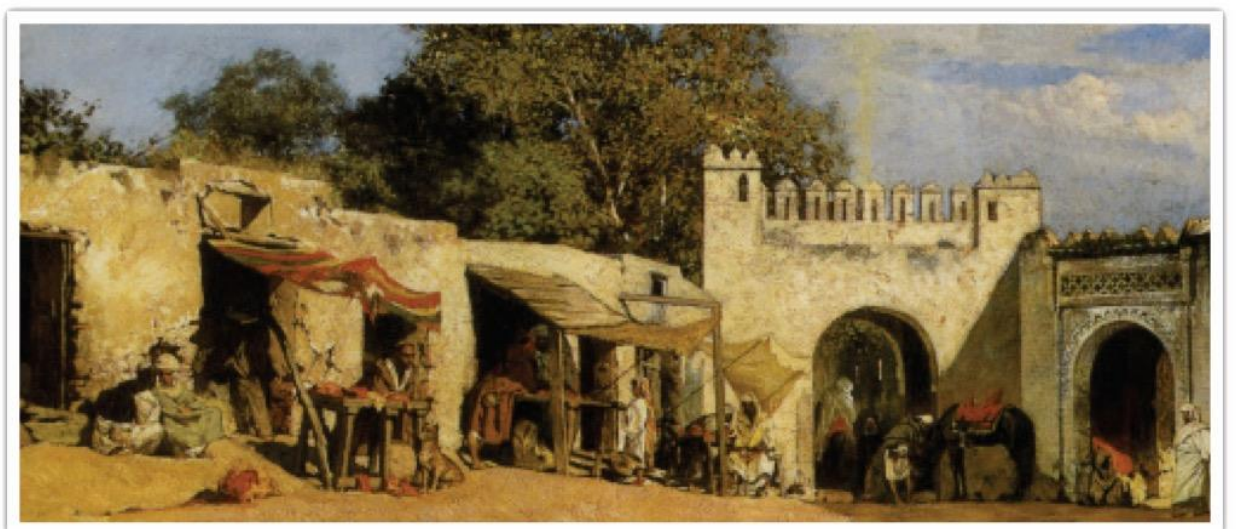
–Martínez Llopis 1995

Manuel Martínez Llopis [1908-2000], *Historia de la gastronomía española*, Huesca, coedición del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Ediciones La Val de Onsera, 1995.

–Sidoni 1997

Sidoni Apollinar, *Lletres*. vol I (Llibres I-III). Introducció, text revisat i traducció de Joan Bellés, Barcelona, Fundació Bernat Metge, nº 302, Editorial Alpha, 1997.

Alandalús



– L'extraordinària aportació del món andalusí, captador de “cervells” amb denominació d'origen. Ziryàb 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 qaysaríyyes.
- La cuinera s’instal·la 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 nafra³².

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

³² “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)

l'imperi àrab era acollit amb admiració a Alandalús³³.

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 andalusíns 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 la dels savis més il·lustres, poetes o militars. No en va ser 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 una 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

³³ Abd ar-Rah'màn II escriu a Ziryàb, invitant-lo a establir-se a la cort cordovesa. Ziryàb s'instal·la, 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).

prohibició corànica).

El citat Ibn 'Abd ar-Ra'úf, 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 ens 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, on 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 Alandalús hi havia un vertader codi de la bona taula, perquè un àpat ben disposat 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 fogonets 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 (*tabbājīn fī walīma*).

Aquestes dues “categories professionals” també es troben en terres andalusines. Ja en tenim testimoni dins el tractat de *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 offici: 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 *qaysariyyes*

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 de *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. L'olor 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 es refereix a cases situades fora del soc, on estarien agrupats els cuiners), ni en llocs amagats. Ben al contrari, hauran de fer-ho en tendes emblanquinades i enrajolades per poder fregar-les en qualsevol moment. Faran les preparacions a la llum del dia i en llocs on no quedin amagats, amb la finalitat que l’alamí que se’ls ha anomenat pugui presenciar com netegen les carns, les posen a les olles i al foc després d’haver-les condimentat amb les espècies i altres ingredients necessaris per poder guisar-les”*. Els cuiners, donç, estaven ben controlats.

Sobre les aptituds i defectes del cuiner: *“Els cuiners es diferencien molt. N’hi ha de moviments ràpids, molta activitat i aficionats a les presses. Altres acceleren la cocció en col·locar la carn en aigua que bull molt fortament, remenant-la amb una fusta de figuera silvestre³⁴. “En qualsevol cas i mentre està el cuiner preparant el menjar, abans de posar-lo al foc tindrà un aprenent movent un ventall per espantar les mosques i evitar que caiguin dins les olles”*.

As-Saqatí detalla a més a més algunes mesures de precaució sociosanitària: *“Aquestes [les cassoles] es duren ja especiades, alineant-se a un costat i tapant-se amb un drap net, fins que arribi el moment de la seva cocció. És un deure del mostassaf obligar-los que els seus llocs de treball estiguin a la vista perquè cap de les manipulacions quedi oculta al públic. Presentaran les carns i la cacera a l’alamí que se’ls ha nomenat, perquè els pugui examinar...”*

La cuinera s’instal·la al mercat. Per què?

També les cuineres tenen un lloc destacat dins del soc, i aquí sí que cal fer un èmfasi especial perquè possiblement sigui la primera i única vegada que es parla de la dona en el món andalusí. Segons les precisions d’As-Saqatí, per poder saber les qualitats d’una cuinera cal fer-li una prova amb una elaboració anomenada *isfidabàya* o *asfidabày*, que consisteix en una variant de la *tafayà*. *“La tafayà blanca simple anomenada “isfidabàya” és un plat de moderat aliment, acomodat als estómacs dèbils, productor alabat de sang, bo per als sans i els prims; és matèria i*

³⁴ L’ús d’aquest pal sembla que no era casual, car Dioscòrides explica: *“Cocidos los ramos de higuera con carne de vaca, hacen que se cueza más presto”* (Font 1981: 123). No he trobat la raó científica d’aquesta pràctica.

base de totes les classes de cocció”.

En els receptaris andalusins en trobem diverses elaboracions. La *tafàyà* verda, en síntesi, es tracta d'una mena de brou de xai, perfumat amb celiandre sec, suc de ceba triturada al morter, oli d'oliva, a més de la incorporació de mandonguilles, també de carn de xai neta de nervis i tendrums, amanida amb oli, pebre, canyella, suc de ceba, sal, ou, bledes, etc. Ibn Razín inclou una recepta de *tafàyà* verda en què les mandonguilles van amanides amb canyella, gingebre, pebre i espicnard³⁵, així com una picada d'ametlles. Quasi bé totes les *tafàyà* tenen el denominador comú de l'ús del celiandre, sec o verd. A més a més, la cuinera havia de ser treballadora i diligent en la confecció d'embotits, rostits, guisats i dolços. Llavors era ja el *súmmum* de la professió. Sens dubte as-Saqatí demanava uns coneixements molt alts; en termes actuals el que en diríem un currículum de primera.

“Paletoque”, paradigma de la indumentària culinària

Els tractats del mostassà també inclouen dades sobre l'obligatorietat de la indumentària que els professionals de la cuina havien de dur. As-Saqatí diu: “*Que convé obligar els operaris que preparin aliments que no facin pa “aletrís” ni cuinin si no duen el “paletoque”, que eixuga la suor*”³⁶. Aquesta peça de roba seria l'equivalent o antecessora de la “chaquetilla” emprada actualment a la cuina.

³⁵ Espècia molt emprada en la cuina andalusí que avui és la completa desconeguda dins la cuina, almenys l'occidental. Científicament és coneguda com *Nardostachys Jatamansi* De Candolle i en el món andalusí se la coneixia com *sumbul* o *sumbúl* -espiga- però en realitat es tracta d'un rizoma, i això demostra que els mercaders àrabs medievals desconeixien la planta. La trobem citada a “la Bíblia”, en el *Càntic dels Càntics*, atribuït a Salomó: “*Nard i safrà; canya aromàtica i cinnamom [canyella], amb tota mena d'arbres d'encens, amb mirra i àloes, amb totes les essències balsàmiques*”. Avui dia la seva producció va destinada als EEUU d'Amèrica del Nord per elaborar perfums. Afortunadament dispo de un exemplar d'aquesta espècie gràcies a l'amabilitat del bon amic, Sr. Lluís Belví del Río, cònsol honorari del Nepal, que ja fa uns anys, en un dels seus viatges a aquest país, va portar-ne dos exemplars procedents del Departament de Plantes Medicinals de la Universitat de Katmandú. L'altre exemplar està dipositat a l'Institut Botànic de Barcelona amb la finalitat que l'interessat en les plantes condimentàries pugui gaudir-ne.

