

"VBI COQVVS, IBI MORBVS? LA RECEPCIÓ I DIGESTIÓ DE LA CUINA ROMANA A CATALUNYA

PER

JOAN GÓMEZ PALLARÈS

Universitat Autònoma de Barcelona

Vbi coquus, ibi morbus? Certament no, perquè d'altra manera, la immensa majoria dels que llegeixin aquestes pàgines ja haurien pagat el seu dòbol a Aqueront. Quan Sèneca va llençar l'acusació terrible contra els cuiners, que nosaltres hem recollit en el títol d'aquest treball, estava molt enfadat, però no contra aquests professionals, sinó contra la joventut romana que deixava buides les escoles de rètors i filòsofs per anar a fruit dels dubtosos beneficis de la cuina¹. Nosaltres, per tant, no dedicarem aquestes pàgines a discutir les opinions del de Còrdova sobre el poder de la cuina del seu temps, sinó a plantejar, i intentar aclarir, quina és la relació entre la gastronomia romana i la catalana medieval.

El plantejament d'aquesta qüestió per part nostra neix de l'interès que sempre hem tingut per la cuina romana² i de la constatació del rumb que estan prenent, tant a casa nostra com a la resta d'Europa, els estudis sobre aquest tema, sobretot al Món Medieval. En efecte, la lectura atenta d'un dels darrers volums que nosaltres coneixem sobre la qüestió³, ens mostra com els estudis fins ara publicats⁴, analitzen les fonts per conèixer els models de pro-

¹ Ens estem referint a Sen., *Ad Lucil.*, 95, 23, quan diu *Innumerabiles esse morbos non miraberis: cocos numera* i, una mica més endavant (encara al cap.23), in *rhetorum ac philosophorum scholis solitudo est: at quam celebres culinae sunt, quanta circa nepotum focos <se> iuventus premit!*

² Vid. Apici. *L'art de la cuina*. Text revisat i traduït per J.Gómez Pallarès. Fundació Bernat Metge. Escriptors Llatins, Barcelona 1990 i "Una pàgina de Cuina Romana", *Catàleg de l'Exposició "Roma a Catalunya"*, Barcelona, abril de 1992.

³ AA.VV., *Alimentació i Societat a la Catalunya medieval*, *Anuario de Estudios Medievales*, Anex 20, CSIC. Institució Milà i Fontanals, Barcelona 1988.

⁴ Recomanem vivament la Introducció d'Antoni Riera i Melis al vol. citat en nota 3, pàgs.VII-XV, on fa un repàs crític a la producció bibliogràfica sobre el tema de la història de l'alimentació, des de les primeres obres, del període d'entreguerres, fins als nostres dies.

ductivitat de l'època, el sistema alimentari de les diferents capes socials, les vies i medis de transport dels aliments, etc. (des del punt de vista del materialisme històric dels polonesos, per exemple, fins arribar a la "història total", que practiquen els francesos). En cap circumstància, però, no estudien els textos com ho faria un filòleg, és a dir, entenent-los cabalment com a textos pràctics de cuina. Negligeixen, per tant, tota la informació que es pot desprendre de l'estudi de la gastronomia *per se* i de la comparació entre diferents gastronomies.

Aquestes pàgines intentaran, des del punt de vista d'un filòleg, esbossar una comparació entre la cuina catalana medieval i la cuina que, sent anterior a ella, més propera li hauria de ser, per qüestions històriques i geogràfiques: la cuina romana. Fins on nosaltres sabem, aquest és un intent que mai no s'havia dut a terme i, per tant, ha d'estar presidit per la prudència. Avancem una hipòtesi de treball, estudiem el material *ad hoc* i proposem algunes conclusions, però això no pot acabar aquí. Ha de ser, al contrari, un camí que s'iniciï en aquesta breu intervenció i que tingui continuïtat en d'altres estudis amb material diferent del que ara tocarem.

