En Nèstor Luján i la cuina catalana dels segles XV-XVI

Autor: Francesc Garrido i Costa
Data de publicació: 29-10-2018

En Francesc Garrido recull en aquest article un seguit de referències a l'entorn de la cuina catalana dels segles XV i XVI que ha trobat en una obra del periodista Nèstor Luján. Comunicació presentada al 17è Simposi sobre la Història censurada de Catalunya.

Fa poc he llegit el llibre Historia de la Gastronomía[1], que va escriure el periodista i gastrònom Nèstor Luján (Mataró: 1922- Barcelona: 1995). Mentre ho anava fent, m'he anat adonant que l'autor mostra un intens amor per les coses catalanes. En aquest llibre hi recull una colla de passatges a l'entorn de la història de Catalunya. Sobretot de l'àmbit de la gastronomia. En comentaré cinc.

Primer passatge
En Luján ens informa a Historia de la Gastronomía que a la dita Corona d'Aragó ja feien servir la forquilla a finals del segle XIV. Era anomenada «broca», tal com consta en l'aixovar que va portar Na Joana d'Aragó (1375-1407), filla del rei Joan I (1350-1396), al seu matrimoni amb el comte Mateu I de Foix al 1392. Aquesta primera referència parla d'una broca d'argent per torrar pa.

Però, talment com comenta el periodista, és a l'època d'Alfons IV el Magnànim (1396-1458) que la broca o forquilla és usada com a cobert de taula en moltes llars de la Nació Catalana. Ja l'emprava, per exemple, la reina Maria i esposa del Magnànim?amb qui es va casar l'any 1415? de València estant, segons ens ho testimonia, com veurem, el poeta Jaume Roig en el seu llibre Spill. En canvi, a Castella, la forquilla hi és introduïda més endavant: a l'època dels Reis Catòlics, casats l'any 1469. En aquest sentit, En Nèstor Luján diu que l'absència de la forquilla a Castella fins al regnat dels Reis Catòlics es quasi absoluta [...]. I encara afegeix: a l'Aragó i singularment a Catalunya, sempre en contacte amb els ports italians a través del comerç, les forquilles apareixen molt més aviat.

Sembla ser que la forquilla en tant en quant cobert de taula va arribar a Catalunya des de Venècia. Les primitives forquilles tenien dues pues i eren conegudes com «broques», així com comentàvem.

Tornem, però, bo i seguint el llibre del periodista mataroní, als anys de la Reina Maria. La broca o forquilla apareix, com ha estat dit, al llibre Spill o Llibre de les Dones del gran poeta valencià Jaume Roig, metge que fou de la reina Maria, la qual exercia a València el càrrec de virreina. Pel que fa a ella, En Jaume Roig va escriure a l'Spill ?redactat com sabem en llengua catalana? un passatge en què, lloant la pulcritud de Maria, hi consigna l'ús de la broca en tant que cobert.

Els anys en què En Roig va escriure la seva novel·la en vers, cal situar-los pels volts del 1460. Ara bé, segons afirma En Nèstor Luján, l'evocació de la reina menjant és anterior al menys en 10 anys.

Així mateix, pel que fa a mi, aquest fet d'emprar la broca o forquilla per tal d'evitar d'embrutar-se les mans em dóna entenent que la reialesa i, consegüentment, la noblesa catalana i els estaments més elevats del país eren molt receptius, a finals de l'Edat Mitjana, als avenços. Volien estar a la page, com diuen els francesos.

Segon passatge
Des d'un altre ordre de coses, En Luján fa menció al llarg del seu escrit de llibres de cuina catalana antiga, com ara El llibre de Coch de la Canonja de Tarragona.

Efectivament, el primer text conegut sobre ciència culinària a Catalunya el localitzem a l'any 1395. És tracta d'un manuscrit que porta per títol El Llibre de Coch de la Canonja de Tarragona. El manuscrit que ens ha arribat està redactat a Barcelona, però és una còpia d'un de més antic. I no és ben bé un receptari de cuina. Més aviat constitueix un conjunt d'instruccions sobre els aliments que es poden menjar al llarg del calendari litúrgic. La data de redacció d'aquest text cal endarrerir-la devers l'any 1331, segons que diversos documents confirmen.

