



Víctor-M. Amela - Ima Sanchís - Lluís Amiguet

Paul Freedman, medievalista i historiador de la cuina catalana

Tinc 75 anys. Soc novaiorquès. Soc medievalista, catedràtic d'Història a la Universitat de Yale. Estic casat, sense fills. Política? Esquerres no 'woke', que han fet tant de mal. Creences? Soc jueu per tradició familiar. Per què a Europa poseu més de dos ingredients a les vostres amanides?

“Els sabors han determinat la història de la humanitat”

ANDREA MARTÍNEZ



Què menjava un senyor feudal català?
Un dia normal o de Quaresma?
De Quaresma.
Llampresa. N'ha menjat?

No.
Jo sí, en recepta medieval amb salsa de xampinyons i vinagre: sembla carn!

Ah.
Als senyors els agradava la carn, i si no podien menjar-ne per precepte religiós, menjaven un peix que semblés carn.

Que llestos.
També esturió i altres peixos grossos.

I ja en dies normals?
Caça, sobretot. Cérvol, cabrit, senglar... i petites ocells. I gall dindi! La primera recepta del *Sent Soví*, el receptari més antic de la cuina catalana, és d'una salsa per a un guisat de gall dindi.

I els pagesos, què menjaven?
Menjaven millor que els senyors.

De debò?
Nutricionalment la dieta dels pagesos era força més variada i saludable que la dels senyors, perquè els senyors menjaven només carns, mentre que els pagesos combi-

na-ven hortalisses, verdures, fruita fresca...

Eren més healthies.
Hi afegien ous. I porc curat. I lactis i embotits, aliments que els senyors menyspreaven i repudiaven.

Els molt senyorets devien acabar amb gota.
Restringien molt que els pagesos poguessin caçar i pescar lliurement: es reservaven boscos, vedats de caça i caladors.

Com és que un novaiorquès com vostè sap tant de l'edat mitjana catalana?
A finals dels setanta, amb trenta anys, vaig viure el meu particular *El nom de la rosa*...

Expliqui-m'ho.
Estudiava història medieval a Califòrnia i vaig saber, guiat per un professor, que hi havia munts de pergamins medievals sense estudiar en un exòtic racó d'Europa...

On?
Catalunya! A l'arxiu diocesà de Vic. Vaig passar mesos tot sol en la penombra d'altres sales gòtiques, sense llum elèctrica i calefacció, tractant amb monjos...

Emocionant?
Moltíssim, per a mi: tenia a les mans documents inèdits, valuosíssims. Vaig estudiar

Acadèmic honorari

Conversem en català, ja que Freedman amb prou feines parla castellà: ha estudiat a fons la història i la cultura –sobretot la culinària– de la Catalunya medieval, fet pel qual acaba de ser nomenat acadèmic honorari de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. És el primer estranger acceptat com a membre. Per mèrits propis: Freedman ha estudiat l'edat mitjana catalana i els seus aspectes gastronòmics, i també la pagesia i mercaders catalans als segles XII i XIII. Freedman va bussejar febrilment als arxius de Vic en la seva joventut i va redactar minuciosos assajos que aboquen llum sobre detalls del nostre passat. El mateix Freedman ha quedat vinculat emocionalment per sempre als catalans i a la seva història, que ha estudiat i que coneix en profunditat.

fins i tot dos papirs altmedievals de la vintena escassa que resten a Europa.

De quina època estem parlant?

Dels segles X al XII. Aquells pergamins eren joies per a qualsevol historiador!

Què va aprendre?

La rellevància de la cuina en la història. Vaig entendre que el paladar humà determina esdeveniments. Que la cuina, el que mengem i com ho cuinem, explica decisius esdeveniments històrics.

Un exemple.

Les taules d'Europa es van encapritxar de certs sabors, que procuraven certes espècies: clau, comí, canyella... I vam viatjar molt lluny per buscar aquells sabors!

Per gust, no per supervivència.

Eren substàncies supèrflues, un luxe. Però vam mobilitzar expedicions, caravanes i flotes de vaixells fins a la fi del món: els sabors determinen la història de la humanitat, inclòs descobrir Amèrica.

Entenc.

El mateix va passar al segle XIX amb el sucre, caprici per endolcir xocolata, te, cafè, postres... Per conrear-los vam desplaçar a les plantacions els negres de l'Àfrica.

Negres esclavitzats.

I això va marcar per sempre la història cultural, racial, social i política del Carib, Amèrica, el món. Comprèn?

Clarament.

Els aliments i condiments que cuinem i mengem modelen la història humana, i això és el que estudio jo.

Per antecedents familiars?

Els meus pares eren jueus de Manhattan.

Ja li veia jo un aire de Woody Allen...

Del mateix entorn i orígens. Van arribar a Nova York fugint de persecucions de jueus a l'Europa oriental de principis del segle XX. I pels meus pares, la guerra d'Espanya seria una gran causa perduda.

Va venir a Espanya amb Franco viu?

Acabava de morir. Em vaig allotjar a casa d'un matrimoni molt gentil als afores de Vic: avui continuem estimant-nos.

Es diuen...

Alexandre Genís i Montserrat Orriols. Amb ells vaig aprendre la llengua catalana. I a degustar la cuina catalana.

Quin plat d'aquella casa no oblidarà?

Ànec amb naps de la Cerdanya. Escudella i carn d'olla. Calçots. Arrossos. Pa amb tomàquet. Llàstima que perdeu la triperia...

I quin plat enyora vostè quan està lluny de Nova York, de casa seva?

La salsa barbacoa una mica picant, el seu punt fumat... Ah, i les amanides de només dos ingredients, i no aquesta dotzena de coses que a Europa hi aboqueu!

VÍCTOR-M. AMELA

Mario Vargas Llosa Premio Nobel de Literatura (1936-2025)

«Inventamos las ficciones para poder vivir de alguna manera las muchas vidas que quisiéramos tener cuando apenas disponemos de una sola».

© Daniel Mordzinski



Penguin
Random House
Grupo Editorial