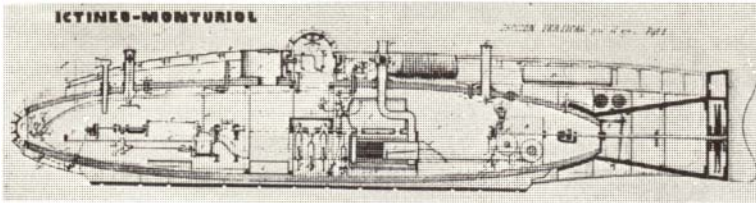


ben diferenciats: corrents científics i disciplines acadèmiques, temes i qüestions a debat, autors de fora influents i autors dels Països Catalans.

L'equip inicial era format per un historiador (Josep Fontana), un geògraf (Enric Lluch), un jurista (Isidre Molas) i dos economistes (Ernest Lluch, Francesc Roca). Una fundació (Fundació Jaume Bofill) hi donaria no únicament el seu suport material i d'infraestructura, sinó també un cert estímul moral. L'equip final ha estat el ressenyat a la capçalera. Els autors dels articles, però, són els principals



responsables del text que han escrit.

L'*Ictineu* té una doble adscripció: és un diccionari català (és escrit en català, no és una traducció) com la Gran Enciclopèdia Catalana, el Salvat Català, l'Albertí —només biogràfic—, el Diccionari de Literatura, el Petit Curial; i és un diccionari científic-social com, salvant totes les distàncies, l'*Encyclopaedia of the Social Sciences* (1930-1935, 15 volums).

Aquest *Ictineu* és més fàcil de manejar que d'altres diccionaris-submarí: hi ha unes eines de maneig insòlites en aquest tipus de publicació.

S'hi inclou una "Guia del lector", un "Repertori d'articles" on tots (352) són classificats segons els quatre tipus previstos, uns "Materials de lectura" i sobretot un fabulós "Índex de noms" on, fins i tot, surt la revista "Ciència" (1926-1933).

Ara el que caldria és que hom seguís la ruta de l'"Ictineu". El balanç sintètic i crític que han iniciat els cent disset redactors d'aquest diccionari hauria d'ésser estès a *tota* la producció científica catalana. És potser en el camp de les ciències de la natura i la tecnologia on fa més falta una navegació conscient que clarifiqui els orígens, el marc teòric de les influències i els debats, els autors més influents i els protagonistes de la tradició científica catalana. Això avui difícilment és accessible a la majoria dels científics i dels ciutadans. Ens cal un altre "Ictineu".

UN COP D'ULL AL "LLIBRE DEL COCH"

per M. Dolors Llopart

(tast i flaire)



En aquests dies en què la publicació de llibres de cuina en català ha esdevingut gairebé una allau, val la pena dedicar un record al *Llibre del Coch*, un dels més antics publicats en llengua catalana i que gaudí durant molts anys d'un gran crèdit. Fa poc (1977) el departament de filologia catalana de la Universitat de Barcelona n'ha publicat una edició crítica molt útil a cura de Veronika Leimgruber. Certament aquest llibre, escrit en el català de la fi del segle XV, no és un llibre de receptes que hom pugui emprar avui en la cuina quotidiana; per començar pot espantar una mica qui no estigui avesat a llegir textos catalans antics (és a dir gairebé a tothom), però qualsevol aficionat a la cuina amb una mica d'esperit d'aventura i un mínim d'experiència i de criteri es trobarà de seguida immers en un món llunyà en el temps però encisador tant per la manera com hi són escrites les receptes, com pels noms dels plats, com per la descripció que s'hi fa de la manera com cal servir-los i pel marc cortesà renaixentista que traspua de tot plegat.