Tercer passatge
En Luján també fa menció d'un altre llibre de cuina catalana: El Llibre de Sent Soví.

Ens referim al llibre de cuina més antic escrit en llengua catalana. És mes o menys contemporani del Llibre de Coch de la canonja de Tarragona. N'existeixen dos manuscrits del segle XV. L'un, desat a la Biblioteca Universitària de València i l'altre, guardat a la de Barcelona. Tots dos procedeixen d'un text més antic. L'edició completa del llibre no va arribar fins a l'any 1979, a cura d'En Joan Santanach i en homentge a Rudolf Greeve, un barceloní d'ascendència alemanya.

Aquest receptari en català es, igualment, un dels més antics llibres de cuina de l'Occident europeu escrits en llengua no llatina. Diu En Luján: "Encara que els tractadistes francesos, anglesos i alemanys oblidin els textos catalans olímpicament ?freqüentment amb el deplorable desdeny de la ignorància?, aquest receptari és més antic que Le Viander de Taillevent, que va ser escrit després del 1373. i que Le Ménaiger de Paris, que data del 1393, dels quals els francesos se senten tan orgullosos."

Endemés, En Luján ens advera que el Llibre de Sent Soví també és més antic que el text italià de cuina intitulat Anonimo Toscano, que hom ha enquadrat cronològicament a la segona meitat del segle XIV. O que els llibres de cuina anglès i alemany The forme of Cury i Das Buch von guter Speise, respectivament. Tots dos són igualment de finals del segle XIV. El Sent Soví és també clarament més antic que l'Arte Cisoria del Marquès de Villena.

Quart passatge
El Llibre del Coch. La primera edició catalana coneguda d'aquesta obra està desada avui dia a la Biblioteca de Catalunya. Al peu d'impremta de la segona pàgina, hi ha inscrit l'any 1520 i porta el títol següent:

Llibre de doctrina per a ben servir e tallar i el art de Coch, ço es de qualsevol manera de potatges y salses. Compost per lo diligent mestre Robert de Nola, coch del Sereníssimo senyor Ferrando, rey de Nàpols.

El primer receptari de cuina que es va publicar en llengua castellana és, precisament, la traducció del Llibre del coch d'En Robert de Nola. La traducció està datada de l'any 1525 a Toledo. El títol en castellà fa així: Libro de cozina compuesto por maestro Ruberto de Nola cozinero que fue del serenissimo rey Fernando de Nápoles

Així, doncs, En Robert de Nola fou «coch» del Sereníssimo senyor Ferrando, rey de Nàpols. A partir d'aquesta informació dedueixo que estem parlant d'un llibre de cuina escrit en llengua catalana a Nàpols, és a dir, que estem en l'àmbit de literatura catalana. I des de Nàpols. Amb tot i amb això, En Luján també apunta que El llibre de Coch podria haver estat compost per un autor italià i que més endavant hauria estat traduït al català.

Ara bé, tots els estudis coincideixen a dir que l'any 1520 no pot ser de cap manera l'any de la primera edició del Llibre de Coch i que la confecció del receptari és, en realitat. bastant més antiga.

En Nèstor Luján pensa que és anterior a l'any 1491, ja que no hi apareix cap dels productes americans que havien de canviar la cuina europea: patata, tomàquet, pebrot, cacau i fesols. S'ha dit que a la biblioteca d'En Joaquín Ibáñez García Terol existia un exemplar del Llibre de Coch editat l'any 1477 ?i doncs, 43 anys abans?, però ningú no l'ha trobada.

El Llibre de Coch va gaudir, tant en català com en castellà, d'un èxit extraordinari per a la seva època. En català se'n coneixen quatre edicions: 1520, 1535, 1560 i 1568. Però en castellà va arribar a ésser editat quinze vegades. Diu En Nestor Luján: "En castellà, El llibre de Coch fou un autèntic best seller, només comparable amb el del Quixot. En altres mots, un text literari traduït del català al castellà fou un best seller que només pot ser comparable al del Quixot.

