

Pòrtic

Josep Piera

El llibre daurat

La història de la paella
com no s'ha contat mai



Josep Piera

El llibre daurat

La història de la paella
com no s'ha contat mai

Pòrtic

La redacció d'aquesta obra va rebre un ajut
de la Institució de les Lletres Catalanes

Primera edició: maig del 2018

© Josep Piera Rubió, 2018

Drets exclusius d'aquesta edició:
Raval Edicions SLU, Pòrtic
Av. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona
www.portic.cat

ISBN: 978-84-9809-418-3
Dipòsit legal: B. 8.651-2018

Fotocomposició: gama, sl
Impressió: Liberdúplex

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de
l'editor qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació
pública o transformació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les
sancions establertes per la llei. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro
Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu
fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra
(www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).
Tots els drets reservats.

SUMARI

Introducció	11
DEL MITE A LA HISTÒRIA	17
DE L'ALBUFERA A PARÍS	83
LA METÀFORA GLOBAL	143

DE LA TERRA A LA TAULA

Com que es tracta de contar la història real de la paella, cal aclarir que en el principi fou l'arròs. A l'arròs se li atribueix un origen meravellós. No debades els antics llibres sagrats diuen que l'arròs fou la creació d'un déu. Cal començar, doncs, pels orígens mil·lenaris de l'arròs, uns orígens creats per dues tradicions provinents de l'Orient: la bíblica i la hindú.

Segons el llegendari sorgit de la Bíblia, els cereals són un do de Déu, Jahvè, qui permeté que Noè en guardara les llavors per sembrar-les després del diluvi: creixeu i multipliqueu-vos. Abans de morir, l'ancià patriarca oferí aquests grans, bàsics per a l'alimentació dels humans, i els repartí entre els tres fills: Sem, Cam i Jàfet. Al primogènit, Sem, li pertocà l'arròs; a Cam, el mill; i a Jàfet, el blat. És a dir, un cereal distint a cada continent del món antic: Àsia i l'arròs, per als descendents de Sem; Àfrica i el mill, per als de Cam; Europa i el blat, per als de Jàfet. Així es repartia la terra emergida del diluvi i es garantia la subsistència dels humans. L'arròs, segons la llegenda bíblica, quedava unit a la cultura semítica.

L'altra tradició religiosa és la hindú. Segons aquesta tradició, fou Xiva, déu de la reproducció, qui creà una criatura tan bonica que li posà de nom Retna-Dumila —que significa 'joia lluent'— i la volgué esposar. Ella, capriciosa com solen ser les criatures agraciades pels déus —ignoren que la bellesa és un do efímer—, exigí, abans d'acceptar-lo com a espòs, un menjar que li resultara sempre plaent i que no li produïra mai desgana. Xiva no sabia, tot i ser un déu, com satisfer el desig de l'amada, ni com associar-li l'apetit, i envià un vailet a la terra a buscar aquesta menja. Arribat al país dels homes, el jove oblidà l'encàrrec que se li havia encomanat.

El temps passava i el missatger no tornava amb l'aliment que satisfera els delers de Retna-Dumila. Tant insistia la bella estimada que Xiva —déu també destructor—, en una rauxa colèrica la fulminà amb un llamp. Després manà que en soterraren les despulles, i en decretà el dol de rigor. Els núvols endolats que l'acompanyaven en el soterrament començaren a plorar una pluja càlida. La terra s'inundà de dolces i amoroses llàgrimes. Quaranta dies després, el guardià que custodiava la tomba de Retna-Dumila veié com naixia de la terra humida el brot d'una planta desconeguda. Xiva, en veure'n l'ull verd, digué que aquella herbeta brillant era l'esperit lluminós de l'amada, i sentencià:

—Açò que brota és el padi. Deixeu que cresca i envieu-ne després les llavors arreu per tal que la gent el conega, perquè elles seran el seu millor aliment d'ara endavant.

Obeint el manament diví, els vents, les aigües i els ocells escamparen les llavors d'aquella lluminosa planta per la terra.

Amb aquest relat mític de fons, l'arròs començà a tenir un paper ritual en cerimònies religioses hindús; se'l considerà un producte tan valuós que aviat adquirí un sentit real i simbòlic: de vida i de fertilitat. De l'hinduisme prové el costum de llançar grans d'arròs a l'aire, grans que cauen del cel

com una pluja de perles, com un auguri de fèrtils felicitats, quan una parella ix del temple després d'haver-se compromés en matrimoni.

Així conten els antics el naixement de l'arròs. I així arribà a Europa: per aquestes dues vies escrites, alhora divines i humanes, provinents de l'Orient.

LLEGENDES A BANDA

La seua història, si més no, començà fa milers d'anys. Uns diuen que a l'Índia, uns altres que a la Xina, o entre els actuals Birmània, Corea, Vietnam i Tailàndia. En excavacions relativament recents fetes en aquesta extensa zona asiàtica, s'hi han trobat grans d'arròs fossilitzats, d'uns deu mil anys abans de Crist. Els arqueòlegs asseguren que el gra s'expandí per la Xina fa uns tres mil anys, perquè a la vall del Iangtsé se'n trobaren de fòssils.

La tradició xinesa atribueix a l'emperador Xing-Non un edicte on aquest es reservava el privilegi de presenciar-ne la cerimònia de la sembra. Els xinesos aprengueren a cultivar l'arròs i el convertiren en l'aliment de tothom —del pagés a l'emperador— i crearen un menjar capaç d'associar la gana de milions de persones, i de ser present a les taules més refinades com una exquisidesa inescotable; fins i tot en feren un licor que anomenaren *sautxu*. A Pequín es conserva l'ideograma que representa l'arròs.

