

# Mateu Aimeric, un jesuïta de Bordils, bon coneixedor de la cuina familiar catalana setcentista

Text > **PEP VILA**, filòleg i historiador de la cultura

**P**oca gent coneix la figura de Mateu Aimeric (Bordils, 1715 - Ferrara, Itàlia, 1799), filòsof, historiador i humanista català. Va escriure una *Historia geogràfica y natural de Cataluña* (1767) en castellà. En el volum dedicat al regne animal, Aimeric, que pertanyia a la Companyia de Jesús, va posar en relleu, entre molts altres detalls, el valor culinari i gastronòmic de moltes de les espècies animals que hi surten consignades. Mateu Aimeric volia ampliar la *Història natural de Catalunya*, escrita cent seixanta anys abans per un altre jesuïta: Pere Gil i Estalella, i li va sortir una obra nova, encara mal estudiada.

L'any 1733 va ingressar a la Companyia de Jesús. Va ser catedràtic a la Universitat de Cervera, rector als col·legis de Cervera, Gandia i Barcelona, i l'any 1767, amb motiu de l'expulsió dels jesuïtes d'Espanya, ordenada per Carles III, es va establir a Ferrara (Itàlia). També va escriure de filosofia, de literatura, sobre els clàssics llatins d'origen hispànic. La part d'aquella història dedicada al regne animal va ser publicada per Josep Iglésies (Barcelona, Quaderns de Geografia, 1949).

Aimeric era un home de cultura enciclopèdica. En aquesta història natural mostra la seva erudició: mitologia, art, mestres antics, el costumari tradicional, la superstició, les virtuts medicinals que segons els antics posseïen algunes espècies ressenyades. Culinàriament parlant, sempre té en compte i valora la cuina romana d'Api-

ci, els epigrames de M. V. Marcial, la figura del Dant, els autors renaixentistes i els escriptors castellans del Segle d'Or. Afirmava, per exemple, que men-

jar orenetes ajudava a millorar la vista, que l'ou de la perdiu era un remei provat contra l'esterilitat de les dones i que n'augmentava la llet per a la lactància,



>> Retrat de Mateu Aimeric. (Foto: VÍQUIPÈDIA)

## A través del testimoni d'Aimeric coneixem alguns detalls de què es menjava i de com es menjava. Tot són rastres de temps perduts. Les espurnes del medi social són, però, poques.

o que la garoina era bona per a l'estómac i feia orinar.

### Referències culinàries

Som a la primera meitat del segle XVIII. A més dels testimonis de viatgers i de llibres de comptes, llavors hi havia dos llibres de cuina publicats: *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montaña, i *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras. A través del testimoni d'Aimeric coneixem alguns detalls de què es menjava i de com es menjava. Valoraré aquí telegràficament, en una pinzellada, per raons d'espai, algunes de les referències i recomanacions culinàries que inclou i judica. Tot són rastres de temps perduts. Les espurnes del medi social són, però, poques.

### Aus i ocells

Així sabem, per exemple, que el gall dindi, d'origen americà, ja llavors era molt apreciat en les festes nadalenques, millor si era farcit, com encara fem en l'actualitat: «y aunque la carne es algo dura y poco delicada, pero estando bien guisados y cocidos en el horno, se pone tierna y de muy buen gusto, principalmente estando relleno el cadáver del gallo o polla de piñones, ciruelas secas, orejones y algunas salsas y especies». Valora també el sabor del fetge dels ànecs, ja lloat en la cuina romana d'Apici, les tórtors i les polles d'aigua. Com que a la seva època la gola ja anava pujant, augmentava de valor la carn de ploma —perdiu, francolins, faisans—, ja lloada per Marcial en un epigrama. La becada es menjava amb ceba. Sobre els tords afegeix: «A la plaza de Gerona solían traer cuando yo moraba allí sacos de tordos en los días de tiempos de la pasa», és a dir, quan hi havia epidèmies.