Sens dubte, el punt clau de la qüestió és el del material, és a dir, els textos. En el Món Romà alguns autors van incloure receptes en les seves obres (fonamentalment Cató, Varró i Columel·la, però també Palladi i Ateneu) i fins i tot d'altres, menys afortunats en la transmissió i menys coneguts, van escriure tractats monogràfics (per exemple, *M. Ambivius* i *Maenas Licinius* ho van fer sobre les activitats dels forns de pa, cuines i cellers⁵). Ningú, però, exceptuant Marc Gavi Apici, no va escriure cap llibre de receptes de cuina romana que se'ns hagi conservat. Es cert que el que avui coneixem convencionalment com a *De Re Coquinaria* d'Apici té molt poc a veure amb el que aquest noble romà devia escriure al segle I d.C.⁶ i també que les receptes i la seva aplicació pràctica ens parlen d'un públic d'*status* social elevat (per tant, potser poc representatiu), però no tenim cap altre receptari complet, a partir del qual poguem comparar, amb textos íntegres, la cuina romana amb qualsevol altra.

⁵ Fa temps que pensem que es podria fer un treball, certament no molt extens, però realment interessant, sobre la "literatura llatina de tema gastronòmic" que no ens ha arribat, però de la que en coneixem alguna cosa. Per entendre'ns: un treball semblant al que H. Bardon va fer amb la seva *La littérature latine inconnue*, 2 vols., París 1952-1956, però menys extens i ambiciós, i cenyit al nostre tema.

⁶ Més endavant especificarem les característiques de composició del recull d'Apici. Sabem que de tot el que s'atribueix a ell, va escriure només un o dos llibres amb receptes de salses. *Vid. Veg., Schol. Iuv., 4, 22: Apicius auctor praecipendarum cenarum, qui scripsit de iuscellis.*

Pel que fa a la cuina catalana medieval, el panorama no és tampoc massa engrescador. Alguns textos, pensats per aplicacions no directament relacionades amb la cuina, ens transmeten característiques d'aquesta. Així ho fan, per exemple, el llibre d'Ordinacions de Pere el Cerimoniós (de 1344)⁷ o el tractat "Com usar de beure i menjar" de Francesc Eiximenis⁸, de 1384. El "Libre del coc de la Canonja de Tarragona", de 1331, no és tampoc un receptari de cuina *ad hoc*⁹. Deixant de banda altres referències a possibles llibres de cuina que no ens han arribat¹⁰, el primer receptari català comparable al d'Apici és el que coneixem com a "Libre de Sent Soví", d'autor desconegut i datable al segle XIV. Tenim un segon tractat de cuina catalana medieval, el "libre del coch del mestre Robert de Nola", però és molt més tardà (finals del segle XV-inicis del XVI).

Així doncs, la base del nostre treball l'ha de formar el text del receptari atribuït a Marc Gavi Apici i el de l'anònim "Libre de Sent Soví"¹¹. Ambdós són reculls de receptes d'aplicació pràctica immediata a l'època i ambdós (també Sent Soví) semblen destinats a una classe social amb un cert poder econòmic. Des del nostre punt de vista, doncs, ambdós són potencialment comparables.

Abans, però, d'entrar en el detall de la comparació, voldríem resumir, a partir de totes les fonts citades (i d'altres que no ho han estat¹²), alguns pa-

⁷ Publicat per Pròsper de Bofarull a *Colección de Documentos inéditos del Archivo de la Corona de Aragón*, vol.V, Barcelona 1850.

⁸ Inclòs en la secció de la gula del Terç del Crestià. L'edició del tractat que aquí interessa l'ha feta Jordi J.E.Gràcia, a Barcelona, Clàssics Curial, 1977.

⁹ El manuscrit, publicat amb el títol que hem donat, ho va ser a Barcelona, el 1935.

¹⁰ Una acta notarial de 1428, citada per J.M.Madurell, *Manuscrits en català anteriors a la impremta (1321-1474)*, Barcelona 1974, pàg.53 (doc.58), cita un llibre de cuina del que no en coneixem res més.

¹¹ Per parlar del text apicià utilitzarem la nostra edició (*vid. nota 2*), citada sempre com Apici; pel text català, farem servir la molt bona edició de Rudolf Grewe, *Libre de Sent Soví (receptari de cuina)*, Barcelona, Els Nostres Clàssics n.115, 1979, citada sempre com a Sent Soví (hem de dir també que per recollir una bona informació sobre la cuina catalana medieval ens ha estat de gran ajut la Introducció de l'edició, pàg.8-60: les pàgines anteriors en són deudores).