Confuci féu algunes sentències sobre l'arròs. Se li'n solen atribuir dues, com a mínim: en la primera diu que «una cuina sense arròs és com una dona bonica sense un ull»; la segona és la sàvia resposta a una pregunta: «¿Em demanes per què compre arròs i flors? L'arròs el compre per viure, les flors per tindre un motiu per a viure».

Un altre savi xinés deixà escrit: «Quan faça fred, si t'arriben a casa parents o amics pobres, dóna'ls d'entrada un bol d'arròs fregit, cuit al vapor d'aigua i acompanyat de gíngebre. És la forma més efectiva d'aconseguir que vells i pobres entren en calor. En els dies de descans menja coques fetes d'arròs picat, o cou-ne un poc i mantín el tassó entre les mans menjant l'arròs amb les espatles encollides. Si pel matí fa gelor, t'escalfarà el cos».

També els antics poetes xinesos cantaven les gràcies i desgràcies de l'arròs:

Un gra d'arròs sembla a la primavera,
i a la tardor milers en collirà.
En tot l'Imperi no hi ha terres ermes,
però de fam es mor el terrassà.

Alça la crosta dura en ple migdia,
mentre damunt la terra la suor va caient.
Veient l'arròs ja dins la tassa, ¿qui pensaria
que és cada gra fatiga i sofriment?

(Versió de Marià Manent.)

D'aquesta manera poètica se sol contar que l'arròs aparegué a l'Índia, la pàtria màgica, arrelà i s'expandí a la Xina, la *màtria* universal, fins que arribà al Japó, sobre l'any 1000 abans de Crist i es convertí en un element bàsic de la vida i la cultura japoneses. Al Japó se'l considerà tan valuós que es convertí en moneda de canvi: servia per a pagar impostos i favors. Tingut per un aliment sagrat i benefactor —se solien escampar grans d'arròs a la terra on edificaven la casa— es féu imprescindible a taula: un tassó d'arròs bullit era com el pa en altres tradicions; així passà a ser consumit com a men-

ja de cada dia, però també de celebració festiva. I encara més: es convertí en un element estètic del seu paisatge: els pintors en mostraven el conreu, els poetes el cantaven... I uns altres en feien paper, cosmètics, fins i tot la beguda alcohòlica coneguda com el sake o *nihonxu*, que significa ‘alcohol japonés’.

Tan rellevant fou i és l’arròs en les cultures asiàtiques, que en xinès i japonés *aliment i arròs* es designen de la mateixa manera. Al Japó preparen el sushi, l’arròs més refinat de la cuina oriental.

GRÈCIA I ROMA

Alexandre el Gran dugué l’arròs de Pèrsia a Egipte i Grècia, com un producte rar. Teofrast, el filòsof i botànic, contemporani del gran Alexandre, el citava com «una planta exòtica». I Gal·lè en descobrí les saludables qualitats quan visqué a Alexandria. Els grecs l’anomenaren *óryza* i n’elaboraren un menjar màgic, *orynze*. Com un medicament s’introduí a Sicília, la Magna Grècia, la nova llar grega de la cuina i de les lletres; i de Sicília passà a Roma, fins que arribà als confins de la terra coneguda. Els llatins, seguint els grecs, li donaren el nom d’*Oryza sativa* i fou tingut per una medicina que «feia el ventre dur». Apici als *De re coquinaria libri decem* (*Els deu llibres de cuina*), la més antiga de les obres de cuina que han perdurat a Europa, l’esmentà com a ingredient d’un *sucus orizae*, un suc o aigua d’arròs; i Plini el tingué per un aliment que agradava a «la gent de l’Índia que en preparen una tisana com la que nosaltres fem amb la civada». Dioscòrides l’esmentà com «un cereal que manté estret el ventre». Pot dir-se, doncs, que en la cultura llatina l’arròs fou apreciat com un fàrmac misteriós, com un secret sanítós: un astringent i un energètic. Per als grecs i els llatins, el cereal diví fou sempre el blat.

Max Thede, un estudiós alemany que recorregué part de la geografia valenciana l'any 1930, escrigué un estudi etnogràfic sobre l'Albufera on afirmava que els fenicis, els grecs i els cartaginesos havien implantat l'arròs en aquestes zones, important-lo d'Alexandria: «Ningú no pot qüestionar que els homes de l'antiguitat conegueren l'arròs; però llavors era considerat un producte oriental luxós i només s'utilitzava amb finalitats medicinals». Una altra hipòtesi proposa que foren els bizantins els iniciadors del conreu a les zones humides d'aquesta part del Mediterrani. S'ignora, tanmateix, si aquests el menjaven com una pasta o com una coca, o si el prenien com una aigua medicinal, o fregit, com a acompanyament de carns rostides en els banquets. Joan Coromines n'avalà aquesta presència grega, matisant que «és probable que a la Península el pes decidísu hagi vingut del nostre Migjorn, donada la gran importància dels arrossars valencians». Ell es referia al nom grec de la gramínia, però el nom i la cosa van lligats.

Una altra teoria sobre l'arròs a la zona ibèrica mediterrània el vincula amb les primeres colònies de jueus que s'hi instal·laren en temps dels romans; la majoria dels historiadors en situen la presència al segle VIII, vinculada a la cultura andalusina i/o als jueus sefardites. La tradició més estesa ha preferit la teoria que el gra i el nom arribaren a la Mediterrània hispànica durant l'expansió musulmana, i en àrab: *ar-ruzz*.