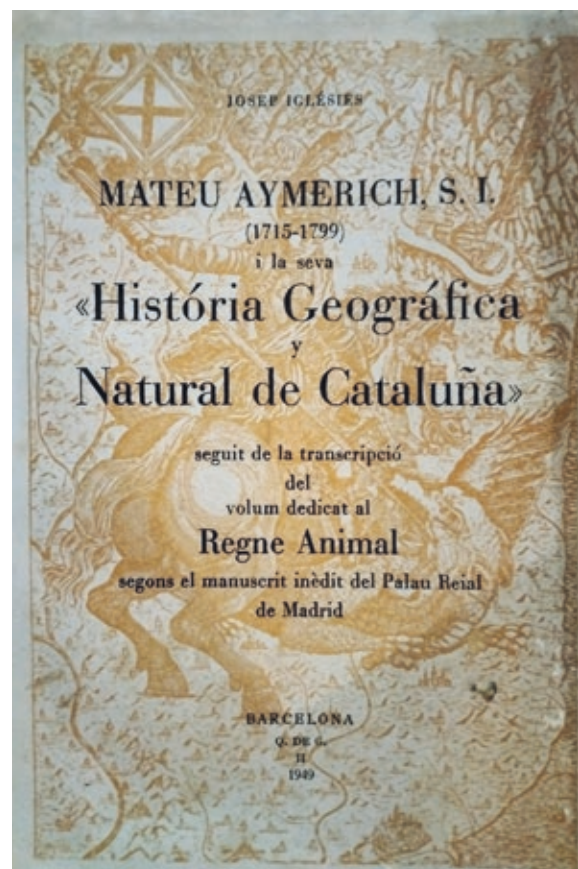
### Peixos

Aimeric coneixia el valor afegit de la pesca a l'encesa. Valorava el moll, la saboga, el bonítol. El pagell, escriu, té molta carn i poques espines; el llen-

guado és una carn consistent que se separa bé de les espines. Li agradava la dorada, el déntol, el llobarro, les ostones de Barcelona. El lluç, que segons ell té la carn fluixa, calia transportar-lo a l'estiu amb una capa de sal al damunt. El corball és un peix regalat; el congre té el mateix gust que les anguilles, i sec té poc sabor. La llagosta «tiene dentro una médula blanca muy gustosa». L'escriu es menjava a la sopa, en arròs, guisada. Sobre la tonyina afirmava que havia vist funcionar una almadrava a Blanes (1733). L'anxova es consumia salada, escabexxada, i crua amb enciam o amanida d'herbes crues. El besuc, fresc i en escabex. La tortuga, en un brou en dia de peix, i es donava als frares cartoixans quan estaven malalts. Reconeix que «en las costas del mar de Empordán en que hay muchas peñas se cría más sabroso el pescado y se coge mucha langosta marina». Apunta que els països protestants ens venien molt de peix, feien negoci, per raó de les llargues abstinències de carn que practicaven en els països catòlics. Uns cent seixanta dies de magre a l'any.

### Quadrúpedes

Segons Aimeric, la llet de burra era bona per als malalts d'asma. Valorava la carn de xai i de cabrit. De cabra, en menjaven els pobres. Els formatges més estimats eren els de l'Empordà, la Selva i Vic. L'espatlla de llebre era ben considerada. A Torroella de Montgrí es criaven uns caragols quatre o cinc vegades més grossos que els regulars, que eren alimentats amb flor de romaní. El rei dels animals era el senyor porc, símbol de la gola, per a l'olla i també per als guisats. La gent els criava a la muntanya. A les cases els alimentaven amb segó, farina, fruites i carbasses. Lloa els embotits d'Olot i les botifarres, dels quals s'aprofitaven els viatgers, els caçadors i els exèrcits durant les maniobres. Té un record pels famosos pernills de Ceretània ja descrits pels romans. Aimeric ens confirma que llavors ja es menjava de debò.



>> Coberta de la seva *Historia geográfica y natural de Cataluña*. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Coberta d'*Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, de Martínez Montaña. (Foto: ARXIU PEP VILA)