



El poder de la flota de la pirata Ching Shih superava fins i tot el de la de l'Imperi xinès.

Read emmalaltí i morí a la presó. Sembla que algú va intercedir per Anne Bonny i hom li concedí la llibertat. Mai no se'n tornà a tenir notícia.

■ **Ching Shih** (1785-1844). Aquesta temible vídua comandava sis esquadres de 500 vaixells. Heretà el lloc en morir el seu home, que havia estat el terror de les costes xineses fins que l'emperador li oferí de supervisar les establies imperials. O no va estar a l'altura de les expectatives o els mateixos companys el van enverinar perquè el càrrec li havia originat massa ínfules. La qüestió és que l'esborraren del mapa i la vídua es quedà la flota sota l'emblema d'una serp. Saquejaven vaixells, però també les viles costaneres. El seu poder naval superava, fins i tot, l'imperial. Sols l'almirall Tsuen-Mon-Sun aconseguí fer-li acotar el cap, però, malgrat la derrota, trobà les forces i els fons per a rearmar-se. Finalment, fou l'almirall Ting Kvei qui la féu agenollar en exhibir una flota tan blindada que ni ella no tractà de combatre. Sobre com acabà la seua vida, n'hi ha dues versions: una, que es passà al contraban d'opi; una altra, que va contraure matrimoni amb un governador. Siga com siga, la seua història és l'única que mereix ser inclosa a la *Historia universal de la infamia*, de Borges.

Cristina Simon

Jaume I i l'expansió d'una cuina nacional

Prenent com a punt de partida el 'Tirant lo Blanc', Jaume Fàbrega feia un estudi aprofundit de la cuina medieval a 'El convit del Tirant. Cuina i comensalitat, de l'edat mitjana a Ferran Adrià' (Pagès Editors, Lleida), pel qual va guanyar el premi d'assaig Sant Joan d'Engolasters, del Principat d'Andorra. En aquest assaig repassa els 'menús' dels convits reials.

Jaume Fàbrega

Historiador i gastrònom



Ferran Adrià, "el millor cuiner del món" –i, sense cap mena de dubte, un geni que ha revolucionat la cuina–, és un cas únic? En sigui conscient o no, i encara que els espanyols el presentin com a "cuiner espanyol" (és a dir, castellà), forma part del context de la cuina nacional catalana: una cuina amb una sorprenent continuïtat històrica –com ja va escriure Josep Pla. De fet, Ferran Adrià és el Mestre Robert del segle XXI –, dit d'una altra manera: Mestre Robert va ser el Ferran Adrià del segle XV.

Qui fou Mestre Robert? Més conegut –erròniament, per influència d'una contaminació castellana– per Robert de Noia, Mestre Robert –que era com signava– va ser el cuiner més important del Renaixement italià. Era el cuiner de la cort reial de Nàpols, la més refinada del *Quattrocento* i va escriure, en català, el llibre més il·lustre de la història de la

