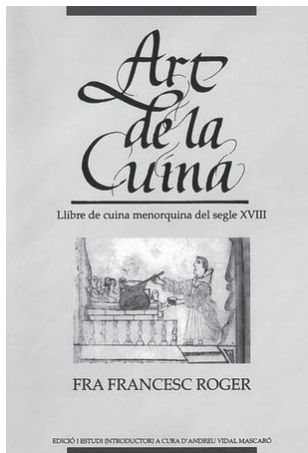


Genealogia d'Art de la Cuina de Francesc Gabriel Rotger Villalonga

Pep Pelfort



Autor: Fra Francesc Roger
Edició i estudi introductor: Andreu Vidal Mascaró
Institut Menorquí d'Estudis, 2014 i 2015 (reimpressió)
Col·lecció: Capcer, 12
Núm. pàgines: 231
Mides: 14 cm × 21 cm
ISBN: 84-86752-43-4

INTRODUCCIÓ

Analitzarem la genealogia del text *Art de la Cuina* de Francesc Rotger Villalonga des de diferents perspectives que ens permetran comprendre la seva importància, tant en la història de la gastronomia, entesa des d'un punt de vista interdisciplinari, com també de la llengua, especialment culinària. Actualment, el manuscrit es troba a la Biblioteca de Catalunya (m.1781), juntament amb d'altres procedents de Menorca, tot i que es pot consultar a la Biblioteca Pública de Maó en format microfilm gràcies a la tasca efectuada l'any 1986 per la Secció de Llengua i Literatura de l'Institut Menorquí d'Estudis. En aquest format també va precedir, com en el plec original, d'obres teatrals i

va seguit de textos històrics, que inclouen dades interessants com el relat dels fets posteriors a la mort del Governador Kane o les cartes dels franciscans menorquins demanant a Roma la seva independència del Bisbat de Mallorca «per la seva llunyania», amb la resolució final d'un curiós cardenal Borgia, que l'acaba autoritzant l'any 1800.

El text tingué una primera edició en la Col·lecció Capcer per part de l'IME l'any 1993, amb una reimpressió l'any 2014 i una altra l'any 2015, gràcies a un interès renovat a Menorca per un text sucós en la seva història. Compta amb un dels millors estudis introductoris (a cura d'Andreu Vidal Mascaró) que s'ha fet d'un llibre de cuina antic i pel qual, pensat com a eina de treball, ja tindria prou interès l'edició o la lectura. Tanmateix, el text en si no sols conté una alta dosi de genialitat culinària, sinó que en la seva dissecció apareixen elements històrics, alimentaris i lingüístics d'un gran valor per a qualsevol estudi, no sols de Menorca sinó de tot l'àmbit gastronòmic mediterrani i, per tant, europeu.

GENEALOGIA DE L'AUTOR

L'autor que A. Vidal identifica com a Francesc Roger en l'edició del llibre fou, segons les dades que li proporciona l'Arxiu Diocesà de Menorca, un frare franciscà del Convent de Ciutadella que havia aconseguit el grau de predicador l'any 1741, que de l'any 1748 a 1752 en fou president i, finalment, pare guardià de 1761 a 1764. Tanmateix, una nova recerca exhaustiva al mateix Arxiu demostra que l'únic bateig que pot encaixar amb el personatge és el del segon fill de Jaume Rotger Capó i Antònia Villalonga Janer, nascut el 30 d'abril de 1709 a Ciutadella, fet que ja suggeria la grafia de diversos productes culinàries del text. La variació del llinatge entre *Roger* / *Rotger* és freqüent a l'època a Menorca, com ho és el nom del peix *rajada* / *ratjada*, present al llibre. Fins i tot, en la llista d'emigrants menorquins a la Florida de l'any 1768 s'escriuen les dues variants per un mateix individu (Ruger i Rodger), que perviuran en la descendència actual diferenciades segons famílies. El mateix frare sembla que signi com a *Roger* en un altre document, contradient la seva pròpia acta de bateig.

Pel que fa al Convent de Sant Francesc de Ciutadella, a banda de les dades aportades en el llibre, A. Vidal les amplia en un detallat estudi presentat en les

XI Jornades d'Història Local i Patrimoni Cultural d'Alaior. En ambdós textos, queda palesa la importància del recinte, per les seves dimensions i ubicació, molt especialment de l'hort que havia estat antigament de l'almoixerif Abu-Uthman, així com la seva arquitectura pensada per donar un servei al poble. Els dos punts clau d'aquest servei tindran una incidència cabdal en el text: la Cuina i la Farmàcia. La funció dels fogons no era només alimentar la vintena de monjos del Convent, sinó també acomplir la tasca de beneficència pròpia de l'orde donant menjar als pobres, com reflecteixen les *Glosses de l'any 1778* de Bep Vivó, un dels anys de la fam: «Pels pobres alimentar/ feien una olla comuna», imatge que es veu clarament a la il·lustració inicial del llibre. Aquesta feina important justifica l'elaboració d'un text o manual per tal de fer-la correctament, destinat a un ús quotidià, i amb un contingut que aprofiti tots els recursos de la terra. Les dimensions de l'hort, el detall dels estris de cuina, el contingut del rebost o l'existència d'una tafona encaixen amb aquesta funció. Altres detalls dels inventaris successius del Convent presents a l'Arxiu Diocesà de Menorca, així com en un complet recull de dades inèdit d'Honorio Mercadal, que també ens servirà per analitzar curiositats de les receptes, reafirmen la cuina com a eix central de la vida conventual i no per golafreteria.