A L'ÀNDALUS

Al segle IX un metge iranià, Ibn Massawai, tornà a referir-se a l'arròs com un cereal «excel·lent, ric i permanent, que no provoca inflor de ventre». Amb el prestigi de ser un medica-

ment fou transportat en camells i en naus a través de les civilitzacions, salvant deserts i mars immensos. Les naus provinents de l'Orient el dugueren a les terres càlides i humides de la Mediterrània, on trobà un medi idoni per a reproduir-se. A partir de la sàvia distribució de les aigües de reg (heretada dels egipcis i dels romans), aconseguida mitjançant séquies, sènies i assuts, musulmans i jueus expandiren els productes hortícoles orientals: albergínies, carxofes, espínacs, l'all i la ceba, la flor del safrà, les magranes, els codonys, la síndria o meló d'Alger, les taronges... i l'arròs.

També al segle ix arribà a la Còrdova califal un músic i cuiner d'origen persa (o kurd), de nom Ziryab, amb l'encàrrec de refinar les maneres i els gustos de l'aristocràcia cordovesa. Les seues innovacions marcaren les esplendors andalusines: Ziryab, a més de crear una escola de música i de millorar la sonoritat del llaüt (li afegí una cinquena corda), aportà plats nous a la taula dels Omeies, com el *zirbaya* o *ziriyaba*, així conegut en record seu. El *ziriyaba* (o *zirbaya*), segons la traducció d'Ambrosio Huici Miranda d'un manuscrit del segle XIII sobre la cuina andalusina, era «un plato que regula los humores; su poder nutritivo es alabado, es bueno para el estómago y el hígado» i consistia en un guisat de pit de gallina condimentat amb coriandre sec, pebre negre, canyella, safrà i arròs, a més d'una salsa feta d'aigua de roses, sucre i ametles mòltes. Évariste Lévi-Provençal digué de Ziryab que «començà per ensenyar als cordovesos les millors receptes de la cuina bagdadita i els féu conèixer la distribució que tot àpat elegant precisava; els menjars no s'havien de parar a taula desordenadament, sinó seguint un ordre que començava amb sopes i caldos, continuava amb entrades de carns i aus adobades, i acabava amb plats endolcits i pastissos de nous, d'ametles i mel, o postres de pasta perfumats de vainilla i farcits de festucs i d'avellanes».

Gràcies a les noves modes dels andalusins, l'arròs s'expandí com un menjar festiu per les terres humides de València, una ciutat de fang (Madinat at-Turab) enmig d'una horta ben regada que els poetes definien com el paradís per la seua feracitat, i per estar ubicada entre dos rius. El poeta Ibn Khafaja, el Jardiner d'Alzira (l'illa del Xúquer), cantava al segle XI:

Andalusins, quin goig el vostre!
 Aigua i ombra teniu amb rius i arbres.
 L'evitern paradís és la vostra casa.
 Si em deixaren triar, me'l faria meu
 per sempre. Viviu-lo amb gust, doncs.
 No penseu en l'infern. Del paradís
 estant, no es cau mai en el foc.

Va ser per aquests temps que l'agricultura avançà a València. De les riberes del Túria i del Xúquer fins a les marjals i els aiguamolls de vora mar. L'horta de València anà creixent com un rebost inescotable i no com cap selva salvatge; ni com un pantà fantasmal, ni com un bosc misteriós. València es convertí en una amable ciutat enjardinada, per bé que també criticada. Un altre poeta àrab la satiritza, burlant-se'n:

València és ben bonica per als seus,
 que la tenen pel paradís terrenal;
 però hi ha un detalllet que no diuen
 i que la fa insuportable: els mosquits!

Entre els autors de la literatura culinària andalusina, Abu Marwan (conegut com a Avenzoar) escrigué el *Kitab al-Agdiya* o *Llibre dels àpats*, un tractat traduït al català al segle XIII i que influí en la cuina medieval de l'Europa mediterrània.

Al-Arbulí, un savi d'Almeria de l'època nassarita, seguia insistint al segle xv en les qualitats astringents de l'arròs i en altres de no explicitades anteriorment: «Cuit amb llet, greix o mantega, si se'l menja ensucrat modera la complexió i proporciona al cos un gran aliment; i genera semen». ¿Es considerava l'arròs un estimulants sexual masculí? ¿Un afrodisíac? Els andalusins sentien predilecció per l'arròs cuit amb llet d'ametles i endolcit amb sucre i canella, i l'apreciaven com una llaminadura, com un reconstituent amorós. Els sefardites, l'arròs ensafranat el tenien com un dels elements del *hamin*, l'àpat del sàbat.

SEFARAD

Sefarad. Sefarad és el nom que els jueus donaven a l'Àndalus. De la cuina sefardita han perdurat els relats primigenis per via escrita o per transmissió oral (contalles venerables, tingudes per sagrades) i els costums i els sabors de la cuina, mantinguts als rituals religiosos. El rabí Robert Sternberg, qui ha estudiat aquesta cuina, n'ha dit que «als jueus descendents dels sefardites els agradava l'arròs, el gra deliciós procedent de la València andalusina, la llar dels avantpassats». Trobe rellevant la petja oriental que ha dut fins a la paella, però veig arriscat, tot i que és versemblant, afirmar, com fa el rabí Sternberg, que «del bàsic arròs pilaf amb safrà, els espanyols van crear la paella, un arròs pilaf amb safrà, pollastre, marisc, verdures i hortalisses. Els sefardites elaboraven l'arròs amb pollastre, una versió *kosher* de la paella». ¿Està volent dir el rabí que la paella té d'avantpassats els jueus de Sefarad? La idea resulta suggestiva: ¿i si la matriu de la paella fóra aquest plat *kosher* de la cuina jueva?

El rabí explica que els sefardites tenien una recepta ritual

del pollastre amb arròs ensafranat, i que aquest plat se'l considera «una variant antiga i elegant de la paella» per bé que en la tradició sefardita, remarca, l'arròs es preparava en casola de fang, amb un sofregit i cuit al forn: un arròs solt, cuit i eixut, sense brou. Una apreciació sorprenent, la del rabí, i que fa raonable una tradició compartida; essent la paella un menjar de barreja la cuina jueva havia de trobar-se en la seua gènesi.

