

Patrick GIFREU, *Maître Robert. Le livre du cuisinier. Traduit du catalan et présenté par ...*, Perpignan, Éditions de la Merci 2019, 320 p.

El 1977 Veronika Leimgruber publicava el *Llibre del Coch* de Mestre Robert, reproduint l'edició de l'any 1520 publicada a Barcelona, amb una introducció que tocava ràpidament els aspectes culinaris (receptes i ingredients), els de l'autoria i els bibliogràfics (edicions i traduccions), amb un glossari i una bibliografia final més aviat minsa. L'obra va tenir una segona edició el 1988. El 2018 Joan Santanach i Pujol va tornar a publicar el *Llibre del Coc*, amb tres estudis preliminars; un d'Antoni Riera i Melis, un altre del mateix Joan Santanach i el tercer, anònim, sota l'autoria de la Fundació Alcía, lligada amb el món de la cuina i relacionada amb la família Parellada, de trajectòria llarga i reconeguda en el món de la restauració catalana.¹ Al cap d'un any Patrick Gifreu la publicava traduïda al francès directament del català, amb una introducció molt pensada per al públic francès, al qual l'obra és destinada immediatament.

El pas dels anys, del 1977 al 2019, ha determinat una revolució en l'interès i en els estudis referents a la cuina. Sense que la introducció de Patrick Gifreu pretengui dir l'última paraula sobre la qüestió, és evident que se situa de ple en els corrents de recerca actuals sobre la cuina com a fenomen cultural, inaugurats a les nostres latituds amb *Le cru et le cuit* de Claude Lévi-Strauss (*Mythologiques, I*, París, Plon 1964). La bibliografia que Gifreu cita oportunament, sense cap pretensió d'exhaustivitat, en dona testimoni: la major part d'esments bibliogràfics referents a la cuina cridats a comparèixer en les notes de la introducció són del final del segle XX i del principi del XXI. Com és natural, Gifreu treballa sobretot amb la bibliografia que estudia la cuina medieval i específicament la cuina medieval catalana.

El primer encert de la introducció (*avant-propos*) és situar *Le livre du cuisinier* (= *Libre del coch*) en el marc del renaixement italià, i concretament en el marc de l'activitat intel·lectual de la cort napolitana d'Alfons el Magnànim. Patrick Gifreu fa un resum molt eficaç, aportant bibliografia sòlida, de la projecció de la Corona catalano-aragonesa sobre la Itàlia del sud, i del que va representar aquesta projecció com a motor de l'humanisme i del Renaixement napolitans: Valla, Barziza, Facio, Beccadelli, Sannazaro, Pontano, il Cariteo (= Benet Garret).

El *Libre del Coch* també és vist en paral·lel amb el *Libro di cucina* de Martino de Rossi, cuiner de prínceps i papes, i altres manuals culinaris italians. Ja no és un llibre de receptes com el *Libre de cuina de sent Soví*, del segle XIV, ans un manual pedagògic per a formar professionals de l'art de la cuina i de l'art de portar una casa. Al costat de l'art de tallar la carn, s'hi tracta de l'art de servir, de l'ofici del majordom, del mestre de sala, del cambrer, del guarda-roba, del coper, del trinxant o coc, i del mestre d'estable. Constitueix una mena de petita enciclopèdia de la temàtica domèstica, vista des

1. Cal consignar ací que aquesta edició forma part d'un projecte liderat des del restaurant 7 Portes de Barcelona, fundat i regentat encara avui per la família Parellada, originària de Granollers, per a oferir al públic l'edició dels tractats de cuina catalans, començant pels més antics. A més del *Llibre del Coc*, que és el volum quart de la col·lecció, han aparegut el *Llibre de Sent Soví* (n. 1, 2014), el *Llibre d'aparellar de menjar* (n. 2, 2015), el *Llibre de totes maneres de potatges* (n. 3, 2012) i l'*Art de la Cuina*, de fra Francesc Roger (n. 7, 2020). En preparació hi ha el *Costumaris cartoixans d'Escaladei i Montalegre* (n. 5) i els *Avisos i instruccions per al principiant cuiner* (n. 6).

