



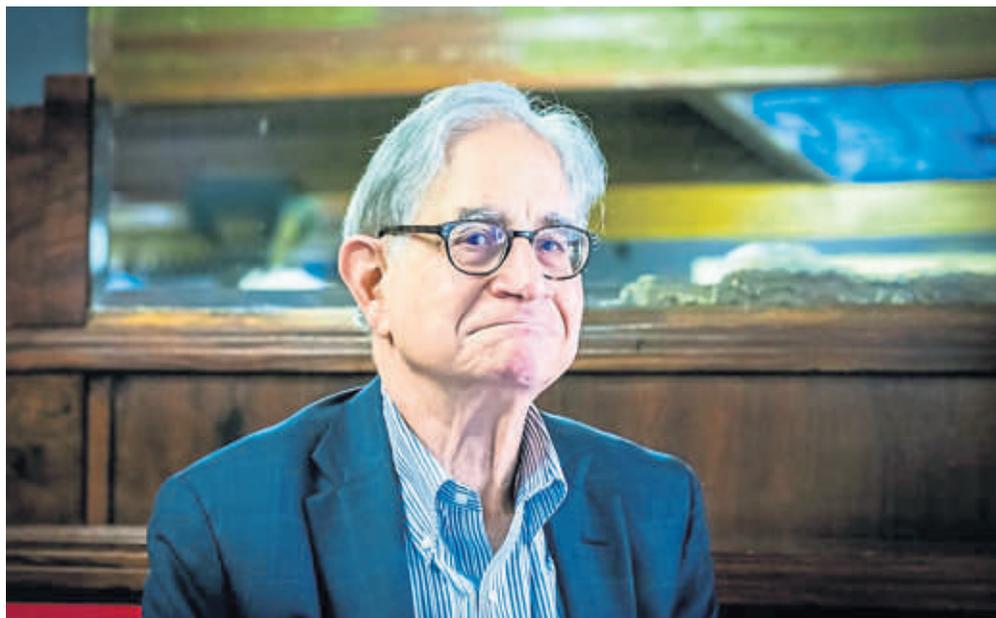
Victor-M. Amela - Ima Sanchis - Lluís Amiguet

Paul Freedman, medievalista e historiador de la cocina catalana

Tengo 75 años. Soy neoyorquino. Soy medievalista, catedrático de Historia en la Universidad de Yale. Estoy casado, sin hijos. ¿Política? Izquierdas no 'woke', que tanto daño han hecho. ¿Creencias? Soy judío por tradición familiar. ¿Por qué metéis más de dos ingredientes a vuestras ensaladas?

“Los sabores han determinado la historia de la humanidad”

ANDREA MARTÍNEZ



Académico honorario

Conversamos en catalán, pues Freedman apenas habla castellano: ha estudiado a fondo la historia y la cultura –sobre todo la culinaria– de la Catalunya medieval, por lo que acaba de ser nombrado académico honorario de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Es el primer extranjero aceptado como miembro. Por méritos propios: Freedman ha estudiado el medioevo catalán y sus aspectos gastronómicos, y también el campesinado y mercaderes catalanes en los siglos XII y XIII. Freedman buceó febrilmente en los archivos de Vic en su juventud, y redactó minuciosos ensayos que arrojan luz sobre detalles de nuestro pasado. El propio Freedman ha quedado vinculado emocionalmente para siempre a los catalanes y a su historia, que conoce en profundidad.

Qué comía un señor feudal catalán?

¿En un día normal o de Cuaresma?

De Cuaresma.

Lamprea. ¿La ha comido?

No.

Yo sí, en receta medieval con salsa de champiñones y vinagre: ¡parece carne!

Ah.

A los señores les gustaba la carne, y si no podían comerla por precepto religioso, comían un pescado que pareciera carne.

Qué listos.

También esturión y otros peces grandes.

¿Y ya en días normales?

Caza, sobre todo. Ciervo, venado, jabalí... y pequeños pájaros. ¡Y pavo! La primera receta del *Sent Soví*, el más antiguo recetario de la cocina catalana, es una salsa para un guiso de pavo.

¿Y los payeses, qué comían?

Comían mejor que los señores.

¿En serio?

Nutricionalmente su dieta era más variada y sana, ya que los señores comían solo carnes, mientras que los payeses combi-

naban hortalizas, verduras, fruta fresca...