¿Els sefardites consideraven l'arròs com un aliment sexualment estimulants per als homes? És probable. Si més no, el tenien com un sagrat aliment del sàbat, i el dissabte era considerat el dia millor per a «l'ajustament carnal de marit i muller», segons la *Carta Santa* atribuïda a Mestre Mossé de Girona (s. XIII) que diu: «Sàpigues, doncs, que no triaren cap dels dies feiners, cap dels sis dies de la Creació, com a temps per a l'ajustament carnal, ans el dissabte, que és tot ell dia de repòs i món de les ànimes».

El rabí Sternberg dóna la recepta d'un «arròs pilaf del sàbat amb safrà», on, després de ben rentat amb aigua freda, net d'impureses i passat per un sofregit amb oli d'oliva —i pinyons o ametles— fins a deixar-lo daurat, l'arròs es feia coure al forn en un brou de pollastre amb una fulla de llorer i brins de safrà dissolts en l'aigua bullent; així, cuit i eixugat, fins que «l'arròs es tenyeix d'un bonic color groc i desprèn una forta aroma de safrà i llorer». Aquest arròs acompanyava la carn rostida, el peix al forn, o formava part d'un bon entrant. Això, pel sàbat. Unes altres comunitats jueves del Mediterrani tenen el costum de menjar arròs pel séder de Pasqua.

També entrà com un dolç estimulants i un caprici aristocràtic, aquest aliment astringent, saludable i energètic, a les cuines de l'Europa mediterrània: hi entrà pels convents, pels castells i pels palaus.

El zirryaba es transformà en el menjar blanc dels cristians en coure la carn de pollastre amb llet —una pràctica prohibida per als jueus i els musulmans— i amb arròs o midó. Pot dir-se que, durant l'edat mitjana, al regne de València i al conjunt de la Corona d'Aragó, van ser jueus i musulmans els grans consumidors d'arròs.

DE L'ARRÒS MEDIEVAL

Quan Jaume I entrà a València el 1238 va dictar unes lleis que allunyaven els conreus d'arròs de la capital del seu nou regne. ¿Els motius? Als colons cristians, les terres inundades a tocar dels murs i valls de València els semblaven un perill insalubre. Per raons de salut, doncs, la plantació d'arròs quedà restringida als voltants de l'Albufera, un llac vora mar i situat a una distància prudent. La població cristiana baixada dels Pirineus tenia el conreu arrosser per malsà; se'l considerava perillós perquè es cultivava en aigües pantanoses, i estrany en tant que era consumit pels infidels (jueus i musulmans).

L'arròs es fa present en textos romànics al segle XIII, quan apareix esmentat en la traducció castellana del *Calila e Dimna* (1251), que manà fer l'infant Alfons de Castella, el futur Alfons X el Savi, i és citat en documents de cort de l'infant Pere d'Aragó, el futur Pere el Gran, i en d'altres, com aquest de 1285, on un personatge, fugint ferit d'una brega, «es gità en un camp d'arròs a prop la séquia de Favara».

L'arròs se l'anomenava indistintament seguint la forma grega i llatina —com en occità i en francès—, o seguint la paraula àrab. Està documentat que en 1309 ja «hi havia a l'horta de València diversos molins arrossers». En escrits dels segles XIII i XIV s'hi fa referència com a *riz* o *ris*, i també com a *aroç*.

Segons els medievalistes, les prohibicions de l'arròs comencen a aparèixer a la ciutat de València en el segon quart del segle XIV. El 1342, el rei Pere el Cerimoniós concedia un «privilegi» que en prohibia el conreu per les pors que provocaven els contagis epidèmics; l'experiència els feia sabedors de les fatalitats que provocaven els arrossars, per culpa, deien, «dels seus vapors corruptes». El mateix rei en regulà el cultiu a les seues *Ordinacions*. Durant aquest temps les pestes havien despoblat part del regne de València i moltes terres quedaren ermes per manca de personal que les poguera treballar.

L'arròs fou considerat un dels culpables d'aquestes malures. L'arròs, i els musulmans que el conreaven a les terres baixes, i els jueus que el menjaven religiosament. Això, però, no impedia que els jurats de València es dirigissen uns anys després als d'Eivissa dient que «la major força de nostra collita són arrossos». No evita tampoc que els jueus fossin considerats els portadors de la pesta, tinguts pels culpables de tots els mals i perseguits a partir de 1391.

En aquesta persecució destacà el frare Vicent Ferrer, posteriorment santificat. En foren bastants —entre els jueus rics— els que, en sentir el dominicà que sermonejava amb eloqüència radical, preferiren la conversió a la foguera. De fra Vicent Ferrer es deia que als jueus els donava només dues opcions: «bateig o mort».

El rei Martí l'Humà vedà l'arròs a tot el regne el 1403, a pesar de l'oposició dels qui en volien mantenir la producció. Els mercaders —molts d'ells jueus conversos— eren els grans defensors de l'arròs, perquè en consumien, en comerciaven i n'exportaven. A pesar de les prohibicions reials, se'n seguia conreant i menjant, doncs, com un substitut del blat tant pels rics com pels pobres. També se'l tolerava pels beneficis que aportava a les arquees reials. L'arròs, si més no, es

feia poc de notar als àpats dels senyors feudals; una nota de la cort ducal de Gandia de 1371 esmenta com un plat més de taula un arròs amb col, adobat amb ametlló. Un altre document diu que després d'un «ciuronat amb moltó» i de dos colomins amb salsa camalina, el duc de Gandia havia menjat arròs com a «darrera vianda», és a dir, com a postres tonificants.