³⁶ “Tasmír”= *paletoque*, *género de capotilla de 2 haldas como escapulario, largo hasta las rodillas y sin mangas; fue traje que parece usaron mucho los molineros y así mismo los turcos*. El paletoque està molt present a la literatura medieval castellana.



*Nicolau Maquiavel (1469-1527)
lluïnt un paletot sense mànigues.*

La preCatalunya islamitzada (713-1153)

Així com Alandalús ha estat estudiat a bastament, en canvi, pel que fa al territori que avui anomenem Catalunya, si exceptuem els treballs del mestre arabista que fou el Dr. Josep M. Millàs i Vallicrosa, fins fa ben poc la bibliografia era, malauradament, escassa. Cal no oblidar que, la història, l'escriuen sempre els vencedors. Sobre aquest fet, Jaume Balmes ja va escriure una bona i acurada observació ³⁷. Ha estat la Dra. Dolors Bramon i Planas qui ha reprès els estudis del mestre Millàs.

Dins la gastronomia, el lèxic del llegat andalusí no queda curt. Són molts els mots que fem servir a diari i que tenen un origen àrab: *ababol, aladroc, alasfor, alatxa, albercoc, albergínia, alfàbrega, almadroc, almívar, arrop, atzebib, carxofa, cubeba, cúrcuma, cuscussó, endívia, escabetx, estragó, festuc, fideu, galangal, garrofa, llimona, marduix, massapà, matafaluga, naronja, safrà, síndria, sucre, sumac, taronja, xarop, xirivia, etc.*, i potser algun altre més.

³⁷ “¿Qué seria de la verdad a los ojos de las generaciones venideras, si por ejemplo la historia de las luchas entre dos naciones modernas, quedase únicamente escrita por los autores de uno de las dos rivales? Y esto, sin embargo, lo han publicado los unos en presencia de los otros, corrigiéndose y desmintiéndose recíprocamente, y los acontecimientos se verifican en épocas que abundan ya de medios de comunicación, y en que era mucho más difícil sostener falsedades de bulto. ¿Qué será pues viéndose las narraciones por un conducto solo, y tan sospechosos, por interesado, y tratándose de tiempos tan distantes, de comunicaciones tan escasas, y en que no se conocían los medios de publicidad que han disfrutado los modernos?” (Balmes 1846: 94).

Segons az-Zuhrí (segle XII), a Tortosa es feien uns dolços que rebien el nom de *judàb*. Aquesta tradició andalusina per via domèstica ha perdurat fins avui. Així per exemple, a la Terra Alta, la Ribera de l'Ebre i el Priorat trobem els coneguts *cócs*. Cal remarcar que també trobem aquests pastissos a les terres de Ponent, i la seva elaboració substancialment coincideix amb les zones frontereres que un dia foren musulmanes, és a dir, *“Potser permeten distingir la cuina pròpia de la Catalunya Nova en relació a la de la Catalunya Vella”*. Un dels trets característics d'aquests *cócs* és que generalment estan elaborats amb les anomenades *comínies* –comí de prat, celiandre i matafaluga– condiments que podem trobar en moltes de les receptes de la cuina hispanoandalusina. Ja fa uns anys que vaig tenir oportunitat de deixar-ne constància (Garcia i Fortuny 1987).

Entre els nombrosos personatges que van destacar en el territori català de la dita Frontera Superior, coneguda com at-Tagr al-À'là, sens dubte el més prestigiós va ser Abú Bakr Muh'àmmad ibn al-Ualíd ibn Hàlaf at-Turtuixí al-Fihrí, nat a Tortosa l'any 451 h (1059) i mort a Alexandria l'any 520 (1126), conegut amb el sobrenom d'Ibn Abí Ràndaqa, que va escriure la famosa obra *Làmpada dels prínceps*.

Ibn Abí Ràndaqa també s'interessà per la gastronomia, ja que va escriure la *Risàla fí tahrím al-jubún ar-rûmí; wa-Kitàb tahrím al-ginà' wa-s-samà'* (Epístola sobre la prohibició del formatge cristià i llibre de la prohibició del cant i l'audició), de la qual, de moment, tan sols conec una edició en àrab publicada l'any 1997 (Abu Bakr 1997).

La cuina de qualitat a la cort de Bagdad

Dels manuscrits del món islàmic oriental mencionats pels especialistes, segons les meves notícies, tan sols n'han estat editats dos. Primerament en àrab i posteriorment traduït a l'anglès un llibre de cuina iraquiana, escrit a Mosul l'any 1226 per Muhàmmad ibn al-Hasan ibn Muhàmmad ibn al-Karím al-Kàtib al-Bagdadí. L'altra obra, *Kitàb al-Tabíj* [Llibre de l'art culinari], fou escrita al segle X per Ibn Sayyàr al-Warràq.

El primer esmentat comença així: *“Els plaers de la vida poden ser dividits de sis maneres: l'alimentació, el veure, el vestir, el sexe, l'olfacció i l'oïda. El més noble, sens dubte, és el plaer de l'alimentació, atès que el menjar implica el manteniment del cos i significa la manera de preservar la vida. L'ésser humà no pot gaudir de cap altre plaer si no té una bona salut, per a la qual cosa és fonamental una alimentació salutífera”*.

Més endavant justifica el perquè de la seva escriptura: *“Els homes discrepen en les seves classes referents als plaers que hem esmentat. Alguns d’ells prefereixen els aliments per damunt de la resta. I altres prefereixen d’altres, tals com roba, beguda, sexe i música. Jo sóc dels que prefereixen el plaer de menjar per damunt de qualsevol d’altre. En l’elaboració dels àpats he seguit amb aquests sabors, condiments, peix, judàbs i dolços els quals jo també prefereixo. He procurat brevetat i una forma succinta més que prolixitat i allargament. I prego que Déu em doni ajuda i en garanteixi l’èxit”*.

Encara que estem parlant del segle XIII, sens dubte algunes de les elaboracions aportades per al-Bagdadí no serien desconegudes de l’esmentat Ziryàb i tot fa pensar que les devia introduir a l’emirat de Còrdova. En termes semblants, però corregits i augmentats, definia la gastronomia el polifacètic i malauradament desaparegut Joan Perucho:

“Tots els éssers vivents de la creació es veuen fatalment necessitats a alimentar-se. L’home no és diferent, en aquest sentit, dels animals: per subsistir ha de menjar: ara bé, té una gran capacitat per sublimar les necessitats i ennobleix tot el que toca. Naturalment, hi ha moltes excepcions, però totes elles confirmen la regla. Aquest procés de sublimar coses i sentits és la civilització, flor encantada i meravellosa, guanyada a pols dia a dia, i que qualsevol cosa pot fer-la malbé. Hi ha un instint de regressió en l’home, que esclata desgraciadament de tant en tant, i que la civilització i la cultura esmenen fatigosament. Però al costat d’aquest instint n’hi ha un altre: el de transformar en bellesa tot l’humà. Els sentits han estat sublimats, i la vista, l’oïda, el tacte i el gust han creat categories de bellesa. Així doncs, han nascut la poesia, la música, la pintura, l’escultura. Així va néixer, també, la gastronomia” (Perucho 1998: 18).

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



Gerra d'època califal

En el manuscrit oriental, escrit al segle X (*Llibre de cuina i sanejament de la higiene i ingredients*), l'autor puntualitza: *"He escrit aquest llibre en el qual voldria reunir les classes dels aliments elaborats per als califes i senyors"* (Perry 1981: 9).

En l'àmbit de la gastronomia, el món àraboriental estava avançat en relació no tan sols a Alandalús sinó també a l'àmbit cristià.

Del segle XIII, en la zona almohade i, per tant andalusina, es conserva un manuscrit anònim. L'any 1966 l'arabista Ambrosio Huici Miranda en va fer l'edició, per bé que no podia considerar-se la definitiva ja que hi havia errors d'identificació, sobretot pel que fa als condiments. És un receptari que recull més de cinc-centes receptes de diversos orígens, a més de xarops, preparats medicinals i un bon nombre de consells alimentaris, higiènics, sobre els estris de cuina i del servei de taula, entre d'altres.

