

Eiximenis i el bon ús del vi¹

XAVIER RENEDO I PUIG
Institut de Llengua i Cultura Catalanes (Secció F. Eiximenis)

Un dels aforismes de G.Ch. Lichtenberg diu: «M'agradaria que alguna vegada entre les línies més sagrades de Shakespeare apareguessin en vermell aquelles que devem a una copa de vi beguda en un moment de felicitat». No vull pas començar aquest article expressant un desig similar pel que fa a les obres d'Eiximenis, perquè, per una banda, Shakespeare i Eiximenis són dos escriptors molt diferents i, per l'altra, perquè de fet en els manuscrits medievals eiximenians hi ha molts de passatges escrits o subratllats en vermell, però, com és obvi, no indiquen pas que hagin estat escrits sota l'estímul d'un copa de vi. Malgrat tot, però, és indubtable, com tindrem ocasió de veure en aquest article, que com a mínim en algunes de les moltes pàgines que Eiximenis va dedicar a analitzar, des d'aspectes molt diferents, el vi s'expressa clarament la relació que uneix el vi amb la felicitat i l'alegria. Dit d'una altra manera, no tot són, ni de bon tros, advertències contra els perills relacionats amb el consum excessiu d'alcohol, o contra els preus excessius que –aleshores exactament igual que ara– es podien arribar a pagar pel vi. D'això Eiximenis en parla –no podia no parlar-ne–, però alhora també té temps parlar, amb bon sentit de l'humor i probablement fins i tot amb amor pel vi, de moltes altres qüestions més plaents i menys tòpiques. Difícilment, per tant, podríem arribar a trobar en la vasta obra eiximeniana un passatge relacionat amb el vi digne de figurar en els inferns de la literatura gastronòmica o enològica universal. Un passatge, per exemple, com el

¹ Aquest treball forma part del projecte de recerca PB98-0462. La primera versió d'aquest treball es va llegir a Girona el maig del 1997 en el seminari Vi i Cultura, dirigit per Eduard Puig Vayreda i organitzat per l'Institut de Tecnologia Agroalimentària de la Universitat de Girona. La segona versió, en el Seminari de Literatura Medieval i Moderna de la Universitat de Barcelona, dirigit per Lola Badia i Eulàlia Duran, el març del 2001.

següent, extret dels sermons vicentins, en el qual sant Jeroni degusta un vi a través de les orelles:

Quant sent Jerònim se dinava ab los altres monges –jatsesia que fos cardenal de primer, mas renuncià per viure pus humilment e pus simplement– e quant ell prenia la taça del vi per beure, e que-s regirava, e los monges que-l servien dient: –O pare, e què haveu?

–Haay, hay! E no haveu oïda la trompa del dia del judici?

–Hee, pare! E no serà tan yvaç encara!

–O llas! Les orelles ne tinc plenes! (No pensava quiny ere lo vi: o blanch o vermell!). (Sanchis 1932, p. 40)

Si fem massa cas d'aquest exemple, acabarem arribant a la conclusió que sant Jeroni era tan bon filòleg com mal aficionat al vi. Però més val que no en fem massa cas, perquè probablement es tracta d'una anècdota apòcrifa que potser reproduïx més els gustos de sant Vicent que no pas els de sant Jeroni. Sigui com sigui, podem estar segurs que molts dels frares de la baixa Edat Mitjana tenien una concepció molt més positiva i matisada del vi que no pas la que es reflecteix en aquest exemple. Tenien, en definitiva, més bon gust, entre d'altres coses potser perquè, com sostenien alguns metges com ara Aldobrandino de Siena, el vi, begut amb mesura és clar, podia ser un estímul molt eficaç a l'hora de parlar en públic o de donar consell.² Ho podem comprovar a través de dues versions d'una mateixa història explicades per Eiximenis. El protagonista de la primera versió és un clergue de Provença tan enamorat del vi que demana de predicar un sermó damunt d'una bóta plena de vi

D'un altre hoÿ dir, que era clergue en Proença, e preÿcava un jorn en una professó qui es feia riba de la mar, e per tal cant amava molt lo vy, preguà que l'aydassen a pujar sobre una bóta de mena plena de vy, qui estava aquí dreçada, riba de mar.

–Almenys, dix ell, mentre preÿcaré la odor del vi me recrearà.

E mentre preïcava remenà's tant que lo fons de la bóta se n'entrà, e així mateix caygué dins la bóta, e ans que negú li hagués ajudat, ja fo ell mig negat dins lo vy que tant amava. (Martí i Feliu 1932, p. 193)³

² Segons Aldobrandino, el vi begut amb mesura «fait l'omme liet et deboinare et bien parlant; et ce savoient maint philosophe çà ariere, si com cil de le region de Pierse qui gouvernoient le pule et les cités, et buvoient boin vins ainçois qu'il vausissent conseller ou jugier ou metre à raison les gens, por ce qu'il savoient et veoient bien que vins les faisoit plus soutiels et plus porveans en choses qu'il avoient à faire» (Landouzy i Pepin 1911, p. 19).

³ El clergue provençal –o el dominicà català de què parlaré tot seguit– no és l'únic exemple medieval que es pot citar de predicador o d'orador que potenciava la seva capacitat declamatorià amb l'ajut del vi. Un dels protagonistes de la novel·la XXX de //

En una segona versió molt més desenvolupada d'aquest exemple, inclosa a les pàgines del *Dotzè del Crestià*, Eiximenis va prendre's la llibertat de convertir el clergue de la primera versió en un dominicà enviat com a missatger del rei Jaume II (1291-1327) a la cort del rei Sanç I de Mallorca (1311-27). L'arribada del dominicà a Mallorca coincideix amb una professó per demanar pluja i s'aprofita l'avinentesa per demanar a tan illustre personatge que faci un sermó com a cloenda de la professó. Com que no hi havia cap trona a l'abast, fan pujar el dominicà «sobre una bóta de vin grech qui estava dreta» (Wittlin 1986, p. 399). En aquest cas, a diferència de la versió anterior, el bon frare predicador no demana pas de pujar damunt de la bóta perquè l'aroma del vi l'inspiri, sinó que l'hi puguen perquè es pugui adreçar a la multitud des d'un púlpit improvisat. Malgrat tot, a l'ambaixador de Jaume II li acaba passant el mateix: es belluga tant damunt de la bóta que el "fons" o tap s'enfonsa i acaba completament negat dins la bóta «en tant que tenia sobre lo cap grans dos palms de vi dins la bóta, axí que's neguava de tots punts» (Wittlin 1986, p. 399), cosa que provoca grans rialles entre els oients. El rei Sanç va manar fer una investigació per mirar d'aclarir –en un moment en què les relacions amb la Corona d'Aragó no devien ser precisament bones– si tot plegat havia estat un accident, o bé si algú havia manipulat la bóta perquè el bon frare s'hi acabés enfonsant. El resultat final de la investigació va ser que s'havia tractat d'un accident. A més, el frare dominicà va insistir molt perquè no es cregués que

negú hy hagués consentit scientment, e posà-li-u tot en burla dient:

–Senyor, yo demanava a Déu
aygua, e Ell donà'm vi.
Per què us prech que, pus tanta
gràcia m'à feta,
que aquest fet haja fi. (Wittlin 1986, p. 400)

Trecentovelle de Franco Sacchetti és un burgès de Siena a qui toca de fer d'ambaixador de la seva ciutat davant del papa Gregori X, i que només és capaç de parlar bé «quando tre o quattro volte avesse bevuto d'un buon vino prima che disponesse l'ambasciata; e non beendo per lo modo detto, non averebbe saputo dire una gobbola» (Lanza 1984, p. 58). Abans de parlar amb el papa beu tres gots del «migliore vino della terra» (Lanza 1984, p. 59), i, un cop acabada l'ambaixada, quan tothom li diu que ha parlat millor que mai, exclama: «Per lo santo sangue di Dio, che, si io avesse beúto un altro tratto, io gli averei dato nel viso!» (Lanza 1984, p. 59).

D'aquest últim exemple paga la pena de remarcar el divertit contrast entre la seva escena inicial –la professó petitòria de pluja– i l'escena en què el frare acaba negat en una bóta de vi; un contrast molt ben posat en relleu pel propi frare en els versos amb què s'acaba la història. També queda ben clar, malgrat tots els canvis que separen la primera de la segona versió de l'exemple, que el dominicà català apreciava tant el vi com el clergue provençal –i tots dos tant com Francesc Eiximenis.