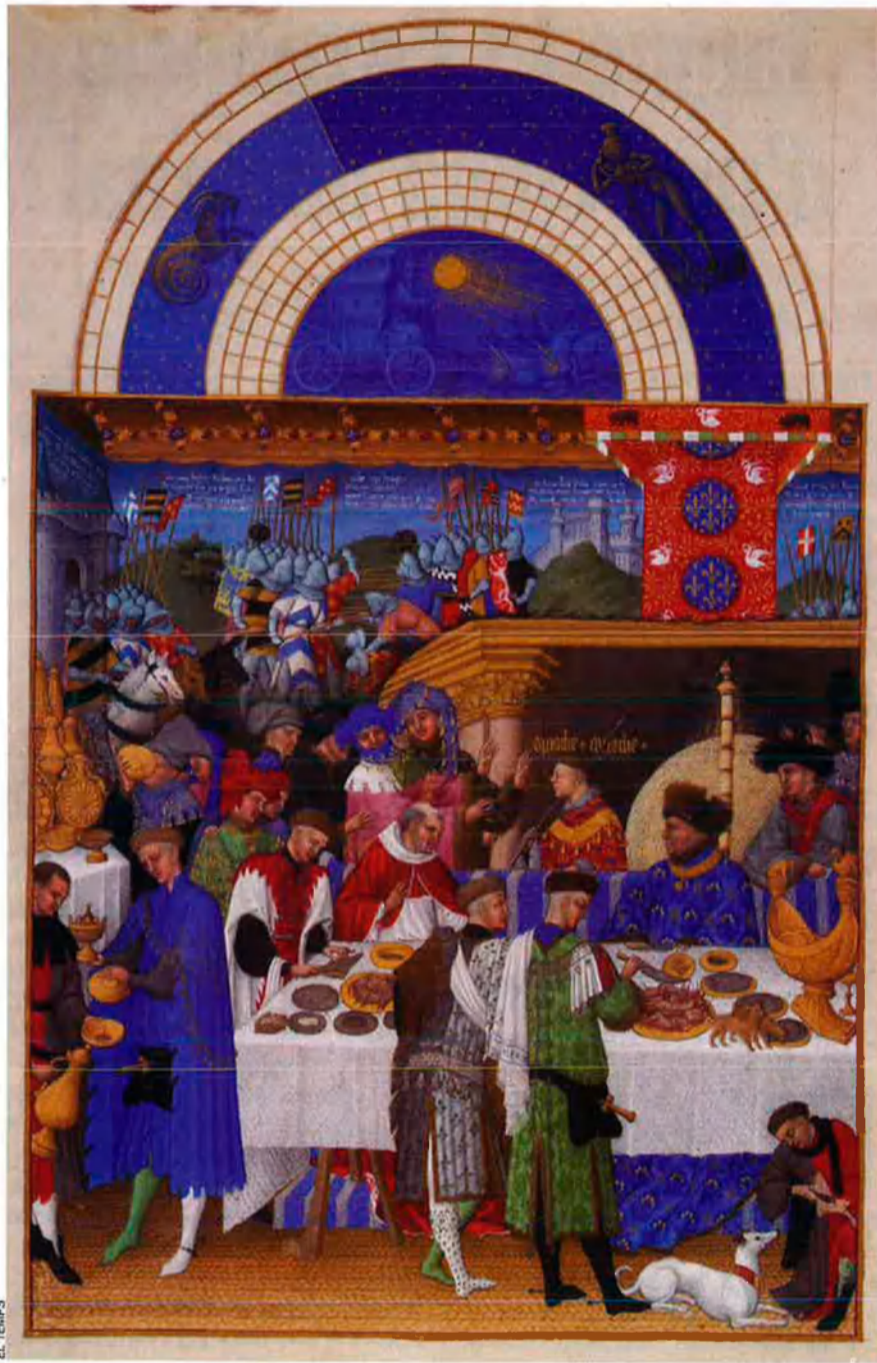
cuina europea. En efecte, el *Llibre del coc* ('llibre del cuiner') fou, també, el primer llibre imprès de cuina, ja traduït i publicat a l'espanyol cap al 1520.

Mestre Robert, com Adrià, realitza una autèntica revolució a la cuina: per exemple, és el primer cuiner que separa el dolç del salat, i institueix definitivament l'estructura piramidal pròpia de la cuina d'occident: entrants, primer plat, segon plat, postres. Adrià, tancant el cercle, torna a proposar un tomb històric en els seus famosos vint punts, tot dient justament el contrari: que cal barrejar dolç amb salat, a fi que les fronteres entre ambdós sabors quedin esvaïdes.

Projecció internacional. Si Mestre Robert fa una projecció internacional de la cuina catalana, això només és possible



El *Llibre del coc* fou el primer llibre imprès de cuina.



Pintura de Les très riches heures du Duc de Berry, llibre d'hores encarregat pel duc Joan I de Berry als germans Limbourg (segle XV).

perquè abans s'ha bastit una nació —expressió emprada per Pierre Vilar parlant de la Catalunya medieval. Una nació gran i una gran nació, que agafa un part transpirinenc, arriba fins a Múrcia i s'estén al sud d'Itàlia. I aquesta nació ha forjat, com diu Ferran Soldevila, la "civilització catalana": una civilització que excel·leix en les arts de la taula i la comensalitat. I tot això ho inicia Jaume I, creador dels Països Catalans, és a dir, d'un gran espai nacional que abasta tot el llevant ibèric i

es relaciona amb Occitània, si bé ja ha estat perduda a mans de França —però, en canvi, s'estén fins al regne de Nàpols. Tots aquests territoris formaven part de la Corona d'Aragó, nom oficial del reialme (un nom que no s'ha de confondre, com fan alguns autors espanyols, de forma intencionada o ignorant, amb el Regne d'Aragó). *Corona d'Aragó* vol dir, de forma preeminent, països de parla catalana: el Regne de València, el Principat de Catalunya, Mallorca (que també fou reg-

ne) i l'Aragó de parla aragonesa i ja mig catalanitzat.

Catalunya esdevé el primer país europeu a posseir literatura gastronòmica —de receptaris com el *Sent Soví* a manuals gastronòmics i de vins com el d'Eiximenis. Crea —segons paraules del darrer autor— la preeminència i excel·lència gastronòmica entre totes les nacions cristianes —que comparteix amb Itàlia. Dins aquesta excel·lència, els nostres monarques —començant per Jaume I—, en són una part activa.