del paper que ha de fer-hi el servei. Els servits —els senyors— no hi tenen rúbrica, si no és en l'ombra. Arreu del llibre s'hi respiren aires italians, de manera que a propòsit del *Libre del coch*, Gifreu adopta sense reserva les tesis d'Abel Soler sobre la presència i el pes de la cultura catalano-aragonesa a Nàpols

En l'edició del 1977 mestre Robert era considerat un desconegut. Gifreu avança algun aclariment sobre la seva personalitat. D'antuvi el considera català, potser nascut a Nola, com vol la traducció castellana del 1525, fill de pares catalans; home de lletres, tal com delata el seu domini del català; home cosmopolita i coneixedor de corts principesques, a part d'ésser cuiner del rei de Nàpols, Ferran, fill del Magnànim, quan escriu el seu llibre. Analitzant l'escriptura del *Libre*, Gifreu copsa una sèrie de qualitats en la personalitat de mestre Robert: Té consciència de l'estatut social del cuiner, no amaga un cert sentit de l'humor, sap escriure amb estil lleuger i a la vegada precís, sever i encoratjador; educa amb sentit social i estètic, a part d'inculcar l'aprenentatge tècnic; en una paraula, la seva obra busca la formació de bons professionals, aptes per qualsevol servei que se'ls pugui demanar en l'àmbit de governar bé una casa principal d'aquell temps.

Pel que fa a les receptes culinàries, Gifreu remarca el caràcter a la vegada nacional i internacional de la cuina de mestre Robert. Hi ha receptes catalanes, valencianes, italianes, franceses, jueves, morisques. La base alimentària són els productes mediterranis d'abans de la descoberta d'Amèrica, amb un predomini lleuger dels productes hortofructícoles típics de l'àrea oriental de la península ibèrica. Predomina la cuina del xai per sobre de la del porc, del bou i del vedell; predomina també el peix de mar per sobre del de riu, representat per la truita i el barb; la fruita, l'aviram i la caça és l'habitual encara avui. Hi ha, a més, les espècies i els vins. Enmig d'un univers alimentari tradicional i consolidat, apareixen també receptes dites expressament «modernes». El *Libre del coch* es manifesta, doncs, com un exponent clar d'una certa sensibilitat molt actual envers l'art culinari, que combina tradició i innovació, estabilitat, proximitat i assaig. L'estil del llibre pren ara i adés tons confidencials, a voltes fins i tot humorístics, i el seu possible destinatari és interpellat a aprendre de tallar la carn, servir a taula i organitzar l'àpat seguint exemples vivents, perquè mestre Robert sap prou bé que hi ha coses de l'art de la cuina i de l'art de portar una casa que no es poden aprendre llegint un llibre, ni que sigui el seu.

Com és natural, en un llibre de cuina de la primeria del segle XVI farcit de termes tècnics, al filòleg se li gira feina. Gifreu detecta mots que en català són un hàpax o un quasi-hàpax, alguns de comprensió i traducció gairebé impossible. L'editor de la versió francesa s'ha inclinat per mantenir-los tal com apareixen en el text català, de manera que en francès constitueixin un neologisme. Aquesta solució, només aparentment fàcil i avantatjosa, s'ha adoptat després d'una reflexió sobre les condicions en què un neologisme d'aquesta mena emergeix i quin paper pot jugar en la relació entre llengües. Constituïnt un desafiament tant en català com en francès, la solució del neologisme com *statu quo* pot semblar prudent. Màximament si es té en compte que el territori lingüístic del *Libre del coch* comprèn la Catalunya Nord, lloc de coincidència avui entre el francès i el català.

