

PARLEM DE CUINA

Robert de Nola. Història de la nostra gastronomia (II)

La setmana passada ja vàrem parlar d'aquest cuiner, però avui aprofundirem un poc més dins la seva vida: Robert fou cuiner de la cort reial catalana, instal·lada durant decennis a Nàpols, la capital del regne de Nàpols, un dels set Estats de la Confederació de Catalunya - Aragó. En aquell moment (any 1500) Nàpols i Roma eren les ciutats més grans, més riques i més cultes del món occidental. Un cuiner de la cort napolitana, si era bo, podia ser un gran cuiner i R. De Nola ho fou.

A Nàpols i a Roma es produí un gran avanç en l'art de la gastronomia. S'hi combinaren les tradicions culinàries locals amb la gran cuina medieval catalana. A València i a Catalunya, els cuiners -i, en general, la societat, tal com es pot detectar al llibre "Com usar bé beure e menjar" (1384), de Francesc Eiximenis (que veurem la setmana que ve) havien integrat a la cuina tradicional mediterrània, perfectament difosa pels romans, molts productes alimentaris totalment desconeguts a Europa: els que els àrabs havien portat de l'Índia i de la Xina. La cuina catalana, amb empelt àrab, va saltar de València a Roma, que esdevindria en la cuina més rica, més variada i més elaborada d'Europa. Es combinaven admirablement els productes de l'horta i del secà, els fruits del mar i de la muntanya, el salat i el dolç, la tradició grecoromana i les aportacions de les societats de l'Àsia meridional, vehiculades pels àrabs.

Poques coses més sabem de mestre Robert, l'autor del Llibre del coc. De fet, ni tan sols es pot assegurar que fos de Nola, a la Campània (una regió del Sud d'Itàlia). A l'edició més antiga que es conserva de la seva obra, apareguda a Barcelona el 1520, i que molt probablement no és pas la primera que se'n va fer, no s'hi esmena cap llinatge, sinó que el nom complet pel qual coneixem a Robert de Nola no apareix fins a la traducció castellana, impresa a la ciutat de Toledo cinc anys després (1525). D'acord amb el que s'indica al text d'aquesta edició, mestre Robert hauria estat al servei del rei Ferran de Nàpols, fill natural d'Alfons el Magnànim, i hauria redactat el llibre abans del 1491.

Amb els llibres de cuina, però, un no en pot estar mai segur del

tot, ja que les receptes passaven -i passen- amb gran facilitat d'un llibre a un altre. Per exemple, mestre Robert va aprofitar plats de reculls anteriors, com el Llibre de Sent Soví. Sigui com sigui, i malgrat les incerteses, és un fet que l'obra va gaudir del favor del públic com ho demostren les sis edicions en català i dotze de castellanes es van fer durant el segle XVI. El nom complet d'aquest llibre, verdadera reliquia gastronòmica, és "Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y de l'art de coch, ço és, de qualsevol manera de potatges y salses". Les edicions més actuals que podem trobar ara són de 1970. El manuscrit original es pot consultar a través de la següent adreça de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes Saavedra:

<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/04709514244636562032268/index.htm>

Aquí us deixo una de les receptes d'aquest llibre de com preparar espinacs; que com sempre us la presento amb l'escriptura original:

De espinachs capolats

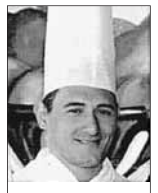
"Pren espinachs e fes los bells e apres fes los perbullir en aygua e sal: e quant sien ben perbullits prem los entre dos talladors: e apres capolar los as molt be: e apres çoffregir los ab oli de carn salada: e com seran ben çoffregits met los en la olla e vagen acoure e metras hi aximateix en la olla bon brou de carn salada e molto que sia bo e molt gras sols la flor que sia dela olla: e si per ventura volies metre en loch del brou let de cabres o de ouelles o sino de ametles pendras la carn salada e tallar las a troços axi com un dau e metras la en la olla ensemps ab los espinachs: segons enlo temps en que seras si hi vols metre formatges frechs jau pots fer aximateix com les tallades damun dites de la carn salada: empero si ni mets molts nols hi metes fins que los espinachs sien cuyts de tot met hi aço abans vn poch de fer escudelles e si hi vols metre aximateix panses tendres que sien cuytes be ni pots metre ab los espinachs: e si noy vols metre que astes coses ni carn salada: ni formatge de



arago rallat: met hi joliuert e menta aximateix car ja valran mos los espinachs."

Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Refranys i acudits: Patrimoni de la cultura popular

El dia mateix del Firó, mentre estava esmorzant a la terrassa, ara que la primavera ens ha regalat unes temperatures agradables, sentia una conversa del meu amic i veïnat Pep "Pauló", veïnat de l'esquerra i d'esquerres, amb qui compartim pas comú als jardins, amb el seu net Sebastià.

- Que ja t'has dutxat? deia el padrí
- Si, responia Sebastià
- I que m'has deixat aigua?
- No, tornava a contestar el net
- Idò, "t'afaitaré en eixut".

Aquesta dita mallorquina, que té un significat prou evident, malgrat el padrí, la deia de broma, vos puc ben assegurar que agafaria uns quants bergants que han passat pel món de la política, per fer més matx que bé, i sense massa manifest "els afaitaria en eixut". Això ve, del temps en que s'afaitava amb la coneguda navalla de barber, que esmolaven en un aparell, abans de començar la tasca. En primer lloc, dins d'una bacina petita, havien fet l'espuma, tot emprant la brotxa que fregaven en una barra de sabó, i després untàvem la cara en diverses passades del que s'anava a afaitar, fins que estava prou reblanida per passar a l'afaitat. Tot això es feia en una de les antigues cadieres de barber, que tenia un capçal per apoiar el cap, unes palanques per o pujar-la, segons l'altura, i unes altres per inclinar el respall, per millor comoditat, tant del que estaven rasurant com del barber. La butaca, tenia un reposapeus, i era de metall esmaltat amb uns bons reposabraços. Això, ja quasi forma part de la història. Així mateix a Sóller encara queda una barberia clàssica, que no fa gaire va obrir i

encara conserva una d'aquestes butaques, que és un goig mirar-la. Tot poble, disposa d'un bon grapat de refranys i acudits, que marquen el patrimoni de la cultura popular, la qual, a base de l'observació, era ben encertada.

El meu padrí per part de mare, en deia una que a mi em va quedar. "Diguem de què braveges, i et diré el que et manca". Un referent molt directe a la supèrbia, de segons quins personatges.

Mon pare, me n'afegí una que també és prou significativa "Ametller abundós arran de camí, agre segur". Amb un significat ben clar, que les coses que semblen més que bones i fàcils, poden dur amagat un contrapunt dolent.

Fa bastant estona, corria un "xist" com diu el personatge del President Montilla al programa de "Polònia" de TV3; acudit seria el correcte en català; per cert reconèixer que Montilla ha fet molts avenços en la parla del català. El que és seu, és seu.

Bé, l'acudit, deia que: "Un home foraster entrava en una barberia se seia a la cadira de barber i demanava que l'afaitessin. El barber començava els seus preparatius i a la bacina on hi tenia el sabó, hi pega dues escopinades, acte seguit començà a fer espuma amb la brotxa El client estorat li diu:

- Com així ha escopit a la bacina?
- El barber li contesta:
- No es queixi bon home, ha estat una deferència. Als del poble els hi escup directament a la cara." Val riure!

Fa un parell d'anys vaig conèixer una parella, Eva Maria Guasp i Miquel Horrach, que han fet una tasca encomiable, recollint arreu de la nostra geografia,

gloses, cançons, endevinalles i dites mallorquines i que foren publicades en dos llibres, el primer "Noltros mateixos" i el segon "Més noltros mateixos", que vaig poder aconseguir un dia que vingueren a la nostra Vall i varen tenir la delicadesa de dedicar-me'ls. Ells dos es passegen amb una somera i un carret. És d'agrair-los que hagin deixat feina i hores, per fer aquest replec, perquè no es perdi, aquesta cultura tan nostrada.

Escriure les dedicatòries, ja que resumeixen, no tant el que ells fan, sinó la significança de no arribar a perdre les nostres arrels. La dedicada al primer llibre diu el següent: "A en Josep que sap estimar tot el bagatge de la nostra cultura popular" i en el segon: "A en Josep, que res en faci dubtar de ser qui som!". Com és lògic, a les persones que tinguin el mateix sentiment que es reflecteix en les dues dedicatòries, els hi recoman els llibres que per a mi són una joia.

Acab l'article, fent també una referència a un escriptor que m'encanta, tant el seu treball periodístic com en narrativa i novel·la pel seu estil, que ens acosta a un llenguatge planer i popular, i és en Gabriel Florit, gaudeix de llegir els seus articles, en la columna que té al Dbalears, "No vagi per dit". Ells és de Sineu, i jo vaig néixer a Palma, o sigui que sóc "llonguet". No vaig conrear el mateix llenguatge, i faig la meua quan puc, però admir al que el saben i el coneixen i també saben com emprar-lo que no és gaire senzill, fer-ho amb gràcia i la ironia que sol contenir.

Josep Bonnin

