

De la fam al festí. L'alimentació a *Jaufré* i *Flamenca*

From Hunger to Banquet. Food in *Flamenca* and *Jaufré*

ANTON M. ESPADALER
anton.espadaler@gmail.com

Universitat de Barcelona

Resum: L'alimentació permet de copsar les grans diferències existents entre les dues grans novel·les occitanes del segle XIII. El *Jaufré*, novel·la d'aventures, rural i accelerada, ofereix uns àpats que generalment són de supervivència, mentre que els banquets es resolen sense cap especificació rellevant. Per contra, a *Flamenca*, urbana, sedentària i refinada, l'autor té cura de descriure la riquesa d'un coneixement gastronòmic que es reclama d'un pensament hedonista que coincideix amb la joie de vivre que afecta tots els aspectes de la novel·la.

Paraules clau: *Jaufré*, *Flamenca*, aventura, fam, banquet

Abstract: Food allows us to grasp the great differences between the two great Occitan novels of the 13th Century. *Jaufré*, an adventure novel, rural and fast-paced, generally presents meals as pure survival, while the banquets are solved without any relevant specifications. In opposition, in *Flamenca*, sedentary and refined, the author cares to describe the richness of a gastronomic knowledge linked to a hedonistic thought, which matches the joie de vivre that runs through all aspects of the novel.

Keywords: *Jaufré*, *Flamenca*, adventure, hunger, banquet

DATA PRESENTACIÓ: 11/09/2023 · ACCEPTACIÓ: 01/10/2023 · PUBLICACIÓ: 03/12/2023

*qui menja carts no dejú,
e qui no pren conduyt algú
mor-se de fam.*

Ausiàs March, CXXVII, vv. 115-117

Un dels detalls que criden l'atenció, des del punt de vista que aquí ens ocupa, del *Lancelot du Lac* editat per Elspeth Kennedy, és que els personatges mengen sovint, però mai no es diu què tenen al plat. Hom en treu la impressió que ni a l'autor ni als seus protagonistes l'afer els interessa gaire. Alguns cops, capficats en els seus pensaments obliden que són a taula, com el rei Artús, que es queda amb tanta potència en suspens “apoeiez sor lo coutelet si que tote la lemelle en fu ploiee” (Chênerie [Kennedy] 1993: 38-40). O simplement en prescindeixen, com en el cas, més comprensible, de Lançalot, que, obsedit amb la reina Ginebra, havia “laissié lo rire et lo joer et lo boivre et lo mangier” (Chênerie 1993: 484), i va arribar a estar onze dies sense dormir (*ibid.* 538).

Menjar i dormir, en canvi, són dues qüestions que en l'aventura de Jaufré en cerca del cruel Taulat de Rogimont van del tot unides, fins al punt que la segona dona peu a una de les seqüències més divertides de l'obra, paròdia desinhibida de l'escena de les gotes de sang damunt la neu del *Perceval*. La urgència en la persecució de l'enemic de la cort de Carduel implica una notable dosi d'ascetisme, i, doncs, la renúncia al descans, al menjar i al beure. Però a diferència d'altres obres on el dejuni forma part de l'heroïcitat, en el *Jaufré* la capacitat d'aguant s'acaba al cap de tres dies (vv. 4218-4219), car, com es diu molt assenyadament, “sens aco [menjar] nu pot om viure” (Espadaler 2021 v. 5187), que és una opinió que el protagonista del *Roman de Fergus*, el qual, per cert, és encara més impacient que Jaufré, també comparteix: “Nus sans mangier vivre ne puet” (Michel 1841: 117).

L'alimentació del cavaller aventurer que ha de sortir de cop i volta, i a tota velocitat, darrere un malvat desaprensiu que ha ofès la cort, depèn de l'hospitalitat que li vulguin concedir aquells que es trobi en la seva persecució, que solen ser els habitants de la geografia de l'errança, o sia ermitans i varvassors, tots en zones boscoses, o castlans de forteses generalment força aïllades. Al *Jaufré* no hi ha varvassors que l'acullin, i de l'únic ermità que visita es passa per alt què li ofereix, si és que li ofereix res, però en canvi es diu que va atendre molt correctament el seu cavall, proporcionant-li “civada e fen” (v. 5444), detall que té la seva importància, perquè convé no deixar de banda el fet que l'aventura del cavaller sol comportar una nutrició deficient de la seva muntura. A la novel·la es diu, per exemple, que el cavall del protagonista estava feble perquè era “de fam mortz”, car “vuit jorns a nun manjet blat/ ni alres, mais erba de prat” (vv. 9062-9064).