La data d'edició de la traducció francesa del *Libre del Coch* s'ha encavallat amb la nova edició del text català feta per Joan Santanach (2018), a la qual ens hem referit suara. Aquesta edició, que n'anuncia una altra de definitiva, presenta moltes novetats respecte de l'edició del 1977. Si Patrick Gifreu n'hagués pogut disposar, el seu estudi hauria estat diferent. No substancialment diferent en el fons, perquè la intenció de

Gifreu és de normalitzar un vell text català, certament clàssic, entre el públic culte francès. Però ara com ara l'edició i estudi de Santanach demostra que el text del *Libre del coch* de mestre Robert és força més complex del que s'havia pensat. Per començar, de les 215 receptes del *Libre*, 159 ja apareixen en receptaris catalans anteriors: *Llibre de Sent Soví*, *Llibre d'apavellar de menjar* i *Llibre de totes maneres de potatges*. S'hi descobreixen materials preexistents: errades del text que són males còpies d'un text anterior, fons compartides, algun desordre, contradiccions o ambigüitats dins una mateixa recepta que es poden explicar com notes marginals manuscrites per lectors d'un text preexistent (manuscrit o imprès) que després s'han incorporat al text tal com es llegeix en l'edició del 1520. Aquestes i altres particularitats fan sospitar que en el *Libre del coch* s'hi oculten capes textuals anteriors que una crítica atenta haurà de delimitar. Sorgeix així una problemàtica més complexa sobre la formació, la significació i al capdavall l'autoria del text. Tot això no obstant, la redacció final del *Libre del coch* tal com el llegim en l'edició del 1520 no perd els caràcters que Patrick Gifreu n'ha volgut remarcar en la seva presentació al públic francès. I aquí ha semblat oportú de valorar el seu treball pel que representa de normalització d'un text català antic entre un públic culte no limitat a les fronteres estrictes de la Unió Europea.

Jaume de PUIG OLIVER
Institut d'Estudis Catalans

Rafael RAMIS BARCELÓ, Pedro RAMIS SERRA, *Estudios sobre la Universidad de Tortosa (1600-1717)*, Madrid, Dykinson, 2020, 288 pp.

El llibre que ens presenten Rafael Ramis Barceló i Pedro Ramis Serra, ambdós professors a la Universitat de les Illes Balears, s'insereix dins de la col·lecció de monografies dedicades a la història de les universitats des de l'època medieval fins l'actualitat, impulsada pel Figuerola Institute of History and Social Sciences de la Universidad Carlos III de Madrid. En la mateixa introducció de la monografia els autors Rafael Ramis i Pedro Ramis adverteixen del fet que qualsevol estudi sobre la universitat tortosina està enormement condicionat per les contingències de la conservació documental, ja que els investigadors no disposen de tota la informació necessària —almenys idealment— per bastir una història completa de la institució. De fet, en el cas de la seva obra, això és cert fins al punt d'arribar a incidir en la confecció final del treball i, fins i tot, en l'elecció del títol. Com bé recorden els autors, el llibre té com a objectiu no tant dur a terme una història total i definitiva de la Universitat de Tortosa, sinó més aviat oferir una visió més centrada, d'una banda, en la prosopografia de les persones que en capitalitzaren el dia a dia —això és, els seus rectors, lectors i graduats— i, de l'altra, mostrar la importància de la institució educativa en el marc de la Província d'Aragó de l'Orde dels Predicadors i del conjunt de les universitats dels territoris de l'antiga Corona d'Aragó.

L'obra es divideix en quatre grans apartats, unes conclusions i un extensíssim apèndix documental que, com veurem més endavant —i de fet subratllen els mateixos autors—, pot ser especialment útil per a la comunitat científica de cara a ulteriors treballs.

El primer capítol, titulat «La Universidad de Tortosa en su contexto académico» se subdivideix en dos espais ben delimitats. En primer lloc, els autors realitzen un