Sobre aquestes últimes qüestions l'autor dona les següents indicacions i consells:

"Els costums que segueixen molts pobles en els seus llocs. Parlant de l'ordre que convé a l'ofici de la medicina, aquest és l'ordre de cuinar en les seves diferents maneres [...]. El divideixo de tres maneres, segons l'ordenaren els perits i dic que el primer, per la qual cosa s'ha de començar l'art culinari, és la cura que han de tenir a lliurar-lo de la brutícia i la putrefacció i a netejar els estris emprats per a aquesta finalitat, en netejar la cuina. Molta gent diu que el millor dels aliments és el que no veuen els ulls". Una observació intel·ligent. Seria l'equivalent al que diuen en castellà: "Ojos que no ven corazón que no siente". Però segueix negant aquest concepte: *"I això no és així, sinó que els millors dels aliments són aquells que ha observat el paladar i ha vist l'ull i s'ha assegurat la persona, i s'ha confiat al conèixer la veritat, quan es fa: perquè el que treballa de cuinar, després d'haver acabat la seva tasca, no pensa ni es preocupa com ha estat, perquè calcula que al cap i a la fi el que es vol d'ell és*

la rapidesa en acabar i anar-se'n, però té qualitats i coses que no convé recordar, sobre la seva poca cura i la seva mala presentació i com cal vigilar-lo i mirar per això... Aquestes condicions són les que han mogut molts Califes i Reis a manar que es cuini en la seva presència i fins i tot alguns d'ells els ha mogut la necessitat de cuinar per ells mateixos el que mengen fins preparar la cuina i escriure molts llibres” (Huici 1967: 84-85).

Quan parla de Califes i Reis es refereix a la cort de Bagdad. Semblaria inversemblant que un Califa escrigués de pròpia mà un llibre de cuina. Podríem pensar que tenien “negres” —els que escriuen per als altres quedant en l’anonimat—, al seu servei tal com succeeix encara actualment. Em remeto al que ens explica amb prou precisió un dels millors investigadors actuals de l’alimentació medieval:

“La literatura culinària antiga és, doncs, l’obra de gurmets, d’aficionats il·lustrats, per als quals el límit és borrós entre la descripció tècnica dels procediments i el discurs gastronòmic, fins i tot lexicogràfic, agronòmic o dietètic. Es troben exactament els mateixos trets al món musulmà. Els primers llibres de cuina escrits en àrab són en efecte procedents dels mitjans de la cort abbassida que, probablement sota la influència sassànida, consideren l’art culinari com un element fonamental de la cultura d’un home refinat. Dins l’abundant literatura culinària àrab, no hi ha doncs cap rastre, entre el segle X i el XV, de cuiners-autors. Com és, doncs, que els seus col·legues occidentals van prendre la ploma? Aquí cal tenir en consideració alhora les raons que els van empènyer a escriure i les que els van permetre d’escriure, perquè és veritat que res no semblava preparar-los per a aquest paper” (Lauriou 1977: 226).

L’altre tractat de cuina ja fou tema de la tesi de doctorat del Dr. Fernando de la Granja Santamaría, que va publicar-ne un resum l’any 1960 amb el suggeridor títol: *Relieves de la mesa sobre las manjares y guisos*. Posteriorment Muhàmmad ibn Xakrún va fer-ne una edició publicada a Rabat el 1981³⁸ i n’hi ha una altra apareguda a Beirut. Afortunadament, avui disposem d’una traducció castellana gràcies a la Dra. Manuela Marín Niño, possiblement la investigadora que últimament ha treballat més rigorosament l’alimentació en el món andalusí. Marín li ha donat un títol definitiu: *Relieves de la mesa, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Els títols dels tractats de cuina dins del món

38

De l’edició àrab de Bencheckroun, val la pena citar l’opinió dura i crítica que en tenia Grewe: “*En qualsevol cas, aquesta edició és plena d’errors tipogràfics: hi són afegides freqüentment paraules amb faltes d’ortografia; línies i paràgrafs són desplaçats. Així és que aquesta edició és completament inaprofitable per a un estudi crític de la cuina hispanoàrab*” (Grewe 1992: 142).

musulmà acostumen a ser molt pomposos perquè l'arab aprecia la prosa rimada.

L'autor fou Ibn Razín at-Tugibí, nascut a Múrcia pels volts de 1227, en una família de savis i juristes, a qui se li atribueixen també obres literàries i històriques que malauradament hom considera perdudes. El receptari s'ocupa especialment de la cuina andalusí, amb un total de 428 receptes que estan distribuïdes en dotze seccions o apartats. Tot plegat fa que l'obra, juntament amb la de l'anònim citat anteriorment, siguin d'una importància cabdal per avaluar la importància de l'alta cuina d'Alandalús i el nord d'Àfrica a l'Edat Mitjana.

Ibn Razín diu: *“Entre les coses que satisfan la persona de noble inclinació i que distingeixen les gents de rang es troba un interès inesgotable i constant, com el dels aliments, substància de la salut corporal i causa primera de l'equilibri en la complexió humana. En el que s'uneix el refinament en la seva preparació d'acord amb fórmules provades de precisió i mestratge. Això es refereix, especialment, a qui és de noble caràcter, evita l'avarícia i endolceix amb generositat la noblesa de l'ànima. A qui sopa a la llum del seu foc sense evitar el seu veí; al qui es contenta amb la meitat del seu àpat i no queda satisfet si no el comparteix; a aquell per a qui la rosada no és, com el proverbi, una al·lucinació en el desert salat i de qui no es diu que el seu davantal brut de cuinar és el més blanc que existeix. Per la meua part, m'he mostrat parcial pel que fa a la cuina andalusina, proclamant que els andalusins són gent de zel i progrés, malgrat que hàgim arribat tard a la invenció gastronòmica”*. Després justifica el perquè de la seva obra, agrupant les receptes de cuina i introduint les que ha considerat de la seva invenció. Preferentment són elaboracions andalusines i en menor grau orientals, respectant les més comunes. És ben clar que Ibn Razín i l'autor anònim, per tant, coneixien els receptaris orientals.

El tema de la higiene dins la cuina també és present en el seu tractat i és el primer que fa èmfasi en què la primera exigència de l'art culinari és fugir dels llocs bruts i desagradables. Diu que no es pot cuinar dues vegades amb la mateixa olla i parla d'un metge que afirma que si la llei religiosa musulmana ho permetés, seria millor fer-ho en recipients d'or o argent. Pel que fa als estris de fang i d'argila, aquest facultatiu desaconsella cuinar amb ells més d'una vegada i més de cinc si són d'argila, i prohibeix els de coure, pel perill que comporten. Al contrari, recomana els de ferro, sempre que es tingui cura de rentar-los, netejar-los i amb molta cura, que no facin rovell. També dóna un consell molt important i és que no es s'han de tapar les menges preparades en les “zafas”, després de preparar-les, sinó que cal tapar-les amb un sedàs, perquè si es retenen els vapors produeixen una “essència” nociva en els aliments, especialment en el peix i en tot gènere de rostits. Aquests consells demostren el gran coneixement que

tenia l'autor; i encara avui no sempre se segueixen.

És sabuda la importància que tingué la condimentació dins la cuina andalusina i la que encara segueix tenint dins el món àrab actual.

Per això l'autor fa aquestes matisacions: *“Saps que el coneixement de l'ús de les espècies és la base principal en els plats de cuina, perquè es el fonament del cuinar i sobre d'ell s'edifica, car en ella està el que convé als plats, que són el vinagre i les menges, com la tafayà, en les seves varietats, els fregits i coses semblants; en elles està el que distingeix les menges i els dóna sabor i les millora; en elles està el profit que fa que evitin el dany”*³⁹.

Tot seguit enumera fruits com el celiandre, el comí, el comí de prat, el safrà, etc, plantes totes elles conreades, entre altres zones, a la Catalunya medieval. Sobre el tema de la introducció d'algunes espècies durant el domini dels àrabs a la Península Ibèrica, resta encara per aprofundir.