Pel que s'indica en els diferents episodis sobre el menjar, considerades totes les ocurrencies, és possible de distingir tres nivells que definirien un cert sistema alimentari. Hi hauria, així, un primer estrat de caràcter bàsic, com és el que es perfila en el castell de la fada de Gibell, que té sotmès a setge el terrible Felló d'Albarua, caracteritzat per l'extrema pobresa de recursos en tots els ordres. Hem

de suposar que l'autor fa referència als elements que garanteixen la supervivència dels assetjats, que sense majors especificacions són “car e vin e pan” (v. 8832), que Jaufré, la fada i el “petit de maisnada” que componia la guarnició prenen al vespre, exhaurint les últimes reserves. I aquests elements són sens dubte els essencials en l'alimentació medieval. Per sortir del text, recordem que són els que esmenta Guillaume de Barcelona o d'Orange quan el seu nebot, mort de fam, com un precedent de Sagremor li Desreez, altrament conegut com “Mort Geün”, li pregunta en què consisteix el menjar, aquest respon “Pain e char e vin” (Suard 2008 v. 1774). I en un ambient, malgrat tot, *més confortable*, són els que es troben a la cuina de Flamenca i les seves donzelles (vv. 1379-1382). Acabem-ho de confirmar: quan Guillem de Montgrí anuncia que participarà en l'expedició a Mallorca amb Jaume I promet que als deu cavallers que durà, sense oblidar els cavalls, “donar-lur he bon sou, e prou pan, e vin, e carn e civada” (Coll i Alentorn 1949 II: 74).

Deixant de banda què hi pugui haver de generalitzable en l'alimentació medieval en aquests tres components, l'apartat de la carn en el cas del *Jaufré* pot servir per descriure un aspecte específic de l'alimentació de l'estament militar. En aquest sentit, és força instructiva la trobada amb un bover enmig del camí, el qual duia un carro carregat de menjar destinat a la manutenció de trenta cavallers al servei de Brunissenda, la càrrega del qual també era “de pan e de carn e de vi” (v. 4193).

Per sort, en aquesta ocasió del genèric es passa al concret, i així aprenem què hi havia “sus el carre”, quan n'extreu per dinar ells dos, damunt una “bela toala blanca” (vv. 4226-4230):

bon vin e bel pan de fromen
e .ij. grosses capos raustitz
e .iiij. panades de perditz
e de senglar una gran anca

Els cavallers dels *romans* no tenen certament aquella fam de llop que és pròpia dels guerrers de la primitiva èpica, però és prou clar que encara conservaven els incisius prou esmolats.

Hi hauria un segon nivell, en què l'exercici de l'hospitalitat obliga els hostes a anar més enllà de satisfer la pura necessitat, i hom disposaria sobre la taula un cert grau de refinament. Ho exemplifica l'episodi del cavaller Auger d'Eixart, afeccionat a la literatura lírica, senyor d'un castell, on viu amb els seus dos fills, gentils i caçadors de ribera, i una filla, que és la complida encarnació del bon acolliment. La menció és mínima i s'ha prestat a diverses interpretacions. El moment s'ha de situar al vespre, i serà seguit d'una estona de conversa que es tancarà, com és freqüent, amb una copa de vi abans d'anar a dormir –com també s'esdevindrà al final de l'obra quan és el rei qui beu en copa d'“aur fin”, servit per Lucà el boteller (v 10229). La filla d'Auger atén Jaufré a qui (vv. 4515-4516)

a jen servit
e talat d'un paon raustit.

Sens dubte perquè hom pensa en termes actuals i amb un criteri d'un realisme encongit hom ha considerat que un paó per a una sola persona és un excés rabelaisià, i així tots els qui han traduït el *Jaufré* han entès que va menjar només un sol tros de paó, sense tenir en compte que el cavaller va a taula mort de gana i que l'àpat no s'acaba fins que hom n'ha "asatz manjat/ pro e jen, a lur voluntat", cosa que "un tros" certament no pot satisfer, i que els "grossos capons rostits" de l'àpat amb el bover més aviat fan entendre el contrari. No podem menystenir, a més a més, el fet que si el tallar de la donzella fou "jen", fou perquè s'hagué d'ajustar a la manera apropiada de treballar aquesta carn, i si ens guiem pel que en diu el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* al capítol dedicat a "con se talla capons, grues, hoques ... ho tot hocell gros" (Grewe 2003: 110-111), cal concloure que els trossos són discrets, i, per tant, en calen més d'un. Penseu, d'altra banda, que portar un paó a taula, i àdhuc alguna cosa més, per a una sola persona no és cap exageració –literàriament parlant–, com ensenya el *Rollan a Saragossa*, que és un text del segle XIV (Gouiran & Lafont 1991 vv. 1298-1300):

un gran paon aportan ha Rollan
e cart saleya, pan e vin e pumant;
le duc manja assas ha son talant.

