

TROBADORS I CÀTARS, MENGES I CONVITS

jaumefabrega | HISTÒRIA DEL MENJAR
dilluns, 12 de juliol de 2010 | 18:49h

UN CONVIT ANTROPOFÀGIC?. EN LA VIDA DELS TROBADORS TOT ÉS POSSIBLE, AIXÒ SI, TOT BEN CONDIMENTAT AMB L'EXQUISIDA SALSA PEBRADA.

LA CUINA DELS TROBADORS, ELS COMTES I ELS CÀTARS

No solament l' occità i la cultura catalano-occitana serà de les més precoces d' Europa, també ho serà la seva cuina. Neix del fons greco-romà i mediterrani (els ibers estaven ambdós territoris), de les aportacions carolíngies i del singular influx àrab així com d' un fons jueu, presents a Catalunya i a Provença.

S'estableix , tant a la futura Occitània com a la futura Catalunya, el costum gal de menjar a la taula (segons alguns autors) i per tant, l' ús de certs coberts (cullera , forquilla ganivet) i l'ús de les dues mans, ja que els romans menjaven ajaguts, emprant tauletes auxiliars, i recolzats en un colze, i els àrabs i castellans mengen asseguts a terra (respecte dels castellans, ho corrobora Francesc Eiximenis al s. XIV), en aquest darrer cas, fins al segle XVIII). Ja avançada l' Edat Mitjana, el refinament de les formes de vida- només comparables amb Itàlia, i força superiors a les de França i, naturalment, Castella-, portarà també a l'ús de la forquilla i del tovalló (segons els testimoni de Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*) estris que altres pobles europeus, com els espanyols, no començaran a conèixer fins el segle XVIII.

Les classes altes mengen més i consideren la carn un símbol d' estatus, de distinció social. No menjar-ne és humiliant. En canvi, l' església propugna als monjos i monges renunciar a la carn de menjar, és clar, l' altra no queda tan clar...- símbol de concuscipència. Els càtars, que propugnen una religió "pura" i despullada, són clarament vegetarians, si bé mengen peix.

Coneixem bé la cuina, a través de receptaris com el *Libre de Sent Soví* (finals del XIII-principis del XIV, és el primer d' Europa). Els receptaris i altres llibres sobre el menjar escrits en occità són, amb tota probabilitat, destruïts pels francesos arran de la batalla de Muret i la conquesta i genocidi d' Occitània i la seva progressiva annexió a França (1213-segle XVI).

A partir de l'època dels trobadors (s. XII-XIII) l' alimentació, en general, era prou equilibrada i fins variada, segons la classe social, és clar. Al s. XII, època del romànic i amb una Catalunya ja consolidada com a estat independent i emergent, que arriba culturalment i fins política fins a Occitània (mentre que Gascunya està sota la l'ocupació anglesa), als castells ja s' hi començaven a presentar els refinaments de la taula: és l'època de l' amor cortès- del "fin'amors"- dels trobadors i trobairitz (trobadores) que ens parlen de plats i elaboracions tan exquisides com la "salsa pebrada". En aquests castells trobadorescos, com en el d' Hug de Mataplana- identificat amb el Comte Arnau,- "hi regnava l'alegria".

Raimon Vidal de Besalú descriu així la vida del castell-palau d' Hug de Mataplana a finals del XII: "El senyor n'Hug de Mataplana s'estava plàcidament a casa seva. Molts rics barons hi trobaríeu, que estaven menjant alegrement entre jocs i rialles. Per la sala, ça i allà, perquè fos més elegant, hi havia jocs de taula i escacs en catifes i matalassos, verds i vermells, blaus i

morats; i les dames eren gentils; i el solaç molt cortès i plaent". Una visió que, naturalment contrasta amb la que tenim d'uns temps durs i foscos, de feudalisme i mals usos.

En els poemes trobadorescos, i en les posteriors "Vides dels trobadors" (s. XIV) hi ha referències al menjar, als seus plaers i als seus desastres, com l'obesitat. Guillem de Berguedà insulta els enemics tractant-los de sac de greix. En un ordre ben diferent, Raimon de Castell Rosselló fa rostir el cor Guillem de Cabestany amb salsa pebrada i servir-lo a la seva muller, na Seremonda, amant del trobador ("fetz-lo rostir e far a pebrada"). Un fet similar s' esdevé al castell de Peralada, a l' Empordà.

Un trobador empordanès, Jofre de Foixà, autor de les *Regles de trobar*, 1289) ens reporta una menú força millor, així com Ghilhem de Peitieu i altres tobadors que parlen de convits i menges exquisides.

Font:

Bloc BONA VIDA, d'en Jaume Fàbrega
<http://blocs.mesvilaweb.cat/node/view/id/173085>