La importància de la Farmàcia recau en el fet que els franciscans en tenien cura pel seu ús públic per un antic encàrrec de la Universitat que ho finançava. Per aquest motiu, l'inventari de la seva biblioteca detalla fins a trenta llibres i manuscrits de medicina, amb una selecció original, amb novetats de l'època basades en la recuperació de textos antics impulsada pel neohipocratism, que contrasta amb els només sis exemplars de la molt més àmplia biblioteca del Convent dels Socors (i clarament anacrònics). En cas que existís un monjo apotecari, és evident que o bé havia de treballar en estreta relació amb fra Roger tant en la cura de l'hort i les plantes medicinals com en tots els aspectes d'higiene i alimentació, o bé l'autor coneixia els consells mèdics i dietètics, encara ara plenament vigents, ja que aquest saber es reflecteix en el receptari. En tot cas, la genealogia de l'autor i de la seva casa, el Convent, ens orienta cap a una cuina d'arrels menorquines i populars però amb amplis coneixements del que podríem anomenar *ciència de l'alimentació de l'època*.

GENEALOGIA DE L'OBRA

Tant el format del llibre de petit manual, clàssic pel que fa als llibres d'aquesta temàtica a Europa fins al segle XVI, com l'elevat nombre de taques indiquen el seu ús quotidià a la cuina. D'alguna manera, tots els textos culinaris contenen idees i a vegades receptes literals dels anteriors. En el cas d'*Art de la Cuina*, títol compartit per fins a sis llibres clau de la història, els seus ancestres evidents són sorprenents per l'època: hi descobrim, sempre amb una evolució adaptada al medi de Menorca, trets del *Llibre del Coch* del Mestre Robert passats pel sedàs de l'*Arte de Cocina* de Martínez Motiño i evidents influències del bestseller italià *De honesta voluptate valetudine* de Platina. Tanmateix, no s'hi troben coccions ni influències dels grans receptaris anglesos del segle anterior ni el predomini carnívor i gras de la coetània i triomfadora cuina francesa. En canvi, conté reminiscències que recorden *De Re Coquinaria* del romà Apici i un elevat nombre de receptes similars als manuscrits àrabs. L'empremta sefardita també és indubtable.

Aquesta visió genealògica, ja sigui seguint Foucault o Nietzsche, ens permet valorar en la justa mesura el llibre com a joia bibliogràfica i culinària per a la Mediterrània i per a Europa. Ens quedarà el dubte si la part innovadora i brillant correspon a l'autor, amb la capacitat de síntesi dels genis, o formava part de la cuina popular menorquina i n'era un simple transcriptor: és difícil imaginar un frare donant cuina d'avantguarda als pobres. En tot cas, analitzant cada recepta, desfem el cabdell de la història de Menorca.

GENEALOGIA DE LES RECEPTES

En el curs d'aquesta anàlisi, que podríem anomenar també *etimologia culinària*, trobem que cada recepta ens explica una bonica història. Si les ortigues de la mar ens transporten al món grec i a l'illa de Rodas, unes pilotes de peix ens parlen del món dels jueus conversos. La coincidència literal de receptes d'un frare cristià amb les d'un manuscrit àrab antic ens recorda l'important llegat d'aquest poble. I el percentatge significatiu de receptes creades pel refinat imperi bizantí fa pensar que tal vegada fou un període amb empremta important a Menorca, tot i que podien haver arribat a través del món àrab. Hi són presents tots els períodes de dominacions previs al segle XVIII, que han tingut temps de quallar, així com les relacions comercials i d'immigració

més importants, amb Sardenya, Provença o Florència. En el percentatge atribuït estrictament a Menorca, tot i que pot remetre a plats més antics, grecs o àrabs, la variació o innovació de fra Roger és prou significativa com per considerar-ho «novetat», entesa com el primer cop que es publica. En alguna recepta, sempre pot aparèixer algun text més antic que ens hagi passat per alt, però de cap manera en la majoria. El resultat final són 53 receptes de les 209 sense cap més referència històrica que fra Roger i Menorca: increïble per a un receptari que no sigui de Ferran Adrià.

