

CARN DE GRUA

per Antònia Carré

En el seu article, Xavier Renedo recull els passatges del *Llibre dels fets* on apareix la caça de la grua, activitat practicada amb gust per Jaume I, a qui li agradava, lògicament, de menjar-se el fruit exquisit de la cacera. La caça i la cuina de la grua són pròpies dels estaments socials elevats –la reialesa, la noblesa– i per això mateix esdevenen objectes d'intercanvi en situacions de compromís, com en el cas de la capitulació amistosa d'Almenara (§ 244), quan Jaume I regala una grua viva a les autoritats sarraïnes per acabar de segellar el pacte de rendició.

Un cop d'ull als textos mèdics medievals que tracten de l'alimentació ens permetrà entendre per què les coses són com són. Des de l'antiguitat clàssica, la medicina va considerar que la dietètica era una de les maneres més eficaces que hi havia per tenir cura de la salut de l'individu. Així, Hipòcrates ja va parlar de com havien de ser les dietes, també ho va fer Galè i hi van insistir els autors àrabs que, traduïts al llatí per Constantí l'Africà (a finals del segle XI) i per Gerard de Cremona (al segle XII), a l'Edat Mitjana van constituir les bases de la medicina escolàstica, que coneixem amb el nom de galenisme àrab. Obres com el *Pantegni* d'Haly Abbas, el *Liber dietarium universalium* i el *Liber dietarium particularium* del metge jueu Isaac Iudaeus, el *Canon* d'Avicenna o el *Liber ad Almansorem* de Razés –tots dos aquests darrers de procedència persa– van ser llibres estudiats a les facultats de medicina medievals i unes de les fonts dels coneguts regiments de sanitat. En aquest sentit, també són importants els *tacuina sanitatis*, uns manuals d'higiene traduïts de l'àrab al llatí durant el segle XII i de notable èxit posterior.

Tractats d'alimentació i d'higiene medieval

Els regiments de sanitat, que van tenir una difusió extraordinària, eren uns manuals higienicopràctics destinats a garantir el manteniment de la salut individual –anaven dedicats a grans personatges–, però també col·lectiva, que tractaven, evidentment, de l'alimentació. A la Corona d'Aragó en tenim un exemple ben il·lustre en el *Regimen sanitatis ad Regem Aragonum* que Arnau de Vilanova va adreçar al rei Jaume II el 1305, obra que el cirurgià Berenguer Sarriera va traduir al català entre el 1305 i el 1310 a instàncies de la reina Blanca i que es va traduir després a l'italià, al castellà i a l'hebreu, prova irrefutable de la seva utilitat i el seu èxit. Els regiments de sanitat parlaven de l'alimentació des d'un punt de vista general, amb recomanacions higièniques sobre els àpats que podríem considerar d'abast col·lectiu, i també amb consells concrets referits als tipus d'aliments més recomanables per a cada individu, perquè s'havien de tenir en compte la complexió, l'edat i l'estament social de cadascú.

Dues menjades al dia

Pel que fa a les recomanacions higièniques d'abast general, els metges medievals recomanen fer dues menjades al dia, una al matí i l'altra al capvespre, sense que acabin de posar-se d'acord en quin és el millor moment per fer la ingesta principal. Sí que coincideixen, però, a aconsellar que per fer una bona digestió no és saludable abusar de la quantitat de menjar, sinó que és molt millor

aixecar-se sempre de la taula amb gana. Asseguren que no s'ha de menjar fins que els aliments consumits en l'àpat anterior s'hagin digerit del tot. Diuen, també, que no s'han de barrejar aliments molt diferents en un sol àpat perquè tenen ritmes de digestió distints que dificulten la feina de l'estómac, per la qual cosa recomanen menjar un sol plat o dos, com a molt. Aconsellen mastegar bé els aliments i evitar beure aigua mentre es menja, perquè els líquids detenen el procés digestiu. Així mateix, observen que la durada d'un àpat no s'ha de prolongar en excés.

Aliments bastos i dietes subtils

Quan es tracta de recomanar una dieta concreta, els regiments de sanitat tenen en compte les diferències socials dels individus o el personatge real concret a qui es dedica l'obra. Els atletes i els llauradors, per exemple –diu un text sorgit de l'Escola de Salern– com que fan exercicis intensos i tenen una *virtus* digestiva forta, han de menjar aliments bastos. En canvi, els reis, els nobles, els que viuen de l'oci, s'han d'alimentar de menges més subtils perquè tenen una *virtus* digestiva més dèbil. I la dieta subtil és, lògicament, la que està composta pels productes més cars del mercat. En el regiment dedicat al nét de Jaume I, Arnau de Vilanova explica els aliments que han d'evitar els que pateixen hemorroides –com era el cas de Jaume II–, que són les coses massa salades, les massa dolces, les massa àcides i les que restrenyen.