I hi hauria un tercer nivell, en què caldria considerar els banquets, amb participació en tots els casos del rei Artús i de la reina, ara dita Guilalmier. Els grans festins es produeixen en el *Jaufré* en tres moments. D'aquests, en dos, qui escriu n'esquiva la descripció, tot i tractar-se de dos passatges importants de l'obra. En el banquet de les noces dels protagonistes, l'autor no es pren la molèstia d'excusar-se i afirma ras i curt que "d'aisso no us voil parlar" (v. 9668). La segona vegada afecta a l'escena final, apoteòsica, i que deuria agradar particularment als reis d'Aragó, car uns fragments de l'escena es troben pintats al Palau de l'Aljaferia de Saragossa, quan la fada de Gibell, venint del seu món subaquàtic, organitza un dinar opípar, del qual l'autor no en diu res, amb un argument interessant, des del punt de vista literari, pel que fa a l'escriptura de les noves i els seus precedents orals (vv. 10487-10490):

E qui tot l'aparellament
vos volia dir verament,
no ns o auria d'un jorn dit.
Vejats en cant seri'escrit!

Afirmació que suposa que les noves, com en el temps de Ramon Vidal de Besalú, són la reelaboració d'una història apresada oralment, que per un procés d'amplificació seria convertida en obra artística, i, per això mateix, comportaria un bastiment que la faria més llarga que la que proporciona una simple exposició amb finalitat comunicativa.

El tercer moment, que narrativament és el primer de tots, ens porta a les estovalles del mateix rei Artús a Carduel. És interessant de remarcar que si en el cas del bover té el seu relleu la caça major, i en el d'Auger d'Eixart es limita al paó, una semi-salvatgina, que Wendy Pfeffer defineix com el "plat

archetypique pour un festin noble” (2016: 90; també Santanach 2018: 242) –reveladora en aquest sentit la lletra de Pere III al governador del Rosselló preocupat pels paons del castell de Perpinyà (Gubern 1955: 184-185)–; a la taula del rei, a l’hora de dinar, que és l’hora nona, predominen aus de prestigi gastronòmic aconseguides amb “auzels cassadors”, per dir-ho com Daudé de Pradas. No ha de ser gratuït que s’indiqui que hom serveix tot allò que “ric om a menjar desir”, i “largamen”. I allò que satisfà la bona societat a taula comporta (vv. 517-520)

grues, ostaras ni paos,
signes, ni aucas ni capós,
grasas galinas ni perdis,
pas barutelatz ni bos vis.

Podem així observar que mentre el pa de forment –que sempre serà millor que el d’ordi– basta per a una guarnició, a la taula del rei, acompanyat pels distingits membres de la Taula Rodona, s’imposa el pa barutellat, o sigui fet amb farina prima, obtinguda després d’un subtil filtratge. Tan preuat era, com s’aprecia en força textos, que en el roman de *Clarís et Larís* serveix per fer evident l’extrema opulència dels romans (Alton 1884 vv. 6867-6869):

Diex, come il erent rasazies
de pain, de vin, de char salee
et de farine buletee.

Si al *Jaufré* no hi ha tornejos, a *Flamenca*, on n’hi ha, i algun de fonamental, no hi ha aventura, i per tant la fam per manca d’aliment –no per un banal retard (“ara nz degram esser disnat”, protesta un impacient Archimbaut de Borbó al v. 1526)–, és una sensació desconeguda. Sens dubte perquè l’excitació sentimental es desenvolupa en un marc sedentari, urbà, sofisticat i culte hi ha espai, en canvi, per a exposar aquella mena de detalls que en la novel·la d’acció, rural i accelerada, no hi solen tenir cabuda. Començant pel fet que la gana ja no és tan peremptòria i bé pot ser que se l’hagi d’estimular i que la cura del sistema digestiu formi part de la dietètica.