Perquè efectivament el *Llibre del Coch* és un llibre de cuina cortesana renaixentista. El seu autor, anomenat Mestre Robert o Robert de Nola, era cuiner de la cort de Ferran I de Nàpols, fill natural d'Alfons el Magnànim i hereu d'aquest en el tron napolità de 1458 a



Reproducció de la portada del *Llibre del Coch* (Barcelona, 1520) (Font: Curial, Ed., Barcelona).

1494. Ferran I, com el seu pare, impulsà les arts i la vida cultural en general i tingué predilecció pels tractats amb finalitats pràctiques, entre els quals figura sens dubte el llibre que comentem, bé que l'edició més antiga coneguda fou la publicada en català, a Barcelona, el 1520. Tanmateix, com posa en relleu Veronika Leimgruber, sembla bastant clar que el text original del llibre és anterior a 1491, data en què es

modifiquen les prescripcions relatives a l'observança del dejuni i l'abstinència quaresmals; moltes receptes del llibre observen encara les prescripcions antigues, vigents abans de 1491. En qualsevol cas sembla clar que és el més antic dels llibres de cuina impresos en català, encara que hi hagi alguns manuscrits més antics, com ara el *Llibre de Cuina de Sent Soví*, del segle XIV.

Per la seva data de redacció, el *Llibre del Coch* és també anterior a la conquesta d'Amèrica i, per tant, a la introducció a les cuines mediterrànies dels productes americans, que en segles posteriors n'esdevindran components habituals i indissociables (tomàquets, pebrots, mongetes, etc.). Encara amb més raó hi manquen les patates, el conreu de les quals no fou introduït a Catalunya fins a la fi del segle XVIII.

El *Llibre del Coch* anava adreçat, com indica ben clar en la introducció, als joves desitjosos d'aprendre l'ofici de cuiner de cort i per això dedica una particular atenció, no solament a la descripció detallada dels plats, sinó també a la manera de tallar les viandes i a la manera de servir la taula i presentar les menges. Cal remarcar que a l'època en què escriu Mestre Robert no s'usaven estovalles, però en canvi cada plat era servit amb un tovalló que es retirava juntament amb el plat abans de servir-se el següent. Entre les qualitats neces-

sàries per a ésser un bon cuiner de cort, Mestre Robert esmenta la d'ésser un bon comprador, és a dir, saber triar els productes de més bona qualitat i en millor estat, la d'ésser un trinxador expert, la d'ésser net, la de tenir el paladar del senyor, la de tenir bones mans i no cremar-se, i la qualitat que no li faci nosa el fum; veritablement totes les que encara avui podem trobar més desitjables en qualsevol cuiner.

Mestre Robert recull tota mena de cuinats i de salses. Bullits, rostits, plats al forn i, en proporció més petita, estofats; són rarament utilitzats els fregits i gairebé sempre com a etapes inicials de preparacions culinàries més llargues. Les salses són molt importants i variades i acompanyen tota mena de plats de carn i de peix; fins i tot els brous són aromatitzats amb algunes salses. Val la pena remarcar que la que, segons Agulló, constitueix la *picada* bàsica de la cuina catalana —és a dir, la picada feta amb ametlles crues o torrades, avellanes o pinyons, pa torrat sucats amb vinagre, all i julivert—, constitueix la base de moltes de les salses esmentades pel *Llibre del Coch*. L'ús del vinagre blanc, substituït de vegades pel suc de

taronja o per l'agresta o agràs (suc de raïms verds), autèntica constant al llarg de moltes de les receptes del llibre, revela una certa predilecció pels plats amb un cert reragust agre, gens desagradable tanmateix per als nostres paladars, segons vam poder comprovar tastant el *broet de madama* que, d'acord amb la recepta de Mestre Robert, va preparar Josep Lladonosa durant la III Setmana de Cuina Catalana (28-XI-79 - 6-XII-79) al seu restaurant de Barcelona.