La qüestió és que l'arròs no fou mai una menja quotidiana dels cristians de la València medieval. O ho va ser molt menys que el forment. I menys que la carn de corder i la d'aus a les cases nobles, o la del porc fresc o en salaó —la cansalada— a la majoria de les cuines cristianes, pobres o riques.

L'historiador Ferran Garcia-Oliver escriu: «Els hàbits alimentaris, cap a les darreries medievals, inclinen la balança a favor de l'hegemonia del forment, d'on s'obté la farina del pa blanc». La farina de forment era l'aliment sagrat: s'hi feia el pa, tingut pel cos de Crist en la missa. De pa, però, se'n menjava d'altres cereals com l'ordi, el mill i l'arròs: pans de pobres.

A mitjans del xv l'arròs s'expandia, i n'augmentava el consum arreu. Se'l conreava des del sud del regne de València, entre Oriola i Guardamar, terres densament poblades de musulmans, fins a l'Empordà: el primer molí arrosser de Pals és d'aquesta època. L'arròs suposava un comerç que generava riquesa i que era controlat pels productors i comerciants valencians, i pels mercaders genovesos o napolitans, molts d'ells jueus conversos, ja que bona part de la producció s'exportava a Itàlia.

No es pot oblidar ni menystenir que les grans nobleses cristianes solien tenir metges conversos que recomanaven l'arròs per les seues conegudes bondats. Hernán Alonso Chirino, convers i metge reial, en destacava les qualitats per a

tallar les diarrees. Al seu tractat *Menor daño de la medicina*, el recepta «con caldo de pies de carnero o de cabrito o de puerco, que sean bien cocidos, y el arroz que sea espeso, y comido con azúcar o miel».

EL GRAN RECEPTARI

El *Llibre de Sent Soví* (n'hi ha una versió del segle XIV —el manuscrit de València— i una còpia del XV —el manuscrit de Barcelona—) va ser l'introduïdor de la cuina arrossera a la Mediterrània cristiana. Aquest receptari (més ben dit, un recull de receptaris anònims) influí en els tractats posteriors i marcà la tradició mediterrània. L'arròs fou un dels ingredients del menjar blanc, formant part d'una «crema espessa, elaborada amb pit de gallina, brou, ametlles i sucre, i de vegades també arròs». En altres formularis de la tradició sentsovinesca, com el *Llibre d'aparellar de menjar* (segle XIV), el menjar blanc té la farina d'arròs com un dels ingredients bàsics:

Aprés hages llet d'amenles feta ab lo dit brou que sia cominalment espessa, e mit-ho a coure en una bella olla envernissada e mena-ho bé; e guarda-ho de fum. E mit-hi un poc de farina d'arròs ben picada e sucre blanc, e fes-ho coure a poc a poc, sol que bulla. E quan s'espessirà, avalla'l del foc e posa'l en les brases; e cobri-la ab una cobertora de terra, e estia coberta una peça. Aprés mena'l un poc e torna-ho a cobrir, e guarda que de neguna part no pugua donar foc en els costats de l'olla. Aprés assabora-ho de sal. E aquest menjar deu ésser un poc colrat.

Colrat, és a dir, colorat, d'un vermell tirant a rosat; com el rubor feliç que puja a les galtes després d'un banquet amb bella companyia. En blanc, en colrat o en daurat, l'arròs a les

taules dels senyors era tingut per un «menjar de cullera» saludable i energètic que entonava el cos al final d'un àpat pan-tagruèlic.

Cal no oblidar que a l'Europa central hi havia preparacions de menjar blanc que no portaven arròs, sinó midó: *Le viandier*, atribuït a Guillaume Tirel, dit *Taillevent*, esmenta el «blanc mengier d'ung chappon pour ung malade» sense arròs. El mateix fa *Le Ménagier de Paris* de finals del segle XIV.

Tot plegat fa entendre que l'arròs entra als receptaris cortesans de la cuina medieval catalana per València, consolidada la seua pertinença al conjunt dels territoris de la Corona d'Aragó, i que hi incorporava aliments i costums de la cuina andalusina. Al regne croat de València, aquests productes, abans costosos d'adquirir, es feren força presents al comerç, i a les cases senyorials en ciutats com València, Mallorca, Barcelona, Girona, Montpeller, Perpinyà, Roma, Nàpols, Palerm...

Un altre menjar d'arròs és la *ginestada*, que rebia el nom del color que hi aportava el safrà: un groc daurat com la flor de la ginesta. La ginestada era un plat de dejuni fet amb llet d'ametles: un menjar d'abstinències carnals, i de postres. Francesc Eiximenis, el franciscà de Girona i conseller de Pere el Cerimoniós, s'hi referí en el *Terç del Cristià*:

Si meng res de cullera, he ginestada, avellanat o pinyonada, celiandrat o arròs ab sucre e ab llet d'amelles; après, fruita seca; e a la fi deman adragea per reprendre los fums e per confortar l'estómac, e per gitar de mi mateix ventositats qui es solen llevar dins l'hom.

Arnau de Vilanova el recomanava com a regulador del ventre: «Com és fet ab molta llet d'amenles tostems és profitós als cossos atemprats. A guardar emperò que no faça constipació en el ventre, deu l'hom rebre a la fin del menjar».

Als receptaris sentsovinescos es troben uns altres arrossos com «l'arròs ab carn» (amb carn roja i no sols blanca, de porc o de ploma) i el «morterol d'arròs», amb carn desfeta i picada en un morter.

