

CUINA

Sobre cuina occitana

Joan-Antoni Ferran



Acaba d'aparèixer un llibre de cuina occitana, «La cuina del país dels càtars», de Jaume Fàbrega. Un servidor els el recomana; abans, ja havia anat trobant alguna cosa de la cuina d'aquesta cultura –quasi germana de la nostra. Per exemple, un de cuina de l'Arièja, comprat a Montsegur, al peu de la muntanya que fou darrer refugi càtar abans de la matança de Simó de Monfort. Els càtars, també anomenats albigesos (la ciutat d'Albi fou càtara), eren uns heretges que predicaven l'ascesi i la practicaven; van ser objecte, doncs, de persecució i extermini dictades pels ministres de la única religió vertadera (que també predicaven l'ascesi però no en gastaven). Domingo de Guzmán anà a convertir-los i s'establí a Fanjau. Devien ser una gent una mica innocent, perquè el fundador dels dominics proposà a un dels teòlegs herètics fer un foc al mig de l'església, i que tots dos hi llencessin els seus escrits. Déu salvaria aquells que diguessin veritat. El càtar llençà els seus escrits al foc i, naturalment, es van cremar; llavors el frare va llençar els seus sobre el foc i, naturalment també, la convecció els va fer ascendir cap al cel. En un altar lateral encara exposen un tros de biga amb un extrem carbonitzat, en record d'aquell experiment de física recreativa.

Aclarim-nos, però. Els càtars radicals eren anomenats «perfectes» o «bons homes» (per cert, un servidor no ha vist enlloc l'expressió «bones dones», per referir-se a les «perfectes» càtars, tot i que ni va haver; algunes ben rellevants, com Esclaramonda de Foix). Els «perfectes», homes o dones, mortificaven el cos i dejunaven; a vegades, fins a la mort. No devien cuinar gaire, sembla. El poble ordinari, en canvi, no es podia permetre de jejunar, perquè no hauria aguantat el treball; càtar o no, devia menjar més o menys el mateix: el què podia. Es diu que no menjaven carn ni greixos. Però si la gana burxava i no hi havia res més, ves a saber què feien... El llibre, doncs, no dóna receptes càtars *stricto sensu*; tracta de la cuina occitana medieval i la tradicional d'ara. El catarisme fa funcions "publicitàries" al títol, més que res.

L'autor ens posa sobre avis de les mistificacions que hom pot trobar en l'atribució d'un plat a la cuina càtara. Ho exemplifica en el *caçolet*, que es fet de mongetes (d'origen americà), ànec i porc. També s'hi dóna notícia d'un cuinat totalment incívic a costa del trobador Guillem de Cabestany. La llegenda del «cor menjat», que es troba a Internet en occità, ho explica:

Guillems de Cabestaing si fo uns cavalliers de l'encontrada de Rossillon, que confina amb Cataloigna et ab Narbones. Mout fo avinens hom de la persona, e mout prezat d'armas e de cortesia e de servir.

Et avia en la soa encontrada una dompna que avia nom madona Soremonda, moiller d'en Raimon de Castell Rossillon, que era mout gentils e rics e mals e braus e fers et orgoillos. En Guillems de Cabestaing si amava la dompna, qu'era joves e gaia e gentils e bella, si'l volia ben

mais que a ren del mon. E fon dich so a'n Raimon de Castell Rossillon; et el, cum hom iratz e gelos, enqueric tot lo faich e saup que vers era, e fetz gardar la moiller.

E quan venc un dia, Raimons de Castell Rossillon trobet paissan Guillem de Cabestaing ses gran compaignia et aucis lo; e fetz li traire lo cor del cors e fetz li taillar la testa; e'l cor fetz portar a son alberc e la testa atressi; e fetz lo raustir e far a pebrada, e fet lo dar a manjar a la moiller. E quan la dompna l'ac manjat, Raimons de Castel Rossillon li dis: "Sabetz vos so que vos avetz manjat?" Ella li dis: "Non, si non que mout es estada bona vianda e saborida". Et el li dis qu'el era lo cors d'en Guillem de Cabestaing so que ella avia manjat; et, a so qu'ella'l crezes mieils, si fetz aportar la testa denan lieis. E quan la dompna vic so auzic, ella perdet lo vezer e l'auzir. E quan ella revenc, si dis: "Seigner, ben m'avetz dat si bon manjar que ja mais non manjarais d'autre". E quan el auzic so, el cors ab s'espaza e volc li dar sus en la testa; et ella cors ad un balcon e laisset se cazer jos, et enassi moric.

