



La litúrgia de la taula: saber estar i saber menjar

«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).

Francesc Eiximenis, nascut a Girona i esdevingut conseller de la ciutat de València, és el gastrònom més important de l'Edat Mitjana i va redactar aquest manual únic a Europa.

Per Jaume Fàbrega

La litúrgia de l'àpat és una part molt important de la història de les societats que, no obstant, com que afecta el menjar, potser no ha estat valorada com cal. Normalment, es confon amb unes normes d'urbanitat que l'empatx franquista-catòlic ha fet considerar obsoletes. Passa una mica com en l'ecologia, que quan estudiàvem era una part ínfima, a penes perceptible, de les ciències naturals, i 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 o es comportaven igual —o sí— els medievals que nosaltres, i no ho fan de la mateixa manera els àrabs 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 a *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 és un important factor de civilització,



d'adequació al medi social. Les bones maneres, la urbanitat —en definitiva, “l’usar bé de beure e menjar” — i el conjunt de regles que porten aparellades — constitueixen una plasmació visual i ritual —gens banal— de les normes socials. El concepte de comensalitat és com si l’acte fisiològic de menjar ens fes humans —com la consciència del paisatge—, tal 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 hi 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 Carbonell, també segueixin aquesta direcció. Els valencians saben prou bé que convidar uns amics —a vegades de fora— a una paella no és la simple ingestió d’un arròs, més o menys bo: és un autèntic ritu social i d’amistat. I ho és també en el sentit dels paràmetres que informen la seva ingestió —i que, sovint, són desconeguts pels invitats d’altres procedències—, als quals, prèviament, caldria “descodificar-los” els rituals que tant sorprenen els qui no els coneixen.

Convidar i compartir

En totes les cultures, antigues i actuals, el convit —l’àgape, menjar en comunitat dels primers cristians— i el fet de compartir els aliments són un acte gairebé sagrat, nucli de l’amistat i fins i tot de la convivència social. Eiximenis ho fa avinent en afirmar que “convidar o ser convidat és senyal de gran amistat”, cosa que mostra el paper cohesionador de la litúrgia de l’àpat. Els innombrables banquets de noces, festes i alifares reials a l’obra de Joanot Martorell són fonamentals per entendre, entre línies o directament, els codis d’una societat. No és estrany que les religions, amb les seves normes i tabús, però també amb la seva simbologia (sàbat jueu, Eucaristia cristiana, Ramadà i Aid el-Kebir musulmà, etc.), hagin entrat en aquest terreny privilegiat de la convivència.

Saber menjar

Per això, com a mínim des de l’antic Egipte, s’han redactat codis i normes de conducta a taula —com les *Instruccions de Ptahhotep*, 2.500 aC—, o diverses tauletes mesopotàmiques, passant per la Xina, el món clàssic, la civilització islàmica i l’Edat Mitjana, amb textos de Castella (Alfons X el Savi), i llibres sobre el tema a Itàlia, Alemanya, França i a la Corona d’Aragó, amb la aportació fonamental de Francesc Eiximenis. A *Com usar bé de beure e menjar* (editat abans— 1923— amb el títol de *Normes de bona criança*), extret del *Terç del cristià*, li escau el que diu Daniela Romagnoli (que el té en compte en el seu estudi *Guarda no sii vilan: les bonnes manières à table*, a *Histoire de l’Alimentation*, de Flandrin i Montanari): “*Un code de bonnes manières, pour superficiel qu’il puisse paraître ou être, est en effet la conséquence, même indirecte, de choix de caractère moral*”. És a dir, que un codi de simples bones maneres és també, per les seves conseqüències, un codi de caràcter moral. Aquestes normes, centrant-nos en els clàssics, es manifesten a través dels processos preparatoris de l’àpat —com els personatges del *Tirant lo Blanc*, que es desarmen i es preparen, en la forma d’accés al menjador, en la cerimònia d’aiguamans, en l’ordre de seure a taula —que expressa l’amistat, el convit, el gènere o la preeminència social— i en les normes de prendre els aliments i de beure pròpiament dites, a fi de no fer, com diu Eiximenis, cap “vilania”.

I, pel que fa a l’aplicació de les normes, Eiximenis les explica molt bé, amb un detallisme que encara sorprèn, al *Terç del cristià* (que es basa en fonts clàssiques preexistents, com el *De rudimento puerorum*). Així, podem començar per l’escena que ens explica Cervantes en els prolegòmens de l’àpat, que correspon al que diu Eiximenis: agencament personal i abillament (“compondre sa persona”), que continua amb el lloc on hom seua a taula, amb les atencions degudes als convidats com a expressió del rang social o amistat (“servar →

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 és un factor important de civilització i d'adequació al medi social.