Normes i consells dieteticosanitaris als tractats hispanomagribins

L'anònim autor andalusí, conscient de la importància que tenen els estris de cuina i el perill que comporta un ús incorrecte, comenta: *“Es diu en el llibre de Anúsirwàn que convé que el que vulgui que la seva salut duri, no mengi els aliments que passin la nit en un recipient de coure, car els aliments que són molt bons, si es cuinen amb ells, arriben en mal estat i es fan malbé. També diu que el peix, si es fregeix i es posa en un estri de coure o es cuina amb ell, deixant-lo que es refredi, es torna dolent, perquè aquestes menges prenen la potència del coure i el seu sabor... Els cucs pestífers s'arrastren de nit, busquen la sal i la roseguen, car la major part dels insectes i dels cucs busquen la sal, allà on estigui, per salar-*

³⁹ Recordem, per exemple, la d'un cap de cuina d'un hotel barceloní molt important que preguntà d'on venia “l'espècia del curri” que, com és ben sabut, no és una espècia, sinó que es compon d'una barreja de condiments i d'espècies i que n'hi ha infinitat de combinacions adreçades a assaonar verdures, peixos o carns. A l'Índia, el seu lloc originari, són les mestresses de casa les que es fan les seves pròpies mescles. Recordo també que, en certa ocasió, al mercat barceloní de la Boqueria, mentre estava fent unes compres, van sortir a la conversa les herbes aromàtiques i vaig citar la sajolida. Davant de l'estranyesa dels presents, vaig haver de citar-la amb la forma castellana d'ajedrea, perquè desconeixien la forma catalana. Una altra qüestió és que amb ocasió que l'autor d'aquest treball va donar una conferència sobre els condiments i les espècies amb la inclusió de diapositives, un dels assistents, cap de cuina- avui retirat -, va comentar que aquest tipus d'informació no tenia massa importància per al professional. Deixo que el lector tregui les seves pròpies conclusions.

se amb ella i de vegades cau la seva baba damunt d'ella i es freguen amb ella i es desprèn de la seva pell i per tant fa un mal gran. Convé, per tant, que no es posi a les preparacions més sal de la que està dissolta en ells o tapat tot vigilant. I una altra qüestió que cal evitar és cuinar sempre en una sola olla, sobretot si no és esmaltada. No entenc perquè molts criats no renten l'olla en acabar de guisar i la deixen escórrer damunt el terra, que està brut i rep brutícia per aquest contacte, i el vapor puja a l'olla i es forma entre els dos verí i es canvia el que es guisa amb ella en quelcom dolent. Mana algú d'ells que es preparin olles, segons el nombre dels dies de l'any, perquè es cuini en olla nova cada dia i, quan s'ha buidat l'olla, se n'agafi una altra de nova. I el que no pugui fer això que mani al seu criat netejar l'olla cada nit amb aigua calenta i salvat. Perquè això és el que predisposa l'ànim a rebre els aliments” (Huici 1996: 89-90).

Per tant, l'autor coneixia perfectament el perill que suposa la permanència perllongada dels aliments en un estri de coure —o potser, aram, per no fer un joc de paraules—, ja que aquest metall, en contacte amb l'aire, es recobreix amb una capa tòxica de carbonat bàsic, popular verdet. Com que és un bon conductor de la calor, el seu ús ha pervingut fins fa ben poc a la cuina de restauració pública: cassoles, rondons, xatoses, etc., recoberts amb una capa d'estany. Els estris estanyats necessitarien un permanent i minuciós control per tal que, per efecte de la neteja, no desaparegués aquest metall. Per tal de tenir-los ben lluints, per la part exterior, encara recordo el tip de netejar-los amb terra d'escudelles, pebre vermell i vinagre!

Tot seguit ve el capítol que parla dels estris necessaris per a la cuina i la farmàcia. Un morter de marbre blanc o de fusta que sigui dura, com la de castanyer, de terebint, d'olivera, etc., preparat per picar tot allò que no es pot fer en un de coure de cap manera com la sal, l'all, el celiandre verd, la ceba, mostassa, menta, etc., i les verdures i fruites, com la poma, el codony, la magrana, la carn, el greix, les ametlles, els farcits que es fan per les “rosquilles”. De la mateixa fusta es faran els cullerots i les culleres, així com la fusta en què es talla la carn, s'estenen les “rosquilles” i els plats de pa. Matisa que ha de ser llisa i molt polida, i les mateixes condicions ha de tenir l'estri amb que es fa el *mirkàs*, sigui de vidre o de ceràmica vidriada o de fusta dura, perquè si és de coure es posen verds els forats pels que es passa la carn, amb el conseqüent perill que això comporta.

Resulta curiós que l'expansió i refinament de la cuina andalusina arribi fins i tot abans de l'aparició del regnes taifes (segle XI), el període que és considerat com de més esplendor de les Ciències (Botànica, Medicina, Astronomia, Agricultura, etc.).

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

Les cultures cristiana i l'andalusina són hereves de l'Antiguitat clàssica i a Alandalús aquesta influència és més directa i determinant. En són exemples els aliments en textures picades, cuits amb oli i vinagre, tots molt condimentats, i l'existència d'una varietat del *gàrum*. A Castella, aquest fet és més perceptible sobretot en la dietètica i menys en l'alimentació pròpiament dita. Al mateix 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-Hayyàr.

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

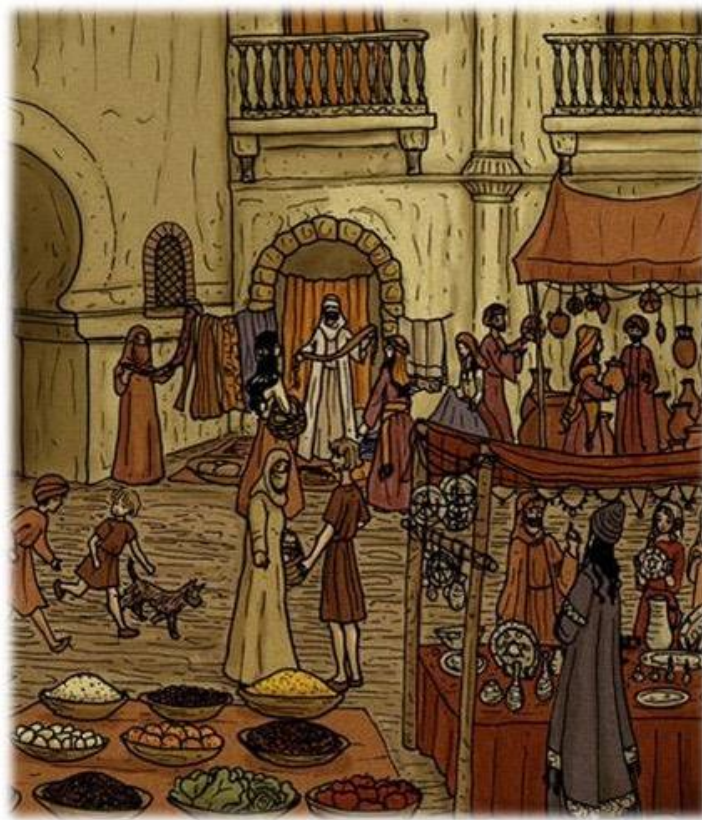
de tots contra tots –amb intercanvis i treves puntuals–. Per tant, la dita castellana de “*crisol de culturas*”, cal, si més no, posar-la en dubte. Si entenem per convergència el desenvolupament de trets semblants en àrees culturals diferents, no es vàlid aplicar-la als costums o règims alimentaris de 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 Cisoría* 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 pretensioses. 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 castellanques 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 castellanes tenen més interès en la realitat alimentària d'altres poblacions que els documents andalusins. L'oberta 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 castellans 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 fí tah'rím al-jubún ar-rumí, wa-kitàb tahrim 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-Islâmí, 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-Garsífi, "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, *Polícia de mercat a l'època medieval*, "Revista de Dret Històric Català", 2 (2002), pp. 121-143.

Balañà 1997

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

–Balmes 1846

Jaime [Llucià] 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*, Variorum, 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 fí àdab al-hisba" Libro del buen gobierno del zoco* de al- Saqatì, "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 Islàmica: 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 en el 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

Míkel de Epalza [Ferrer], *Influències àrabs en l'alimentació de la Marina Nord*, "Aguait's" (Dénia), 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-Tugíbí [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-Tugíbí, *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*, “Awraq” (Madrid), II (1970), pp. 7-21.

