



Maneres de menjar

"Al batxillerat, mai no ens explicaven els banquets dels cardenals com a obres d'art. Si ens ho hagueren explicat, qui sap si ara en sabríem una miqueta més, de menjar com qui llegeix o com qui escolta música"

Cap a finals de la primavera del 1473 la infanta Elionor d'Aragó, filla del rei Ferran de Nàpols, passava per Roma de camí cap a Ferrara per casar-se amb el duc Ercole d'Este, el futur sogre de Lucrecia Borja. A Roma, el cardenal Pietro Riario, nebot del papa, va oferir a Elionor un banquet memorable, que la infanta descriu més tard en cartes a son pare. Era un convit públic i ritual, una representació, una festa de cara a la cort i al poble, i Elionor recorda l'aparat del servei i de la vaixel·la d'or i de plata, els tendals, els tapissos i tot el fabulós artifici renaixentista. Però recorda sobretot els plats: "*Placti cinque con duy caponi per uno coperti con bianco mangiare con grani di melagranati inaurati...*", o deu escudellades amb pollastres coberts de salsa de color violeta amb vi de Còrsega, i deu barquetes de sucre plenes de fruita confitada i de roses de sucre, o "*placti cinque de pesce frisco in argento con poma range*", i altres "*placti cinque de torte de herbe inargentate*", etcètera, on jo no sé, en el seu deliciós italià de princesa napolitana, què vol dir això de "peix en argent" i d'"herbes argentades". Per altres notícies que tinc del mateix convit sembla que, en efecte, van servir diferents plats on el menjar mateix anava cobert d'or o de plata, no sé de quina manera, com aquells "grans de magrana daurats".

Pel mateix temps, era fama que un dels pecats capitals que no practicava el cardenal Roderic Borja era el de la gola. Anys després, quan ja era papa, el seu dinar o sopar consistia en un sol plat, substanciós i sense fantasia, de manera que els cardenals i senyors de la cort fugien de la taula papal sempre que podien. Maneres de menjar, doncs: menjar com a banquet públic on es concentra o s'expressa potser tota una cultura, i menjar com a simple satisfacció de la necessitat d'alimentar-se. En qualsevol cas, cultura: reduïda a l'àmbit domèstic i personal, amb poc ornament i una estètica sòbria, o manifestada amb tota la càrrega decorativa i dramàtica que la societat de l'època és capaç de posar-hi. I no únicament en l'aparat extern, envelats, làmpades, tapissos, cambres i entremesos de farses i cançons que acompanyen el servei. El drama i l'estètica està també en els plats mateixos: en la manera com vénen presentats, decorats, i servits, però també en la manera com han estat cuinats, en l'art dels sabors, de les textures, les aromes i les salses.

Imagine i supose, perquè jo d'això en sé ben poc: simplement aprendre a menjar ja costa temps i dedicació, sobretot partint de la poca educació que la major part hem rebut en la matèria.

Explique açò per escrit perquè fa pocs dies intentava explicar-ho de paraula, davant d'un públic heroic i escàs, al pati del palau ducal de Gandia, casa dels Borja. A Gandia han decidit prendre's seriosament la restauració, els productes alimentaris, la fideuà i la formació culinària. De manera que, aprofitant unes jornades sobre el tema, em van convidar (al costat de dos coneguts experts, i de dos tan inexperts com jo) a parlar sobre "el futur de la cuina valenciana". Vam parlar del passat, com era d'esperar, i una mica del present. Hi ha qui té pànic de l'hamburguesa universal i de la pizza a domicili com a substitut implacable de tota cuina domèstica. Jo sóc més moderat: crec que una part creixent de la població menja més malament i que una altra part, també creixent, menja més bé. Paradoxes del temps. Hi ha més *junk food* i més alimentació industrial, en efecte, però també hi ha més bons restaurants que fa vint anys. A València el fet és constatable: hi ha deu vegades més locals on es pot menjar estèticament ara, que no fa trenta anys. També deu haver-hi deu vegades més sales d'exposicions i deu vegades més llibreries. Tot va lligat, aquesta és la meua idea: més lectura, més altura d'això que en diuen "nivell cultural", i més capacitat de menjar bé.

Que la bona cuina és un art, és cosa sabuda, com la bona escriptura, la bona pintura i la bona música. Saber-ho genèricament, però, no vol dir estar-hi educat i preparat. Entre altres raons, perquè, al batxillerat, mai no ens explicaven els banquets dels cardenals com a obres d'art. Si ens ho hagueren explicat, qui sap si ara en sabríem una miqueta més, de menjar com qui llegeix o com qui escolta música.

Joan F. Mira