El vi a la societat urbana

En el món urbà en què Eiximenis va viure, a la segona meitat del segle XIV, el vi tenia una importància notabilíssima com a bé de consum diari, un bé de consum que tant podia venir de les vinyes de les comarques properes a Girona, Barcelona o València, com, gràcies al desenvolupament del comerç, de molt lluny: del regne de Nàpols, de Creta, de Xipre, o de França. Es prenia vi tant a les taules dels rics i dels nobles de la cort com a les dels pobres, tant en els refectoris dels convents com en els hospitals dels indigents i dels marginats. A més a més, en alguns casos –sobretot a les corts i a les cases dels ciutadans benestants– el vi era un producte altament apreciat, i no tant pels seus efectes positius sobre la salut humana com pel privilegi sensual i el prestigi que donava el fet de poder gaudir a casa –i fer-ne gaudir als convidats– d'un vi de gran categoria.

Que la presència del vi fos pràcticament imprescindible a totes les taules només es pot explicar a partir de la visió positiva que la medicina i la ciència medievals tenien del vi –evidentment sempre que el seu consum fos moderat i raonable. Efectivament, per la medicina medieval el vi no només era una beguda natural, sinó que també era un aliment excel·lent i molt reconfortant que, a més a més, ajudava molt més al cos que no pas l'aigua a fer la digestió.⁴ A més el vi també tenia efectes altament saludables sobre l'esperit. Per tant, per una banda, «segons que posen los metges, lo vy és fort nutritiu e confortatiu de natura, e generatiu de molts esperits, e dilata les venes, e exampla lo cor» (Gracia 1977, p. 53);⁵ i, per l'altra, el vi tenia efectes positius sobre l'esperit en virtut del

⁴ Es pot llegir una esplèndida síntesi de la concepció que tenia del vi la medicina medieval a Gil 1996, p. 241-69.

⁵ O, dit d'una altra manera, «vi begut atempradament fa viure l'hom ben sa, car ten-lo fort temprat e en bon estament. Dien los metges que los membres, a hora de menjar,

plaer sensual que proporcionava, un plaer que alegrava la vida i ajudava a fer oblidar les angoixes, els problemes i els maldecaps. Per això el passatge d'Eiximenis que acabo de citar es tanca assenyalant que el vi «també és fort amich de la vida, a les quals coses se seguex a l'hom natural goig e alegria» (Gracia 1977, p. 53). Tocant a això cal tenir en compte que la medicina medieval considerava essencial una educació i un equilibri de les passions, els afectes i les emocions per tal de conservar la salut. I en aquest sentit l'alegria o el goig produïts pel vi consumit en un banquet o en un àpat qualsevol servien per alleujar la fatiga i les passions, servien, en definitiva, per lluitar contra el que ara en diriem l'estrès. Per això Eiximenis, de bell nou basant-se en última instància en els metges, recordava que «dins l'hom e fora l'hom sí ha infinits motius provocants l'hom raonable a molta tristor. Per tal la sobirana benignitat de Déu, per la sua providència, sí ordenà que·l beure de què l'hom usa contínuament fos vy, qui és liquor alegrant, e que li tempràs un poch les sues dolors e li fos qualque remey contra aquelles» (Gracia 1977, pp. 53-54),⁶ Per aquesta raó es prenia vi amb regularitat en els refectoris dels convents i en els hospitals, i fins i tot de vegades els metges incloïen el vi en la dieta contra segons quines malalties.

Però, com diria Eiximenis i, com ell, molts altres moralistes medievals, en tot el referent a l'alimentació i al vi era molt fàcil passar de la necessitat a la voluptat i convertir en un luxe refinadíssim un producte tan necessari com el vi. Això, evidentment, només podia passar a la taula dels reis, dels nobles i del patriciat urbà. Si, per posar un exemple, repassem la

així golosament esperen e reeben lo vy ans que l'hom begua, que no·s reposen en lo menjar fins que l'hom ha begut» (Gracia 1977, p. 52).

⁶ En un altre capítol del *Terç del Crestià* s'insisteix en aquesta mateixa idea assenyalant que «com dit sia que lo vy begut ab mesura dispona bé lo cors, seguex-se que l'ha a tenir alegre. E com l'ànima seguexcha la disposició del cors, seguex-se que a bona disposició del cors, si àls no u empatxa qui vingua de part de fora, se seguex bona disposició en la ànima, ço és que és pus dispòsita a tota res de bé a fer sa obra si ha sos instruments bé dispòsits. E com a fer bé tota res naturalment hi ajut més cant la cosa se fa ab alegria e ab plaer –com digua Aristòtil in II^o *Ethicorum* que circumstància requesta a l'obra virtuosa sia alegria e que es faça virtuosament– per rahó d'açò ha Déus ordenat que lo vy tempradament begut aport a l'hom alegria. E aquesta rahó tocha aquest test allegat cant diu: "Sanitas est anime et corporis sobrie potus." E vol dir que de temprat beure vy hix finalment ço qui és a salut del cors e après de la ànima» (Gracia 1977, pp. 54-55). Respecte a les conseqüències negatives de la tristesa només cal remetre a un versicle bíblic: «Spiritus tristis exsiccata ossa» (Pr 17,22) i a uns versos marquians: «Per gran tristor que li és acostada / se'qua's tot jorn l'humit qui em sosté vida» (XI, vv. 37-38).

correspondència de dos reis contemporanis d'Eiximenis com ara Joan I i Martí I ho podem comprovar. A la taula de Joan I es prenen gairebé tots els vins blancs i negres, tant del país com de l'estranger, que hi havia a l'abast. El 1370, per exemple, el príncep Joan va escriure una carta al bisbe de Barcelona per demanar-li que li fes arribar un carretell d'un dels vins més famosos i més apreciats d'Europa en aquells moments: el vi negre de Beaune, que, malgrat que tant d'èxit tenia a la cort papal d'Avinyó, el príncep només coneixia d'oïda i amb la impaciència dels seus vint anys tenia moltes ganes de poder tastar (Roca 1929, p. 252). Un altre testimoni precís del seu sibirisme enològic és una carta que Joan I va enviar, quan ja era rei, a Violant de Bar, la seva esposa, explicant-li els esplèndids vins que havia tastat en un banquet celebrat al castell de Balsareny. El seu amfitrió, Andreu de Peguera, els havia ofert «de fort fin vi vermell, aytal com lo de Beuna [...]. E és estat cascun vi així amorós que de tots estaments n'ich ha qui parlen ebrayce, grece et latine» (Roca 1929, p. 258).⁷ El seu germà Martí, tot i ser una persona molt més devota i espiritual que Joan I, també devia tenir un paladar tan refinat que només podia pendre vins que parlessin en llatí. Ho demostra la dura, duríssima carta que el 13 de desembre del 1399 va escriure a l'encarregat de comprar els vins de la taula reial:

Meravellam-nos fort com tan vil malvesia nos havets tramesa, majorment com en Barchinona presumidor és que n'hi ha de bona. Per què, reprent-vos-en fortment, manam-vos que encontinent nos en trametats dues càrregues de la millor que trobar se puxa, per manera que la hajam a festes. E açò per res no mudets si la nostra ira e indignació desijats esquivar. (Girona 1913, p. 149)

Cartes d'aquesta mena, tot i que no tan contundents, no escassegen en la correspondència del rei Martí. I no havien d'escassejar, perquè, com diuen les *Leges palatinae*, era obligació del boteller de la cort l'adquisició dels millors vins que pogués trobar per vetllar per la salut dels membres de la cort i pel prestigi de la taula del rei.⁸ Quatre anys més tard, per posar

⁷ Dir d'un vi que 'parla llatí' devia ser una expressió corrent en aquells moments a la cort, ja que surt a les planes de *Lo Somni* quan Tirèsius explica els vicis de les dones: «E quan entre elles disputen de bons vins, la final conclusió de les millors bevedores és que vi no val res si no parla llatí, car los altres grossers són» (Badia 1999, p. 140).

⁸ «Et quia tanto melius sanitas in quocumque conservatur, quanto melioribus cibariis enutritur, sit sollicitus et attentus quod meliora quae inveniri poterunt procurare non omitat, cum dignum aestimemus aulam nostram regiam talia habere meliora» (Pérez 1991, p. 139).

un altre exemple, el rei envia una carta a Joan Ribes, mercader que té relacions comercials amb Càndia (Creta), demanant-li una altra vegada malvasia: «Per què us pregam que'ns façats venir vi de malvesia e d'altres natures dels millors que se n'hi troben per nostre beure» (Girona 1915, p. 528).