Si la darrera edició catalana del Llibre de Coch va ser impresa l'any 1568, vol dir que el català era llengua d'alta escriptura i llegida amb normalitat al segle XVI i en la qual s'hi editaven llibres.

La constatació que hi ha una edició catalana del Llibre del Coch a l'any 1520, i en conseqüència anterior a l'edició castellana de l'any 1525 va suscitar una gran controvèrsia. Es tractava de treure la nacionalitat catalana a En Robert de Nola.

En Dionisio Pérez (1871-1931), un periodista de Cadis i persona molt interessada tant en política com en gastronomia, en fou l'impulsor. Feia servir el pseudònim Post-Thebussen i estava obsedit amb les bondats de la cuina "espanyola". Sentia un odi frenètic per la cuina francesa. Quan s'ocupa de la personalitat d'En Robert de Nola, assevera que la seva ascendència és més aragonesa que no pas catalana i que allò que va confegir transcendència al nostre receptari va ser la protecció imperial d'En Carles V.

A aquestes afirmacions En Nestor Luján respon que l'obsessió d'En Dionisio Pérez per les glòries imperials no li van deixar veure que el Llibre de Coch és un mer tractat epicuri de cuina mediterrània, extraordinàriament influït per la cuina italiana, però a la vegada molt català en el fons i que pertany absolutament al segle XV. Els aragonesismes i castellanismes no es veuen enlloc, ni les receptes traduïdes al castellà resisteixen el més mínim anàlisi.

La cuina del mestre Robert es, naturalment, cortesana, esplèndida i en certa manera fastuosa i s'insereix perfectament en el sanguinari art de viure típic de finals del XIV del Renaixement italià.

Però En Dionisio Pérez insisteix a dir que el llibre no pot ser català de cap de les maneres i la prova evident és que el tipus de cuina que el llibre reflecteix no és tampoc napolitana ni marítima. la prova resideix en l'escàs nombre de peixos que hi trobem.

A això En Nèstor Luján respon: "No sé com els comptaria [els peixos] perquè en el llibre existeix una quantitat tres vegades més gran de peixos que no pas en el llibre típicament imperial i de la Meseta com és el del Marquès de Motiño".

En Pérez també afirma, per exemple, que la presència de plats amb carn de xai és un prova evident que En Robert de Nola era aragonès, perquè a l'Aragó existeixen nombrosos i exquisits xais..-

En Nèstor Luján torna a respondre: "En relació a les carns, jo crec, inclús, en la mala fe manifesta de Dionisio Pérez. ¿Ignoraria que les carns més apreciades a Catalunya eren les de cabrit i xai – dit també moltó i documentat ja a l'any 907?? ¿Tampoc sabia que el beat Ramon Llull considerava la carn de xai com la carn per excel·lència respecte de les altres carns?"

La polèmica entre En Dionisio Pérez i En Nestor Lujan a causa d'En Robert de Nola és molt intensa i s'amplia cap a diferents aspectes. En Luján empra raonaments propis d'un analista expert en cuina i en història, un autèntic erudit. Hi

ha moments en els quals es riu d'En Dionisio Pérez. Qui vulgui seguir la polèmica haurà de fullejar el llibre Història de la Gastronomia. Un gran llibre.

Cinquè passatge
En Luján ens informa també que a l'any 1428, en una biblioteca particular, hi surt anotat el següent: ?un altre llibre a cobertes de cuire blanc, llibre apellat de Perella e de menjar?. D'aquesta obra no se n'ha trobat res.

I encara ens parla d'un altre llibre italià el nom delqual és De honesta voluptate et valetudine (Del plaer honorable i de la salut), escrit per Bartolomeo Platina, sembla que cap al 1465. Va ser imprès l'any 1474 i va ser conegut com El Platina. En Nèstor Luján apunta que El Platina registra el constant intercanvi de receptes italianes i catalanes.

Francesc Garrido

Notes:
[1]Historia de la gastronomía, Néstor Luján; Plaza y Janés, Barcelona (1988).