No afirmarem que a la cuina tot el que no és tradició és plagi, però innovar-hi és extremadament difícil. Per tant, en aquesta arqueologia culinària, ja hi trobem present el que es podria anomenar l'ADN de la cuina menorquina quan, curiosament, es considera que les cuines «regionals» no es diferencien fins al segle XIX, tret d'aspectes globals com el predomini concret d'un tipus de carn o grassa culinària. Tot i això, les vicissituds del manuscrit no li han permès deixar descendència directa en d'altres textos que fins ara s'han publicat. D'aquesta manera s'entén que en els manuscrits del segle XIX o en *De Re Cibaria* de Ballester hi apareguin receptes idèntiques, possiblement de tradició menorquina oral, però canviades de nom, en virtut de les posteriors influències lingüístiques que experimentà l'illa. Tal és el cas, per exemple, de l'oliaigo, el tià de tords, l'arròs de la terra, la salsa maonesa, les raoles, les formatjades o la caldereta de llagosta, que podreu trobar al llibre en versió de fra Roger si en feu la traducció dels termes gastronòmics al segle XVIII menorquí.

A part de les 53 receptes originals, la resta presenten el següent origen: 47 àrabs, 27 Grècia antiga, 21 català medieval, 11 Roma antiga, 9 Imperi Bizantí, 9 Florència, 9 Occitània, 9 sefardites, 3 Taifa Dènia (es podrien afegir al grup àrab), 2 Sardenya, 1 Imperi Otomà, 1 Pèrsia i 1 púnica.

El resultat global deixa una tradició, emmarcada en la dieta mediterrània però amb personalitat pròpia, no només basada en el procediment emprat sinó també en l'equilibri entre tot allò que és comestible seguint el calendari natural i les prescripcions eclesiàstiques de forma respectuosa .

GENEALOGIA DE LA LLENGUA

D'una riquesa en lèxic culinari inusual i precisa, el llibre suposa una font molt important per a una anàlisi filològica: no endebades dues receptes formen

part del projecte *Scripta* de dialectologia catalana. També en aquest aspecte l'estudi introductorí és de gran utilitat tant pels sons i la morfosintaxi com pel lèxic. Cal tenir en compte, per exemple, que, a diferència del text mallorquí coetani de fra Martí, súbdit espanyol sota el Decret de Nova Planta, fra Roger seria súbdit anglès amb tolerància lingüística. Per tant, el text està lliure dels castellanismes del mallorquí però conté algun anglicisme (*púding* ho seria pel mot, no per la recepta). Només citarem alguns exemples del lèxic culinari menorquí ja presents al llibre al segle XVIII perquè evoquen alguna curiositat en la història gastronòmica: algunes *greixeres* de fra Roger s'han convertit en *tià* per influència de la immigració provençal; les *panaderes* no duïen encara patates, sinó que feien referència a l'estri; els *confits* eren un tipus de mongeta petita precolombina i en aquella època ja es deia *aigo*, *lleu*, *ravoles*, *llevar*, *cochs*, *roes* i es berenava a una hora molt diferent de la península.

GENEALOGIA DE LA DIETA

Si analitzem l'origen de les proporcions dietètiques del receptari, reculem als períodes on els criteris mèdics eren molt presents en l'alimentació, tot seguint Hipòcrates: a part de l'època clàssica, en els règims dietètics tant medievals com bizantins, curiosament molt actuals, que a la resta d'Europa s'havien abandonat aleshores pel fenomen que Jean-Louis Flandrin, referència en la història de la gastronomia, anomena «alliberament de la gola». Aquest autor també calcula el percentatge de diversos productes en els receptaris històrics. Aplicat a les carns d'*Art de la cuina* ens dona un 51% de moltó o ovella, 14% d'aviram, 12% de bou, 10% de conill o similars, 7% d'ocells diversos i un 6% de porc. Tanmateix, la metodologia de Flandrin necessita un matis: algunes receptes són ocasionals (la salsa de Nadal es cuina un cop l'any, per exemple) i, per tant, caldria ponderar els percentatges per la freqüència de consum, feina per a la qual ens són d'ajut inestimable els inventaris i el calendari eclesiàstic de dies sense carn de l'època. La conclusió ens dona una dieta que actualment anomenariem mediterrània (28% de receptes amb peix i marisc amb gran varietat d'espècies, presència diària de verdures, trilogia blat-vinya-olivera) però amb una particularitat molt marcada en l'ús de les grasses culinàries. Si bé l'oli és la grassa principal, cada plat s'acompanya de la més escaient, fins a un 24% amb mantega i un 32% amb xulla (*xuia*) o sèu,

destinada a plats més aviat festius. La important presència dels ous (12%) és compartida amb la majoria dels receptaris conventuals.

GENEALOGIA FUTURA

A manera de conclusió, som davant d'un gran llibre, no només de cuina, que encara permet molts estudis des de diferents òptiques, tant per la llengua, la història i la cultura com, lògicament, de manera especial per a la història de la gastronomia no tan sols de Menorca, sinó de tot l'àmbit europeu. Sense oblidar que en realitat es tracta d'un receptari i, a efectes pràctics, té plena vigència per a aquest ús si s'interpreta correctament.