A la taula dels mercaders i dels altres membres del patriciat urbà devia haver-hi gairebé els mateixos vins i el mateix refinament que a la cort a l'hora de beure'ls. És molt possible que més d'un d'aquests burgesos digués alguna cosa semblant a la que va dir el ric burgès de Florència protagonista de la novella sisena de la primera jornada del *Decameron*, que, segons explica Boccaccio, «non già per difetto di fede ma semplicemente parlando forse da vino o da soperchia letizia riscaldato, era venuto detto un dí a una sua brigata sé avere un vino sí buono che ne berebbe Cristo» (Branca, p. 96).⁹ De fet l'escriptor català que millor va recollir aquesta atmosfera entre els ambients burgesos va ser precisament Eiximenis, encara que sovint ho va fer per fustigar durament aquesta actitud, que, des del seu punt de vista, queia fàcilment en l'excés. Quan el franciscà gironí criticava aquells burgesos que «disputen quaix tostemp qual vy és pus lequet e pus delitable al gust e al vis» (Gracia 1977, p. 84) estava reproduint una realitat que probablement era tan propera als seus lectors com al burgès del *Decameron* que acabem d'esmentar. El mateix es pot dir de la deliciosa discussió sobre «qual taça de vy era pus saborosa en lo món», protagonitzada per un cavaller d'una sobrietat modèlica, i un gros capellà que de sobrietat no en mostra pas gaire:

Del beure donen los polítichs los següents documents. Lo primer sí és que negun hom ecclesiástich no deu fer jamés gran menció de vy, car cascun vy li deu saber bo. E per tal recompta lo Moral que, enterrogat un cavaller qual taça de vy era pus saborosa en lo món, diu que lo cavaller no y sabé respondre, mas dix que a hom d'armes no's pertanyia de saber aytal difficultat.

E diu que com aquella mateixa qüestió fos feta aquí mateix altra vegada e negú no y sabés respondre, dix un gran e gros capellà axí a aquell qui feya la qüestió: –Sényer, dix ell, taça de fin vy grech, après figures, en estiu és la millor taça qui's puxa al món beure.

E diu que respòs aquell qui feya la qüestió axí: –En capellà, per tal cant moltes d'aytals n'avets vós begudes, per tal tenits tan gros coyll e tan gros ventre. Aquesta és la penitència que fets de vostres peccats e'l bon aparellament que fets a Déu per lo

⁹ La versió d'aquest passatge que ens dóna la traducció catalana medieval és la següent: «un jorn que stant ab una gran bargada de companyons e de amichs parlant de molts materials, dix, axí com és vulgar parlar, que ell avia de un vi tant fi que Déu ne beguera si anàs per terra» (Boccaccio 1964, p. 57).

matí a dir missa. Gran confusió és a l'hom ecclesiàstich que ell sàpia aytals coses, e maté vos haguera valgut que haguéssets callat.

De les quals repreensions diu que lo capellà fo fort confús. (Gracia 1977, p. 130)

El «gran e gros capellà» d'aquest exemple és, indiscutiblement, un gourmet refinat, capaç de definir amb precisió quin és el seu vi preferit i en quines condicions s'ha de beure. Un gourmet de la mena de Joan I, del ric burgès florentí del *Decameron* i potser també del clergue provençal protagonista del primer exemple d'aquest article, tots plegats membres selectes, com diria Eiximenis, de la secta de sant Llamí.

Vicis i virtuts

Eiximenis va fer una curiosa –i em sembla que a hores d'ara completament desconeguda– distinció entre els sentits de l'adjectiu 'golós' o 'golafre' i de l'adjectiu 'llaminer'. Segons Eiximenis, els 'golosos' o 'golafres' són aquells que mengen sense mesura per sadollar una fam provocada per la seva complexió i pel clima de la terra on viuen. Dit d'una altra manera –i manllevant una frase a sant Vicent Ferrer– els 'golosos' són aquells que, quan els critiquen els seus vicis, contesten amb una frase com ara : «O! Yo só de tal qualitat e no me'n puc estar!» (Schib 1988, p. 203). Els llaminers, en canvi, són els que podríem anomenar els gourmets medievals, és a dir el clergue enamorat del vi grec begut, en ple estiu, després d'un plat de figues de l'exemple que acabem de llegir, acompanyat, probablement, del Joan I que signava algunes de les cartes abans esmentades. El passatge d'Eiximenis a què em refereixo és el següent:

Per les quals coses damunt dites apar que gran diferència ha entre golosos e llaminers, car golosos e golafres s'apellen aquells qui mengen molt e sens gran mesura, lo qual menjar tant no els prové per haver lo gust mal nodrit, mas per gran apetit de menjar e per gran fam, e enceniment de calor natural que han dins en l'estómac e en la boca del ventrell, així com comunament se diu dels alemanys e dels cpanyols, qui són grans devoradors e grans dissipadors de vianda, car estan en regions fredes e han comunament grans cossos e gran calor natural dins en los dits llocs e, per consegüent, han llur apetit fort encès, per les quals coses són grans gastadors de vianda e grans devoradors. Mas los llaminers són aquells qui no es curen de molt menjar, mas curen de la sabor e de l'aparellar delicat, e que els sia plasant e, pus que aital lo troben, no tenen manera en hora ne en temps, mas segueixen lo desig de les sabors bones e plasents prenent-les, quan les troben, sens tot nodriment e manera, així com a bèsties.

D'aquesta secta són mestres majors, segons que es diu comunament, los franceses, car, jatsia que no mengen molt, emperò ells mengen e beuen delicadament, e excessiva e curiosa més que alcuna altra gent. E per tal dix lo Fabulari que lo primer

fundador d'aquesta mala secta fo apellat per escarn sent Llamí, qui fo francès e pare de tota llamineria en tota espècie de saborosament menjar e de delitosament beure. E per tal se diu de l'hom aquell qui hom té per llaminer que ell ha la gorja francesa, ço és que ha lo gust fort inclinat a haver saboroses viandes e volenter requer bons vins e plaments tostems. Aquest vici és fort criminós e fort damnós.¹⁰

Em sembla molt significatiu que Eiximenis faci mestres en les diguem-ne males arts de la llamineria els francesos, ja que precisament estem en una època en què a la Corona d'Aragó hi havia una profunda influència francesa, si més no en la cort, una influència perceptible en la música, en la poesia i probablement també en la cuina i en els vins. Des d'un punt de vista estrictament lingüístic és molt curiosa la referència a sant Llamí, «qui fo francès» i que tenia la «gorja francesa», ja que no em consta que la paraula 'llaminer' existís en francès antic i, en canvi, sí que existia tant en català com en francès medieval una paraula que volia dir pràcticament el mateix: 'lecaria' o 'laqueria' (català i occità) i 'lecherie' (francès).¹¹ Però com que aquesta paraula no tenia en català la mateixa riquesa d'ús ni paremiològica que llaminer, Eiximenis la va descartar per atribuir als francesos l'origen d'una dita popular encara viva avui en dia en català.

Eiximenis també acusava els italians de tenir la 'gorja francesa', sobretot en relació amb el vi, com es pot veure en un curiós passatge del *Terç*, on hi ha la que probablement és una de les descripcions més antigues de l'art d'assaborir un vi:

E parla aquest sant propheta en special més als bevents que als menjants, car en special pequen més los golaffres en beure que en menjar si penses les tacanyeries que los hòmens fan per lur beure. E primerament veuràs ytalianis, que cant beuen, que tres o iiii vegades posaran bevent un poch gobell de vy, car ells primerament lo remiren de totes parts, axí com lo metge remira la orina del malalt; après beuen-ne un glop o dos, mastegant lo vy entre les dents; après ne beuen atretant faent semblants actes e açò fan tantes vegades fins que han begut lo vy. Los ffranceses fan axí matex de lur bcure grans tacanyeries, e algunes altres nacions, e tot açò fan per trobar delit e plaer en lo beure. (Gracia 1977, p. 77)

En aquest passatge hi ha descrites amb precisió –i bon sentit de l'humor!– algunes de les operacions que encara avui en dia formen part

¹⁰ Capítol 971 del *Terç del Crestià* (Cito segons l'edició del *Terç* en preparació per a les *Obres de Francesc Eiximenis* (OFE) que editen la Universitat i la Diputació de Girona). D'ara endavant quan citi parts inèdites del *Terç* posaré al final de la citació, entre parèntesis, la sigla de l'obra (TC) i el capítol.