¹² El millor estudi de conjunt sobre la cuina romana que nosaltres coneixem segueix sent el de J.André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981. Per a la cuina catalana medieval no existeix un treball comparable. Són molt útils, però, els estudis de Rudolf Grewe, en la Introducció de Sent Soví (ja citada) i el treball d'Antoni Riera, "Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta Edat Mitjana", a *Alimentació i societat...*, *op. cit. supra*, pàgs.1-26.

ral·lelismes entre les cuines romana i catalana medieval, que justifiquin (si això és necessari) un intent com el que duem a terme en aquestes pàgines.

Com gairebé totes les cuines, la romana depèn sobretot dels productes de la terra (i en això hi ha poques diferències importants amb la catalana). Els instruments que es fan servir per tractar aquests productes són, sobretot, dos: el foc de llenya (en un parament *ad hoc* o a terra) que crema durant hores i hores i a sobre del qual s'hi posen, sigui amb trípodes o amb d'altres aparells, olles, cassoles i paelles; i el morter, fonamental per trinxar el gra i per fer les picades dels guisats. Ambdues gastronomies comparteixen aquests elements bàsics i també coincideixen en d'altres "detalls", com pot ser el tipus de forn¹³ o l'ús de l'ast per rostir les bèsties poc a poc¹⁴.

Pel que fa als ingredients, aquí mana l'entorn geogràfic, modificat una mica, és cert, per l'actiu comerç. Tant la cuina romana com la catalana medieval utilitzen amb profusió el gra (froment, farina, sèmola, ordi, midó, ...) i li donen la consistència del que els Llatins anomenaven *puls* (*pultes*) i nosaltres "farinetes". El llegum, bullit i amb consistència de "puré", hi és present, així com diferents i variades verdures (espàrrecs, porros, carbasses, cols, pastanagues, cards, etc.)

La carn que més es menja és la del porc (la qualitat i abundància de la mateixa, així com la presència d'altres tipus de carn, depenia ja de la butxaca del consumidor) i la volateria presenta una gran varietat de tria (pollastres i gallines entre els preferits, però també tords, grues, guatlles, faisans,...). No cal dir que, donat el sistema alimentari i col·lector dels àmbits en què ens movem, els llibres ens ofereixen també moltes receptes de salvatgines (llobres, conills, senglars, cérvols, cabirols,...). Entre les classes més afortunades

¹³ Ja ho indica Rudolf Grewe, Sent Soví, pàg.11: "el forn medieval ve a ser una continuació del forn romà, com ho és, també, el pa que s'hi elaborava".

¹⁴ En això no coincidim amb Grewe quan, a Sent Soví pàg.12, presenta l'ast com si fos una novetat catalana: "Molts dels estris emprats a la cuina han variat poc a través dels segles...Les novetats que presenten els de la cuina catalana en relació amb la romana es deuen a l'aparició de la llar, que porta l'ast i la 'broca', paraules d'origen germànic". Deixant de banda la qüestió de la llar (també discutible), és incontestable que el llibre d'Apici presenta algunes receptes, on ja apareix l'ast com a estri auxiliar (encara que potser no amb les mateixes funcions que a la cuina catalana). En concret, les receptes VII, II, 1 (*sumen elixas, de cannis surclas...*) i VII, IV, 1 (*ofellas...surclas decussatim et in furnum mittis*), utilitzen el verb *surclare* (= *surculare*), amb el valor de "fer servir un *surculus*", és a dir, un petit pal de fusta, al qual s'enrotllava la carn que s'havia de coure sobre d'un forn de brases. Vid. també les explicacions que dona J.André, *Apicius. L'art culinaire*, Paris 1974, pàg.189 ("*surc(u)lare*, 'enfonceur un hâtelet' pour maintenir quelque chose enroulé ou clos"), el qual interpreta correctament que aquests petits asts servien, bé per enrotllar-hi carn per coure, bé per enfonsar-los en la carn per tancar-la quan fos necessari (en peces farcides, per exemple).

hi ha també un gran apreci pel peix de mar (déntol, daurada, molls, congres, tonyines, anguiles, corballs, etc.) i una mica menys, encara que sempre hi és citat, pel peix de closca (es parla sovint de la llagosta) i els cefalòpodes (hi ha receptes de sèpia i calamars). Del peix de riu no se'n diu res.