No ha de sorprendre en aquest ambient que hom faci referència a quatre aspectes fonamentals que són del tot absents en el *Jaufré*. El primer ve donat per la importància de les espècies, que són, com se sap, un element definitori de la cuina medieval. Les que s’hi esmenten són les més recurrents i que llegim en tots els receptaris, començant pel *Llibre de Sent Soví*, i que són:

canella e pebre,
girofle, macis, citoar. (vv. 408-409)

El citoar és el cardemoni que apareix al capítol 220 del *Llibre de totes maneres de potatges*, o sia el cardamom. I més endavant (v. 5681) se cita, amb criteris mèdics, l’omnipresent nou moscada, per tal de guarir un mal al cor (pura ficció) que afecta la protagonista. L’explicació de les bondats de la

nou moscada potser es trobi al *Libre de les medicines particulars*, que és el títol del *Tractat dels medicaments simples* d'Ibn Wafid –un metge andalusí del segle XI– segons la traducció catalana trescentista, que assegura que la nou moscada “estreny e conforta l'estómag e tol la mala olor de la boca e del nas es esmol la vianda e gite'n la ventositat e conforta lo fedge” (Faraudo de Saint-Germain 1943: 94); bàsicament, doncs, un antiinflamatori. Denota el relleu que se'ls atorga el fet que l'autor indiqui que les espècies, a les quals afegeix l'encens i l'espígol, són cremades a les cruïlles de la ciutat –en una mena d'aperitiu propagandístic olfactiv, del banquet que s'anuncia–, on emeten una flaire tan extraordinària que és comparable a la que fan els especiers per Nadal a Montpeller, la potència de la qual és exemplificada el *fabliau* del *vilain asnier*.

El segon aspecte destacable el proporciona la fruita de temporada, absolutament preterida en el *Jaufré*:

frucha ques hom trob'en jun
aquo som peras e cerecias (vv. 464-465)

A les quals caldria afegir el raïm (v. 517). Passant per alt el fet que s'assenyali les peres com a fruita de juny, cosa que provocà la sorpresa de Langlois (1904: 138), sembla que en el gust de l'autor la pera és el fruit predilecte –com per a Ramon Savall que comparava la bona doctrina del seu poema *De mal saber ab verinós coratge* al gust de les peres amb formatge, combinació que també lloa Arnau de Vilanova (Batllori 1947: 156)–, amb independència del seu valor eròtic, que remarca Luciano Rossi (2009: 242), o sentimental, com ensenya el *Roman de la poire* de Tibaut, perquè Guillem de Nevers fa el vot solemne de no tornar a menjar-ne si no triomfa en els seus designis seductors (vv. 2983-2984). Se'm permeti dir que no hi ha en això *unanimitat: el rei* Pere el Cerimoniós quan falla en el debat sobre l'estiu i l'hivern entre Jaume March i el vescomte de Rocabertí, ho fa a favor de l'estiu perquè proporciona unes altres fruites, com són melons, préssecs i figues (Pujol 1994 v. 144).

El tercer, ve marcat pel dejuni en dies assenyalats segons el calendari eclesiàstic, que és tan decisiu a *Flamenca*, i es concreta en el peix. Són dos els peixos a què la novel·la fa referència. El primer és un regal del rei de França, per tant d'una certa vàlua: “doas accias” (v. 466), un peix de riu, que Roberta Manetti va traduir per “due lasche”, pensant en el *leuciscus leuciscus*, i Zufferey-Fasseur per “deux vandoises” optant pel *leuciscus oxyrrhis*, i especificant que no es tracta de l'espècie comuna, sinó d'una “espèce endémique rouergate, donc familière à l'auteur de *Flamenca*” (2014: 156-157 n). En qualsevol cas, un peix per a un dia de dejuni, en aquesta ocasió per ser vigília de Sant Joan.

L'altre peix és l'anguila, que apareix en un parell de versos que delaten una intencionalitat paròdica en l'ús dels epítets glorificadors aplicats a cavalls i cavallers. A l'apoteòsic torneig final, molts dels qui intervenen són presentats d'una manera peculiar, que la rima fa encara més estrepitosa. Després de dir que Jofre de Blaia era “uns” que no havia cavalcat mai “jejus”, s'informa que Arnau de Bouvila “anc non volc menjar d'anguila” (v. 7912). El fet que Brunetto Latini expliqui que l'anguila mesclada amb vi treu les ganes de beure (Wittlin 1976: I, cxxiv, 45-46), ha fet interpretar Manetti