–Laurioux 1997

Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, 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”, nº 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 Peruchó [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”, nº 2), Mallorca, 1949.

–Reynal 1995

Roser Reynal [i Alibés], *Visigots i musulmans (segles V-XII)*, Editorial Barcanova (Col. “Biblioteca bàsica d’història de Catalunya”, nº 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-Warraḡ, *Kitāb al-Tabikh*. Edited by Kaj Öhrnberg and Sahban Mroueh, The Finnish Oriental Society (“Studia Orientali”, 60), 1987.

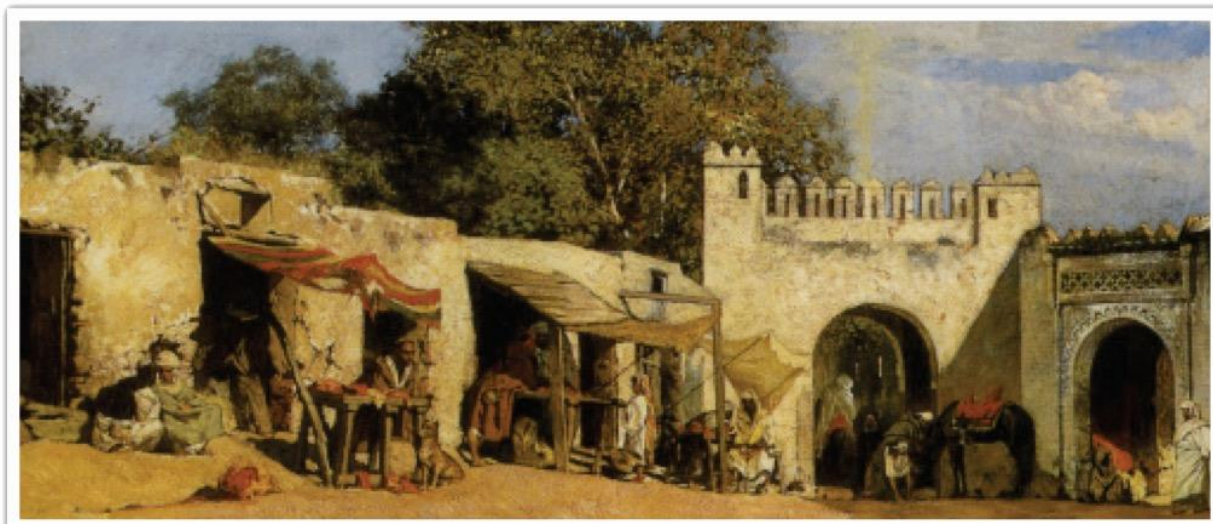
–Sternberg 1998

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.

Alandalús



- L'extraordinària aportació del món andalusí, captador de “cervells” amb denominació d'origen. Ziryàb 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 qaysaríyyes.
- 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 nafra⁴⁰.

⁴⁰ “Dels visigots en queda poca cosa i aparentment sembla que el seu pas no va deixar res gaire significatiu.

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 Alandalús⁴¹.

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

Així, l'oriental Ziriyàb 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 Ziriyàb 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

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)

⁴¹ 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).

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 una 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 ens 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, on 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

Alandalús hi havia un vertader codi de la bona taula, perquè un àpat ben disposat 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 fogonets 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 de *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 offici: 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 de *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. L'olor 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 es refereix a cases situades fora del soc, on estarien agrupats els cuiners), ni en llocs amagats. Ben al contrari, hauran de fer-ho en tendes emblanquinades i enrajolades per poder fregar-les en qualsevol moment. Faran les preparacions a la llum del dia i en llocs on no quedin amagats, amb la finalitat que l'alamí que se'ls ha anomenat pugui presenciar com netegen les carns, les posen a les olles i al foc després d'haver-les condimentat amb les espècies i altres ingredients necessaris per poder guisar-les”*. Els cuiners, donç, estaven ben controlats.

Sobre les aptituds i defectes del cuiner: *“Els cuiners es diferencien molt. N'hi ha de moviments ràpids, molta activitat i aficionats a les presses. Altres acceleren la cocció en col·locar la carn en aigua que bull molt fortament, remenant-la amb una fusta de figuera silvestre⁴². “En qualsevol cas i mentre està el cuiner preparant el menjar, abans de posar-lo al foc tindrà un aprenent movent un ventall per espantar les mosques i evitar que caiguin dins les olles”*.

As-Saqatí detalla a més a més algunes mesures de precaució sanitària: *“Aquestes [les cassoles] es duren ja especiades, alineant-se a un costat i tapant-*

⁴² L'ús d'aquest pal sembla que no era casual, car Dioscòrides explica: *“Cocidos los ramos de higuera con carne de vaca, hacen que se cueza más presto”* (Font 1981: 123). No he trobat la raó científica d'aquesta pràctica.

se amb un drap net, fins que arribi el moment de la seva cocció. És un deure del mostassaf obligar-los que els seus llocs de treball estiguin a la vista perquè cap de les manipulacions quedi oculta al públic. Presentaran les carns i la cacera a l'almí que se'ls ha nomenat, perquè els pugui examinar..."

La cuinera s'instal·la al mercat. Per què?

També les cuineres tenen un lloc destacat dins del soc, i aquí sí que cal fer un èmfasi especial perquè possiblement sigui la primera i única vegada que es parla de la dona en el món andalusí. Segons les precisions d'As-Saqatí, per poder saber les qualitats d'una cuinera cal fer-li una prova amb una elaboració anomenada *isfidabàya* o *asfidabày*, que consisteix en una variant de la *tafàyà*. “*La tafàyà blanca simple anomenada “isfidabàya” és un plat de moderat aliment, acomodat als estòmacs dèbils, productor alabat de sang, bo per als sans i els prims; és matèria i base de totes les classes de cocció*”.

En els receptaris andalusins en trobem diverses elaboracions. La *tafàyà* verda, en síntesi, es tracta d'una mena de brou de xai, perfumat amb celiandre sec, suc de ceba triturada al morter, oli d'oliva, a més de la incorporació de mandonguilles, també de carn de xai neta de nervis i tendrums, amanida amb oli, pebre, canyella, suc de ceba, sal, ou, bledes, etc. Ibn Razín inclou una recepta de *tafàyà* verda en què les mandonguilles van amanides amb canyella, gíngebre, pebre i espicnard⁴³, així com una picada d'ametlles. Quasi bé totes les *tafàyà* tenen el denominador comú de l'ús del celiandre, sec o verd. A més a més, la cuinera havia de ser treballadora i diligent en la confecció d'embotits, rostits, guisats i dolços. Llavors era ja el summum de la professió. Sens dubte as-Saqatí demanava uns coneixements molt alts; en termes actuals el que en

⁴³ Espècia molt emprada en la cuina andalusí que avui és la completa desconeguda dins la cuina, almenys l'occidental. Científicament és coneguda com *Nardostachys jatamansi* De Candolle i en el món andalusí se la coneixia com *sumbul* o *sumbúl* -espiga- però en realitat es tracta d'un rizoma, i això demostra que els mercaders àrabs medievals desconeixien la planta. La trobem citada a “la Bíblia”, en el *Càntic dels Càntics*, atribuït a Salomó: “*Nard i safrà; canya aromàtica i cinnamom [canyella], amb tota mena d'arbres d'encens, amb mirra i àloes, amb totes les essències balsàmiques*”. Avui dia la seva producció va destinada als EEUU d'Amèrica del Nord per elaborar perfums. Afortunadament dispenso d'un exemplar d'aquesta espècie gràcies a l'amabilitat del bon amic, Sr. Lluís Belvis del Río, cònsol honorari del Nepal, que ja fa uns anys, en un dels seus viatges a aquest país, va portar-ne dos exemplars procedents del Departament de Plantes Medicinals de la Universitat de Katmandú. L'altre exemplar està dipositat a l'Institut Botànic de Barcelona amb la finalitat que l'interessat en les plantes condimentàries pugui gaudir-ne.

diríem un currículum de primera.