Una característica important de la cuina romana és l'ús de l'espècia (més de vint tipus diferents són citats a Apici), normalment en combinació, tot i que el pebre és un dels reis de la taula. Semblantment, també a la cuina catalana hi ha una gran varietat d'herbes aromàtiques i espècies (potser la preferida és el julivert, també present a Roma, però la majoria són compartides per les dues cuines: pebre, gingebre, cardamom, safrà,...). Aquest fonamental detall gastronòmic es combina amb un altre no menys important i també compartit: el gust per la utilització de fruites naturals amb un alt contingut de sucre en les receptes de guisats (panses, dàtils i figues), junt amb fruits secs com l'ametlla, la nou, les avellanes i els pinyons.

L'ús abundant de l'oli d'oliva i la presència de la mel (salvatge o cultivada) com endolcidor natural de plats que no sempre eren dolços (sinó més aviat agredolços), completen un mínim panorama d'ingredients culinaris que ambdues cuines compartien.

A més d'això, però, també algunes de les tècniques culinàries proposades pels receptaris són comunes. Per no allargar-nos massa, en citarem només tres: escaldar verdures i carns abans de passar a qualsevol altre tractament culinari; espesseir els guisats en la part final de la cocció (a Roma normalment amb farina o fècula, a Catalunya molt sovint amb ous, tot i que ambdues cuines fan servir els dos sistemes); utilitzar la picada com a portadora de les darreres instruccions gustatives, i també per espesseir les salses i guisats (sens dubte aquest és el procediment més emprat, en termes absoluts, a ambdues cuines).

S'entén, doncs, que en aquest context de paral·lels importants, pugui sorgir la hipòtesi de l'existència d'algun tipus de relació efectiva entre les cuines romana i catalana medieval.

La comparació precisa entre el *De Re Coquinaria* atribuït a Apici i el "Libre de Sent Soví" la veiem des de dos punts de vista. Per una banda, buscarem semblances *per se* en plats i tècniques; per l'altra, intentarem veure quines coincidències tenen en la seva condició de receptaris de cuina.

El llibre d'Apici presenta sota el nom d'*ofellae* una sèrie de receptes amb carn tallada en trossos petits i cuita a l'olla amb suc. Es tracta d'un tipus de cocció i presentació molt semblant a una part de les "cuines" que ens pre-

senta el Sent Soví¹⁵, és a dir, unes “carns trossejades cuinades amb salsa, de preferència amb cassoles¹⁶”. En concret, la recepta d’*ofellas Ostienses* (Apici, VII, IV, 1¹⁷) i la de “Qui parla com se ffa mig-raust ab let de melles” (Sent Soví, cap.54¹⁸) coincideixen en rostir en asts els talls de carn (a Sent Soví és volateria), abans de posar-los a la cassola amb la salsa; ambdues fan servir espècies paral.leles (Apici, pebre i sèseli; Sent Soví, pebre i gingebre) i li donen, a més, un toc final de dolçor (Apici amb un vi de panses i Sent Soví amb sucre blanc).

La preferència per donar una consistència espessa a les sopes, fins convertir-les gairebé en purés, uneix també els dos receptoris. Apici ens presenta algunes receptes d’aquests purés a II, XV, 1-4 o a IV, IV, 1 i Sent Soví fa el mateix als caps.92, 93, 115, 116, etc. Caldria dir, a més, que els purés de Sent Soví poden ser tant consistents i compactes com els d’Apici, però que ambdós tenen, no poques vegades, un cert aire mèdic terapèutic, per exemple, a Apici, III, XV, 3¹⁹ (un puré d’enciam i ceba), que troba un paral.lel exacte en Sent Soví, cap.114 (“Qui parla com se ffa letugat ab let de amelles²⁰”, on el que interessa és que la combinació d’enciam i ceba és la mateixa).

¹⁵ Estem parlant d’Apici, VII, IV, 1-6 i Sent Soví, caps.54, 55, 69, 126, 129, etc.

¹⁶ Cf. Sent Soví, pàg.21.