que “il bizzarro rifiuto di mangiare le prelibate anguile si riferisce al non volersi togliere il vizio di alzare spesso il gomito” (2008: 18). Al meu entendre, la broma té a veure amb el fet que l'anguila –que, per cert, un metge com el bolonyès Girolamo Manfredi al llibre dels *Quesits e perquens* el considera un peix “damnós” per ser un animal que es mou poc i ser “lutuós”, o sia ple de llot (Carré 2004: 92)– era una menja pròpia dels dies de rigorós dejuni, i en aquest sentit em sembla revelador que així el considerin tant el *Sent Sovi*, que el situa entre els “menyars coresmals” (2003: 202), com també fa *Le viandier* de Taillevent (Pichon-Vicaire 1892: 31), per citar llibres de cuina. I, anant a la literatura, ensopegariem amb opinions concordants a la *Pelea que ovo don Carnal con la Quaresma* de l'Arcipreste de Hita, o l'anònim *Le combat de Quaresme et de Charnage*, o fins i tot el *fabliau* de *Les trois dames qui troverent l'anel*. D'altra banda, les dades recollides per Edmund Ohlendorf (1963) per als anys 1285-1286 –que són dates no gaire allunyades de les nostres novel·les– demostren que en el seguici del rei d'Aragó Alfons II el Liberal el seu consum era en aquests dies força elevat. Si no és que hàgim de veure-hi una insinuació de judaisme, car, com apareix a diversos actes de la Inquisició, era propi de jueus no menjar “carnsalada de porc, anguiles... muçola ni peix que no tingués scata” (Mompó 2022: 135).

Potser sigui indicatiu de la poca estima pel peix en ambients nobles el fet que hàgim d'esperar més de cent anys perquè en cercles distingits els peixos desenvolupin el mateix paper que les carns, i constin entre “les millors viandes/ qui es menjon per gents grandes”, com diu *La Vesió* del rossellonès Bernat de So (Pacheco 1983: 144), que és de 1381, on en el banquet inicial hom menja, al costat de les carns ja sabudes

lampreses e salmos,
sabogues ez amfos,
estorjons e delfis

Deixem constància, entre parèntesi, que Bernat de So sembla enregistrar un gust per una mena de peix molt propi de finals del segle XIV, per tal com Anselm Turmeda a les *Cobles de la divisió del regne de Mallorques*, que són de 1389, hi coincideix força, car esmenta en una cobla, que nedaven a la vall del castell de la reina “muioles e esturions/ anguiles.../ barbs.../ llampreses.../ sabogues” (Olivar 1927: 104).

El quart aspecte, que denota una preocupació dietètica i advoca per una alimentació una mica més equilibrada i no tant centrada en l'obtenció a l'engròs de proteïnes, ve donat per l'esment –inconcret, és cert– en un banquet tan solemne com el de les nocces dels protagonistes, de productes d'hort, dels llegums (v. 405) i, en un festí marcat per l'abundància sense límits, de tot allò que “la terra ofereix” de “razis ... / ... ni de noirim” (vv. 517-518).

Arnau de Vilanova, que és contemporani dels autors de *Flamenca* i de *Jaufré*, al *Regiment de sanitat*, afirma que allò que de la terra neix s'ordena en cinc grups: “los grans dels quals se fa pan, axí con és forment, ordí, sèguel, miyl, avena, panís e arròs; la seguona és llegums; la tercera fruytes; la quarta fuyles, ço és a saber, de cols e d'erbes; la cinquena cosa són rayls” que són “totes coses qui

raeben creximent sotz la terra” (Batllori 1947: 135). Més endavant esmenta entre els llegums “*pèsols, ciurons e faves*” (139); entre les arrels “porres, cebes, ayls e ràvens, naps, rabes [una mena de naps, segons Batllori; “arrel no identificada, de gust dolç, que cuinaven com els naps”, segons Maranges (2006: 295)], pastanagues e xerovies” (163). Hem de considerar també les hortalisses, que classifica segons siguin herbes “així con cols e bledes, e espinacs, e semblantz a aquestes (com lletugues i verdolagues), “o fruytz d’erbes, així con carabaçes e albergínies” (159). Quant a la interpretació del mot *noirim* –si no és que designa els brots tendres– sospito que pot tenir a veure amb el que Arnau de Vilanova anomena “coses qui donen nutriment”, i aleshores hauríem de pensar que cauriem dintre el primer grup: bàsicament la fogassa, l’aletria, que designa una mena de fideus, l’arròs o la sèmola (136).