Reis gurmets. Així doncs, Pere III fa redactar les *Ordinacions de palau*, un llibre d'etiqueta i menjars únic a l'Europa del seu temps. Joan I, l'Amador de la Gentilesa —un fi gourmet—, adreça cartes a la seva muller en les quals li demana menús afrodisíacs. I el fill de Jaume III, segons que explica Ramon Muntaner, és un consumat mestre en l'art de servir el menjar. Malgrat la nostra migradesa demogràfica, la pèrdua de l'imperi pirinenc i més circumstàncies inherents a un petit estat medieval, sorprèn poderosament la capital aportació de la cultura catalana-valenciana-balear al patrimoni gastronòmic europeu de la baixa edat mitjana i inici del Renaixement: i ho testimonien els textos literaris i la projecció de la nostra cuina, a través d'obres cabdals com el *Libre de Sent Soví*, el *Libre d'aparellar de menjar*, el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, el *Libre del coch* de Mestre Robert, les obres d'Arnau de Vilanova —metge i dietista de Jaume II—, el *Libre de totes maneres de confits*, l'*Speculum al foder* (el *Kamasutra* català), l'aportació de Francesc Eiximenis, les *Ordinacions de Pere III* el Cerimoniós i, naturalment, el *Tirant lo Blanc*, una novel·la en què el menjar i la comensalitat són una part fonamental. A l'avançada Itàlia del *Quattrocento*, amb Mestre Robert, cuiner que triomfa a la refinada cort de Nàpols, o els Borja senyorejant a Roma, la cuina catalana és cuina de referència, mentre que, per exemple, França és ben lluny de la seva futura esplendor i Castella no té cap receptari fins pràcticament al segle XVII, i el que s'hi escriu o s'hi publica és deutor de fonts catalanes i italianes. Tot això és possible, és clar, mentre la Corona d'Aragó és un estat-confederació independent i, segons Pierre Vilar, una de les primeres nacions d'Europa que ho és i en té consciència,



EL TEMPS

Monk sneaking a drink, British Library (Londres).

i s'acaba –fins a la Renaixença– arran de la pertinença a Espanya. Catalunya va poder crear una norma perquè era un estat i tenia un poder propi, i els reis de la Corona d'Aragó representaven el lligam amb el país, com ho expressa, de forma molt gràfica, Ramon Muntaner, parlant de com els reis catalans –a diferència d'alguns altres, com els de Castella– no són “senyors de llurs vassalls, que ans los són companys” –avui parlariem de valors predemocràtics–, i no solament comparteixen els convits amb els seus súbdits –a través de les cenes reials, àpats comunitaris celebrats a les poblacions que visitaven–, sinó que es mengen els menjars que en reben.

Un convit a l'Aljaferia. Els reis també exerceixen l'autoritat a través de la litúrgia de la taula, com descriu Muntaner, de forma prolíxa i detallada en escaure's una cerimònia d'ordenació de cavallers i autocoronació d'Alfons II a Saragossa, seguida d'un solemne convit a l'Aljaferia (el luxós palau d'origen àrab) al qual el cronista mateix assisteix. Ens sorprèn, encara avui, la teatralitat medieval, que converteix el convit en un autèntic espectacle: “E el senyor infant en Pere, ab dos nobles que ab ell se tenien mà per mà e ell al mig, ven primer, cantant una dansa novella que hac feta; e tots aquells qui aportaven los menjars responien-li. E con fou a la taula del senyor rei, ell pres d'es-

cuella e féu la creença, e posà-la davant lo senyor rei; e puis féu atretal del tallador.” A part de l'aiguamans –cerimònia de rentada de les mans, explicada també al *Tirant lo Blanc* i per Mestre Robert–, hi apareix la cerimònia de “fer la creença” (credença), que consistia a tastar el vi, l'aigua i el menjar del sobirans a fi que no fos enverinat –un ritual del qual també parla el coc Mestre Robert. Però no content amb això, l'infant converteix el servei en una autèntica *performance* teatralitzada. A cada plat, canta una nova, dansa, cançó o sirventès, novellament composts i, per si no n'hi hagués prou, amb cada servei, es canvia d'abillament: “mantell, cot amb penes [folradura] d'ermi, de



Roderic de Borja, el papa Alexandre VI.

drap d'aur ab moltes perles", assistit pel seu joglar: "Tot aital ordre tenc a totes les altres viandes que s'hi donaren a menjar; que en cascu menjar que aportà deia una dansa novella que ell havia feta, e hi donà vestits, a cascuna viande, molt ric e honrats, e donaren-s'hi ben deu viandes." A continuació, els nobles i cavallers i més servidors serveixen la resta dels convidats molt "complidament".