¹⁷ *Designas ofellas in cute ita ut cutis remaneat. teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silphium, bacam lauri unam, suffundis liquamen, fricas, in angularem refundis simul cum ofellis. ubi requieverit, in condimentis biduo vel triduo ponti, surclas decussatim et in furnum mittis. cum coxeris, ofellas suas designaveris, separabis et teres piper, ligusticum, suffundis liquamen et passum modicum ut dulce fiat. cum ferbuerit, ius amulo obligas, ofellas satias et inferes.*

¹⁸ “Si vols ffer mig-raust ab let de melles, se ffa en aquesta manera: Primerament mit gualines en ast. E après ages brou d’altres gualines, e del caldum de aquelles d’ast ffes bon brou ab cansalada; e après ages amelles perades, e ffé’nt let ab lo dit brou. E prin los ffetges e pique’ls bé, he destrempe’ls ab la dita let. E mit-ho a bollir ab bones espisies: pebre, gingebre, clavels, canella; e puyts mit-hi agror he sucre blanc. E ffes-ho molt bolir en la dita salsa, tro que conegues que sia cuyta. E ffé’n escudellas ab les gualines ensemps; e sit vols, posa per talladors les gualines”.

¹⁹ *Aliter holus molle ex foliis lactucarum cum cepis. Coques ex aqua nitrata, expressa concides minutatim. in mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.*

²⁰ “Si vols ffer letugat ab let de amelles, se ffa axí: Prin letugues, sol lo blanc. E si no asats letugues, pots-hi metre sebes blanques, e mit-les a coura. E quant seran ben cuytes, trau-les-ne, e mit-les en ayga ffreda; e puyts prim-les entre II telladors, quax qui ffa fformatges. Puyts, elles premudes, ages un bel morter, e pica-les bé; e mit-les a coura ab brou de moltó e de cansalada ho de quèt vullles. E cou-les en manera de carabaces. E quant deuran ésser cuytes, ages let de amelles que sia ffeta ab del millor brou que ages, e mit-la dins; e mit-hi fformatge tallat ho entregua ho con te vuylles. E sit vols ni te n’agrades, hi pots metra let de cabres en loc de la let de amelles”.

Trobem també grans coincidències en d'altres plats de consistència líquida. Per exemple, un dels més importants de la cuina romana de poc poder adquisitiu, les farinetes. Una de les receptes que dona Apici, a V, I, 1-4, les *pultes tractogalatae*²¹, és molt semblant a la que Sent Soví descriu al cap.112, "Qui parla con se deu ffer ffarines ab let de amelles²²". En ambdós casos es bull la farina amb llet i una mica d'aigua i quan és gairebé cuita, s'endolceix amb mel²³.

A més de coincidir els dos receptaris en l'ús abundantíssim de salses calentes, també ho fan en la recomanació d'algunes salses fredes, que se serveixen sense haver tastat el foc, és a dir, crues. Per exemple, els caps.152, 153 i 156 de Sent Soví i X, I, 2 ó VII, VI, 5-9 ó VII, I, 7-8 d'Apici. Gairebé totes porten una mica de mostassa, en gra o lligada com a condiment (el cap.162 de Sent Soví és una recepta per fer mostassa "a la catalana²⁴").

Pel que fa als plats amb tall, diríem, important, només podem constatar la utilització majoritària de la mateixa matèria prima i, en alguns casos, també de la metodologia (sobretot en la intervenció de la picada), però no hem pogut localitzar receptes que continguin paral·lels cridaners. Seguint una mica la línia apuntada *supra*, en el món dels ocells són preferits, tant per Apici com per Sent Soví, ànecs, tords, oques, grues, coloms, faisans, i pollastres i gallines. Dels quadrúpedes, es queden amb el bou, la cabra (també el cabrit i el cabirol), el conill, la llebre, el be, el porc i el porc senglar i també la vedella.

La mateixa situació hem detectat en el camp del peix i del marisc.

²¹ V, I, 3. *Pultes tractogalatae. Lacti sextarium et aquae modicum mittes in caccabo novo et lento igni ferveat. tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summitis. ne uratur, aquam miscendo agitabis. cum cocta fuerit, ut est super ignem, mittis melle. ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.*

²² "Si vols ffer ffarines ab let de amelles, se ffa axí: Prin de les amelles tantes con n'auràs manester, e picar-les as ben, e ffer-n'as let. E quant auràs ffeta la primera let, met-la en una ho en dues escudelles; e la derera met-la en la olla en loc de l'aygua. E si no y basta la let derera, met-hi un poch d'aygua en fforma que n'i aya prou. E met-la a coura, menant menant. E matets-hi en la fforma que detràs vos he dita, de bon sucre o de bona mel. E con conexasse qua aurà bolit e sia espessa, lavau-la del ffoc, menant menant tostemp, ffins aya perdut lo bull. E après ffeu escudelles, e matets sucre demunt les escudelles, si metre n'i volràs".