Però si tot això els diferencia, el moment àlgid del banquet els acosta prou, tot i que no els iguala. El grau de sofisticació de *Flamenca* és sempre superior al del *Jaufré*. Així, les carns combinen qualitat i prestigi, i en això coincideixen; però se’n distancien per la dificultat, l’excelsitud, l’esportiva exhibició de vida noble, i fins i tot el risc a l’hora d’aconseguir algunes d’aquestes menges. I, així, a taula arriben

austardes e signes e grues,
perdizes, anetz e capós,
aucas, gallines e paons,
conilz, lebres, cabrols e cers,
senglars et orses grans e fers. (vv. 396-400)

Wendy Pfeffer després de donar un lleuger cop d’ull als àpats del *Jaufré* i de *Flamenca*, apunta que reflecteixen una manera d’alimentar-se que, si per una banda confirma l’opinió comuna que “l’alimentation au Moyen Âge est avant tout une alimentation carnée” (2016: 87), per una altra no es diferencia gens del que s’observa en les novel·les del nord, i que, per tant, no es pot dir que exhibeixin les formes pròpies de la cultura culinària occitana. Amb una petita esletxa, però: al seu parer les nostres novel·les permetrien de veure unes primeres mostres d’allò que acabarà sent l’esmorzar, pel fet que en totes dues obres alguns cops hom menja després de llevar-se (2016: 272).

Ara, cal veure, abans de decidir-se positivament, què és allò que es menja i què representa aquest àpat en el conjunt del dia.

Joan Coromines al DECat, s.v. *esmorzar* afirma que aquesta és una paraula d’origen mossàrab, que es troba força tardanament, sorgida al sud del domini lingüístic, i que en sant Vicent Ferrer i en Jaume Roig apareix com a *almorçar* –a st Vicent Gret Schib recull *almorçar* (1977: 22)–, mot que també es documenta a la *Crònica* de Pere el Cerimoniós: “En hora d’alba nostre cambrer major despertà’ns ... e tothom almorçà un poch” (III, 26), però que descarta per trobar-se en mss. que considera suspectes.

A les nostres novel·les el mot amb què s’indica el primer àpat del dia és sempre *disnar* –com en francès és *disner*–, però el seu sentit difícilment l’assimilariem a “fer una lleugera col·lació al matí

abans de l'àpat principal", com ensenya l'eclesiàstic "gran golafre" de Francesc Eiximenis a *Com usar bé de beure e menjar*: "yo cant me leu meng d'una fogaça calda un poch ab una taça de vin cuyt o de grech" (Gracia 1977: 43), sense conferir-li un nom precís, mentre reserva el mot dinar per a l'àpat de migdia. El primer menjar de Jaufré potser esveraria tan refinat gastrònom, car li presenten, contra el parer de qui sempre va amb presses, allò que difícilment pot ser considerat com a esmorzar:

un paon raustit e lardat
e ricamenz apparelat (vv. 6847-6848)

Si observem les novel·les franceses d'aventures comprovarem que, sempre després d'oïr missa, cosa que no fan ni l'eclesiàstic golafre ni Jaufré, hom fa un àpat considerable: Perceval pren "un chapon a la salse en rost" a la *Continuació* de Gerbert de Montreuil (Williams 1922-25 v. 689); "poucins tenres, bien lardés" s'ofereixen a *Durmart le Galois*, considerant-ho lleuger (Stengel 1873 vv. 8218-8221). El molt infreqüent verb *desdejuner* ens sobta a *Les mervelles de Rigomer* (Foerster 1908 vv. 5511-5514) quan

on lor aporte pain et vin,
si se desjunent al matin.
Avoec ço lor aporte on
cascun la cuisse d'un paon.

Ara, si pensem en la distribució dels àpats en un text de ple segle XVI com l'*Heptaméron* de Margarida de Navarra, per exemple, haurem de concloure que un esmorzar mereixedor d'aquest nom trigà força a fer-se habitual entre la bona societat francesa, car l'ordre que segueix la *brigata* de Caulderets—allà on Maragall anava a prendre les aigües—imposa el *disner* a les 10 del matí (Cazauran 2020: 66), després de missa, i no es torna a menjar, i amb moderació, fins al vespre. Tanmateix, és possible que sota criteris mèdics, i respectant sens dubte l'obligació d'oïr missa en dejú que les novel·les d'aventures recullen indefectiblement, ja a mitjan segle XIII s'estigués obrint camí el costum d'iniciar el dia amb una ingesta, no equiparable a cap altra, i de moment sense nom, i sense que el concepte esmorzar aparegui encara enlloc, mentre el mot dinar començava a desplaçar-se cap al sentit i l'horari actuals. M'ho fa pensar, no les nostres novel·les, que es troben ancorades en un univers mental originat a França i que no poden eludir, sinó un fragment de la versió occitana del *Secretum secretorum* [*Qui vol auzir un bon tractat*], que Hermann Suchier (1883: 201-213) i Carl Appel van editar sota el títol eloqüent de *Diätetik* (Appel 1895: 166-167):

