

LA SAVIESA CULINÀRIA DE FRA FRANCESC ROGER

Andreu Vidal

(Fragment de la Ponència presentada el 7 de març de 2015 a les XI Jornades d'història local i patrimoni cultural a Menorca. Alaior)

La cuina que va practicar i va deixar escrita Francesc Roger en el seu llibre *Art de la cuina* és digna d'elogi per dues raons bàsiques: perquè és equilibrada i perquè no té prejudicis en l'elecció dels productes. Avui això ens pot semblar molt normal, però hem de recordar que fra Roger era membre d'un orde religiós que, quan va ser fundat, a principis del segle XIII, pretenia tornar a la pobresa evangèlica i fer-se enfora de l'ostentació i de les riqueses d'una bona part dels membres de l'Església.

Aquesta, pel que fa a la gastronomia, sempre havia seguit dues línies contraposades: la primera era la de l'ascètica dels ermitans i anacoretas i de molts dels Sant Pares, als quals es van afegir els franciscans i els dominics de l'inici (segle XIII), que pretenien viure amb una frugalitat absoluta i defugir tot plaer material.

Hi ha exemples impressionants d'aquesta línia. Simeó l'Estilita, l'any 423 (Capadòcia) va decidir viure dalt d'un pedestal o columna d'un metre de diàmetre d'on no baixava mai i era alimentat per devots que l'anaven a veure i, amb una corda, li pujaven aigua i aliments fets d'herbes, d'arrels i poca cosa més. Quan va morir ja hi havia molts altres anacoretas que, seguint el seu exemple, vivien dalt de columnes.

La segona línia era la de l'acceptació dels béns materials perquè, si aquests vénen de Déu, no es poden refusar ja que a Déu no se li ha de fer cap lleig. Els d'aquesta segona línia van convertir la major part dels convents, abadies, palaus episcopals, etc., en grans magatzems de blat i altres grans i de tot tipus de viandes, mentre el poble normal solia malviure i passar gana.



Per posar un exemple d'aquesta línia, protagonitzat per la màxima autoritat eclesiàstica, hi ha el papa Martí V, d'una família aristocràtica romana, que, en finalitzar el Cisma d'Occident (inicis del XV), va organitzar al Vaticà alguns festins que es van fer famosos. N'hi va haver un que semblava inspirat en les nines russes ja que va fer servir uns quants bous a l'ast, sencers, farcits amb un vedell que alhora també era farcit amb un porcell que també era farcit amb un gall d'indi que a dintre portava una tórtora amb el ventre farcit de pinyons amb mel i grans de raïm.

I després encara hi havia els predicadors que volien convèncer el poble menut que havien de passar amb ben poc i acceptar les privacions. Però si les privacions afectaven els de dalt, llavors s'inventaven les butlles que podien comprar perquè tenien diners.

Calia trobar el camí del mig i és el que fa Fra Roger, amb la seva cuina. No és que se l'inventi ell, ja que abans hi hagut altres personatges que li han obert el camí. Com esmenta Eugeni Perea Simón al seu llibre titulat *Gastronomia divina*, sant Francesc de Sales (1567-1622) deia que "allò que importa és fer el bé i estar en pau amb Déu i tot això no està renyit amb una gastronomia variada, apetitosa, ben amanida i acompanyada de vi i aigua. Sense abusos, certament, amb mesura. Els aliments són dons que hem heretat dels horts del Senyor".

I aquesta és la línia que segueix Fra Roger i ho aplica a una illa com Menorca, amb uns recursos naturals limitats, amb una senzillesa i simplificació exemplars, si tenim present els receptaris senyorials barrocs, majoritàriament castellans, que precediren els que feren els franciscans i alguns altres cuiners eclesiàstics.