La cuina valenciana-catalana fou la introductora a l'Europa cristiana —via Itàlia— de diversos productes ibèrics, entre ells l'arròs. O, si més no, l'arròs ensafranat i la ceràmica de València lluien com un luxe daurat a les taules de les nobleses italianes, de Nàpols a Roma, de Florència a Milà. Dels receptaris sentsovinescos provenien, per tant, les fórmules arrosseres dels dos genis de la cuina del segle xv: Robert de Nola i Martino da Como, tinguts pels grans cuiners de l'humanisme. Hi ha estudiosos que han dit que la cuina humanística tenia sabors i perfums hispànics perquè aquesta era la moda «che esplose in Roma dopo l'elezione del primo papa Borgia, Callisto III»; també, n'hi ha que vinculen la moda a la cort d'Alfons el Magnànim i del seu fill i hereu, Ferran, el futur Ferran I de Nàpols.

ITÀLIA, EL CENTRE DEL MÓN

Martino da Como es féu famós a Roma perquè ell i el seu art es posaren al servei de Ludovico Trevisani, un «ricco e mondano cardinale», camarlenc i cambrer del papa Eugeni IV, qui muntava «feste licenziosi e banchetti più splendidi di quelli consoni al suo rango». Banquets que Martino organitzava mentre exercí de cuiner d'aquest patriarca sibarita. Martino conegué el jove Bartolomeo Sacchi en aquest ambient; i li deu aquest elogi clàssic: «O voi immortali dei, quale cuoco può competere con il mio amico, maestro Martino da Como, cui devo in gran parte ciò che vado scrivendo?». El *Libro de arte coquinaria* del mestre Martino s'escrivia a la

segona meitat del segle xv; se n'han conservat còpies manuscrites, però la fama la deu a l'humanista Sacchi, conegut com el Platina, qui en traduï al llatí una tria a *De honesta voluptate et valetudine*, on consagrava Martino com a «novocomensi nostra aetate coquorum principi» és a dir, «el príncep dels cocs del nostre temps».

¿Quina mena d'amistat unia els dos personatges? ¿Es tractava d'una simpatia personal o d'una admiració artística? ¿Les dues coses? Ambdós devien tenir una edat, uns gustos i unes complicitats vitals semblants.

Del de Como, se'n coneixen les arts coquinàries; del Platina, se'n saben les obres, els gustos i les idees. Pels temps que escrigué *De honesta voluptate*, Sacchi era un jove diletant de moralitat dubtosa que formava part de l'anomenada Accademia Romana o Pomponiana, dels ideals pagans de la qual participava igualment el seu amic i cuiner.

A propòsit d'una conspiració que muntaren contra el papa Pau II, Lluís Polanco en digué: «Els membres d'aquest "contuberni", abrandats admiradors del món clàssic i de la romanitat, eren tan delerosos de revivre-la que, segons sembla, es deixaven seduir per aspectes poc edificants del paganisme». De la reputació d'aquesta colla o banquet intel·lectual, en dóna una gràfica mostra un escrit de 1468: «Dicevano che Santo Francesco era stato uno ypocrita et demum se facevano beffe de Dio e de li santi, vivando al suo modo usavano maschii e femene promiscue et indifferente cum singulis similibus etc». El Platina i els seus amics, el cuiner Martino entre ells, volien viure com els clàssics i superar-los en allò que suposava la satisfacció dels plaers del cos. I el menjar era un dels plaers compartibles en públic. Per a ells, menjar no era cap dieta. El Platina solia dir que, si bé els clàssics els havien superat en quasi totes les disciplines, «en qüestió de gust nosaltres som ara insuperables». Segons ell, «el ciutadà ben

educat és també aquell que pot apreciar millor l'excel·lència, tant la de l'intel·lecte com la dels sentits».

¿Fou a la Roma borgiana o a la Nàpols magnànima on Martino da Como assolí els sabers saborosos de la cuina sentsovinisca? En el seu llibre apareixen nombroses receptes fetes «al modo catalano» i «alla catalana»; tant «per far bianco mangiari» com la «ginestrata de doi colori» —perquè hi duia «un rosso d'ovo et del zafrano»— com per a fer el que ell anomena «riso con brodo di carne», que no és altre que l'«arròs ab carn» sentsovinisc.

La recepta del dit arròs carnal duia sucre o mel, com la del morterol d'arròs portava oli, sal, ous i safrà; la del mestre Martino n'és una síntesi, per bé que hi faça aquest matís: «Molti sonno che non vogliono ova col riso. Siché in questo rimetteti al gusto del patrone». Un matís que també fa Robert de Nola en la recepta de l'arròs «ab brou de carn»: «Com és cuit ab brou de carn, no hi fa molta fretura metre-hi ninguna condició de llet, que no hi és menester; emperò tot sia en l'apetit dels hòmens que el mengem». Recordem de passada que la barreja de carn i llet no era permesa als jueus. Atenció, per tant: el mestre Martino permetia prescindir dels ous en l'arròs; el mestre Robert possibilitava la supressió de la llet per a la cocció de l'arròs. S'estaven obrint camins nous en la cuina arrossera.

Sobre el mestre Martino encara perduren les controvèrsies biogràfiques; sobre el mestre Robert, també. No caldrà obrir ací cap dubte més.

Martino da Como, dit també Martino di Rossi, nasqué a la vall de Blenio, al nord de Como, en l'actual cantó suís de Ticino, als voltants de 1420. De jovencell treballà per a Filippo M. Visconti, duc de Milà, i marxà després a Nàpols, a la cort d'Alfons el Magnànim, on conegué Robert de Nola; més tard es va fer famós al servei del cardenal Trevisani, fins

que (en morir aquest el 1465) entrà al servei d'un *condottiero* dels Sforza; després acabà tornant a Nàpols cridat pel rei Ferran. Martino féu un itinerari que anà d'aprenent a mestre, de Como a Milà, de Milà a Nàpols i a Roma, per tornar finalment a Nàpols. Pot admetre's, fins i tot, la possibilitat que el mestre Martino passara una temporada pels territoris hispànics de la Corona d'Aragó. En qualsevol de les hipòtesis, Martino aportà novetats culinàries com un «riso cotto nel brodo di cappone e colorato con lo zafferano» que és tingut per l'antecedent del futur «risotto alla milanese». També es pot dir que es tracta d'una variant del pollastre ensafranat sefardita introduït mitjançant la cuina catalana.

