

CUINA

La cuina medieval

Joan-Antoni Ferran

Un servidor acaba de participar en un conjunt d'activitats culturals organitzades a Matadepera, a l'entorn dels castells –en el sentit d'edifici fortificat. Entre els diversos actes, se'n van visitar alguns. La cirereta del pastís fou la celebració d'un sopar d'acomiadament dins un de medieval, amablement –i de forma extraordinària- cedit per a l'ocasió¹, amb un menú de l'època. Res a veure amb els sopars "medievals" per a turistes ignorants, que potser han vist anunciats. El castell, autèntic, documentat des del 1041 (*castrum apellatum Benedormiens*); no pas una nau industrial, merletada amb bloquets de formigó. Els plats, preparats per en Josep Sabatés «Pep Salsetes» –extraordinari personatge que en sap un niu, d'aquestes coses-, també extrets del «Libre del Coch²», de Mestre Robert de Nola, un dels antics receptaris que la nostra llengua té. La resta, normal d'avui: plats blancs, tovallons, forquilles, ganivets i culleretes, i copes de vidre; cap assistent disfressat, cap penosa pantomima bèl·lica o trobadoresca, inspirada en els tòpics.

Tot el que ara pogués dir de la cultura culinària medieval, seria copiat de la introducció que féu Rudolf Grewe al «Libre de Sent Soví», i que poden llegir a l'edició publicada per Editorial Barcino (1979). No cal dir-ne res, doncs. Val més recomanar-ne la lectura. I l'experimentació. No és tant difícil, ni tant exòtic. A tall d'exemple, vegin el menú del sopar i la transcripció de les receptes.

Va començar amb unes «alberginies en cassola»:

Albergines pendràs e neteja-les de la escorça e talla-les en tres o quatre trossos cascuna. E met-les a coure ab bon brou de moltó ab un parell de cebes, e coguen, fins que sien ben cuites. Y en ésser cuites, trau-les de la olla o cassola e capola-les ben en un tallador. E quan sien ben capolades, met-hi bon formatge de Aragó que sia rallat e rovells de ous. E après capola-u tot axí com a farciment de cabrit e met-hi salsa³ fina. E per lo semblant metràs totes aquestes salses en la cassola tot mesclat: gingebre, flor de macis⁴, nous moscades e axí mateix seliandre vert e jolivert e après vaja al forn la cassola. E quan sia cuit, metràs-hi damunt sucre e canyella. E vet ja fet.

Vist des dels nostres temps, pot sorprendre la combinació de dolçor i dels sabors del gingebre, lleugerament picant, i de la nou moscada, la canyella i el coriandre, tan aromàtics. Posats amb seny, però, no donen cap ensurt al paladar. De segon, un pollastre ofegat amb «salseró para perdius o gallines de ast»:

Ametles belles e blanques pendràs e pica-les has bé en un morter. E quant sien ben picades, destempra-les ab suc de magranes agres⁵. E après, met en lo morter sucre polvoritzat, canye-



En Pep Salsetes servint el sopar.

lla e gingebre, perquè la sua color e sabor vol tirat casi canyella. E no cal passar per nengun cedàç. E vet así tot fet.

Es pot tornar a dir el mateix, de la dolçor i de l'adreç. Potser caldria aclarir, però, que el sucre i les espècies era una cosa caríssima, només a l'abast de gent rica, que era la que tenia un cuiner tan anomenat com per a què fes un llibre. La majoria de la gent menjava salat, atès que la sal era el conservant universal. Tan universal, que feu funcions de moneda –en el cas del *salarius*- i que la seva extracció de l'aigua de mar, era monopoli reial; el contraban de sal, doncs, era perseguit. Tornem a l'àpat. Les postres es van compondre de dos plats: «mirraust⁶ de pomes» i «flaó», pastís de formatge que encara apareix a «*de re cibaria*», un tractat de cuina menorquina que, malgrat el títol llatí, es va escriure en castellà i es publicà, per primer cop, l'any 1923. Aquest és el mirraust de pomes de Mestre Robert:

Pendràs de les més dolces e para-les de l'escorça e quartenles a quatre troços e leva-los lo cor. E après fes bullir una olla ab aygua, tanta com coneixaràs que y serà menester. E com la olla bullirà met-hi les pomes. E après pendràs ametles que sien ben torrades e pica-les bé en un morter. E com sien ben picades, destempra-les ab aquell brou de les pomes e passa-les per estamena ab una molla de pa remullada ab lo dit brou de les pomes e passaràs-ho tot açò ben espès. E com ho hauràs passat, met-hi bona quantitat de canyella picada e sucre. E après vaja al foch a coure. E quant la salsa bullirà, leva-u del foch e met les pomes, emperò que sien bé esgotades

CUINA

de brou. Més guarda que les pomes no volen ésser escaldades, perquè'n pugues fer escudelles. E quant sien fetes, met-hi damunt sucre e canyella.

I aquest, el flaó:

Pendràs formatges frechs e matons que sien ben exuts e pica'ls fort en un morter ensemps ab altres tants ous. Y encara hi pots metre un poch de formatge gras que sia rallat e picat ensemps ab los formatges e matons ab un poc de pols de menta seca que no-y diu mal. E après met-hi en lo morter una poca d'aygua-ros⁸, emperò no massa sinó ab mesura. E après fes pasta que sia feta de bella farina e pasta-la ab oli que sia molt fi, de manera que sia ben maurada perquè torn molt dura. E après faràs de la dita pasta tos lochs per a metre los formatges. Emperò abans que los umples, fes escalfar un poc la pasta, emperò que stiga testa. E après umpliràs-los del dit potatge. E abans que sien del tot plens, pendràs unes forques o verament pinses e frondiràs-los la vora. E après vagen al foch a coure. Y quant sien cuytes, que hauran ja perduda la color damunt e seran acolorats un poch, lavors de calt en calt⁹ metràs-hi mel fusa o verament axarop de sucre fi ab aygua-ros. E quant se hagen beguda aquella mel o axarop, metràs-y damunt sucre e canyella.

Si tenim present que amb la descoberta d'Amèrica alguns dels aliments que avui considerem totalment autòctons: el tomàquet, el pebrot, la patata, el blat de moro, el cacau..., ens arriben per primer cop, no ens sorprendrà

que en comptes de l'actual salsa per excel·lència de la cuina catalana, l'universal sofregit de ceba i tomàquet, usessin altres elements per donar sabor: l'agràs –suc de raim verd- i els àcids d'altres fruites, el gingebre, que avui ens sembla exòtic, etc. Fora d'això, només caldrà una mica de curiositat.

E si provats aitals menges, nobles dames e cavallers, farets reviuire la recordança d'aquells qui, en tan reculats temps, s'esforçaren en procurar delectació e gaubança al pròisme llur e, encara, darets contentament a aquest humil scribent, que de lo llur mestratge vol ser guiat.

¹ No és impossible, però, fer un banquet dins un de veritat. El magnífic castell de Clarumunt, que domina mitja comarca de l'Anoia, lloga la seva sala per a actes privats, per exemple.

² Curial, Edicions Catalanes, 1977.

³ avui, entenem per salsa una altra cosa. A l'època, fa referència als ingredients que afegeixen sabors; en aquest cas concret, al que ara en diem espècies.

⁴ la mateixa planta que fa la nou moscada.

⁵ avui deu resultar bastant difícil trobar aquestes fruites, encara àcides. Es pot fer amb llimona o aranja.

⁶ el *mieg-raust* provençal és, de fet, una tècnica de cocció de les carns que consistia en daurar la carn a l'ast –mig-rostir-la- i acabar-la d'ofegar, tallada a peces, en una salsa a base d'ametlles, espècies, brou i sucre. No resulta gaire allunyada dels nostres estofats, en els quals rostim superficialment la carn, per tancar-ne els porus, i l'acabem de coure amb un líquid que l'estova i li dona sabor; encara que, realment, en portar ceba, els nostres ofegats potser són més pròxims a una altra tècnica de cocció que també apareix al Sent Soví: la «sosen-gua».

⁷ «de re cibaria», de Pedro Ballester. Editat per Manuel Ballester. Alaior, 1995.

⁸ aigua de roses.

⁹ de calent en calent.

Filadors, 28



Plaça St. Roc, 24

Aquesta marca és qualitat