“Paletoque”, paradigma de la indumentària culinària

Els tractats del mostassà també inclouen dades sobre l'obligatorietat de la indumentària que els professionals de la cuina havien de dur. As-Saqatí diu: *“Que convé obligar els operaris que preparin aliments que no facin pa “aletrís” ni cuinin si no duen el “paletoque”, que eixuga la suor”* ⁴⁴. Aquesta peça de roba seria l'equivalent o antecessora de la “chaquetilla” emprada actualment a la cuina.



*Nicolau Maquiavel (1469-1527)
lluïnt un paletoque sense mànigues.*

La preCatalunya islamitzada (713-1153)

Així com Alandalús ha estat estudiat a bastament, en canvi, pel que fa al territori que avui anomenem Catalunya, si exceptuem els treballs del mestre arabista que fou el Dr. Josep M. Millàs i Vallicrosa, fins fa ben poc la bibliografia era, malauradament, escassa. Cal no oblidar que, la història, l'escriuen sempre els vencedors. Sobre aquest fet, Jaume Balmes ja va escriure una bona i acurada observació ⁴⁵. Ha estat la Dra. Dolors Bramon i Planas qui ha reprès els estudis

⁴⁴ “Tasmír”= *paletoque, género de capotilla de 2 haldas como escapulario, largo hasta las rodillas y sin mangas; fue traje que parece usaron mucho los molineros y así mismo los turcos*. El paletoque està molt present a la literatura medieval castellana.

⁴⁵ “¿Qué sería de la verdad a los ojos de las generaciones venideras, si por ejemplo la historia de las luchas entre dos naciones modernas, quedase únicamente escrita por los autores de uno de las dos rivales? Y esto, sin embargo, lo han publicado los unos en presencia de los otros, corrigiéndose y desmintiéndose recíprocamente, y los acontecimientos se verifican en épocas que abundan ya de medios

del mestre Millàs.

Dins la gastronomia, el lèxic del llegat andalusí no queda curt. Són molts els mots que fem servir a diari i que tenen un origen àrab: *ababol, aladroc, alasfor, alatxa, albercoc, albergínia, alfàbrega, almadroc, almívar, arrop, atzebib, carxofa, cubeba, cúrcuma, cuscussó, endívia, escabetx, estragó, festuc, fideu, galangal, garrofa, llimona, marduix, massapà, matafaluga, naronja, safrà, síndria, sucre, sumac, taronja, xarop, xirivia, etc.*, i potser algun altre més.

Segons az-Zuhrí (segle XII), a Tortosa es feien uns dolços que rebien el nom de *judàb*. Aquesta tradició andalusina per via domèstica ha perdurat fins avui. Així per exemple, a la Terra Alta, la Ribera de l'Ebre i el Priorat trobem els coneguts *cócs*. Cal remarcar que també trobem aquests pastissos a les terres de Ponent, i la seva elaboració substancialment coincideix amb les zones frontereres que un dia foren musulmanes, és a dir, *“Potser permeten distingir la cuina pròpia de la Catalunya Nova en relació a la de la Catalunya Vella”*. Un dels trets característics d'aquests *cócs* és que generalment estan elaborats amb les anomenades *comínies* –comí de prat, celiandre i matafaluga– condiments que podem trobar en moltes de les receptes de la cuina hispanoandalusina. Ja fa uns anys que vaig tenir oportunitat de deixar-ne constància (Garcia i Fortuny 1987).

Entre els nombrosos personatges que van destacar en el territori català de la dita Frontera Superior, coneguda com at-Tagr al-À'là, sens dubte el més prestigiós va ser Abú Bakr Muh'àmmad ibn al-Ualíd ibn Hàlaf at-Turtuixí al-Fihrí, nat a Tortosa l'any 451 h (1059) i mort a Alexandria l'any 520 (1126), conegut amb el sobrenom d'Ibn Abí Ràndaqa, que va escriure la famosa obra *Làmpada dels prínceps*.

Ibn Abí Ràndaqa també s'interessà per la gastronomia, ja que va escriure la *Risàla fí tahrím al-jubún ar-rûmí; wa-Kitàb tahrím al-ginà' wa-s-samà'* (Epístola sobre la prohibició del formatge cristià i llibre de la prohibició del cant i l'audició), de la qual, de moment, tan sols conec una edició en àrab publicada l'any 1997 (Abu Bakr 1997).

La cuina de qualitat a la cort de Bagdad

de comunicación, y en que era mucho más difícil sostener falsedades de bulto. ¿Qué será pues viéndose las narraciones por un conducto solo, y tan sospechosos, por interesado, y tratándose de tiempos tan distantes, de comunicaciones tan escasas, y en que no se conocían los medios de publicidad que han disfrutado los modernos?” (Balmes 1846: 94).

Dels manuscrits del món islàmic oriental mencionats pels especialistes, segons les meves notícies, tan sols n'han estat editats dos. Primerament en àrab i posteriorment traduït a l'anglès un llibre de cuina iraquiana, escrit a Mosul l'any 1226 per Muhàmmad ibn al-Hasan ibn Muhàmmad ibn al-Karím al-Kàtib al-Bagdadí. L'altra obra, *Kitàb al-Tabíj* [Llibre de l'art culinari], fou escrita al segle X per Ibn Sayyàr al-Warràq.

El primer esmentat comença així: *“Els plaers de la vida poden ser dividits de sis maneres: l'alimentació, el veure, el vestir, el sexe, l'olfacció i l'oïda. El més noble, sens dubte, és el plaer de l'alimentació, atès que el menjar implica el manteniment del cos i significa la manera de preservar la vida. L'ésser humà no pot gaudir de cap altre plaer si no té una bona salut, per a la qual cosa és fonamental una alimentació salutífera”*.

Més endavant justifica el perquè de la seva escriptura: *“Els homes discrepen en les seves classes referents als plaers que hem esmentat. Alguns d'ells prefereixen els aliments per damunt de la resta. I altres prefereixen d'altres, tals com roba, beguda, sexe i música. Jo sóc dels que prefereixen el plaer de menjar per damunt de qualsevol d'altre. En l'elaboració dels àpats he seguit amb aquests sabors, condiments, peix, judàs i dolços els quals jo també prefereixo. He procurat brevetat i una forma succinta més que prolixitat i allargament. I prego que Déu em doni ajuda i en garanteixi l'èxit”*.

Encara que estem parlant del segle XIII, sens dubte algunes de les elaboracions aportades per al-Bagdadí no serien desconegudes de l'esmentat Ziriyàb i tot fa pensar que les devia introduir a l'emirat de Còrdova. En termes semblants, però corregits i augmentats, definia la gastronomia el polifacètic i malauradament desaparegut Joan Perucho:

“Tots els éssers vivents de la creació es veuen fatalment necessitats a alimentar-se. L'home no és diferent, en aquest sentit, dels animals: per subsistir ha de menjar: ara bé, té una gran capacitat per sublimar les necessitats i ennobleix tot el que toca. Naturalment, hi ha moltes excepcions, però totes elles confirmen la regla. Aquest procés de sublimar coses i sentits és la civilització, flor encantada i meravellosa, guanyada a pòls dia a dia, i que qualsevol cosa pot fer-la malbé. Hi ha un instint de regressió en l'home, que esclata desgraciadament de tant en tant, i que la civilització i la cultura esmenen fatigosament. Però al costat d'aquest instint n'hi ha un altre: el de transformar en bellesa tot l'humà. Els sentits han estat sublimats, i la vista, l'oïda, el tacte i el gust han creat categories de bellesa. Així doncs, han nascut la poesia, la música, la pintura, l'escultura.

Així va néixer, també, la gastronomia” (Perucho 1998: 18).

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



Gerra d'època califal

En el manuscrit oriental, escrit al segle X (*Llibre de cuina i sanejament de la higiene i ingredients*), l'autor puntualitza: *“He escrit aquest llibre en el qual voldria reunir les classes dels aliments elaborats per als califes i senyors”* (Perry 1981: 9).

En l'àmbit de la gastronomia, el món àraboriental estava avançat en relació no tan sols a Alandalús sinó també a l'àmbit cristià.

Del segle XIII, en la zona almohade i, per tant andalusina, es conserva un manuscrit anònim. L'any 1966 l'arabista Ambrosio Huici Miranda en va fer l'edició, per bé que no podia considerar-se la definitiva ja que hi havia errors d'identificació, sobretot pel que fa als condiments. És un receptari que recull més de cinc-centes receptes de diversos orígens, a més de xarops, preparats medicinals i un bon nombre de consells alimentaris, higiènics, sobre els estris de cuina i del servei de taula, entre d'altres.