²³ L'altra recepta de farinetes de Sent Soví també coincideix amb Apici, IV, I, 3, en el detall de tirar-hi un raig d'oli i una mica de sal abans no s'acabi la cocció.

²⁴ "Qui parla con se ffa mostaya nostrada. Si vols ffer mostaya nostrada, se ffa en aquesta manera: Primerament tu la pendràs, e piqua-la con a pólvora, ho la mols en molí. E escalda-la II ho III vaguades, e puy destrempa-la ab brou fret. E met-hi mel ho sucre. E si vols ffer ffransessa, destrempa-la ab vinagre. E pots hi metre aróp".

Es curiós remarcar també que ambdós receptaris tenen una certa tendència a oferir receptes exclusivament de salses (els llibres IX i X d'Apici en són una bona mostra), que serveixen, però, per condimentar quatre o cinc tipus de tall diferents.

La segona línia de comentari indicada *supra* fa referència a l'anàlisi de la composició dels receptaris. Les coincidències en aquest camp són notables, tot i que difícilment ens duren a cap conclusió positiva (si no hi ha d'entrada grans coincidències textuais, com és el cas present, es fa difícil concloure, a partir d'unes estructures paral·leles, que el Sent Soví té com a model inspirador Apici).

El text que atribuïm a Apici és, en realitat, una feina d'acumulació de receptes que, procedents de diferents fonts (entre les quals un llibre de salses que sí va escriure Apici), va estructurar un compilador cap a finals del segle IV o segle V. Semblantment, l'estat actual de la versió més completa del que coneixem com a "Libre de Sent Soví" és fruit de la feina d'un altre compilador (anònims en ambdós casos), que va utilitzar també uns materials de diferents procedències i, entre aquests, una versió més antiga i reduïda d'un llibre anomenat Sent Soví (o alguna cosa semblant²⁵). Són, per tant, textos que parteixen d'un nucli inicial més o menys identificat, que s'utilitzen i enriqueixen (amb addicions) a la cuina al llarg d'anys i, a vegades, segles i que troben al final un redactor que els dona una forma unitària, que és la que es transmet posteriorment.

El llibre d'Apici es caracteritza per les agrupacions temàtiques de receptes que defineixen, a grans trets, les fonts utilitzades pel redactor. A més, s'hi nota també una certa manca d'atenció en la seva feina, perquè repeteix fragments de receptes o fa referències a textos o dibuixos que han desaparegut de la versió que coneixem. En el cas del receptari romà, trobem receptes de tall, d'elaboració complexa i que apunten a una classe social elevada; algunes receptes molt senzilles, de factura fàcil per taules humils; receptes per a la millor preparació i conservació dels aliments (confitures, conserves, etc.); receptes dietètiques o pensades per guarir malalts poc importants i receptes de prestigi, dedicades a personatges històrics importants.

Pel que hem pogut conèixer, també el Sent Soví segueix algun d'aquests preceptes: en ell hi trobem, en efecte, receptes per preparar i netejar les carns; receptes de complexa elaboració al costat d'altres senzilles i as-

²⁵ Rudolf Grewe resumeix el problema a Sent Soví, pàg.54, i per manca de dades més segures, adopta la convenció d'anomenar-lo "Libre de Sent Soví" o, simplement, "Sent Soví" (tot i que hi ha variants en la tradició manuscrita).

sequibles econòmicament i també alguna recepta especialment pensada per a malalts, per no parlar de les moltes repeticions i altres errors que comet el compilador²⁶.

D'altra banda, també ambdós llibres reuneixen algunes de les receptes segons el material cuinat. Així, trobem grups de textos, tant en Apici com en Sent Soví, dedicats a aus i caça, a verdures i sopes, a quadrúpedes, a dolços i als productes de la mar.