¹¹ Per a la història d'aquesta paraula cf. Renedo 1995, pp. 929-30.

de la depurada tècnica de la degustació. En primer lloc, la inspecció visual del vi, comparada amb la que feien els metges 'especulant l'orina dels malalts', com es deia a l'Edat Mitjana, és a dir mirant-la al contrallum per fer-ne una anàlisi a cop d'ull i calibrar-ne el color, la transparència o la densitat. I, tot seguit, 'mastegar' el vi, un tecnicisme que encara avui es fa servir per referir-se a l'operació d'anar tastant i assaborint lentament el vi amb la llengua, el paladar i la gargamella per avaluar-ne el cos, el sabor i la potència. Només hi falta l'operació d'enflairar el vi, però de fet podem dir que, tot i que no està descrita explícitament, probablement està inclosa implícitament en la comparació entre els degustadors de vi i els metges que analitzen l'orina, donat que un dels sistemes medievals i clàssics d'anàlisi de l'orina era precisament el d'enflairar-la per detectar anomalies a través de l'aroma.¹²

El catàleg de mals físics i morals associats a l'abús del vi, tant si es consumia golafrement com si es consumia llaminerament, era certament extens: escassa o nul·la devoció –per la qual cosa sovint es relacionava els llaminers amb els epicuris o, més ben dit, amb la concepció que aleshores es tenia dels epicuris; luxúria –seguint una associació que ja es troba en la Bíblia (Pr 20,1; Ef 5,18)–; i una llarga llista de malalties: per exemple el poagre;¹³ deliris i visions fantàstiques associades amb l'embriaguesa (Gracia 1977, pp. 48-49); tremolor del cap i de les mans (Martí i Feliu 1932, pp. 286-87); pèrdua de la memòria, corrupció de l'alè, disminució de la vista, etc. El menoret gironí també adverteix contra els perills de fer la migdiada després d'haver begut i contra els perills d'anar a dormir, al vespre, després d'haver begut vi sense haver menjat res més. Fer la migdiada després d'haver pres vi és pernicios, sobretot en els joves, a causa d'una llarga llista de mals que afecten pràcticament tot el cos: la digestió s'accelera, l'enteniment s'entorpeix, el fetge s'escalfa, i, per tant, és fàcil de contreure malalties com un refredat o el reuma (Gracia 1977, pp. 131-32). Beure vi al vespre abans d'anar a dormir provoca reuma i

¹² En l'apartat dedicat a la semiòtica de l'orina del *Regimen sanitatis scholae Salerni* es recorda als metges que es fixin en la netedat, la densitat, l'escuma, el color, el contingut i l'olor de l'orina («*Quid notandum in urinis. Turbida vel clara, substantia spissa vel ampla, / ampulla, color et odor, quae sint contenta notentur*»; Sinno 1987, p. 368). Per altra banda cal tenir present que en el mateix text es recorda als metges que els vins s'han de jutjar segons el seu flaire, el seu color, la seva claredat i el seu olor («*Vina probantur odore, sapore, nitore, colore*»; *ibidem*, p. 80).

¹³ Com a remei contra el poagre Eiximenis recomana abstenir-se de beure vi i pendre cada dia ordiat, és a dir aigua d'ordi (Martí i Feliu 1932, pp. 185-86).

augment del fleuma, maldecap, mal d'ulls, etc (Gracia 1977, pp. 131 i 134).

Per si tot això fos poc, Eiximenis encara assenyala un altre mal, en aquest cas moral, relacionat amb la llamineria enològica: les grans despeses provocades per l'adquisició de bons vins. En relació amb això convé d'esmentar un exemple preciós, protagonitzat pel rei Pere II, que és presentat com un model de rei sobri i estalviador, i que té com a escenari un país a hores d'ara molt famós pels seus vins:

Llegim del rei En Pere d'Aragó que, com fos a Vilafranca de Penedès, que li aportaren vin blanc fort preciós a la taula, e, com demanàs què costava lo quarter, digueren-li que deu sous. –¡Per ma fe, dix ell, no beuré vi tan preciós ne qui tan cost! (Wittlin 1986, p.140)

Si l'anècdota fos certa, l'actitud del rei Pere III seria el revers de la del seu besnét Joan, sobretot quan demanava vins tan cars com el famós vi de Beaune per satisfer un pur capritx personal: tinc vint anys i encara no he tastat un vi tan famós. Si no fos certa, l'exemple servia igualment, perquè projectava la imatge d'un rei modèlic –per Eiximenis– en aquest i en altres sentits sobre els vicis i les febleses dels seus descendents i dels lectors del *Dotzè del Crestià*.

Si s'hagués de triar un text d'Eiximenis que presentés amb tanta economia de recursos com sentit de l'humor i traça literària tots els mals associats amb els vicis de la llamineria i la golafreteria s'hauria de recórrer, sens dubte, a la carta del clergue golafre al seu metge:

Capítol qui posa una letra que un gran golafre ecclesiàstich tramès a un metge per demanar-li consell sobre lo regiment de sa vida.

Sapiats, sényer, que no visc ben sa ne puch quaix res menjar, car jamés no he fam. Tramet-vos a dir tot mon regiment de viure per tal que vejats si és bo ne sa a mi.

Sényer, yo cant me leu meng d'una fogaça calda un poch ab una taça de vin cuyt o de grech [...]. Mon beure quant al vyn blanch és aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt, o moscatell, malvesia, tribià, córcech, o càndia o vernaça. E a la fi clarea ab neules o piment per tota la hivernada. Vull, emperò, que les neules sien cuytes ab çucre e sien polpudes e espessetes queucom. Dels vermells de la terra no puix beure, per tal bech d'estiu calabresch de Santo Noixet, túrpia o trilla, picapol de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'ivern he del de Madrid de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monastrell d'Empordà. A les collacions prech de mos letovaris diverses segons lo temps, o aloses ençucrades per refrescar lo fetge, e a vegades Manus Christi ab espòngea o endiana fina ab qualche gingebrada per fer digestió. Per refrescar les venes hús d'alscuns exarops cant sent que fa calor, així dels joleps e dels violats. A ssopar bech de Beuna o de sent Porçà e faç-me refrescar les

comes ab aigües precioses. E puys, cant vinch del bany, ans que meng altra cosa bec uns trenta mujols d'ous freschs mesclats ab pols de macis e de cubebes fines. (Gracia 1977, pp. 43-44)

Per entendre bé aquest deliciós exemple cal partir de la base que es tracta de la carta que un home malalt escriví al seu metge explicant-li la dieta que segueix –diguem-ho així– per millorar la seva salut. És evident, però, que la dieta que segueix el clergue golafre ho és tot menys sòbria. La divertida referència a la clarea amb neules presa com a llevant de taula ho posa clarament en relleu. Si, per posar un exemple, consultem el *Regiment de sanitat a Jaume II* que va escriure Arnau de Vilanova hi llegirem que a l'hivern o a la quaresma es recomana de pendre, havent dinat o havent sopat, piment o clarea per combatre el fred bo i escalfant l'estómac. Arnau de Vilanova recomana molt especialment de pendre el piment o la clarea acompanyada de neules, que retenen durant més temps el vi en l'estómac i, per tant, potencien l'efecte reconfortant d'aquesta barreja de vi amb espècies. El clergue golafre aplica, però, tan *pro domo sua* el consell arnaldia que no vol pas que les neules siguin primes i subtils com un tel de ceba, sinó que exigeix neules ensucrades i ben espesses, és a dir, camufla la seva golafreteria descomunal sota l'aplicació estricta d'una norma mèdica.¹⁴ La tal dieta consisteix a menjar a cor què vols anava a dir tota mena de plats, però en realitat he de dir que només els millors plats, acompanyats, és clar, dels millors vins que circulaven en aquells moments per Europa. En la hiperbòlica llista de vins hi ha representada –a tall d'enumeració tant caòtica com etílica– tota la diversitat de gustos, varietats i denominacions d'origen de la viticultura medieval –de Creta a la Gascunya, del vi blanc al vermell, del vi més o menys pur al barrejat amb espècies. Eiximenis va escriure aquest catàleg seguint un tòpic literari que ja començava a tenir una certa tradició en la literatura medieval, documentat en poemes com *La bataille des vins* d'Henri d'Andeli, en novel·les en vers com *Le roman du Comte d'Anjou* de Jean Maillart, o en *La Celestina* i que arriba a una de les seves màximes expressions en l'obra de François Rabelais. En *Le Roman du Comte d'Anjou*, per exemple, la dissortada protagonista, que ha hagut de

¹⁴ «Mas en hivern per la fredor, e a veguades en coverna, raeb hom per manera de medicina tan solament piment ho claret en la fin del menjar, per tal que escalf la boca del ventre e que confort la digestió; e, per tal, raeb-lo hom més que més ab cosa qui més de temps lo retengua en la boca del ventre, axí con ab neules, qui per lur viscositat se retenen a la boca del ventre alcun temps» (Batllori 1947, p. 186).

fugir de casa del seu pare per salvar la seva virginitat, recorda mentre viu en la misèria l'esplèndida carta de vins que tenia a la seva disposició en el palau del seu pare:

Si bevoie vins precieus, / Pyment, claré delicieus,
 Cythouandés, roséz, floréz, / Vins de Gascoingne colouréz,
 De Mont Pellier et de Rochelle, / Vin de Garnace et de Castelle,
 Vin de Biauue et de Saint Poursain / Que riche gent tiennent pour sain,
 D'Auquerre, d'Anjo, d'Orlenois, / De Gastinois, de Leonnois,
 De Biauvoisin, de Saint Jouen; / Touz ceulz n'arai je mes ouen,
 Ainz bevrat yaue a guise double: / Unne fois clere, autre foiz trouble. (Roques 1974,
 p. 36)

La llista dels vins del clergue golafre –o la del Comte d'Anjou– és certament excepcional, digna de les millors taules reials o papals en aquells moments, i fins i tot molt superior a la carta de vins que es consumia en la taula del rei Pere III, com es pot comprovar llegint l'article que va dedicar a aquest tema el malaguanyat J. Trenchs (1993). Hi tenim molt ben representats vins de les millors rutes comercials i de les millors denominacions d'origen del vi d'aleshores. No hi podien faltar els vins de la ruta que Y. Renouard (1968, p. 241) anomenava de les croades o dels pelegrins: el vi grec, la malvasia i el vi de Càndia (Creta), que eren vins molt apreciats, però difícils d'aconseguir i, per tant, caríssims. També hi ha una bona col·lecció de vins italians, tant del Sud, com els calabresos de Santo Noixet –Santo Noceto en italià medieval– o el turpia, és a dir el vi propi de l'actual Tropea,¹⁵ com del nord, com és el cas de la vernatxa, originària de Gènova, o del tribià, és a dir, del 'trebbiano', vi blanc propi de l'Emília, la Toscana i l'Úmbria. Però sobretot hi ha una esplèndida selecció de vins de França, alguns d'ells avui no massa coneguts com el vi blanc de Còrsega, però que en aquells moments tenia una gran reputació,¹⁶ o el claret d'Avinyó, però d'altres

¹⁵ Eiximenis lloa les excel·lències d'aquests dos vins calabresos en el capítol 39 del *DC* quan explica de Tiberi que «degim del dit emperador que Nàpols, qui era terra dita de lavor (qui és aquí mateix fins en Calàbria), era terra abundant de vins preciosos e molts, per tal manà aquí hedificar Turpia e Sent Anoxet, qui llavors hac nom Nil, e d'altres ciutats diverses per servir-ne a les dites regions». Segons F. Melis 1990, pp. 381-82, el port de Turpia –actualment Tropea– era, juntament amb el de Nàpols, un exportador de vins de la Campània i de la Calàbria cap a ports com els de Barcelona, Mallorca i València.

¹⁶ Eiximenis inclou Còrsega en una llista d'illes i països de la conca mediterrània productors de vi: «Axí matex les ylles e terres qui ministren generalment a les altres pa o vy deuen ésser tengudes en gran honor, axí com diu qu'és Sicilia e Cerdenya en

que ja eren aleshores tan coneguts entre els entesos com ara: els vins negres de la Gascunya –que probablement són vins de Bordeus–¹⁷ i, molt especialment, els de la Borgonya, esplèndidament representats per dues joies de l'enologia medieval i moderna: els vins de Beuna (Beaune) i de sant Porçà (Saint Pourçain), potser els dos vins més famosos de la baixa Edat Mitjana, tan imprescindibles a la taula dels reis de França com a la dels papes d'Avinyó.¹⁸ Potser sobtarà de trobar en aquesta llista de vins estrangers la referència als vins negres de «Madrid de Castella» i als «vins fins espanyols», però cal tenir en compte que els vins de Castella, tot i que no em consta que tinguessin molta difusió per la Corona d'Aragó, ja eren famosos a França com a mínim des de principis del segle XIV. Per exemple, en l'esplèndida llista de vins de *Le Roman du Comte d'Anjou* no hi falta una menció del vi de Castella.¹⁹ Completen el celler una petita selecció de vins del país o de la Corona d'Aragó –el monestrell d'Empordà i el picapoll de Mallorca–, una llista que no és més gran per raons mèdiques, ja que l'estómac del clergue golafre no tolera els vins vermells del país, però, per sort, digereix llaminerament els vins negres més famosos de les terres més llunyanes.

Una carta com aquesta no podia quedar-se sense resposta, i encara menys en la tradició dels *consilia* medievals. I la resposta, que va venir de la mà del metge de ficció a qui presumptament anava adreçada la carta del clergue golafre, no podia ser més fulminant: res de beure vins com

pa, e Cret, Candia, e Nàpols e Còrcega en vy» (*DC*, p. 30). Segons F. de Melis, en els mercats florentins del segle XIV el vi cors solia ser el tercer més car, després del vi del Líban i de la malvasia de Càndia.

¹⁷ Segons Renouard 1968, p. 283, «le terme normal pour désigner les vins exportés par Bordeaux qu'ils proviennent ou non de l'archidiocèse de Bourdeaux est le terme "vinum vasconie", vin de Gascogne [...]. Je crois n'avoir jamais rencontré le terme "vin de Bourdeaux", "vinum Bordigalense"».

¹⁸ Petrarca critica en una carta a Urbà V aquells que creuen que la cort papal no pot abandonar Avinyó per anar a Roma perquè el vi de Beaune no arribaria tan fàcilment a la possible nova seu papal («beatam sine Beuna vitam agi posse diffidunt»; citat per Dion 1977, p. 291). Aquesta associació tan estreta entre la cort d'Avinyó i el vi de Beaune permet d'entendre més bé la carta, que ja hem comentat, de l'infant Joan al bisbe de Barcelona demanant-li que tornant d'Avinyó li porti un carretell de vi de Beaune.

¹⁹ El vi de Madrid que esmenta el clergue golafre podria ser el de San Martín de Valdeiglesias, citat en les «Coplas que hizo Jorge Manrique a una beuda que tenía empeñado un brial en la taverna» (Beltrán 1993, p. 144) i lloat per la Celestina (Rico 2000, p. 217), una altra gran amant del vi, com la protagonista del poema de J. Manrique.

aquests –i, és clar, res de menjar les carns i els peixos que els acompanyaven– i limitar-se a beure «de l'aygua [...] o del vinagre bé amarat» (Gracia 1977, p. 46). En un altre capítol del voluminós *Terç del Crestià* s'exposa un regiment de vida ideal, seguit, segons Eiximenis, per un religiós del Regne de València i basat en una mesura i en una temprança exemplars. Es tracta, com és fàcil d'endevinar, del revers exacte de la carta del clergue golafre i, per tant, d'un complement de la resposta del metge, és a dir, una dieta basada en aliments escassos i grossers, i “vi comú”, escàs i ben enaiguat. Res de vins “delicats”, res de vi blanc, res de combinats de vi, mel i espècies com el piment, «axí que tota sa vianda estava en pa, e en vy comú, e en carns, e en peys comuns e poch de cascú» (Renedo 1995, p. 930). En aquesta dieta està escrupolosament fixada la quantitat exacta de vi a beure en cada àpat: «En son beure tenia aytal manera, que a dinar bevia tres covinents taçes de vy bé amerat, e en lo sopar ne bevie dues» (Renedo 1995, p. 930).²⁰ Per si l'adjectiu ‘covinent’ no fos massa precís, en el *Tractat de gola* s'especifica amb claredat què cal entendre per una ‘covinent tassa’: «pus honest és beure tart e cascuna vegada en bona quantitat, ço és una covinent taça, que no fer-ho per qualsevol altra via» (Gracia 1977, p. 128), és a dir una ‘covinent tassa’ és una tassa ben plena de vi.

Curiosament, en un altre capítol del mateix llibre Eiximenis sosté que la manera de beure pròpia dels catalans està molt més a prop de la d'aquest clergue anònim que no pas de la del clergue golafre, i que és precisament a causa d'aquesta saludable moderació que els catalans són – o eren– la nació que menja i beu de manera «pus religiosa, e pus honesta, e pus portable e menys curiosa» (Gracia 1977, p. 89). Els francesos, els llongobards o els italians, en canvi, bevien, segons Eiximenis, d'una manera menys honesta i sense mesura. Dels francesos s'assenyala que bevien sovint e poc, però tan sovint que acabaven bevent en excés. Els llongobards incorrien, segons el menoret gironí, en el mateix vici. Els italians s'excedien per una altra banda, ja que, malgrat que la seva manera de beure era molt mesurada, «beuen massa curiosament, no en quantitat, mas en preciositat de vins, que fan grans tacanyeries en la manera del beure» (Gracia 1977, p. 91). Aquestes tacanyeries enològiques

²⁰ Eiximenis repeteix més d'una vegada aquesta norma: «Si demanes quantes vegades és covinentea de beure en taula, dien los majors que tres» (Gracia 1977, p. 128); «no begues sinó certes veguades, e sien dues o tres» (Naccarato 1981, p. 323).

i sibarítiques eren el consum de vins refinats i subtils i, com acabem de veure, la seva saborosa degustació.