Sobre aquestes últimes qüestions l'autor dóna les següents indicacions i consells:

“Els costums que segueixen molts pobles en els seus llocs. Parlant de l'ordre que convé a l'ofici de la medicina, aquest és l'ordre de cuinar en les seves diferents maneres [...]. El divideixo de tres maneres, segons l'ordenaren els perits i dic que el primer, per la qual cosa s'ha de començar l'art culinari, és la cura que han de tenir a lliurar-lo de la brutícia i la putrefacció i a netejar els estris emprats per a aquesta finalitat, en netejar la cuina. Molta gent diu que el millor dels aliments és el que no veuen els ulls”. Una observació intel·ligent.

Seria l'equivalent al que diuen en castellà: "Ojos que no ven corazón que no siente". Però segueix negant aquest concepte: *"I això no és així, sinó que els millors dels aliments són aquells que ha observat el paladar i ha vist l'ull i s'ha assegurat la persona, i s'ha confiat al conèixer la veritat, quan es fa: perquè el que treballa de cuiner, després d'haver acabat la seva tasca, no pensa ni es preocupa com ha estat, perquè calcula que al cap i a la fi el que es vol d'ell és la rapidesa en acabar i anar-se'n, però té qualitats i coses que no convé recordar, sobre la seva poca cura i la seva mala presentació i com cal vigilar-lo i mirar per això... Aquestes condicions són les que han mogut molts Califes i Reis a manar que es cuini en la seva presència i fins i tot alguns d'ells els ha mogut la necessitat de cuinar per ells mateixos el que mengen fins preparar la cuina i escriure molts llibres"* (Huici 1967: 84-85).

Quan parla de Califes i Reis es refereix a la cort de Bagdad. Semblaria inversemblant que un Califa escrigués de pròpia mà un llibre de cuina. Podríem pensar que tenien "negres" —els que escriuen per als altres quedant en l'anonimat—, al seu servei tal com succeeix encara actualment. Em remeto al que ens explica amb prou precisió un dels millors investigadors actuals de l'alimentació medieval:

"La literatura culinària antiga és, doncs, l'obra de gurmets, d'aficionats il·lustrats, per als quals el límit és borrós entre la descripció tècnica dels procediments i el discurs gastronòmic, fins i tot lexicogràfic, agronòmic o dietètic. Es troben exactament els mateixos trets al món musulmà. Els primers llibres de cuina escrits en àrab són en efecte procedents dels mitjans de la cort abbassida que, probablement sota la influència sassànida, consideren l'art culinari com un element fonamental de la cultura d'un home refinat. Dins l'abundant literatura culinària àrab, no hi ha doncs cap rastre, entre el segle X i el XV, de cuiners-autors. Com és, doncs, que els seus col·legues occidentals van prendre la ploma? Aquí cal tenir en consideració alhora les raons que els van empènyer a escriure i les que els van permetre d'escriure, perquè és veritat que res no semblava preparar-los per a aquest paper" (Lauriou 1977: 226).

L'altre tractat de cuina ja fou tema de la tesi de doctorat del Dr. Fernando de la Granja Santamaría, que va publicar-ne un resum l'any 1960 amb el suggeridor títol: *Relieves de la mesa sobre las manjares y guisos*. Posteriorment Muhàmmad ibn Xakrún va fer-ne una edició publicada a Rabat el 1981⁴⁶ i n'hi ha una altra

46

De l'edició àrab de Benchebkroun, val la pena citar l'opinió dura i crítica que en tenia Grewe: *"En qualsevol cas, aquesta edició és plena d'errors tipogràfics: hi són afegides freqüentment paraules amb faltes d'ortografia; línies i paràgrafs són desplaçats. Així és que aquesta edició és completament inaprofitable per a un estudi crític de la cuina hispanoàrab"* (Grewe 1992: 142).

apareguda a Beirut. Afortunadament, avui disposem d'una traducció castellana gràcies a la Dra. Manuela Marín Niño, possiblement la investigadora que últimament ha treballat més rigorosament l'alimentació en el món andalusí. Marín li ha donat un títol definitiu: *Relieves de la mesa, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Els títols dels tractats de cuina dins del món musulmà acostumen a ser molt pomposos perquè l'arab aprecia la prosa rimada.

L'autor fou Ibn Razín at-Tugibí, nascut a Múrcia pels volts de 1227, en una família de savis i juristes, a qui se li atribueixen també obres literàries i històriques que malauradament hom considera perdudes. El receptari s'ocupa especialment de la cuina andalusí, amb un total de 428 receptes que estan distribuïdes en dotze seccions o apartats. Tot plegat fa que l'obra, juntament amb la de l'anònim citat anteriorment, siguin d'una importància cabdal per avaluar la importància de l'alta cuina d'Alandalús i el nord d'Àfrica a l'Edat Mitjana.

Ibn Razín diu: *“Entre les coses que satisfan la persona de noble inclinació i que distingeixen les gents de rang es troba un interès inesgotable i constant, com el dels aliments, substància de la salut corporal i causa primera de l'equilibri en la complexió humana. En el que s'uneix el refinament en la seva preparació d'acord amb fórmules provades de precisió i mestratge. Això es refereix, especialment, a qui és de noble caràcter, evita l'avarícia i endolceix amb generositat la noblesa de l'ànima. A qui sopa a la llum del seu foc sense evitar el seu veí; al qui es contenta amb la meitat del seu àpat i no queda satisfet si no el comparteix; a aquell per a qui la rosada no és, com el proverbi, una al·lucinació en el desert salat i de qui no es diu que el seu davantal brut de cuinar és el més blanc que existeix. Per la meua part, m'he mostrat parcial pel que fa a la cuina andalusina, proclamant que els andalusins són gent de zel i progrés, malgrat que hàgim arribat tard a la invenció gastronòmica”*. Després justifica el perquè de la seva obra, agrupant les receptes de cuina i introduint les que ha considerat de la seva invenció. Preferentment són elaboracions andalusines i en menor grau orientals, respectant les més comunes. És ben clar que Ibn Razín i l'autor anònim, per tant, coneixien els receptaris orientals.

El tema de la higiene dins la cuina també és present en el seu tractat i és el primer que fa èmfasi en què la primera exigència de l'art culinari és fugir dels llocs bruts i desagradables. Diu que no es pot cuinar dues vegades amb la mateixa olla i parla d'un metge que afirma que si la llei religiosa musulmana ho permetés, seria millor fer-ho en recipients d'or o argent. Pel que fa als estris de fang i d'argila, aquest facultatiu desaconsella cuinar amb ells més d'una vegada

i més de cinc si són d'argila, i prohibeix els de coure, pel perill que comporten. Al contrari, recomana els de ferro, sempre que es tingui cura de rentar-los, netejar-los i amb molta cura, que no facin rovell. També dona un consell molt important i és que no es s'han de tapar les menges preparades en les “zafas”, després de preparar-les, sinó que cal tapar-les amb un sedàs, perquè si es retenen els vapors produeixen una “essència” nociva en els aliments, especialment en el peix i en tot gènere de rostits. Aquests consells demostren el gran coneixement que tenia l'autor; i encara avui no sempre se segueixen.

És sabuda la importància que tingué la condimentació dins la cuina andalusina i la que encara segueix tenint dins el món àrab actual.

Per això l'autor fa aquestes matisacions: *“Saps que el coneixement de l'ús de les espècies és la base principal en els plats de cuina, perquè es el fonament del cuinar i sobre d'ell s'edifica, car en ella està el que convé als plats, que són el vinagre i les menges, com la tafayà, en les seves varietats, els fregits i coses semblants; en elles està el que distingeix les menges i els dona sabor i les millora; en elles està el profit que fa que evitin el dany”*⁴⁷.

Tot seguit enumera fruits com el celiandre, el comí, el comí de prat, el safrà, etc, plantes totes elles conreades, entre altres zones, a la Catalunya medieval. Sobre el tema de la introducció d'algunes espècies durant el domini dels àrabs a la Península Ibèrica, resta encara per aprofundir.