Menjar com els reis. De la fantasia i el luxe protagonitzats per Tirant i l'emperador de Constantinoble, a la realitat: hem assistit al convit d'Alfons II de Catalunya amb Ramon Muntaner; Pere el Cerimoniós, a les *Ordinacions*, diu: "Rahonadament esguardades aquelles

coses que són faedores no poques per los cochis [cuiners] a les viandes de la nostra boca dispensats magistralment esser aparelladores per tal que aquelles coses complidament axí com se pertany totes sien ben fetes." Ens sembla extraordinari que un rei es preocupi de l'excel·lència de la seva cuina, la competència dels seus cuiners o cocs i de les viandes que preparen ("aparellar"), de com cal servir-les i de com cal oficiar la cerimònia del convit. En les esmentades *Ordinacions* hi ha diversos capítols dedicats a allò que es menja, a la vaixela, a com es menja i al protocol, desglossat a través dels diversos oficis, dels quals es defineixen les funcions. I quan s'hi expliciten qualitats o més circumstàncies

sempre es té compte l'us de València, Barcelona, Mallorca o Perpinyà, com a prova del sentit democràtic territorial de la monarquia catalana.

Regnes medievals, països catalans.

Fins i tot, en cadascuna d'aquestes ciutats i regnes es té en compte el significat i la celebració dels convits segons les festivitats, una manera d'expressar l'ordre de la taula i l'ordre del món, d'acord amb la voluntat del poble, car, en belles paraules reials, el rei ha de compartir les seves festes amb "letícia e alegria", "per tal que per arrogància de rigor no encorreguen odi del poble". I així les *Ordinacions* inclouen el capítol "De convits": "En la festa encara de sent Joan Evangelista si en la ciutat de València e del martiri de sent Pere Apòstol si en la ciutat de Leyda e de sancta Anna si en la ciutat de Mallorca e de la assumpció de nostra dona Sancta Maria si en la ciutat de Barchelona e de la exaltació de la Sancta creu si en la vila de Perpinyà e de sent Martí si en la ciutat de Ceragoça serem personalment constituïts sollempnes convits." No és estrany que en morir-se aquest rei, a la catedral de València i extramurs, s'hi celebressin innumbrables misses i sermons que lloaven, hagiogràficament, la seva vida, a partir d'un guió escrit per la universitat o l'ajuntament.

Pere el Cerimoniós igualment estableix "que tots en lo nostre palau de qualque estament sien qui cavalcant vagen [cavallers] en escudelles e platels d'argent mengen en tasses no emperò daurades beguen" (l'escudella és el plat fondo o bol, i la tassa —mot d'origen àrab— és la copa o got, sentit que encara té a Mallorca —tassó—; ja eren de vidre). Té un càrrec especial dedicat a vetllar per la vaixela d'argent. Així mateix, explicita que el majordom reial ha de vetllar per l'exacte compliment de l'etiqueta i proveir que no manqui res necessari a la taula i al tinell, i això mateix diu dels copers i botellers majors pel que fa al servei de vins, piment (vi especiat), confits, etc. I, un segle abans que el *Tirant*, ens parla de la presència dels joglars durant el convit i de la reglamentació de músiques i instruments —que altrament ja és descrita també en textos trobadorescos: tenim una bella descripció d'un convit al *Roman de Flamenca* (segle XIII), una dama de la qual es descriu la bellesa i els entreteniments joglarescos d'un ban-

quet: "Després s'aixequen els joglars/ cadascun es vol fer escoltar/ [...] Hi ha qui sap una nova forma de tocar la viola/ cançó, descort o lai./ L'un fa el joc de les marionetes,/ l'altre jugava amb els coltells,/ l'un va per terra i l'altre tomba,/ l'altre balla amb la seva copa"; descort és desacord, amb mètriques lliures; lai, poema narratiu o líric. Amb tot, hi ha algun historiador que ha gosat escriure que això no estava documentat.