Una mostra de la prudència dels catalans en el consum del vi era, segons Eiximenis, el fet que els nostres avantpassats sabien de debò mesurar i aigualir el vi, i, en canvi, els francesos i els alemanys no en volien ni sentir a parlar. Dels francesos diu que d'aigua «no n'i volen gota, ans dien que'n traurien aquella que'l raïm reeb ab la pluga si podien» (Gracia 1977, p. 133). Els italians n'hi admetien una mica, d'aigua, però no gaire, ja que, segons Eiximenis, deien que el vi aigualit perjudicava l'alegria i la dansa. Els catalans, per contra, com que tenien vins 'espessos i fortégals', havien de rebaixar amb aigua l'excessiva gradació dels seus vins.

Convindria d'estudiar detingudament textos d'altres literatures medievals per veure si Eiximenis estava descrivint costums de països que coneixia prou bé o si, senzillament, reproduïa tòpics de l'època. De moment els tasts que he fet en alguns textos d'aquesta mena confirmen que les observacions eiximenianes en alguns casos eren, com a mínim, un lloc comú. Per exemple, Salimbene da Parma, el cronista franciscà que va recórrer França a mitjan segle XIII i que apreciava molt els vins francesos, explica algunes anècdotes gustosíssimes en què es diu pràcticament el mateix que Eiximenis a propòsit de la tendència dels francesos a no barrejar l'aigua amb el vi. Salimbene explica, a tall de facècia, que molts de francesos s'aixecaven de bon matí amb els ulls lleganyosos, vermells i adolorits a causa del consum excessiu de vi i molts d'ells anaven a les esglésies a demanar als capellans una mica d'aigua beneïda per poder curar el seu mal mullant-se els ulls. Segons Salimbene, un franciscà de Parma els solia replicar: «Aneu-vos-en! Que Déu us castigui! L'aigua l'hauríeu de posar en el vi, no pas en els ulls!»²¹ A. Lecoy de la Marche, el gran medievalista francès del segle passat, va recollir un exemple protagonitzat pel rei Felip August (1165/80-1223), l'avi de sant Lluís, en què s'explica que, estant el rei malalt de febre, el metge li va prohibir que begués vi i, com a màxim, li permetia beure un xic d'aigua envermellida. Felip August –que, pel que sembla, era un rei que hauria pogut tenir molt bones relacions amb Joan I i Bernat Metge– va demanar al seu metge el

²¹ «Quibus dicebat frater Bartholomeus Guisculus de Parma apud Pruvinum, ut pluries audivi: "Alé! Ke mal onta ve don Dé! Metti de l'aighe in le vins, non in lis oculi". Quod est dicere: Eatis! Quod malum tribuat vobis Deus! Ponatis aquam in vino, quando debetis bibere, et non in oculis» (Scalia 1993, p. 333).

següent: –«Almenys permeteu-me que begui el vi primer i després, l'aigua. La barreja serà la mateixa». El metge, que no coneixia gaire bé el rei, li ho va permetre i quan el rei va haver begut el vi, com a bon francès, va dir: –«Ara ja no tinc set» (Lecoy 1992, p. 56).

Com a mínim podem citar, però, el cas d'un monarca francès absolutament exemplar tant en aquesta qüestió com en moltes altres. Em refereixo, és clar, a Sant Lluís, que, segons expliquen els seus cronistes, es distingia, sobretot després del seu retorn de Terra Santa, no pas per aigualir el vi, sinó per posar unes gotes de vi a l'aigua –just el contrari, dit sigui de passada, que el seu il·lustre avi. Efectivament, el franciscà Guillem de Saint-Pathus, confessor de l'esposa del rei, assegura en la seva crònica hagiogràfica de sant Lluís que a la seva copa només hi havia una quarta part de vi i la resta era aigua (Le Goff 1996, p. 632). I Geoffroy de Beaulieu, confessor del rei, corrobora aquestes afirmacions escrivint en la seva *Vita* de sant Lluís que: «No recordo haver vist cap persona, o gairebé cap, que hagi aigualit el vi amb tanta aigua com ell» (Le Goff 1996, p. 626). Els cronistes laics com Joinville no només no desmenteixen les observacions dels confessors, sinó que les confirmen amb precioses informacions sobre les converses privades que va mantenir el rei amb el seu fidel servidor tocant a aquesta qüestió. Segons explica el cronista, el rei una vegada es va sorprendre veient que el seu vassall no posava gens d'aigua en el vi. La justificació de Joinville es basa en les observacions dels metges sobre la seva complexió o 'qualitat', prou robusta com per poder suportar sense problemes el vi pur. Joinville, per tant, justifica el que a ulls del rei de França és pura llamineria amb una referència als metges i a la seva complexió, que li permetien de fer allò que no estava a l'abast de tothom.

Son vin trempoit par mesure selonc ce qu'il veoit que le vin le pooit souffrir. Il me demanda en Cypre pour quoy je ne metoie de l'yaue en mon vin, et je li diz que ce me fesoient les phisiciens, qui me disoient que j'avoie une grosse teste et une froide fourcelle et que je nen avoie pooir de enivrer. Et il me dist que il me decevoient, car se je ne l'apprenois a tremper en ma joenesce et je le vouloie temprer en ma viellesce, les goutes et les maladies de fourcelle me prenroient que ja mez n'avroie santé; et se je bevoie le vin tout pur en ma viellesce, je m'envyvreoie touz les soirs, et ce estoit trop laide chose de vaillant home de soy enyvrer (Monfrin 1995, p. 10).²²

²² Aigualia el vi amb mesura, segons veia que el vi ho comportava. Durant l'estada a Xipre em demanà per què no barrejava aigua amb el vi. «Per ordre dels metges, vaig respondre-li, perquè em diuen que tinc el cap gros i l'estómac fred i que no puc embriagar-me». Em digué que estava equivocat; que si no m'acostumava a aigualir el

Dit d'una altra manera, sant Lluís dóna una classe de moral gastronòmica al seu cronista que no té ben res a envejar a les que Eiximenis donava als lectors del seu *Tractat de Gola*. De fet no resulta pas massa difícil de trobar en aquest tractat un passatge que digui exactament el mateix tant en el contingut com en el to.²³

Una última qüestió abans de tancar aquest apartat. Eiximenis justifica la necessitat que tenen els catalans de batejar, amaranar o aigualir el vi a causa dels vins «spessos i fortégals, e per tal se han a portar al mig e a profit del cors ab poder d'aygua» (Gracia 1977, p. 133). Els vins francesos, en canvi, són definits per Eiximenis com «vins temprats e amorosos e no fortégals» (Gracia 1977, p. 53). És a dir, es tracta, si fem cas de les paraules del menoret gironí –i em sembla que li hem de fer cas perquè de vins hi entenia una mica– de vins de dues menes molt diferents. Per una banda, d'uns vins forts, espessos i contundents –els catalans–, i, per l'altra, d'uns vins més joves i lleugers –els francesos. Com a conseqüència d'aquesta notable diferència, Eiximenis explica que els francesos «cant passen en Espanya són tantost embriachs, car no ameren lo vy axí com aquells d'Espanya qui saben lo poder del vy, e ells usen-ne axí com han acostumat de fer en França, on lo vy no cuyl aygua» (Gracia 1977, p. 135).

Yves Renouard i R. Dion, els grans historiadors francesos, que tants bons estudis van dedicar a la història del vi a l'Edat Mitjana, van fer una distinció molt semblant entre els vins de Bordeus i la Borgonya i els vins de la conca mediterrània al llarg de l'Edat Mitjana. Segons Renouard (1968, pp. 226, 240 i 252) i R. Dion (1977, p. 30), en els països mediterranis la vinya creix tan espontàniament que a l'Edat Mitjana era capaç de produir uns vins sòlids, licorosos i espessos, en la línia del millor vi

vi quan era jove, en la vellesa, quan voldria fer-ho, vindrien la gota i les malalties d'estómac i mai més no recobriria la salut. Si arribat a vell bevia vi sense aigua, m'embriagaria cada vespre, i, deia el rei, «embriagar-se és una cosa lletja per a un home honorable» (cito segons la traducció catalana d'E. Bagué 1987, p. 12).

