

Menjant amb Francesc Eiximenis

Francesc Eiximenis (Girona, vers 1327 - Perpinyà, 1409) fou un dels grans escriptors i intel·lectuals europeus del segle XIV, i va desenvolupar el seu saber a Avinyó, Tolosa de Llenguadoc, París, Roma, Bolonya, a diferents universitats europees i a la ciutat de València, d'on fou nomenat conseller i des d'on va escriure uns textos en què afalagava els valencians.

Text > JAUME FÀBREGA

En honor d'Eiximenis titulem aquesta secció «Les coses delitables», una expressió que ell emprava. Representa l'etapa més brillant de la cultura del nostre país. És autor de la magna obra *Terç del crestià*. Però d'aquesta mena de suma del saber medieval, ens n'interessa particularment el llibre *Com usar bé de beure e menjar* (un títol convencional, posat a posteriori).

Podem considerar aquesta obra sorprenent, com el primer manual gastronòmic europeu. Eiximenis hi dona constància del grau d'expansió i refinament a què havia arribat l'entorn de la cuina catalana baixmedieval, que, a través de la seva difusió a Itàlia, esdevé una cuina de referència, que influeix

sobre les altres. Hugh Johnson, el màxim expert mundial sobre els vins, esmenta Francesc Eiximenis com el principal enòleg de la història d'Europa.

Un gurmè del segle XIV

Eiximenis crea la figura literària d'«un golafre eclesiàstich», un veritable gurmè medieval, que no em sé estar de pensar que fou inspirada en un canonge de la catedral de Girona. A partir de les «coses delitables» que ens hi presenta (i que són les que menja l'eclesiàstic esmentat), podríem acompanyar-lo en els seus àpats. Degustaríem un menú d'una època en què, segons el mateix Eiximenis, i després d'Itàlia, «la nació catalana era eximpli de totes altres gentes cristianes en menjar honest e en temprat beure; e sens dubte aquesta és la veritat, que catalans són los pus temprats hòmens en viure que sien al món».

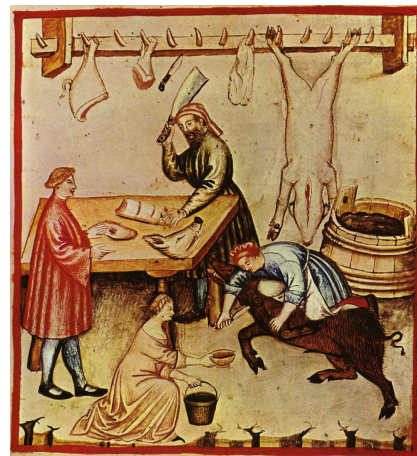
Eiximenis no solament ens explica els comportos i les normes de convivència (entrant, fins i tot, en els detalls més escatològics), sinó que dona una visió moral del món de la gastronomia i el convit.

La litúrgia i el comport a taula

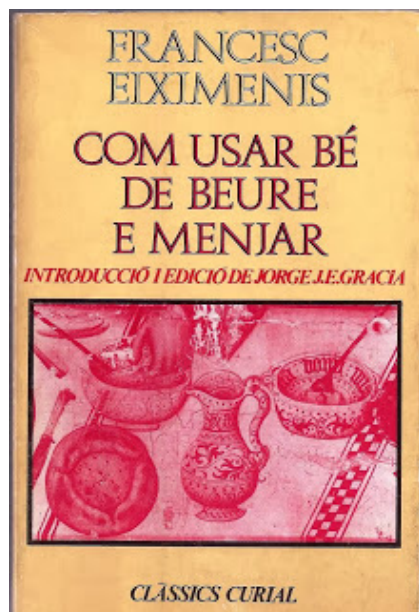
Francesc Eiximenis escriu un autèntic manual de «comport» (com es deia a l'edat mitjana, amb una bonica paraula): avui en diríem *de bones maneres*. «Parlar en convit deu ésser de rialles o de matèries plaents que negú no offenen, e de coses agradables qui no toquen negú

en especial» (Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, cap. xxxvi).