La litúrgia del luxe. La Crònica de Pere el Cerimoniós conta, de la coronació de l'empordanesa Sibilla de Fortià –una dona d'interessant biografia–, muller del senyor rei, d'acord amb els gustos refinats del monarca, la presentació teatralitzada d'un plat: "Fou aportat a la darrera del menjar un bell entremès, ço és un bell pagó [paó], qui feia la roda e estave en un bell bestiment entorn del qual havia molta volateria cuyta coberta de panys d'or e d'argent, i aquest pagó fou servit fort altament [molt solemnement] e presentat a la taula de la dita senyora ab molts estruments axí de corda com d'altres, e venien a part devan lo majordom e cavallers e donzells, e lo dit entremès portave en sos pits una cobla escrita que deya axí: 'A vos me do senyora de valor/ al present jom per vostra gran honor,/ e fayts de me [feu de mi] segons la bona usança/ de les grans corts d'Anglaterra i França.'" No és estrany que aquest rei, culte, poliglòt (a més de català, parlava aragonès i francès, i coneixia el llatí i l'hebreu) i gurmet, s'interessés per l'obra única de Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*.

Banquets dels Borja. Tenim magnífiques descripcions de grans àpats rituals, alguns a l'aire lliure, el *Dietari* del capellà d'Alfons el Magnànim amb convits celebrats a Nàpols que enlluernaven la noblesa italiana, a la *Crònica* de Pere III, a la de Ramon Muntaner i en diversos documents valencians, incloent-hi els convits borgjans celebrats a València, la més refinada capital catalana del segle XV, o els que tingueren lloc a Roma, descrits amb tot detall per Johannes Burckard, el mestre de cerimònies del papa Alexandre VI. S'en destaca el banquet ofert per Roderic de Borja al bisbe de Sigüenza don Pedro González de Mendoza el 25 d'octubre del 1472 al palau episcopal: el bisbe castellà, procedent de l'austera



El banquet de Guillem el Conqueridor. Detall de l'anomenat Tapis de Bayeux, brodat segurament a final del segle XI i que representa diverses escenes de la conquesta normanda d'Anglaterra.

i poc evolucionada Castella –en aquest art–, devia quedar impressionat. S'havia preparat un tinell decorat amb una luxosíssima vaixela d'argent, i s'havia parat una taula profusament adornada. La llegenda de l'hoste –*Ave Maria, gratia plena*– era escrita amb herbes aromàtiques. No hi faltaven els ministrils, ben visibles i oïdors. Hi va resplendir, entre argents, ors i esmalts del parament, tot el ceremonial del menjar: aiguamans amb aigua d'olor, set copers duent grans recipients curulls de confits de gingebre verd, set grans plattells amb dos paons cadascun, adornats i amb el cap daurat, hostatjats per un estol de perdis dels colls de les quals penjaven uns rètols amb l'escut dels Borja. A continuació vingueren quatre servidors portant, cada grup, quatre plates amb panades i pastissos de capons, gallines, pollastres, oques, ànecs, coloms, cabrit, vedella, amb les greales o salseres corresponents. Tot, naturalment sortia a taula amb la música corresponent, davant l'admiració dels convidats. Unes altres plates presentaven un adorn de verdura amb paons amb les plomes d'adorn, i amb el bec llançant aigua d'olor. Hom acaba amb un sumptuós menjar blanc i tota mena de confits i llepolies, tot acompanyat amb els vins més delicats i famosos. Heus ací la descripció d'un dels àpats de l'època feta per Burckard: "El dilluns 12 del mes de maig, el rei

[Carles VIII de França] oferí un banquet a la gran sala de Castell Nou [Nàpols]. La taula era aparellada al mig de la sala i davant hi seien flautistes i trompeters del rei, que tocaven a l'entrada de cadascun dels plats o menges. El magnífic Andrea Mattei, marquès de Martina i trinxant major del rei, a l'entrada de cadascuna de les menges, cavalcava al davant en un magnífic cavall blanc des de la porta fins a l'escala que pujava a la taula. No he enumerat les menges, totes exquisides, perquè no hi vaig ser des del principi del convit, sinó que hi vaig arribar cap a la meitat. El llegat [papal] tenia també el propi trinxant, que portava a la mà un bàcul llarg. Quan el trinxant reial baixava del cavall arribat a la grada de la taula, baixava ell mateix pels graons i juntament amb aquell pujava, amb els cambres al darrere. El llegat va tenir un escuder que s'ocupava de servir-li la beguda, i el rei un altre per al mateix; a la taula només hi eren ells dos." Sobre la delicadesa i la bondat dels plats servits en aital convit, que el mestre de cerimònies del papa es va perdre parcialment, no n'hem de tenir cap dubte: de segur que foren cuinats per Mestre Robert, el Ferran Adrià del segle XV. No és estrany que l'escriptor italià Orazio Bagnasco, dels convits on cuinava aquest coc catalanoparlant de la cort de Nàpols, n'hagi fet una novel·la d'èxit (*Il banchetto*).