→ cortesia als altres”); expressar-se amb les normes de bona criança (“contractar les viandes”), és a dir, fer servir els coberts amb què és servit a taula; guardar-se de “vicis” en menjar —seguir les normes, no omplir la boca, no obrint-la innecessàriament, etc.— i estar a taula d’una forma digna —la postura del cos i dels membres—, i les normes de capteniment i conversa entre convidats, amfitrió i absents (“guardar-se de offenses”): “Nodrint de menjar està generalment en quatre punts: Lo primer és en saber compondre sa persona; los IIn en saber servir cortesia als altres; lo terç en sàviament contractar les viandes e ço qui serveix a hom en la taula; lo quart és guardar-se d’offenses. (Eiximenis, cap. XXXIII). Plaer, dietètica, estètica es canalitzen a través d’unes normes de bon comportament: com diu Baldassare Castiglione, “la taula és el món, la taula és tot el món”. La importància d’aquestes maneres de taula, com a normes de cortesia i bona criança que permeten la convivència, l’expressió de l’amistat, de l’amor —però també del poder— és explicada per diversos historiadors que han fet referència a episodis i conflictes derivats de la mancança del protocol i les bones maneres en un àpat.

Gentilesa i vilania

Joanot Martorell i Martí Joan de Galba, al *Tirant lo Blanc*, són uns mestres a explicitar l’ús social d’aquestes maneres que mostren les gentileses del menjar i n’eviten qualsevol vilania. Saben que els símbols no són innocents i sense importància, ja que expliquen realitats i, al capdavant, l’exerci-

ci del poder. Per això, en política, en alguns estats multinacionals, els dominants solen rebutjar fermament i ferament els aspectes simbòlics i “identitaris” dels dominats —presentats de forma negativa (bandera, llengua, denominacions).

Consells —altrament antics: Eiximenis ja va deixar escrit que menjar cebes i alls és una gran vilania— i Eiximenis, més de dos-cents anys abans, ja havia escrit que certes fruites, “axí com mores”, calia menjar-les amb una broca o forquilla. Aquest darrer text és particularment interessant, així com d’altres en què Cervantes ens parla de la taula com a objecte físic —com a moble— on es menja, i que també el frare gironí descriu del dret i del revés, així com Joanot Martorell. I això a causa del fet que, fins i tot en ambients cultes i de solvència acadèmica contrastada, hi sol haver un profund desconeixement sobre aquestes qüestions.

Estem parlant de dos textos fonamentals, un d’ells que ja hem comentat reiteradament, però del qual, a parer meu, no s’ha posat l’accent en la seva veritable importància en la història de la cultura europea. És el que du el nom convencional de *Com usar de beure e menjar* (segle XIV) del gironí-valencià Francesc Eiximenis, que és la primera obra europea del seu gènere per l’amplitud del que tracta, i que citem al llarg d’aquest assaig; per trobar-ne una altra de similar haurem d’esperar al segle XV, quan Bartolomeo Sacchi, *Il Platina*, escriu en llatí la seva ja citada *De honesta voluptate et valetudine* —en què, per cert, lloa reiteradament el refinat menjar dels catalans (que inclou els valencians “eixits de Catalunya” com diu el cavaller valencià de Cristòfol Despuig a *Los col·loquis de la insigne ciutat de Tortosa* o com deia Sant Vicent Ferrer). Però a la mateixa Itàlia, contemporàniament (cap al 1470), Mestre Robert al seu *Libre del coch* també hi fa una introducció sobre litúrgia i rituals del menjar, el servei del vi, etc. Aquesta obra és publicada en castellà vers el 1520, i esdevé l’obra fonamental de la cuina històrica espanyola. Per tant, les normes de bona criança, a Espanya, sortiran bàsicament de textos escrits en la nostra llengua. I, diguin el que diguin els “experts”, en els textos catalans medievals hi apareix ressenyat l’ús, amb tot luxe de detalls, de la taula, les tovalles, el tovalló, la cullera i la forquilla, broca o forqueta. Tot un atrezzo de bones maneres que, històricament, han estat els italians i els catalans els primers a difondre a les taules d’Europa. ●