

# LA MALVASIA A LA CUINA DE L'ANTIGUITAT

Valentí Mongay i Castro<sup>1</sup>

## RESUM

Tot i que la malvasia és un vi que és un acompanyant imprescindible de moltes postres tradicionals del cicle festiu de l'any, de sempre ha estat present a la cuina. La freqüència del seu ús ha estat paral·lela a la seva popularitat a les taules europees. La davallada de l'ús dels vins dolços va arraconar la malvasia a la cuina. Avui, l'alta cuina ha començat a generalitzar l'ús de vins d'aquesta varietat en la gastronomia. Així doncs, la malvasia comparteix lloc amb els Pedro Ximenes, madeires, portos, moscatells, etc.

També voldria fer saber que a finals de l'any 2005, l'associació internacional Slow Food, mitjançant la seva Fundació Slow Food per a la biodiversitat, va crear el primer baluard a Catalunya, amb el nostre preuat vi. Així doncs, la malvasia de Sitges és el primer vi de l'Estat espanyol amb què es fa un baluard. La nostra associació es dedica a protegir els petits artesans, la biodiversitat i l'educació del gust de les persones. Un ba-

luard és un projecte per tal d'evitar que un producte estigui en perill d'extinció.

## PRESENCIA A LA LITERATURA

Francesc Eiximenis, ja al segle XIV esmenta la malvasia a *Com usar bé de beure e menjar*, descriu els seus vins de preferència: «Mon beure quant al vyn blanch, és aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt, o moscatell, malvesia, tríbia, còrcech, o candia, o vernaça», després anomena els negres, un de l'Empordà, un altre de Mallorca, etc.<sup>2</sup>

També són conegudes les referències a la malvasia que apareixen al *Tirant lo Blanc*, de Joanot Martorell, escrit a la darrereria del segle XV. Una d'aquestes, consisteix a beure malvasia amb gingebre verd, després de dansar «[...] e çó fan per ço com la terra es molt freda»; o més endavant, després de la resposta que Tirant dona a l'ambaixador del Soldà, quan celebren una cerimònia en què, després de dinar «feu-los dar molt bella col·lació de confits de sucre amb malvasia de Càndia, altra de les malva-

1. Restaurador, cuiner i propietari del restaurant La Salseta, de Sitges. C/ Sant Pau, 35 baixos. 08870 Sitges (Barcelona). A/e: [valenmireia2000@yahoo.es](mailto:valenmireia2000@yahoo.es).

2. Francesc EIXIMENIS, *Com usar bé de beure e menjar*, Curial, 1977, col·l. «Clàssics Curial».

sies llegendàries, que va adoptar el nom del seu lloc de producció».

## LA MALVASIA ENTRA A LA CUINA

Ara bé, per trobar una primera aplicació de la malvasia a la cuina, hem de recórrer al *Libre del coch*, del mestre Rupert de Nola,<sup>3</sup> que com sabeu és el primer llibre de cuina conegut imprès en català, l'any 1520. El mestre Rupert era cuiner del rei Ferran I de Nàpols (1458-1494), fill natural d'Alfons el Magnànim. Quatre-cents setanta-vuit anys més tard, un altre mestre, Josep Lladonosa i Giró, la inclouria al seu llibre *La cuina catalana més antiga*.<sup>4</sup> La recepta es diu «Una dobladura de vedell», es tracta d'un estofat per al qual Lladonosa utilitza la part de vedella anomenada *peixet*, que va rostint fins que està cuïta i li afegeix un sofregit de ceba i cansalada, enriquit amb la malvasia, i que finalment acaba amb una picada. En aquest plat, la malvasia hi té un paper d'aromatitzant endolcidor.

No només a Catalunya vam emprar la malvasia a la cuina; els venecians, amb força contactes amb Bizanci, van portar i comerciar amb aquest vi per tota la Mediterrània i lògicament la van incorporar a les seves elaboracions culinàries. El gran gastrònom Alvaro Cunqueiro dóna una idea de com i perquè empraven la malvasia, «Esta es bizancio [...]. Malvasía chipriota las había amolecido antes; esa malvasía en la que los venecianos maceraban dientes de ajo y

manzanas de Istria cuando se disponían a cocer para sus sopas de abril y mayo, los más nobles salmonetes mediterráneos [...]. En malvasía chipriota cocinaron lechones bizantinos, espesando la salsa con un pan de especias [...]. La cocina bizantina abusó de los rellenos y de endulzar las salsas con malvasías y hierbas.»<sup>5</sup>

Un mercat important per a la malvasia canària, portuguesa, grega i italiana va ser l'anglès. Als anglesos, els agradava molt aquest vi dolç, i encara avui una bona part dels ports i madeires van a parar a aquest mercat. Shakespeare ens mostra com marida la malvasia amb les aus, quan Falstaff, un dels seus personatges, ven la seva ànima al diable per un got de malvasia i un plat de capó. A l'obra *Enric IV*, un dels personatges s'estimava més «la llengua grana d'Oxford amb malvasia». I com a anècdota més coneguda podem recordar la que ens diu que el duc de Clarence va ser acusat de traïdor i condemnat a mort, i va triar morir ofegat en una bóta de malvasia.

