



Consciència integral de la cuina catalana

Som el que mengem, deia Josep Pla. Aquesta és la premissa que ha guiat un equip de savis gastrònoms per editar una col·lecció de receptaris històrics de la cuina catalana, sota els auspicis de l'editorial clàssica Barcino i el restaurant 7 Portes de Barcelona. Més que fer un servei a la cuina domèstica, el que pretenen és suplir el que consideren una mancança en la història del país.

La col·lecció s'inicia amb una edició actual del receptari més antic conservat en català, el *Llibre del Sent Soví* (1324). Es tracta d'una síntesi de la cuina del segle XIV pròpia de les classes benestants, amb clares influències romanes i àrabs: l'inici de les constants gastronòmiques que ens arriben fins avui. "Parteix de la consciència de relligar la societat amb unes arrels culturals sòlides", explica Carles Duarte, director de l'editorial Barcino i de la Fundació Carulla. La voluntat, pròpia de l'editorial, de reeditar clàssics des de l'any del seu naixement (1924) també passa per la

Amb una edició comentada del '*Llibre de Sent Soví*', Editorial Barcino presenta una nova col·lecció de receptaris històrics de cuina catalana.

cuina. "Que tingui llarga vida", desitja Duarte a la col·lecció.

"Per entendre'ns, vam imaginar de fer la 'Bernat Metge' de la cuina catalana" diu Francesc Solé i Parellada, propietari de l'històric restaurant i alhora catedràtic emèrit per la UPC. Ell es va dedicar a desenvolupar la prematura idea de concebre de forma integral la història culinària, però tot sol se li feia gran. Va passar a reclutar i coordinar un comitè científic, format per l'histo-

riador Antoni Riera, l'antropòleg Jesús Contreras, l'editor Joan Santanach, el gastrònom Toni Massanés i el professor José Maria Cela, encarregats de fer el recorregut complet per la cuina catalana. Amb l'equip Barcino. Cada receptorari està emmarcat en estudis sobre el context econòmic i històric de l'època. Solé i Parellada assegura que és una tasca difícil abastir tant temps i tantes receptes; no obstant, explica, "hem rebut *inputs* a molts llocs de Catalunya. És molt comú trobar gent entesa amb documents sobre el tema".

La previsió del grup és que apareguin entre dos i quatre volums cada any. Entre d'altres, hi ha previstos el *Llibre del coc*, imprès a Barcelona el 1520, el *Llibre de cuina de Scala Dei* (segle XVII) o *La Cuynera Catalana*, de finals del XIX. El recorregut és tan llarg que la llista de la col·lecció ja contempla una cinquantena de títols, classificats per ordre historiogràfic. I és així com surt a la llum el *Llibre de Sent Soví*, un dels manuscrits sobre cuina més antics escrits en llengua no llatina. La Universitat de Barcelona i la Universitat de València en conserven cadascuna un original. Per primera vegada s'ha adaptat al català modern: es presenta amb el text original transcrit a l'esquerra i l'adaptació a la dreta. El que no s'ha actualitzat és la tècnica culinària: qui s'atreveixi a seguir les receptes hauran de seguir el seu criteri amb les mesures o els ingredients que ja no són comuns.

A banda dels estudis introductoris del context històric i del receptorari, el projecte contempla una anàlisi dels productes i tècniques que conté cada volum: aquesta pota servirà pel que Solé Parellada ha importat de la UPC, un "estudi de traçabilitat" per encreuar les dades de cada volum per tal de definir l'evolució pròpia de la cuina catalana. Per a aquest repte, l'equip comptarà amb el Centre de Supercomputació de Catalunya de la mateixa universitat.

La presentació del receptorari es va fer al Museu d'Història de Catalunya, a la ciutat de Barcelona. Abans, però, personalitats properes a l'equip del projecte i alguns periodistes gastronòmics van gaudir de plats cuinats a partir del *Llibre de Sent Soví*, a càrrec del xef Josep Lladonosa, cap de cuina del 7 Portes. Es va dirigir als convidats per anunciar-los que menjarien com la noblesa medieval.

I va assegurar: “No us estic donant gat per llebre” –que també deia Pla.