²³ Per exemple, el capítol 304 del *Terç*, on es critica aquells que cauen en el pecat de gola «sots spècia e semblança de necessitat [...] Mas diràs que lo metge ho conseylla. Dich-te que conseylli del metge és a provehir a la natura segons son millor estament en què ell la pot posar, e axí consellant sia segons sa art. E per tal, segons consell de metge, jamás no dejunarem, ne farem penitència, ne farem abstinència de carn, car més de bé fa al cors la carn que no fa lo peix; ne jamás no farem abstinència de vy, car dirà lo metge que més val al cors lo vy que la aygua» (Martí i Feliu 1932, pp. 182-183).

clàssic grecoromà. A la Gascunya i a la Borgonya, per contra, com que el clima no és ni bon tros tan favorable, la vinya només podia donar bon vi si es cuidava molt i, en aquest cas, el resultat només podia ser un vi lleuger i subtil. Com és sabut, el vi clàssic grecoromà era tan espès que calia aigualir-lo per diluir-lo i clarificar-lo. En aquesta línia devien anar els vins «espessos e fortégals» catalans de què parla Eiximenis i precisament per això el menoret gironí recomana contínuament que es temperin amb aigua. Els grans vins francesos, però, eren tota una altra cosa: més fràgils i més lleugers. Si la seva fragilitat impedia que es conservessin gaire bé, la seva alada lleugeresa –fruit d'un excepcional desenvolupament de la tècnica del cultiu del vi, que ja aleshores seguia pràctiques tan complexes com la de la *pourriture noble*– probablement devia impedir, per una banda, que ningú es preocupés que el vi durés gaire i, per l'altra, que algú es preocupés d'aigualir-lo o, com deien a l'Edat Mitjana, d'enaigar-lo –i que sant Lluís em perdoni per dir el que estic dient!

Vi i eutrapèlia

Si l'article s'acabés aquí, probablement més d'un dels seus lectors podria pensar que la concepció que Eiximenis tenia del vi al capdavant no era pas molt diferent de la que sant Jeroni exhibeix en el passatge del sermó vicentí que hem comentat al principi d'aquest article, donat que Eiximenis recomana de beure vins grossers en racions no gaire generoses o, en tot cas, generosament barrejades amb aigua. Però, en realitat, la concepció del vi que tenia Eiximenis era molt més matisada i rica. El que fins ara he explicat era la norma ideal, la que havien de seguir els frares, els clergues i les autoritats religioses, a més dels burgesos que, posseïts per un fervor ascètic, els volguessin imitar. Però Eiximenis sabia molt bé, ja que era un home de ciutat i formava part d'un orde que concixia molt bé la vida urbana, que no tothom vivia i bevia així, i que no tothom estava en condicions de viure amb aquests ideals. El franciscà gironí, expert com era en dret canònic i en summes de confessors, havia après en les *Decretals* de Gracià que «la vianda –i en comptes de la vianda podem posar-hi el vi– de si mateixa no nou a l'hom, jatsia que sia preciosa, mas l'apetit, e la circumstància e la manera» (TC 773). Efectivament, per Eiximenis, el pecat de la gola en relació amb el vi es trobava en el desig desordenat i en les circumstàncies que l'envoltaven, i no pas en el vi en si. Es podien menjar i beure aliments i vins grossers d'una manera

completament censurable i pecaminosa –en aquest sentit Eiximenis cita diverses vegades l'exemple d'Esau i el plat de lleties– i, a la inversa, es podien beure vins refinats i luxosos d'una manera no només ordenada i correcta, sinó fins i tot virtuosa. A partir d'aquesta premissa Eiximenis presenta tot un repertori de persones, casos i circumstàncies en què era moralment correcte de consumir aliments molt refinats i vins no menys subtils.

Hi ha un exemple d'Eiximenis que il·lustra magníficament tot el que acabo de dir. N'és protagonista un sant ermità de Palestina que va a Roma a visitar un *sant hom romà e fort famós* i s'escandalitza moltíssim en veure que el seu amfitrió menja i beu *covinentment*, vesteix *suficientment* i dorm en un jaç prou còmode. El sant baró romà endevina la seva indignació i per corregir-li el seu greu error moral demana a l'ermità què feia abans de dedicar-se a la vida contemplativa:

Respòs lo hermità que pastor qui anava derrere les ovcylls, menjant pa d'ordi ab aigua, e tart havia cuyna. E dix que anava vestit ab una capa de sarzil, e que de nits jahia en la montanya e tart en lit.

–E yo –dix lo romà– nuyll temps fuy veat d'aquexa vida, mas tostemps mengí gallines e capons, e vestí draps d'aur e de seda, e jaguí en lit ornat al mils que's poch dir. E tot allò he lexat, e tinch aquesta pobreta vida que veus. E tu tens aquella que tostemps t'as tenguda, e que de res no t'est millorat per l'àbit que portes; e has murmurat de mi així com si m'aguesses vist fer alcun gran escàndel. Gran peccat has fet, prega Deus que't perdó e t'illumín en guisa que puxes veure ta ignorància (Martí i Feliu 1932, pp. 237-38).

La conclusió de l'exemple és molt clara: cal tenir en compte les persones, els casos i les circumstàncies que les envolten abans de poder jutjar. Els reis i els prínceps, per exemple, podien beure vins tan excel·lents com els de Beaune o la més refinada malvasia de Càndia a causa de la seva condició de reis, que els obligava a assistir contínuament a convits i a grans festes i a tractar de la forma més esplèndida els seus convidats. Sant Lluís, un rei que, com hem pogut comprovar, era molt i molt auster pel que fa al consum de vi, també podia ser un amfitrió esplèndid quan les circumstàncies ho requerien. Mateu Paris, el famós cronista benedictí anglès, explica que el banquet que va oferir a París a Enric III, rei d'Anglaterra, va ser magnífic (Le Goff 1996, pp. 636-39). Els reis també podien beure aquests vins i, per descomptat, els aliments que els acompanyaven a causa del costum, ja que es creia que un canvi massa brusc d'alimentació podia provocar greus malalties.

Si els reis i els membres de les classes burgeses benestants podien permetre's en determinades circumstàncies aquests luxes, a mesura que descendim en l'escala social –i també en la familiar– les possibilitats no només econòmiques, sinó també morals, de beure bons vins es van esvaint, ja que, per exemple, Eiximenis recomanava explícitament als seus lectors que als criats d'una casa burgesa se'ls alimentés de la manera més senzilla possible: «Companya nodreix tostemp ab menjar gros. Da'ls prou pa e del vi covinentment e del companatge ab mesura, e no jamés assats, sinó en grans festes» (TC 776). I, mutatis mutandis, aquest consell respecte als criats es pot aplicar també als menestrals i als altres membres de les classes menys afavorides. Dins de l'àmbit familiar Eiximenis no concedeix, ni molt menys, les mateixes llibertats a les dones que als homes, ja que sostenia que la fragilitat pròpia de les dones no els permetia assimilar gaire bé el vi.

Pel que fa a les circumstàncies, Eiximenis no podia ignorar que, posem per cas, en un banquet no es podia rebutjar el vi que s'hi donava de cap de les maneres, i encara menys si provenia d'una comarca especialment prestigiosa pels seus bons vins. Tocant a aquesta qüestió, Eiximenis sabia molt bé –i ho va repetir diverses vegades en la seva vasta obra– que, com diu Aristòtil, «l'hom és naturalment animal social, ço és que és hom desijant companyia»,²⁴ i que precisament per això viu a les ciutats, buscant l'alegria i la companyia que li proporcionen els altres éssers humans, «e per tal recorren a les alegries mundanals e temporals d'esta vida, les quals no són pecat quan són en si honestes e l'hom n'usa llegudament e temprada, e guardant temps e lloc, e així de les altres circumstàncies» (DC 32). ¿I quina millor ocasió per buscar la companyia i l'alegria plaent dels altres que un bon banquet regat amb un bons vins? Per aquesta raó Eiximenis considerava perfectament lícit gaudir de l'alegria que proporcionen els banquets i, dins del banquets, també de l'alegria que flueix per les venes d'un bon vi. Per això recordava als seus lectors que «dien los ffranceses que menjant e bevent se fan les amistats» (Gracia 1977, p. 137).²⁵

²⁴ Capítol 32 del *Dotzè del Crestià* (Cito segons l'edició en marxa de la primera part del *Dotzè* que han d'editar, dins de les *Obres de Francesc Eiximenis* (OFE), la Universitat i la Diputació de Girona). D'ara endavant quan citi fragments d'aquesta primera part donaré, entre parèntesis, al final de la cita la sigla de l'obra (DC) i el número del capítol.

