

Fra Miquel Agustí, l'agricultura del barroc

Fra Miquel Agustí va ser un frare del segle XVII que va néixer a Banyoles i que més tard, tot i que abans del Tractat dels Pirineus, va residir a Perpinyà. Va publicar un manual memorable i de gran èxit: el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*.

Text > JAUME FÀBREGA

Fotos > ARXIU DE JAUME FÀBREGA

En el període barroc, malgrat l'anomenada Decadència (que, de fet, no va ser tan decadent com sembla, perquè la llengua va continuar sent cultivada, encara que fos en un to menor), es varen continuar publicant algunes escasses obres sobre alimentació i cuina. És clar que comparades amb el període medieval, de plena independència de la nació, varen ser un no res. No obstant això, a partir del Decret de Nova Planta i el genocidi lingüístic programat per Espanya, ja no es podia publicar en llengua catalana i, per tant, hem d'acudir a manuscrits generalment escrits per frares o adroguers, prou importants a la regió de Girona. Els frares solien ser persones cultes i, per tant, escrivien uns manuscrits excel·lents.

Fra Miquel Agustí (1560-1630), nascut a Banyoles i resident a Perpinyà, on va menar una brillant carrera judicial, publicà el seu gran èxit, el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril* (Barcelona: En la Estampa de Esteve Liberós, 1617), a partir d'un original francès. És un llibre gruixut i magnífic, amb molta informació. Inclou diversos gravats. Per cert, els descendents de fra Miquel Agustí encara viuen a Banyoles, i constitueixen una notable família.

Un best-seller de l'època

Ens informa dels principals cultius i ramaderia de l'època. No hi apareixen encara gaire els productes americans (la referència als «fesols o mongetas» es pot referir tant al fesol americà com a l'europeu o fesolet), i menciona l'al-

quequengi o *Physalis* i el tabac. També ens parla de la vinya i el vi i dels arbres fruiters, de la poda, de com elaborar diversos tipus de vins (comptant-hi els que contenen animals morts, una pràctica històrica coneguda), dels empelts (un apartat sorprenent, ja que ens proposa arbres fruiters que, en un mateix peu, fan diverses menes de fruita), i fins i tot hi inclou alguna recepta, com la del piment, un famós vi aromatitzat amb espècies.

En definitiva, i tot i que es tracta d'una traducció amb referents d'una altra cultura (es nota molt quan parla de com ha de ser la casa de camp, per exemple), és un llibre d'un gran interès, tant teòric com pràctic, per als temes que indica el títol.

Hi ha informacions curioses sobre la construcció de cases de camp, de xemeneies, etc., així com sobre l'interessant tema dels empelts d'arbres fruiters. A més, en l'apartat de vins, revela diversos secrets sobre el cultiu de la vinya: els empelts, la femada, la poda, l'espampolament, el tractament de les malalties, la verema, el tractament contra les plagues, etc., i l'elaboració i la conservació del vi, amb solucions tan curioses com la introducció d'animals dins les tines. Encara fa servir l'expressió medieval «vi vermell» (més lògica, per cert, que la de «vi negre» que s'imposà més tard). Heus aquí algunes de les solucions que ens dona per conservar el vi: «Si voleu conservar lo vi, poareu en lo veixell [recipient] del vi pells de serps, perquè van eixugant lo vi.

Remediareu lo vi corromput, posant fulles de bledes dins lo vaixell» (i també suggereix posar-hi raves). Dona moltes altres solucions, vegetals, animals i minerals: afegir-hi blat, fulles de faig, cera verge, clares d'ou, nous, cansalada grassa, llet de vaca salada, farina de veces, teula o cairó... També ens parla dels aiguardents i les herbes



>> Portada del *Llibre dels secrets d'Agricultura, casa rústica i pastoril* (edició de 1617) conservat a la Biblioteca Nacional de Catalunya.



>> En un dels capítols del seu manual, Agustí parla de l'oli d'oliva.

i espècies que s'hi poden posar, com un antecedent de la ratafia (mot que no trobem fins al s. XIX). Parla de *puliol*, orenga, regalíssia o *corona de rei*. Hi inclou diversos derivats del vi: hipocràs (*procràs*), vi amb codony, amb gingebre, canyella, galanga... També ens explica els secrets per fer vi de roses, vi d'anís o matafaluga, d'hisop o de sàlvia (alguns són medicinals). Ens dona informacions curioses com els «secrets pera fer que un home no se emborrachia [sic] per molt vi que bega» (fa un beuratge amb suc de cols blanques, magranes agres i vinagre, tot bullit).

En un altre capítol ens parla de l'oli d'oliva: com es fa, com es conserva, etc. Així mateix, parla d'altres olis: de nou moscada, d'avellana, de nou (aquest oli encara es produeix a Occitània), d'ametlla, de festuc (fa servir aquesta paraula, d'origen medieval, que més

tard s'ha anat usant juntament amb *pistatxo*), de préssec, d'albercoc (s'entén que del pinyol), de lli, de mostassa, de carbassa, de cogombre i de pera. Inclou diversos olis aromàtics: de murtra, de donzell, de *majorana* (mar-duix), de llores i altres olis medicinals, com el de guilla (que es fa amb una «guilla viva, d'edat mediocre, de bona vida i grassa»).

Hi ha també uns capítols molt interessants sobre els destil·lats i licors. S'hi inclouen uns gravats (parlem de l'edició original) molt interessants. Hi descriu un gran nombre de destil·lats: de canyella, fonoll, api, *alfàbaga* (alfàbrega), xicoira, endívia (escarola), camamilla, menta, romaní, sàlvia, satureja (sajolida), farigola, valeriana, ortigues... En alguns capítols ens explica com es poden destil·lar animals, cosa que fa creïble la novel·la i el film *El perfum*, filmat en part a Girona. Per si

algú s'hi anima, ens explica com s'han de destil·lar garses, guilles, granotes, llimacs, formigues, llocs de vedella o fetges. No parla de persones humanes, però.

Un altre capítol destacable és el titulat «Lo modo de conservar y confitar las herbes, tant de menjar y medicinals, quant olorosa». Normalment se'n fan servir les arrels: orenga, genciana, peònia, lliri blau, pastanaga, nap, rave. També explica com confitar verdo-lagues, lletugues (enciams), endívia (escarola), *simes* de farigola, sajolida o orenga. Igualment fulles o flors de menta, tarongina, menta, romaní, sàlvia, malva, rosa (una confitura clàssica) i viola. Igualment ens explica com fer mostalla (mostassa).

I encara més notable és el capítol dedicat a les confitures de fruita: nou, nou verda, préssec, cirera, pruna (correspon al prunat que feien els pastors).