Açò fa pensar que els receptaris medievals escrits a València o Barcelona foren els creadors de la cuina arrossera a les corts italianes: reials, papals i ducals. Això permet aventurar, doncs, que l'arròs arribava a Nàpols, i també a Roma, Florència, Gènova i Milà, tant des de Sicília com des de València; així, de cort en cort i de taula en taula, s'introduí a França durant el Renaixement, seguint els Mèdici. Sembla vàlida, per tant, la més que versemblant hipòtesi que foren els sefardites els que l'exportaven des de València al nord d'Itàlia.

L'altra mostra d'aquesta tradició l'oferí el mestre Robert, dit de Nola, tot i que no se'n tinga clar el lloc de naixença, que uns situen a Noia, al principat de Catalunya, i uns altres a Nola, al regne de Nàpols. El que en aquesta història importa no passa pel lloc de naixença del mestre cuiner, sinó per la seua formació i la seua excel·lència, les quals cal situar en principi a València i Barcelona, però bàsicament a Nàpols; al segle xv Nàpols era la capital reial de la Corona d'Aragó.

¿Va ser Robert de Nola el mestre de Martino da Como? És possible. Digam que foren companys de feina. La hipòtesi més raonable seria que el mestre Robert arribà a Nàpols en

companyia de l'infant Ferran (nascut a València el 1424) quan aquest fou cridat pel seu pare el 1438 com a hereu del regne. Al mestre Robert se li pot suposar la mateixa edat, més o menys.

Que les receptes a la catalana del mestre Martino provenen dels costums coquinaris de la casa reial catalanoaragonesa, i de la tradició sentsovinésca, resulta indiscutible, com a mínim pel que respecta a l'arròs. Ambdós cuiners són els referents de l'humanisme gastronòmic i els millors exponents de com els àpats senyorials medievals es transformaren en plaers renaixentistes. Les receptes martinianes i les robertianes foren versionades, transformades i manipulades a Itàlia; a finals del xv apareixien en una col·lecció titulada «Cuoco napoletano» que es reeditava a Venècia el 1516 amb el títol d'*Epulario quale tratta del modo de cucinare ogni carne, ucelli, pesci d'ogni sorte. Et fare sapori, torte, pastelli...*, però com si es tractàs d'una obra original de Jean Duval, un coc occità conegut com a cuiner del papa Pau III.

Cal dir també que l'arròs no era tingut només per un saludable ingredient nutritiu per la seua naturalesa «asciutta e calda». Era una clàssica medicina coneguda per tradició des dels romans, com s'ha dit: un beuratge astringent dit «aigua d'arròs», una espècie de brou espès preparat amb farina d'arròs bullida amb aigua, perfumat amb corfa de llimona i sovint barrejat amb llet d'ametles. L'arròs servia també per a altres mesters, com les arts plàstiques, on era usat, una volta bullit i convertit en una pasta apegalosa, com una cola per a fixar papers o teles a una superfície plana. Així, com a «colla di riso», l'esmenta Leonardo da Vinci, i n'escriu una recepta (no de cuina, però), «facendo bollire “assai” il riso, colandolo in un panno di lino e facendolo seccare: sarà un collante “a modo di colla in ispicchi”».

EL REGNE DE VALÈNCIA, NOVAMENT

¿Què ocorria a València al segle xv amb l'arròs? Que les galeres florentines i les genoveses se l'enduien perquè era tingut per un luxe medicinal a Itàlia —a la cort del Magnànim, a la dels Mèdici i a la de Roma, entre altres— com també a la cort d'Eduard IV a Anglaterra. D'aquests anys (1457) és una carta de Galeazzo Maria Sforza on el duc de Milà promet enviar «dodici sacchi di riso al duca di Ferrara». Una bona part dels historiadors italians, per no dir-ne la majoria, consideren que el conreu i el consum de l'arròs a Itàlia, en aquesta època, provenen de la Llombardia, des d'on es difon a la Toscana, sense tenir en compte els comerços habituals per la Mediterrània, ni les relacions amb els territoris de la Corona d'Aragó —Sicília i València, posem per cas—, ni la importància dels jueus en aquest tràfec mariner. Però cal parar atenció en aquests negocis econòmics. L'historiador John Elliott escriu: «Per a València, el segle xv fou una edat d'or». Una edat daurada, millor, gràcies al sucre, el safrà, l'arròs, la ceràmica de Manises i de Paterna... Tots aquests productes tenien aquest color i eren un exotisme a les taules dels papes, dels reis i dels cardenals. D'arròs, se n'exportaven tones des dels ports valencians: Cullera, Dénia i Alacant n'eren els principals.

A València no sols se n'exportava, d'arròs, sinó que també se'n menjava, per bé que en menys quantitat. Se'n servia a la taula del palau reial (on la reina Maria de Castella, l'esposa del Magnànim —resident a Nàpols—, patia com una viuda en vida); se'n menjava com a caprici de certes cases i dames, als convents de monges i de frares... També als àpats dels mercaders i dels menestrals. Dels jueus, dels musulmans, dels conversos. Se'n menjava al camp i a la ciutat, en blanc, en colrat i en daurat, en salat, en salat i dolç, o en

dolç només; en cassola al forn, en brou de carn, en morterol, en ginestada, cuit amb llet o amb brou, perfumat amb canyella...