Podem suposar, a partir de tots aquests paral·lelismes força xocants, que el compilador de Sent Soví va conèixer l'obra d'Apici? Probablement no, perquè si així hagués estat, hauríem trobat a Sent Soví alguna referència (potser textual) més explícita que les comparacions que hi hem pogut fer. Més aviat pensem que els dos textos pertanyen a allò que podríem anomenar "sub-gènere literari dedicat a les feines de la casa (romana o catalana, poca diferència hi ha)", una mena de "Fachliteratur" casolana dintre de la qual s'hi inclourien els llibres de receptes culinàries *stricto sensu*, els de receptes pel millor funcionament i estalvi del rebost, els de consells mèdics casolans, etc. Així doncs, el que hem fet a través d'aquest segon punt de vista en la comparació d'Apici i Sent Soví, ha estat descriure algunes de les característiques més notables d'aquest sub-gènere literari, que ambdós llibres comparteixen perquè hi estan temàticament inclosos.

Quines conclusions podem extreure, en el marc de la hipòtesi plantejada, del breu estudi de les pàgines anteriors?

Pensem que no es pot demostrar d'una manera positiva que el llibre i les receptes atribuïdes a Apici fossin conegudes a la Catalunya del segle XIV, per dues raons: 1. perquè l'únic llibre de receptes que coneixem de l'època, el Sent Soví, no ofereix paral·lelismes textuais definitius en aquest sentit. 2. Perquè, de tots els mss. ara per ara coneguts d'Apici, cap no va viatjar cap a la Catalunya de l'època, ni va ser-hi copiat, ni hi va tenir relacions de cap mena²⁷.

Sí que es pot demostrar, en canvi, que hi ha importants continguts que coincideixen entre els dos receptaris. Per quines raons? 1. Perquè ambdós

²⁶ Vid. la descripció dels errors i repeticions comesos pel compilador de Sent Soví, a les pàgs.53-54 de la Introducció de Grewe.

²⁷ Per una informació resumida de l'estat de la qüestió de la transmissió manuscrita d'Apici es poden veure les pp.22-26 de la nostra Introducció a l'art. "Apicius" de R.J.Tarrant, a *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics*, L.D.Reynolds Ed., Oxford, 1986, pàgs.13-14. L'art. fonamental és de M.E.Milham, "Toward a Stemma and Fortuna of Apicius", *Italia Medioevale e Umanistica*, X, 1967, pàgs.259-320.

comparteixen una mateixa àrea geogràfica i climàtica i, per tant, treballen amb elements semblants. 2. Perquè ambdós comparteixen un mateix estil compositiu i unes mateixes preocupacions pel que fa a la millor administració de la casa. 3. Perquè, encara que no es pugui demostrar positivament (vull dir amb proves documentals incontestables), el Sent Soví està escrit en una terra que va tenir un llarguíssim i pròsper assentament romà i, en ocasions, el que fa és recollir aquesta tradició (com en recull d'altres que no hem citat en aquest treball, per exemple, la musulmana), encara que no en faci menció expressa (la consciència d'aquest fet quedava, probablement, molt lluny del cap del compilador del Sent Soví). 4. Perquè la terra i les gents que veuen néixer el Sent Soví tenen importants relacions comercials i polítiques amb terres on sí era conegut l'Apici (Nàpols, posem per cas) i on encara es tenia consciència d'on venia part de la seva tradició culinària²⁸.

La conclusió última del nostre treball és, doncs, que existeix una relació entre la cuina romana i la catalana medieval més important que no deixen veure les poquíssimes referències que en parlen²⁹. Aquesta relació es pot definir a través dels punts que hem citat fa un moment i respon, al nostre entendre, tant a una probable (bé que no demostrada) influència directa de costums i textos romans sobre dels catalans, com al fet que ambdues cuines comparteixen un mateix àmbit geogràfic (amb tot el que això comporta) i unes mateixes arrels culturals.

²⁸ Això no és ni molt menys contradictori amb el fet que el Sent Soví, quan és conegut, "viatgi" cap a Itàlia i sigui imitat en alguns dels mss. culinàries del segle XV italià. *Vid.* Sent Soví, pàgs.56-57. Seria, en part com una influència d'anada i tornada.

²⁹ Una d'elles l'hem donada a la nota 13. *Vid.* també Sent Soví, pàg.12 ("Molts dels estris emprats a la cuina han variat poc a través dels segles, i n'és una prova que els noms de la majoria són d'origen llatí"), pàg.15 ("Amb els grans o llurs derivats es preparaven bullits a l'estil dels 'pultes' romans"), pàg. 43 i nota 16 ("La cuina de l'Espanya musulmana fou continuació i evolució de la cuina romana i visigòtica").