Normes i consells dieteticosanitaris als tractats hispanomagribins

L'anònim autor andalusí, conscient de la importància que tenen els estris de cuina i el perill que comporta un ús incorrecte, comenta: *“Es diu en el llibre de*

⁴⁷ Recordem, per exemple, la d'un cap de cuina d'un hotel barceloní molt important que preguntà d'on venia “l'espècia del curri” que, com és ben sabut, no és una espècia, sinó que es compon d'una barreja de condiments i d'espècies i que n'hi ha infinitat de combinacions adreçades a assaonar verdures, peixos o carns. A l'Índia, el seu lloc originari, són les mestresses de casa les que es fan les seves pròpies mescles. Recordo també que, en certa ocasió, al mercat barceloní de la Boqueria, mentre estava fent unes compres, van sortir a la conversa les herbes aromàtiques i vaig citar la sajolida. Davant de l'estranyesa dels presents, vaig haver de citar-la amb la forma castellana d'ajedrea, perquè desconeixien la forma catalana. Una altra qüestió és que amb ocasió que l'autor d'aquest treball va donar una conferència sobre els condiments i les espècies amb la inclusió de diapositives, un dels assistents, cap de cuina- avui retirat -, va comentar que aquest tipus d'informació no tenia massa importància per al professional. Deixo que el lector tregui les seves pròpies conclusions.

Anúsirwàn que convé que el que vulgui que la seva salut duri, no mengi els aliments que passin la nit en un recipient de coure, car els aliments que són molt bons, si es cuinen amb ells, arriben en mal estat i es fan malbé. També diu que el peix, si es fregeix i es posa en un estri de coure o es cuina amb ell, deixant-lo que es refredi, es torna dolent, perquè aquestes menges prenen la potència del coure i el seu sabor... Els cucs pestífers s'arrastren de nit, busquen la sal i la roseguen, car la major part dels insectes i dels cucs busquen la sal, allà on estigui, per salar-se amb ella i de vegades cau la seva baba damunt d'ella i es fregen amb ella i es desprèn de la seva pell i per tant fa un mal gran. Convé, per tant, que no es posi a les preparacions més sal de la que està dissolta en ells o tapat tot vigilant. I una altra qüestió que cal evitar és cuinar sempre en una sola olla, sobretot si no és esmaltada. No entenc perquè molts criats no renten l'olla en acabar de guisar i la deixen escórrer damunt el terra, que està brut i rep brutícia per aquest contacte, i el vapor puja a l'olla i es forma entre els dos verí i es canvia el que es guisa amb ella en quelcom dolent. Mana algú d'ells que es preparin olles, segons el nombre dels dies de l'any, perquè es cuini en olla nova cada dia i, quan s'ha buidat l'olla, se n'agafi una altra de nova. I el que no pugui fer això que mani al seu criat netejar l'olla cada nit amb aigua calenta i salvat. Perquè això és el que predisposa l'ànim a rebre els aliments" (Huici 1996: 89-90).

Per tant, l'autor coneixia perfectament el perill que suposa la permanència perllongada dels aliments en un estri de coure —o potser, aram, per no fer un joc de paraules—, ja que aquest metall, en contacte amb l'aire, es recobreix amb una capa tòxica de carbonat bàsic, popular verdet. Com que és un bon conductor de la calor, el seu ús ha pervingut fins fa ben poc a la cuina de restauració pública: cassoles, rondons, xatoses, etc., recoberts amb una capa d'estany. Els estris estanyats necessitarien un permanent i minuciós control per tal que, per efecte de la neteja, no desaparegués aquest metall. Per tal de tenir-los ben lluent, per la part exterior, encara recordo el tip de netejar-los amb terra d'escudelles, pebre vermell i vinagre!

Tot seguit ve el capítol que parla dels estris necessaris per a la cuina i la farmàcia. Un morter de marbre blanc o de fusta que sigui dura, com la de castanyer, de terebint, d'olivera, etc., preparat per picar tot allò que no es pot fer en un de coure de cap manera com la sal, l'all, el celiandre verd, la ceba, mostassa, menta, etc., i les verdures i fruites, com la poma, el codony, la magrana, la carn, el greix, les ametlles, els farcits que es fan per les "rosquilles". De la mateixa fusta es faran els cullerots i les culleres, així com la fusta en què es talla la carn, s'estenen les "rosquilles" i els plats de pa. Matisa que ha de ser llisa i molt polida, i les mateixes condicions ha de tenir l'estri amb que es fa el

mirkàs, sigui de vidre o de ceràmica vidriada o de fusta dura, perquè si és de coure es posen verds els forats pels que es passa la carn, amb el conseqüent perill que això comporta.

Resulta curiós que l'expansió i refinament de la cuina andalusina arribi fins i tot abans de l'aparició del regnes taifes (segle XI), el període que és considerat com de més esplendor de les Ciències (Botànica, Medicina, Astronomia, Agricultura, etc.).

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

Les cultures cristiana i l'andalusina són hereves de l'Antiguitat clàssica i a Alandalús aquesta influència és més directa i determinant. En són exemples els aliments en textures picades, cuits amb oli i vinagre, tots molt condimentats, i l'existència d'una varietat del *gàrum*. A Castella, aquest fet és més perceptible sobretot en la dietètica i menys en l'alimentació pròpiament dita. Al mateix 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.

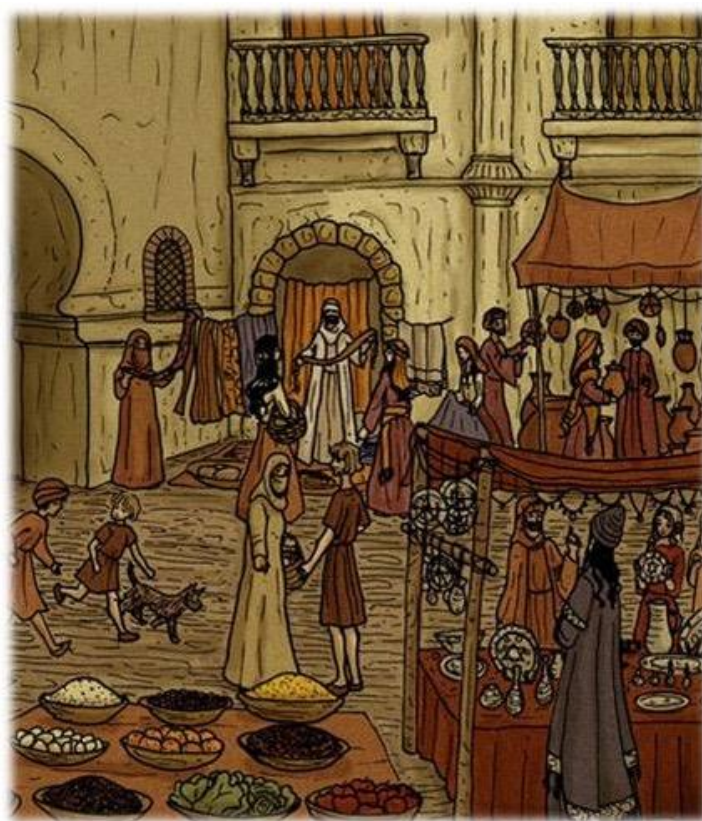
Teresa Castro es pregunta si realment hi va haver una convergència alimentària en el territori peninsular medieval. Aquesta qüestió, que pot semblar de poca importància, no ho és tant des del moment que ens trobem amb una versió o concepte “romàntic”, pel que fa a la cultura, en què el territori semblaria 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 Cisoría* 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 pretensioses. 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 castellanques 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'oberta 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 castellans 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 fí 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-Islâmi, 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-Garsífi, "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, *Polícia 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, ("Col·lecció Nissaga, núm. 13"), 1997.

–Balmes 1846

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

–Bolens 1990

Lucie Bolens, *L'Andalousie du quotidien au sacré Xie –XIIe siècles*, Variorum, 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– Saqatì, "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 Islàmica: 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 en el 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

Míkel de Epalza [Ferrer], *Influències àrabs en l'alimentació de la Marina Nord*, "Aguait's" (Dénia), 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-Tugíbí [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-Tugíbí, *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*, “Awraq” (Madrid), II (1970), pp. 7-21.

–Laurioux 1997

Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, 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", nº 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", nº 2), Mallorca, 1949.

–Reynal 1995

Roser Reynal [i Alibés], *Visigots i musulmans (segles V-XII)*, Editorial

Barcanova (Col. "Biblioteca bàsica d'història de Catalunya", nº 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.