A València, l'arròs era un menjar inevitable de dies de festa, especialment de bodes. «Per als convidats hi corre el vi en abundància, també plàteres de moltó, el tendre vedell, l'arròs cuinat, els torrons i els dolços de sucre i mel, expressament confegits per a la festa», diu l'historiador Ferran Garcia-Oliver, qui també esmenta un arròs roig (a penes pelat), com un menjar de «la Pasqua de l'Arròs o de la Pasqua Xica dels moros, els tres dies de festa posteriors al Ramadà», la qual cosa confirma que també els musulmans el tenien per un aliment altament nutritiu i sagrat; per això formava part de la dieta energètica i festiva del final del Ramadà.

DE LA «CASSOLA AL FORN» AL «MANJAR IMPERIAL»

El següent receptari de rellevància, el més important d'aquella època en aquesta història arrossera, fou indiscutiblement el *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar i de l'art de coc; [ço] és de qualsevol manera de potages i salses, compost per lo diligent mestre Robert, coc del Sereníssimo senyor Don Ferrando Rei de Naples*, conegut com a *Llibre del coc*. El llibre fou escrit per a Ferran I, el rei de Nàpols des de 1458 fins a 1494 —any de la seua mort—, amb la sàvia voluntat de conservar les bones arts i els bells sabers del mestre Robert i que aquests plats pogueren seguir essent practicats pels seus deixebles.

Hi ha qui diu que el receptari fou escrit el 1477, tot i que l'exemplar que ha perdurat fou imprès el 1520 en català i, cinc anys després, en castellà (*Libro de cozina*), per a ús exclusiu dels cuiners de l'emperador Carles V: «Fue sacado

este tractado de lengua catalana en nuestra lengua materna, y vulgar castellano». L'obra no solament no es perdia en els prestatges de l'oblit, sinó que es convertia en el referent de la cuina hispànica i imperial del segle XVI, acoblant-ne l'estil i el llenguatge als nous gustos de cort.

El mestre Robert fou conegut a partir d'aquest moment amb el nom de Ruberto de Nola, l'autor del *Libro de cozina* (Toledo, 1525), o com a Ruperto de Nola, autor del *Libro de guisados, manjares y potajes* (Logroño, 1529). Les noves edicions castellanes eren traduccions amb ampliacions i variacions del receptari original. És a dir, amb «otras muchas cosas en él añadidas muy provechosas» i «muy bien corregido y mendado», segons l'edició de Toledo; i amb «todo nuevamente revisto, añadido y emendado por su mismo autor» en la de Logroño, és a dir, «por él mesmo, que lo hizo imprimir en Toledo»; per aquestes dates, òbviament, el mestre Robert feia molt que havia mort.

Si s'ha parlat de la importància de Calixt III en la moda culinària romana, també es pot parlar de la d'Alexandre VI i dels seus fills: Pere Lluís, Joan, Cèsar i Lucrècia, bons gaudidors dels plaers de la taula. El mateix es podria dir del besnét papal, Francesc de Borja, mentre formà part de la cort imperial i com a virrei de Catalunya; després, ja jesuïta i sovint malalt, passà la vida entre abstinències. A tots els Borja, més que probablement, els devia encantar la cassola al forn, on els grans d'arròs es transformaven en saboroses «pepites» d'or. L'arròs devia agradar també a Galceran de Borja, germà de pare del general jesuïta, qui fou el darrer Mestre de Montesa, poeta, capità general d'Orà i també virrei de Catalunya, tingut pel darrer pecador —jutjat i condemnat per sodomia— de la nissaga Borja al segle XVI. Gandia, a més de ser el lloc de naixença d'aquests darrers Borja esmentats, era un centre productor de sucre, d'arròs, d'ametles i de confitures

—també de terrissa luxosa— que eren enviats a Itàlia. Una prova literària més del consum arrosser que se'n feia a les taules nobles l'aporta Joanot Martorell al *Tirant lo Blanc* quan diu que, estant en un banquet, «ells foren molt ben servits de gallines e capons, e de faisans, d'arròs e cuscussó, e de moltes altres viandes e de vins molt singulars».

La recepta de la cassola d'arròs al forn del mestre Robert diu:

Hauràs lo arròs e fer l'has net de les pedres e de la sutzetat. E après rentar-lo has ab dos o tres aigües fredes, e après ab aigua calda així mateix. E com lo hauràs rentat bé, met-lo a eixugar en un tallador de fust al sol o davant lo foc. E com sia eixut, torna'l a denejar, de manera que sia bé net. E après pren una cassola que sia neta, e met-hi lo brou de la carn que sia molt gras. E met-lo al foc a bullir. Met-hi dos o tres brots de safrà molt, de manera que lo dit brou torne molt groc. E com lo brou serà ben groc, metràs-hi lo arròs a poc a poc menant ab una menadora de fust. E com lo arròs serà dins la cassola, metràs-hi tanta quantitat de brou, com conegues que lo dit arròs haja menester, solament perquè es coga, emperò que sia bon de sal e ben gras, e vaja al forn a coure. E un poc abans que no sia cuit, trauràs-lo del forn e metràs-hi rovells d'ous frescs e sencers damunt lo arròs; e com hi sien, torna la cassola al forn. E quan sia acabat de coure veuràs que lo arròs haurà feta una crosta la qual és molt bona. E après fes escudelles e a cada metràs un rovell d'aquells ous.

E si per ventura no tenies així avinent lo forn, metràs la cassola sobre un foc de carbó e damunt met una coberta de ferro carregada bé de foc, perquè en tal manera eixirà d'allí com si era estada cuita al forn i encara millor, perquè faent-ho en aquesta manera, pots-la tenir més a prop que no faries si estava al forn. E vet ací bona e gentil manera d'arròs.