Mentre diferents malvasies competen als mercats internacionals, a Catalunya els monjos d'Escaladei, el 1600, havien incorporat la malvasia als seus cellers, i havien estipulat que la prendrien en dues festivitats ben concretes. Així ens ho explica *El llibre de cuina d'Scala Dei*: «Lo endemà de Sanct Juan donám als frares y germans de frares, donats y bremendaris una pitança de malvesia per ésser així de [...] pràctica y té octaves y 12 lçons.

3. Rupert de NOLA, *Libre del coch*, Curial, 1996.

4. Josep LLADONOSA GIRÓ, *La cuina catalana més antiga*, Empúries, 1998.

5. Alvaro CUNQUEIRO, *La cocina cristiana de Occidente*, Tusquets, 1999, col·l. «Los 5 Sentidos».

Lo mes de octubre [...].

La festa del nostre pare sanct Bruno: és festa solemne y comuna [...] a l'endemà de dita festa se dona una pintaça de malvesia a tots los religiosos.»

És clar que als monjos els agradava el nostre preuat vi, ja que els carmelites descalços també incloïen la malvasia en algun dels seus plats. Aquest és el cas d'una infusió que preparaven per a una «escudella fina», on aquest vi intervenia com a endolcidor i aromatitzant.<sup>6</sup> Més endavant, al mateix llibre, apareix el nostre or líquid a les clàssiques torrades de Santa Teresa. Amb el vi s'amoro-seixen unes llesques de pa torrades, que posteriorment s'arrebossen amb sucre, canyella i ous, i es fregeixen. Soltadament, són les primeres postres en què trobem la malvasia com a ingredient, sobretot si tenim en compte que estem parlant d'un llibre de finals del segle XVII.

Sense sortir de Catalunya, i només uns anys més tard, també haurem d'esmentar l'obra del baró de Maldà per al nostre treball, ja que tant llavors com ara la malvasia acompanyava unes postres molt concretes i en dates imprescindibles. Joan de Déu Domènech al seu treball<sup>7</sup> ens explica com intervenia el nostre vi i d'altres, igualment de dolços, en molts àpats de diades assenyalades, «a la cloenda de les postres arribaven les pastes seques; eren l'ex-

cosa per començar amb els vins generosos. No es bevien, però. Els melindros, borreguos, secalls no eren per a res més que per sucар-los al màlaga, garnatxa o malvasia [...]» El que ens aporta aquesta nota és important, ja que ens diu com es prenia la malvasia, i que servia per a sucар-ne les pastes, costum que encara avui, molts ciutadans de casa nostra mantenen, sinó amb les mateixes pastes, sí que ho fan amb altres de semblants, com els carquinyolis.

## L'ÈPOCA D'OR

Però tornem enrere i anem fins al segle XVII. Aquesta és l'època de màxima expansió de la malvasia, juntament amb el XVIII, i coincideix amb l'edició a Lleida del *Libro del arte de cozina*, del cuiner Diego Granado, «oficial-jefe de cocina de Su Majestad Felipe III de las Españas».<sup>8</sup> Hem volgut parlar d'aquesta obra perquè la seva edició coincideix amb aquesta època d'or i ens porta la grata sorpresa de trobar en aquest llibre més de vint receptes en què la malvasia és un ingredient important. Però, a més a més, volem afegir que molts autors atribueixen un origen valencià a aquest cuiner, i aquesta dada explicaria també l'ús abundant de malvasia a la seva cuina, ja que el País Valencià és una terra de vins dolços amb molt prestigi, fins i tot actualment, Diego Granado utilitza la malvasia tant per a plats en què l'ingredient principal és una au com el capó, amb la qual cosa coincidiria amb els anglesos (tal com hem vist més amunt), com per a vedella, vaca, brous o per a

6. Francesc del SANTÍSSIM SAGRAMENT, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004.

7. Joan de Déu DOMÈNECH, *Xocolata cada dia*, La Magrana, 2004, Premi Sent Soví 2003.

8. Diego GRANADO, *Libro del arte de cozina*, Pagès Editors, 1991.

productes del mar com turbots, truites, calamars, pastissos de lamprees grosses, o fins i tot per a actualitzar una recepta clàssica que ja incloïa el medieval Sent Soví, la ginestada.<sup>9</sup> Cal agrair a aquest cuiner valencià l'ús que va fer de la mal-

vasia, ja que un rival seu coetani, amb qui va mantenir fortes disputes o desavinences, Francisco Martínez Montañó, no va usar la malvasia en cap recepta de la seva coneguda obra, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*.

9. *Llibre de Sent Soví*, ed. a cura de Rudolf Grewe, Barcino, 1979.