Més sorprenent resulta encara l'ús tan freqüent que es fa a moltes receptes de la llet d'ametlles. Veronika Leimgruber interpreta aquesta freqüència en l'ús d'un producte avui tan poc usat a la cuina com una mesura per a obviar la prohibició de prendre llet d'origen animal durant la quaresma. No trobem prou convincent aquesta explicació quan la llet d'ametlles és utilitzada tan-tes vegades en plats de carn (menja, no cal dir-ho, més prohibida encara que la llet d'animals durant el dejuni quaresmal) o acompanyant formatges. La llet d'ametlles és proposada en diverses receptes com a alternativa a la llet de cabra o d'ovella, cosa que més aviat faria pensar que resultava més senzill

tenir a l'abast llet d'ametlla que la d'aquests animals.

En un altre ordre de coses remarquem que, a més de la picada ja esmentada, trobem receptes que, amb petites variants, han arribat fins avui. Aquest és el cas del "potatge de porrada", totalment assimilable a l'actual *vichysoise*, i dels "flaons", pastissos fets amb formatge, encara molt usuals a les Illes i en alguns punts del Principat i del País Valencià.

Com a curiositat, val la pena recollir la recepta que dona del "gat rostit". No solament per la sorpresa que pot resultar per a la mentalitat d'avui trobar una recepta semblant, sinó pel curiós ritual que l'envolta. Cal que el gat sigui degollat i que se'n separi el cap per tal que "nengú no n menjàs en la vida, car per ventura tornaria orat", és a dir que si algú el mengés es tornaria boig. Cal després embolicar-lo en un drap de lli i enterrar-lo un dia i una nit i després cuinar-lo rostit amb all i oli. Segons Mestre Robert és una vianda singular, però ens ha faltat empena per a comprovar-ho.

(M.D.LI.)

(l'opinió)

Aquesta secció ha de recollir el que pensen els nostres lectors sobre el contingut de la revista, el projecte o bé qualsevol tema que es refereixi a la ciència. En aquest primer número hi oferim algunes de les mostres d'adhesió al nostre projecte.

GENERALITAT DE CATALUNYA EL CONSELLER D'ENSENYAMENT I CULTURA

Barcelona, 8 d'octubre del 1979
Senyor Director de la revista (ciència)
Barcelona

Distingit amic,

Des de fa temps, jo crec que des de gairebé l'inici, he anat interessant-me pel vostre projecte de creació d'una revista científica en català i he tingut coneixement de l'interès que ha anat guanyant aquesta idea per part dels científics catalans de dintre i de fora del Principat.

És un projecte que mereix el ple suport del departament d'Ensenyament i Cultura de

la Generalitat i que significaria un pas molt important en la normalització científica i cultural de Catalunya.

Vull reiterar una vegada més el meu desig, que és el del meu departament, que ben aviat pugueu disposar de la revista (ciència) i que aquesta assoleixi el nivell de difusió que li correspon i que ben sincerament li desitjo.

Ben cordialment,

Pere Pi i Sunyer

INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS Secció de Ciències

Barcelona, 31 de gener del 1980
Senyor Director de la revista (ciència)
Barcelona

Distingit senyor,

Assabentada la secció de ciències de l'Institut d'Estudis Catalans de la represa de la revista (ciència), de tan bon record, li plau de fer-vos saber que espera amb interès l'aparició del primer volum d'aquesta nova època, que

confia que vindrà a ésser un successor de la sèrie antiga.

Tot esforç per a la normalització de l'ús del català en el terreny científic serà sempre benvingut a tots nosaltres.

Us saluda atentament

E. Casassas,
President de la Secció

GENERALITAT DE CATALUNYA EL CONSELLER DE SANITAT I ASSISTÈNCIA SOCIAL

Palau de la Generalitat, 21 de setembre del 1979

Senyor Director de la revista (ciència)
Barcelona

Senyor,

En el procés de reconstrucció política, cultural i nacional de Catalunya no hi hauria de

mancar una normalització de la ciència i de la tecnologia del nostre país.