Aquest elogi a Fra Roger també és pel sentit comú enfront de certes reticències i prohibicions que l'Església havia posat davant determinats aliments, sigui perquè es consideraven impurs, perquè eren excitants o bé perquè no se sabia si eren carn o peix, sòlid o líquid i, per tant, trencaven el dejuni, l'abstinència o ambdues coses. Fra Roger incorpora tots els ingredients que havien estat a la corda fluixa per part de l'Església. Heus-ne aquí alguns exemples:



a) Els caragols (receptes 175, 176 i 177), perquè no se sabia què eren, ni carn ni peix, i a més s'arrosseguen i tenen banyes com els diables. Segons Fra Roger es poden menjar en dies d'abstinència.



b) Les tortugues d'aigua (receptes 147 i 148), que tampoc no se sabia si eren carn o eren peix. Fra Roger les col·loca en l'apartat de llagostes, crancs i gambes. No trenca, doncs, l'abstinència.



c) Els ous (18 receptes: de la 87 a la 104, a més de la utilització auxiliar en molts altres plats): Si són líquid es poden menjar en dies de dejuni. Si es consideren sòlids, no. Després d'interminables discussions bizantines, s'arribà a la conclusió que l'ou és producte carní perquè és l'origen de qualsevol vida animal i, per tant, trenca tant el dejuni com l'abstinència. D'aquesta prohibició va venir la prohibició de menjar ous durant la quaresma i el costum d'anar-los guardant fins el dissabte de glòria.



d) Els capons (receptes 68 i 69) i les gallines (receptes 2, 5, 64, 79...) es poden considerar aus perquè tenen ales i dues potes, però el fet de no volar els emparenta amb els altres productes carnis a l'estil del moltó, de la vedella o del porc.

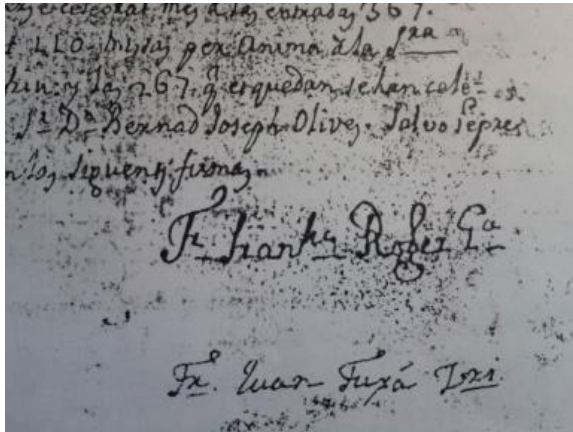


e) Les faves (receptes 27, 35, 46, 139). Durant alguna època l'Església les va anatematitzar ja que encenien les passions carnals, no sé si pel seu valor energètic o bé pel seu simbolisme sexual, comú al català, el castellà i el gallec. Però els pagesos mai no en van fer cas i van seguir sembrant faves i, al final, l'Església també se les va acabar menjant.



f) El xocolati, xocolata o "xocoatl" dels maies i els asteques ("xoco", amarg; i "atl", aigua) va arribar a Europa a principi del segle XVI i va ser considerat un producte exòtic i caríssim. De fet, no es va popularitzar fins a finals del segle XIX i és per això que l'aparició d'una recepta amb xocolati a l'*Art de la cuina* és sorprenent. Em referesc a la recepta 106, "Altra crema de xacolata". Però no s'ha d'oblidar que, per exemple, els cistercencs (benedictins) de Poblet van ser dels primers a consumir xocolati i de convertir aquella beguda amarga en un producte dolç i amb un regust de vainilla o

d'un altre sabor igualment encertat. Tot eren avantatges: com que era líquid es podia prendre durant el dejuni i com que té un valor energètic tan alt, compensava la debilitat. No és d'estranyar que tota l'Europa catòlica es convertís ràpidament en "xocolatoaddicta". L'efecte euforitzant podia ser mirat amb prevenció per algunes autoritats religioses i, a més, el xocolati burlava el dejuni, excitava passions i relaxava conductes. Però els encarregats de prohibir-lo no es van atrevir a a fer-ho perquè per prohibir-lo havien de tastar-lo i, si els tastaven, el producte els acabava seduïnt i aleshores ja no es veien amb cor de prohibir-lo.



Podem afirmar, doncs, que Francesc Roger, el cuiner més il·lustre de la cuina de Sant Francesc de Ciutadella, mai no va ser víctima de cap extremisme culinari religiós ni de cap prejudici sobre cap aliment. Tot al contrari, va saber transmetre tot el seu seny i la seva intel·ligència a aquesta pràctica excelsa que és l'art de la cuina. I per això la seva obra, *Art de la cuina*, és i continuarà sent una obra clàssica, plena d'una saviesa que perdurarà pels segles dels segles.