Aprop per lo cor confortar
tu mania un plein culheirat
de lectuari que sera
aitals cant al temps convenra:
en estyeu o vas lo pascor,
cant lo temps torna en dousor,
e tu prent de sucre rosat

dyarrodon reubarbizat;
en ivern tauleta muscada
o de fort bona cominada,
de pebre o de gingibrat
o de bon diantes muscat.
Ab lo lectuari d'estieu
met un glop de l'aigua del rieu;
ab aquel d'ivern membre ti
que bevas un pauc de bon vi.

Aquests lletovaris, que, com es veu, no eviten aquell punt de misteriosa especificitat que fa les delícies dels qui els parodiaven (vid. Romanyà 2021), inclouen components de la farmacopea cèlebres per la bondat gairebé infal·lible de les seves virtuts, al costat de sabors nítids, com el sucre preparat amb essència de roses, la tauleta muscada, o la beguda amb comí. A destacar sobre tots el ruibarbre, una autèntica panacea, car, segons Covarrubias, “purga la cólera y la flema, mundifica el estómago, conforta el hígado y el baço, deshaze las rebeldes opilaciones, clarifica la sangre, resuelve la tiricia y la hidropesía, extermina las fiebres ardientes, [y] restriñe todo fluxo de sangre” (Riquer 1989: 916).

Aquesta dimensió, desconeguda en el *Jaufré*, no és del tot aliena al *Romanç de Flamenca*, que, pel que fa a la primera ingesta com a peça separada, ofereix dos moments dignes de menció. En el primer, Guillem de Nevers es troba els seus donzells que abans de partir *disnavan* “vin e raust e pan tenure” (v. 1857), que no deixa de ser un dinar en petit, com en el cas de Pere el Cerimoniós i dels cavallers al ludits. Però ell, com que té pressa, hi renuncia, i es justifica dient (vv. 1865-1866):

aquist donzel son toset
e devon manjar matinet

expressant una idea, que també trobem en Eiximenis, en el sentit que els joves han de menjar almenys quatre vegades al dia (Gracia 1977: 62). Un adult sembla que pot prescindir del que ara en diríem un esmorzar de forquilla, car té suficient força de voluntat per aguantar fins a l'hora nona, o sigui el migdia.

Als adults *Flamenca* els ofereix un altre recurs, que avui pot sorprendre, però que forma part de la naixent preocupació pel bon funcionament de l'aparell digestiu. Ja ben entrada la novel·la, quan Guillem de Nevers i el seu hoste Pere Gui es tenen prou confiança, aquest, abans d'anar a missa, i remarcant que es troben al mes de maig, que és el temps idoni, el convida a beure “un bon aluisme” (v. 3071), que, per cert, és paraula francesa (Zufferey-Fasseur 2014: 319 n), o sia una copa d'absenta, car, com explica Covarrubias, “son los assensios gratísimos al estómago, porque despiertan el apetito y confortan la digestión” (Riquer 1989: 160). Per si no n'hi hagués prou, Langlois hi afegeix el seu valor com a diürètic (1926: 153 n 1).

És evident que si es podia beure absenta o ingerir aromàtics lletovaris abans d'oïr missa és perquè, com passaria després amb la xocolata, hom en podia prendre, com exposa l'apotecari sevillà

trasplantat a Mèxic, Juan de Cárdenas, a mitjan segle XVI, “no por vía de mantenimiento, sino a modo de medicina, y esto no en mucha cantidad, sino en muy poca ... assí como es permitido un trago de vino por natural flaqueza e indisposición” (1988: 153-154). La qual cosa, ai las, vol dir en el fons que no van ser els gastrònoms, sinó els metges, els qui entreobrint les portes que tancava la teologia, van contribuir a modificar els nostres hàbits.