E la novella cors per Rossillon e per tota Cataloigna qu'en Guillems de Cabestaing e la dompna eran enaissi malamen mort e qu'en Raimons de Castel Rossillon avia donat lo cor d'en Guillem a manjar a la dompna. Mout fo grans tristesa per totas las encontradas; e'l relams venc denan lo rei d'Aragon, que era seigner d'en Raimon de Castel Rossillon e d'en Guillem de Cabestaing. E venc s'en a Perpignan, en Rossillon, e fetz venir Raimon de Castel Rossillon denan si; e, quand fo vengutz, si'l fetz prendre e tolc li totz sos chastels e'ls fetz desfar; e tolc li tot quant avia, e lui en menet en preison. E pois fetz penre Guillem de Cabestaing e la dompna, e fetz los portar a Perpignan e metre en un monumen denan l'uis de la glesia; e fetz desseignar desobre'l monumen cum ill eron estat mort; et ordenet per tot lo comptat de Rossillon que tuich li cavailler e las dompnas lor vergesson far anoal chascun an. E Raimons de Castel Rossillon moric en la preison del rei.

La cuina occitana, no cal dir, és una cosa a les antípodes de la tragèdia, molt més amable. Un servidor encara recorda un «*azinat de caulet*» que va menjar a Montsegur. És un plat considerable, que cal encarar amb gana. Si volen fer-ne (de gana), poden seguir el «Camí dels Bons Homes» (50 hores caminant), que surt de Berga i va fins a Montsegur. És un itinerari de muntanya (el GR 107), del qual poden obtenir més informació a l'Oficina de Turisme del Berguedà (tel. 93 8221500) o a la web de l'Ajuntament de Berga:

L'*azinat* porta unes raoles. Per preparar-les, piquin ben petits un tros de pernil, un tall de cansalada viada salada, unes dents d'all i una mica de julivert. Després hi barregen carn de porc picada, ou cru, molla de pa remullada en llet i una mica de pebre negre. No hi posin sal. Treballin bé el pastó i formin les raoles (com unes pilotes aplanades), que quedin gruixudetes. Les passen per la paella, fins a enrossir-les per les dues cares. Fet això, agafin una col (*caulet*, en occità), la fan a trossos i l'escalden durant cinc minuts. Després la treuen i la posen a l'escorredora. En una cassola grossa, amb una mica de greix de confit d'oca, ofeguen pastanaga a talls, ceba trinxada i unes dents d'all. Després hi afegeixen costella de porc salada, esbandida de l'excés de sal, botifarra crua, uns daus de pernil, un confit d'oca, ben net de greix, llorer, aigua, sal i pebre negre. Ho tapen i li fan arrencar el bull. Quan bulli de pressa, hi tiren la col, tornen a tapar i ho deixen coure durant dues hores. Després hi tiren les patates, tallades a daus, i posen les raoles al damunt de tot. Ho deixen coure durant tres quarts d'hora més. Llavors ho treuen del foc, hi escalden unes llesques de pa, ho cobreixen de formatge ratllat i ho gratinen. Amb el ventre reconfortat d'aquesta forma, poden dedicar una estona a compadir-se d'aquells bons homes, perfectament dejunats com cargols.

Si encara volen més bibliografia, un servidor els recomana la reedició de «*La Cuisinière Provençale*» de J. B. Reboul, un extens receptari publicat originàriament el 1910, que tingué una bona difusió. Una anècdota que es dedueix del pròleg: en rebre'n un exemplar de la sisena edició, Frederi Mistral va demanar a l'autor que acompanyés els títols de les receptes amb el nom provençal del plat. «*La Cousinière Prouvençale dèu pas renega sa lengo*», li digué. Petició modesta, sembla. A la següent edició (7^a), de la qual l'actual parteix, l'autor seguí el suggeriment (vingut de tan amunt, diu), i aclaria al pròleg que, en fer-ho, adoptava l'ortografia mistraliana. A l'actual edició, però, els noms occitans dels plats han estat suprimits, a pesar de reproduir-s'hi el pròleg d'aquesta setena edició. Coherència francesa.

Els catalans tenim un trosset d'Occitània dins casa nostra: era Val de Aran. Un servidor va assistir, el 29 d'octubre darrer, a la presentació del «Nomen-clàtor de la toponímia major de Catalunya» que es va fer a l'Institut d'Estudis Catalans; segurament, és l'obra cabdal de l'onomàstica catalana. Els organitzadors obsequiaven els assistents amb un opuscle dels topònims aranesos, editat pel Conselh Generau d'Aran. Són en aranès, naturalment, i són la forma oficial de designar els accidents geogràfics que anomenen. Naturalment, també. Encara que el pretext sigui una mica agafat pels pèls i, de fet, no en calgui cap, un servidor els recomana que en visitar la vall, passegin per alguns dels llocs tan meravellosos que hi ha, els noms dels quals figuren en aquest recull (ets Uelhs deth Joeu, Montgarri...). Aprofitin la visita, encara, per demanar una *olha aranesa* o un altre plat del país, en algun dels bons establiments de restauració que hi trobaran. I hauran tastat la cuina occitana sense sortir de "casa" (representa).