Segons els metges hi ha dos aliments bàsics: el pa i el vi. Els textos ens descriuen els diferents tipus de pa existents a l'època, però simplificant-ho molt podríem afirmar que els senyors mengen pa blanc i els criats, pa morè. El vi és considerat pels metges com un aliment i com un element terapèutic alhora, cosa que el feia més recomanable que l'aigua. S'acostumava a prendre aigualit. La ració diària per a un treballador manual era d'un a dos litres. Les llegums i les verdures també eren de consum important, encara que no ho eren les fruites, valorades més aviat com a medicaments i no pas com a aliments.

Animals quadrúpedes i volàtils, domèstics i salvatges

Pel que fa a la carn, els regiments de sanitat la divideixen en dos grups, els quadrúpedes i els volàtils. Dins de cada grup, distingeixen els animals domèstics dels salvatges, perquè posseeixen complexions i qualitats específiques. També tenen en compte el sexe i l'edat dels animals –com més joves, més tendres, lògicament– i el temps de l'any en què es consumeixen. Els dies que l'Església no prescrivia ni dejuni ni abstinència es podia menjar carn, que les classes socials benestants consumien amb regularitat. Les carns dels quadrúpedes són les que tenen més capacitat nutritiva, però les de les aus són de més fàcil digestió, per la qual cosa els metges en van preferir el consum, molt recomanat també en el cas dels malalts, els convalescents o les parteres. Per les seves qualitats, la volateria és també la carn dels dies de festa. Els pobres mengen bàsicament carn de be i de vaca, els rics s'alimenten de cabrit, vedella, pollastre, gallines –el brou és especialment apreciat– i tota mena d'aus: perdius, guatlles, capons, tórtors, colomins... i grues. Els pollastres i les gallines, per exemple, han de consumir-se a l'estiu i a la tardor. A l'hivern, en canvi, és millor menjar aus com ara grues, galls dindi, faisans, torlits. I és que l'hivern és el temps en què els reis i els nobles practiquen més la falconeria i en què es prenen més aus de pas.

Bestiaris morals

Uns altres textos completament diferents als regiments de sanitat i que ens proporcionen coneixements sobre les grues són els bestiaris, els tractats que contenen descripcions d'animals –tant reals com fantàstics– amb finalitat moralitzadora que es comencen a divulgar en llengües romàniques a partir del segle XII. En tenim manuscrits catalans dels segles XIV i XV que fan una descripció física de les grues, que ja trobem en textos com les *Etimologies* de sant Isidor de Sevilla –compilador hàbil i sistematitzador de la ciència antiga– i en enciclopèdies medievals com ara el molt conegut *Llibre del Tresor* (1265) de Brunetto Latini, escrit originàriament en occità i que es va traduir a moltes llengües, entre les quals hi ha el català. El florentí autor de la primera enciclopèdia escrita en llengua vulgar explica que les grues volen en grup –tinguem en compte que són aus de pas– i que ho fan ordenades com un exèrcit, amb una d'elles al capdavant que les guia com el gonfanoner avança amb el seu estendard. Tant Isidor de Sevilla com Brunetto Latini recullen que quan dormen sempre hi ha una grua que vigila les altres, amb pedretes a la pota –hem de suposar que a la que tenen arronsada– que eviten que s'adormi també i quedi desprotegit el grup. El bestiarí català ho explica així:

Les grues són uns ocells grans i que tenen grans i llargues cames i llarg coll i tenen una natura molt meravellosa: que tant com van i estan juntes, sempre en vetlla una de nit i una altra de dia per protegir les altres. Aquella que vetlla té una pedra en un dels peus, per això que si la pedra li queia que es despertés si dormia. I així totes les altres dormen de manera segura.

El bestiarí català afegeix que, quan menja, la grua ha de torçar tres vegades el coll abans que li arribi la vianda al ventrell per la gran llargada que té. La interpretació moral del bestiarí relaciona les grues amb la saviesa: són sàvies perquè es protegeixen mútuament i perquè l'home savi, abans de parlar, s'ha de pensar tres vegades el que diu. No sabem si Jaume I s'ho va pensar tres cops, abans de regalar la grua als sarraïns d'Almenara, o bé va tirar pel dret.

Bibliografia:

Arnaldi de Villanova, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*. Luis García Ballester, Michael R. McVaugh, Pedro Gil Sotres y Juan A. Paniagua (eds.), «Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia», vol. X.1. Barcelona: Universitat de Barcelona-Fundació Noguera, 1996.

Bestiaris. A cura de Severio Panunzio. Barcelona: Editorial Barcino, 1962-1963, 2 vols.

Brunetto Latini, *Llibre del tresor*. A cura de C.J. Wittlin. Barcelona: Editorial Barcino, 1980-1989, 4 vols.