Eran más healthies.

Añadían huevos. Y cerdo curado. Y lácteos y embutidos, alimentos que los señores despreciaban y repudiaban.

Los muy señoritos acabarían con gota.

Restringían mucho que los payeses pudieran cazar y pescar libremente: se reservaban bosques, cotos de caza y caladeros.

¿Cómo es que un neoyorquino como usted sabe tanto del medioevo catalán?

A fines de los setenta, con treinta añitos, viví mi particular *El nombre de la rosa*...

Cuénteme.

Estudiaba historia medieval en California y supe, guiado por un profesor, que había montones de pergaminos medievales sin estudiar en un exótico rincón de Europa...

¿Dónde?

¡Catalunya! En el archivo diocesano de Vic. Pasé meses a solas en penumbrosas y altas salas góticas, sin apenas luz eléctrica y calefacción, tratando con monjes...

¿Emocionante?

Muchísimo, para mí: tenía en las manos documentos inéditos, valiosísimos. Estudié incluso dos papiros altomedievales

de la veintena que restan en Europa.

¿De qué época estamos hablando?

De los siglos X al XII. ¡Esos pergaminos eran joyas para cualquier historiador!

¿Qué aprendió?

La relevancia de la cocina en la historia. Entendí que el paladar humano determina acontecimientos. Que la cocina, lo que comemos y cómo lo cocinamos, explica decisivos acontecimientos históricos.

Un ejemplo.

Las mesas de Europa se encapricharon de ciertos sabores, procurados por ciertas especias: clavo, comino, canela... ¡Y viajamos muy lejos para buscar esos sabores!

Por gusto, no por supervivencia.

Eran sustancias superfluas, un lujo. Pero movilizamos expediciones, caravanas y flotas de barcos hasta el fin del mundo: los sabores determinan la historia de la humanidad, incluido descubrir América.

Entiendo.

Igual pasó en el siglo XIX con el azúcar, capricho para endulzar chocolate, té, café, postres... Para cultivarlo desplazamos a las plantaciones a los negros de África.

Negros esclavizados.

Y eso marcó por siempre la historia cultural, racial, social y política del Caribe, América, el mundo. ¿Comprende?

Clarísimamente.

Los alimentos y condimentos que cocinamos y comemos modelan la historia humana, y eso es lo que estudio yo.

¿Por antecedentes familiares?

Mis padres eran judíos de Manhattan.

Ya le veía yo a usted un aire a lo Woody Allen...

Mismo entorno y orígenes. Llegaron a Nueva York huyendo de persecuciones de judíos en la Europa oriental de principios del siglo XX. Y para mis padres, la guerra de España sería una gran causa perdida.

¿Viajó usted a España con Franco vivo?

Acababa de morir. Me hospedé en casa de un matrimonio muy gentil en las afueras de Vic: hoy seguimos estimándonos.

Se llaman...

Alexandre Genís y Montserrat Orriols. Con ellos aprendí la lengua catalana. Y a degustar la cocina catalana.

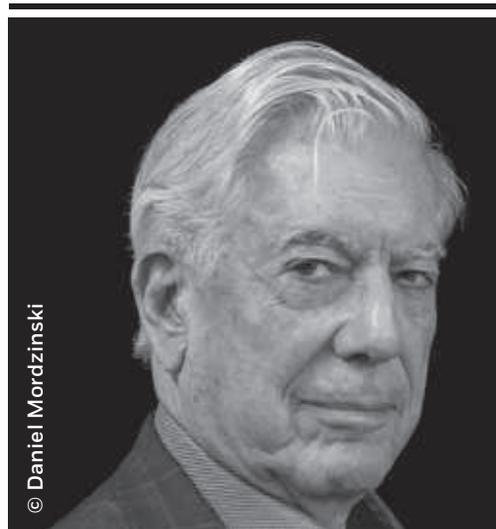
¿Qué plato de esa casa jamás olvidará?

Pató con nabos de Cerdanya. Escudella i carn d'olla. Calçots. Arroces. Pan con tomate. Lástima que perdáis la casquería...

¿Y qué plato añora usted cuando está lejos de Nueva York, de su casa?

La salsa barbacoa un poco picante: me encanta su punto ahumado. Ah, y las ensaladas de solo dos ingredientes... ¡y no esa docena de cosas que le echáis en Europa!

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».