El menú nobiliari va entrar amb un *potatge de porrada i cebollada* – la ceba apareix vint-i-una vegades al *Llibre de Sent Soví*, però després acabaria esdevenint un ingredient propi dels pobres–; seguidament, es va servir *orada en graelles pebrada i julivertada*; per tancar els plats principals, *de bon adobado salsa alidem* –una tècnica adoptada en la cuina francesa per espessir, en aquest cas, l'om del xai amb una mescla de vinagre i mel. De postres, *de bones taronges de Xàtiva* –contràriament al que pugui semblar com una cosa digestiva, són bunyols de formatge fresc fregits acompanyats per suc espresmut de taronges amargues. Al final de l'àpat es van servir cafès assumint l'error historiogràfic que Amèrica encara no havia estat colonitzada. Entre plats, un tast de vins amb DO seleccionats pel mateix comitè científic: “Ha estat la part més divertida del projecte, ens ho hem passat molt bé amb la tria”, reia Solé i Parellada.

Sent Soví. Actualment hi ha dos manuscrits que es coneixen com el *Llibre de Sent Soví*, localitzats a València i a Barcelona. Investigacions recents han establert que, si bé més curt, el text de la ciutat del Túria és el més antic i que és el que correspondria a l'original. El de Barcelona, per contra, té més extensió perquè es tractaria d'una obra diferent –*Llibre de totes maneres de potatges de menjar*–: un acoblament de textos de l'època (segle XV) al qual s'hauria inclòs el text valencià. No es va fer públic, però, fins a la meitat del segle XX, de la mà de l'editor medievalista Lluís Faraudo i de Saint Germain.

L'autoria del text és fins ara desconeguda. Així, però, la cuinera nord-catalana i estudiosa de la gastronomia medieval Eliana Thibault apunta que l'escriptor del receptari podria ser del nord dels Països Catalans per les expressions que s'hi empenen i pels llegendes que s'hi enuncien, propis dels cultius del Riberal.

El *Llibre de Sent Soví* és de redacció clara i curta i recull receptes de tot tipus d'influència mediterrània, on predominen les carns i els peixos, frescos o salats segons la temporada. La llet d'ametlles tenia molta presència en els plats que s'acompanyaven amb salses



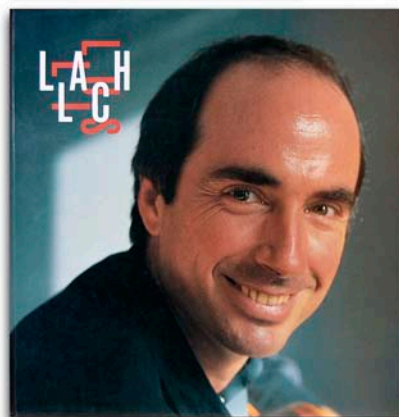
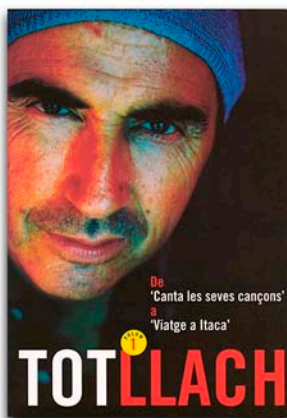
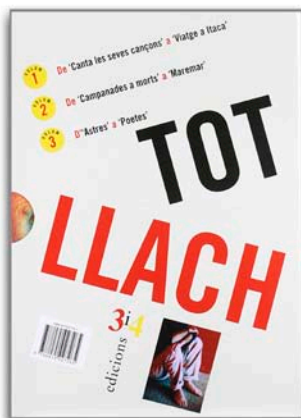
normalment sofregides amb ceba –encara no es feia amb tomàquet– o picada. El safrà és la peça estrella de la majoria de receptes del llibre, l'única espècia de

l'època que no s'importava als Països Catalans.

En el món gastronòmic es compara el *Llibre de Sent Soví* amb el *Llibre del Coc* (segle XVI) de Robert de Nola, que també serà part de la col·lecció. Si bé aquest segon va ser un *best-seller* de l'època des que va ser publicat i a bastament traduït, les diferències entre els dos receptaris són mínimes: comparteixen molts elements i en cap no s'han recollit receptes castellanes.

La riquesa de la cuina catalana comença a sistematitzar-se en aquesta col·lecció. En el pròleg, Francesc Solé i Parellada i Carles Duarte reprenen la cita de Pla: “Si el cos es nodreix dels aliments i la cuina és un factor primordial en la nostra manera de viure i en la configuració de la nostra cultura, també som el que llegim, perquè els llibres han estat determinants en la construcció i en la transmissió al llarg dels segles dels fonaments de la nostra personalitat col·lectiva”.

Clara Barbal



Pots seguir-nos a
Facebook i Twitter

Visita la nostra botiga virtual
en www.tresiquatre.com

Edicions Tres i Quatre / València

PER NADAL,
REGALA CULTURA