

Sobre la cuina catalana medieval (en el cinquè centenari de la primera edició del Llibre del coc)

S sonograma.org/2020/01/sobre-la-cuina-catalana-medieval-llibre-del-coc/

Sonograma Magazine



JOAN SANTANACH

@SantanachJoan

L'any 2020 en fa cinc-cents que va aparèixer la primera edició del *Llibre del coc* de mestre Robert. L'obra havia estat escrita —o compilada— algunes dècades abans, durant la segona meitat del xv, segurament a la cort de Nàpols. Es tracta del darrer testimoni d'una llarga tradició culinària, que va gaudir d'un prestigi enorme, també fora dels territoris del domini lingüístic català. El maestro Martino, l'anònim Cuoco Napoletano o el Platina, autors de receptaris en italià i en llatí, remarquen l'excel·lència dels plats catalans i n'aprofiten receptes. I això que els catalans no sempre els eren simpàtics: Platina parla d'un amic seu, Gallus, gran amant de les perdius fetes a la catalana, però «acerrimus» enemic dels catalans.

Va ser una cuina que va mantenir la vigència prop de tres segles, des del pas del xiii al xiv fins al final del xvi. En una data tan reculada com el 1283 Ramon Llull es reia al *Blaquerna* d'un dels plats icònics d'aquesta cuina, el paó cuit a l'ast amb les plomes de la cua i el cap intactes, de manera que quan l'animal era servit a taula feia l'efecte als comensals que estava viu.



El protagonista de la novel·la lul·liana cou una guineu però en reserva, això sí, la immensa i peluda cua. Segur que els seus lectors entenien la sàtira i s'hi feien un fart de riure. La recepta de la salsa que acompanyava el paó encara és recollida, al costat de molts altres plats igualment de tradició medieval, en la darrera edició del segle XVI del *Llibre del coc*, de l'any 1578. Poques cuines poden vantar-se d'haver estat referència durant tant de temps. Sobretot perquè parlem d'una gastronomia destinada a les classes més poderoses de la societat, no pas als comensals humils. I ja se sap que els rics s'avorreixen aviat.

Que mantingués la vigència no implica de cap manera que no evolucionés. Tot al contrari. Els receptaris que n'hem conservat mostren que els plats, alhora que coincideixen en un alt percentatge, presenten variants significatives pel que fa a l'ús d'ingredients, és a dir, modificacions puntuals que no desvirtuen el plat però que matisen o corregeixen formes de fer documentades en els títols precedents. Aquest aspecte és especialment observable en el *Llibre del coc*, compilat per mestre Robert, síntesi del gust medieval, alhora que projecta aquesta cuina vers el Renaixement.

La tradició de llibres de cuina conservats en llengua catalana és especialment rica. N'hem conservat quatre de diferents, per bé que amb estrets vincles entre ells. N'hi ha tres que ens han arribat manuscrits. El quart, imprès, és el *Llibre del coc*. El més antic dels conservats és el *Llibre de Sent Soví*, copiat en un manuscrit de la Biblioteca de la Universitat de València. Tenim indicis que contemporàniament havien circulat altres reculls de cuina, tot i que no en coneixem ni el contingut ni el nom amb què eren coneguts. Tampoc no sabem ben bé com devia ser, originalment, el *Sent Soví*. És molt probable que estigués compost per un centenar de receptes, segons podem deduir d'una

taula del contingut que hi ha al còdex de València. La còpia que transmet aquest mateix manuscrit, en canvi, producte ben segur de nombroses vicissituds i trasllats, conté setanta-dues receptes. És una obra bastant més curta que qualsevol dels altres tres llibres, compostos tots per més de dos-cents capítols.

Els altres dos receptaris transmesos de forma manuscrita són el *Llibre d'aparellar de menjar*, copiat en un còdex de la segona meitat del xiv, avui a la Biblioteca de Catalunya, i el *Llibre de totes maneres de potatges*, en un volum del xv, que forma part del fons de la Universitat de Barcelona. Entre les receptes que inclouen, en tots dos casos, n'hi ha que van ser preses del *Sent Soví*. Aquesta pràctica, la d'aprofitar materials procedents de receptaris previs, és habitual entre els títols de contingut pràctic i culinari. Al mateix temps, permet constatar de forma palpable els canvis i evolucions que han patit unes mateixes receptes.

Al *Llibre del coc* de mestre Robert hi detectem nous canvis i influències. Va constituir, durant el segle xvi, un veritable fenomen editorial. Entre els anys 1520 i 1578 va ser imprès un mínim de set vegades en català, i no menys de deu en la traducció castellana, impresa per primer cop el 1525, amb el títol de *Libro de guisados*. L'èxit ha afavorit que se'l considerés el llibre de la cuina del Renaixement hispànic. És indiscutible que durant aquest període va ser el receptari de referència —en castellà no se'n coneix cap altre fins al segle xvii—, de manera que és ben probable que no sols circulés per la península, sinó que també arribés a terres americanes. Ara bé, és un recull que enfonsa les seves arrels en la potent tradició gastronòmica medieval, com es remarca en el llibre mateix.

No és gaire probable que l'esmunyedís mestre Robert hagués escrit pròpiament el llibre que signa, sinó que, com havien fet els responsables dels títols anteriors, sembla bastant més versemblant que hi recollís receptes existents, entre les quals potser alguna de pròpia. Fos com fos, ell tenia molt clar en quina tradició se situava. Just abans d'oferir les seves receptes, afirma que tres preparacions com són la «salsa de pago e mig-raust e menjar blanc [...] deuen ésser coronades d'una corona reial cascuna per si, per senyal com són la flor de totes les altres». Totes tres són receptes de llarga tradició medieval, ben documentades als llibres anteriors. La salsa de pago acompanyava el teatral paó esmentat més amunt. Aquesta mateixa recepta obria el *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre de potatges*. Que mestre Robert la situés igualment en un lloc destacat ha d'interpretar-se com tota una declaració d'intencions.