La litúrgia de l'àpat és una part molt important de la història de les societats,



>> Matant i tallant el porc. Tacuinum Sanitatis. Biblioteca Casanatense, ms. 4182 (s.XIV).



Congrés Internacional

Girona, 12-14 de novembre

**Francesc Eiximenis,
sis-cents anys
(1409-2009)**

>> Cartell del congrés internacional sobre Francesc Eiximenis organitzat per la Universitat de Girona.



>> *Bust d'Eiximenis* (Autoria: PEP CABALLÉ)

que, no obstant això, en afectar el menjar, potser en el món acadèmic no ha estat valorada com cal. En la vida corrent, es confon amb unes normes d'urbanitat que a causa de l'empatx franquista-catòlic es consideren obsoletes. Passa una mica com amb l'ecologia, que quan l'estudiàvem era una part ínfima, a penes perceptible, de les ciències naturals, i que ha esdevingut un aspecte important tant del debat acadèmic com del ciutadà. Però, en tots els casos, les diverses cuines, a taula, s'expressen a través de normes que expliquen força coses de la manera de ser d'una col·lectivitat: a taula no es comportaven igual (o sí) els medievals que nosaltres, i no ho fan de la mateixa manera els àrabs, els nord-americans o els xinesos. La comensalitat (o *convivialitat*, com es diu a França) i les seves normes són un reflex visual preciós de les relacions personals: la classe i la jerarquia social i els rols socials, la convivència, l'amor i l'amistat, la identitat o identificació

nacional, religiosa, de gènere, de grup, de cultura, de la tria alimentària i del gust o el disgust. Com explica Norbert Elias (*The civilizing process*), les normes de taula són tant el medi com el mitjà a través del qual la població s'acostuma a la convivència, és a dir, que són un factor de civilització important, d'adequació al medi social. El concepte de *comensalitat* és com si l'acte fisiològic de menjar ens fes humans (igual que ens en fa la consciència del paisatge), com diu J. Cruz Cruz: «comer en compañía es el fenómeno por el que el hombre trasciende de hecho o realmente su animalidad: su necesidad biológica de comer no se satisface de manera puramente biológica». I encara afegeix: «la comida en la mesa festeja de suyo nuestro ser de hombres en común» (*Alimentación y cultura*). No és estrany que Faustino Cordón afirmi que «Comer hizo al hombre», en una suggestiva teoria del procés d'hominització, i que estudis més recents, com els d'Eudald



>> *Cartell de la Fira Medieval d'Hostalric. En les manifestacions i mercats medievals hi ha una manipulació de la història.*

(Autoria: JAUME FÀBREGA)

En totes les cultures, antigues i actuals, el convit, l'àgape, és a dir, 'menjar en comunitat dels primers cristians', el fet de compartir els aliments, és un acte gairebé sagrat

Carbonell, també apuntin en aquesta direcció.

Convidar, compartir, saber estar

En totes les cultures, antigues i actuals, el convit, l'àgape, és a dir, 'menjar en comunitat dels primers cristians', el fet de compartir els aliments, és un acte gairebé sagrat, nucli de l'amistat i fins de la convivència social. Eiximenis ho fa avinent en afirmar que «convidar o ser convidat és senyal de gran amistat», amb la qual cosa mostra el paper cohesionador de la litúrgia de l'àpat. No és sobrer que les religions, amb les seves normes i tabús, però també amb la seva simbologia (xàbat jueu, eucaristia cristiana, Ramadà i l'*Aid el kbir* o festa del sacrifici islàmica, etc.), hagin entrat en aquest terreny privilegiat de la convivència. Eiximenis és dels primers autors d'Europa, si no el primer, que tracta d'aquests termes. En el seu profitós text, en efecte, descriu les diverses maneres de menjar segons els països i les cultures. Hi parla dels catalans, els italians, els francesos (que lloa), però també dels castellans, els alemanys o els àrabs (que critica), així com dels anglesos.