Bibliografia

- Alton, Johann (1884) *Li romans de Claris et Laris*, Tubinga, H. Laupp.
- Appel, Carl (1895) *Provenzalische Chrestomathie*, Leipzig, O. R. Reisland.
- Batlloori, Miquel (1947) *Arnau de Vilanova. Obres catalanes. II. Escrits mèdics*, Barcelona, Barcino.
- Cárdenas, Juan de (1988) *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Madrid, Alianza.
- Cazauran, Nicole (2020) *Marguerite de Navarre, L'Heptaméron*, París, Gallimard.
- Chênerie, Marie-Luce (1993) *Lancelot du Lac. Roman français du XIIIe siècle*, París, LGF.
- Coll i Alentorn (1949-1951) *Bernat Desclot. Crònica*, Barcelona, Barcino, ENC.
- Espadaler, Anton M. (2021) *Jaufré*, Barcelona, Barcino.
- Faraudo de Saint-Germain, Lluís (1943) *El “Libre de les medicines particulars”*, Barcelona, RABLB.
- Foerster, Wendelin (1908) *Les mervelles de Rigomer von Jehan*, Dresden, Max Niemeyer, Halle.
- Gouiran, Gérard & Lafont, Robert (1991) *Le Roland occitan*, París, Christian Bourgois.
- Gracia, Jorge J. E. (1977) *Francesc Eiximenis. Com usar bé de beure e menjar*, Barcelona, Curial.
- Grewe, Rudolf (2003) *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, Barcelona, Barcino.
- Gubern, Ramon (1955) *Epistolari de Pere III*, Barcelona, Barcino. ENC.
- Langlois, Charles Victor (1904) *La Société française au XIIIe siècle d'après dix romans d'aventure*, París, Hachette.

- Langlois, Charles Victor (1926) *La vie en France au Moyen Âge de la fin du XIIe siècle au milieu du XIVe siècle d'après des romans mondains du temps*, Paris, Hachette.
- Manetti, Roberta (2008) *Flamenca. Romanço occitano del XIII secolo*, Mòdena, Mucchi.
- Maranges, Isidra (2006) *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, Barcelona, Rafael Dalmau.
- Michel, Francisque (1841) *Le roman des aventures de Fregus, par Guillaume le Clerc, trouvère du treizième siècle*, Edimburg, Club d'Abbotsford.
- Mompó Navarro, Jacob (2022) *Conversos valencians i Inquisició. Experiències vitals d'una minoria perseguida (1481-1521)*, València, PUV.
- Ohlendorf, Edmund (1963) "Zur *cena in praesentia* des Königs von Aragon", *Spanische Forschungen*, II, 21, 155-161.
- Olivar, Marçal (1927) *Bernat Metge. Anselm Turmeda. Obres menors*, Barcelona, Barcino.
- Pacheco, Arseni (1983) *Blandín de Cornualla i altres narracions en vers dels segles XIV i XV*, Barcelona, Ed. 62 i la Caixa.
- Pfeffer, Wendy (2016) *Le festin du troubadour. Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*. Cahors, La Louve.
- Pichon, Jérôme – Vicaire, Georges (1892) *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris.
- Pujol, Josep (1994) *Jaume March. Obra poètica*, Barcelona, Barcino, ENC.
- Riquer, Martín de (1989) *Sebastián de Covarrubias. Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, Barcelona, Alta Fulla.
- Romanyà, Alba (2021) "La tradició dels lletovaris literaris catalans: el cas de Joan Basset", *Magnificat*, 8, 109-126.
- Rossi, Luciano (2009) "La *Rose* et la *Poire*: contribution à l'étude de l'hétéronymie poétique médiévale", *Galloromanica et Romanica. Mélanges de linguistique offerts à Jakob Wüest*, Tubinga-Basilea, 217-253.
- Santanach, Joan (2108) *Carn, aviram i noblesa als llibres de cuina catalans de l'Edat Mitjana*, in *Els animals a l'Edat Mitjana*, Llerida, Pagès Editor, 231-244.
- Schib, Gret (1977) *Vocabulari de sant Vicent Ferrer*, Barcelona, Fundació Vives Casajuana.
- Stengel, Edmund (1873) *Li romans de Durmart le Galois*, Tubinga, H, Laupp.
- Suard, François (2008) *La Chanson de Guillaume*, Paris, LGF.
- Suchier, Hermann (1883) *Denkmäler provenzalischer Literatur und Sprache*, Halle, Max Niemeyer.
- Williams, Mary (1922-1925) *La continuation de Perceval par Gerbert de Montrenil*, Paris, Honoré Champion (CFMA).
- Zufferey, François – Fasseur, Valérie (2014) *Flamenca*, Paris, LGF.