²⁵ Eiximenis cita diverses dites en què s'associa el vi amb l'alegria i la festa: «Los ytalichs n'i volen fort pocha [d'aigua] dient que la carn fa carn, e lo pa fa pança, mas

Per potenciar al màxim aquesta alegria i aquesta sociabilitat Eiximenis va presentar un repertori de consells d'urbanitat relacionats amb el vi, escrits en una llengua que, com deia Josep Pla de la prosa del Vasari, «sembla una torrada molla d'oli, vinagre i sal». Comentaré alguns d'aquests consells per intentar de penetrar en la intimitat d'un banquet medieval i de posar una banda sonora a les imatges silencioses d'un retaule gòtic en que hi hagi un àpat pintat. Eiximenis recomanava als amfitrions que mai no lloessin el vi que oferien a taula, «ans tostemp te ensenya colpable, car als altres pertany loar-ho e, si no o fan, romanen descorteses e tu, no loant-ho, romans-ne cortès e prudent» (Gracia 1977, p. 110). En aquest darrer cas, és a dir en el cas que el vi del banquet fos realment bo, es recomana a l'hoste de «loar solament una vegada o dues ço qui't serà posat davant dient així: –Si m'ajut Deus, que fort és bo aquest vy [...] E sia la manera del loar temprada per tal que no aparegua escarn» (Gracia 1977, p. 100). Això, és clar, en el cas que el vi fos bo de debò, perquè, si era dolent, el convidat s'havia de guardar bé prou de criticar-lo, «car diu que és gran lejea. E per tal aprovà un gran bevedor a qui havien dat mal vy a beure e, interrogat què li era vigares del vy, respòs fort cortesament dient son vijares, e dix així: –Per m'arma, si yo fos calabruixó, ja per aquest vy no m'estaguera de apedregar les vinyes!» (Gracia 1977, p. 131).

En el cas que es trenqués una ampolla o es vessés una mica de vi damunt de la taula, el menoret gironí també tenia preparat un repertori de frases adequades per salvar cortèsment la situació:

Si alcun trenca taça o ampolla, tantost, si és cosa vista per los altres, pots dir: ¡O! ¡Bon novell vos vinga! ¡En tot bon convit se deu trencar queucom; Si alcun vessa vy en taula, tantost lo'n leva e posa aygua e sal sobre la tacca que lo vi ha lexada, e escusa aquell qui l'ha vessat dient: –¡No s'i ha pogut alre fer! ¡A tot hom se fora esdevengut açò mateix, que lo colze li han toccat! O imposa la colpa a tu mateix, e faràs gran noblea, e obligaràs molt a tu mateix la persona que l'ha fet, lo defalliment (Gracia 1977, pp. 113-14).

Eiximenis també dona normes concretes sobre com s'ha de beure. Insisteix més d'una vegada que s'ha d'acostar la tassa a la boca i no pas la boca a la tassa, costum que el menoret gironí censura per la seva rusticitat. També critica el costum de beure el vi amb massa avidesa i

lo vy mena la dança [...]. Per tal lo proverbi català qui fo feyt del bon vy diu axí: Qui ben veu, bé alluca; e qui ha bon cap, be açuca, e qui ha bons peus bé atruca, mas, sobretot, lo bon vy mata la cuca» (Gracia 1977, p. 133).

massa de pressa, i recomana que es begui a poc a poc «per tal que lo vy entre dret per on deü entrar, e que no recuda de la neulella a enfora» (Gracia 1977, p. 111). Fins i tot arriba a aconsellar amb força exactitud com s'ha de servir el vi: «Si serveys de vy, no el gits d'alt, mas de baix, per tal que no faça escuma ne s'escalf. Si escuma hi ha, no y bufes per la vida» (Gracia 1977, p. 129).²⁶

Conclusió

Tot el que s'ha dit fins ara no implica pas que per Eiximenis la norma ideal deixés de ser la del consum auster del vi. Hi ha una frase sentenciosa, gairebé un aforisme, del menoret gironí molt significativa en aquest sentit: «Deia aquell gran poeta Sallustius que aitant com lo ciutadà o gran senyor era pus subtil e pus agut en ben regir, aitant devia ésser pus grosser en son menjar, e en son beure e en son vestir» (DC 50). Quin exemple més clar d'això que tot un rei com Pere II negant-se a beure, al bell mig de Vilafranca del Penedès, un vi blanc perquè era massa car. El que passa és que pocs dels seus lectors –i Eiximenis en va tenir molts!– eren capaços de seguir un regiment de vida tan sever i, en comptes de buscar «l'alegria sobirana que los contemplatius troben en pensar les coses celestials» (DC 32), es van dedicar a gaudir honestament de les «alegries mundanals e temporals d'esta vida» (DC 32), entre les quals en aquells moments –com ara mateix– calia incloure-hi el vi. I tinc la sospita que el mateix Eiximenis devia compartir aquesta opinió, almenys quan assistia a un banquet a la cort reial o a la casa d'un ric potentat de Barcelona o de València. Si no fos així no m'explicaria com és que va ser capaç d'escriure, com a esplèndid colofó d'un capítol destinat a glossar les excel·lències mèdiques i terapèutiques del vi, una detallada i sensual descripció de les característiques que ha de tenir tot bon vi:

Nota que aquell ribalt Luferus sí demanà a Bachus, déu dels vins segons les fantasies d'Ovidi in libro *Metamorfoseos*, qual era lo millor vy, ne quinyes condicions devia haver aquell vy qui era sanitat de ànima e de cors. E diu que Bachus respòs que lo vy aquell deu ésser ffi, fresch, fret, fort, flayrant o fragant, formigalegant o saltant, venós o raxant; e que no sia flach ne fat, filat, fumat, florit, ferreny, mudat, grogueny ne verdaç, ne melat, ne guixat, ne mesclat ne fusteny (Gracia 1977, p. 55).

²⁶ Eiximenis s'oblida d'explicar per què no s'ha de bufar l'escuma del vi. La regla salernitana recorda que el vi amb escuma, passat que s'escoli, és dolent («Vinum spumosum nisi defluat est vitiosum»; Sinno 1987, p.80). En alguns textos castellans del Segle d'Or es comenta que l'escuma del vi és nociva pels ronyons.

No faré ara un comentari minuciós d'aquest passatge –en parlaré en un altre lloc–, però com a mínim m'agradaria dedicar-hi un moment. Certament la descripció és preciosa, però per entendre-la bé hem de tenir en compte que probablement Eiximenis hi està reelaborant regles mèdiques sobre el vi com les que podem trobar en el *Regimen sanitatis salerni* i en els innumerables comentaris que se'n van fer al llarg de l'Edat Mitjana. En el capítol desè de la regla salernitana, dedicat a definir les propietats del bon vi, es llegeix que «Vina probantur odore, sapore, nitore, colore. / Si bona vis cupis, haec quinque F plaudentur in illis: / fortia, formosa, fragrantia, frigida, frigida, frigida» (Sinno 1987, p. 80). Com podem veure, Eiximenis coincideix amb Salern en indicar que el bon vi ha de ser fresc, fred, fort i flagrant. Si ens hi fixem una mica més, veurem que tots els adjectius salernitans –i gairebé tots els d'Eiximenis– comencen amb efa, cosa que denota l'ús d'una tècnica mnemotècnica tant en un cas com en l'altre. Salimbene da Parma, un altre franciscà bon amant del vi, cita en la seva *Crònica* uns versos en francès que estan molt a la vora de la Regla salernitana i del *Terç del Crestià*:

Nota etiam quod Gallici ridendo dicere consueverunt quod bonum vinum debet habere triplex “b” et VII “f” ad hoc, ut sit optimum et laude dignum. Dicunt enim hoc modo ludendo:

El [vin] bons e bels e blanche,
forte e fer [e] fin e franble,
fredo e fras e [for]mijant (Scalia 1993, p. 330)

Quatre de les set efes dels versos citats per Salimbene coincideixen amb el passatge eiximenià: fi, fred, fresc i formigalejant. Probablement, per tant, Salimbene també reproduïa unes regles mèdiques, en format mnemotècnic, que ja havien començat a fer carn en la llengua vulgar i en la cultura popular.

En la llista de tretze adjectius que defineixen, segons Eiximenis, les característiques dels mals vins probablement també hi ha rastres d'un antic format mnemotècnic, ja que set d'aquests adjectius tornen a començar per efa. A més, a la triada 143 del *Llibre de tres* hi retrobem tres d'aquests adjectius per definir les característiques d'un mal vi: «Tres maneres hi ha d'evol vin: florit, ferreny e fusteny» (Riquer 1997, p. 46).²⁷ Per tant, Eiximenis devia estar citant de memòria, com Salimbene, regles

²⁷ En la triada 142 retrobem tres dels adjectius començats amb efa per definir tres tipus de bon vi: «Tres maneres hi ha de vi: fresc e fi e fort» (Riquer 1997, p. 46).

mèdiques sobre el consum del vi, però és molt curiós que el menoret gironí amagués la seva font i atribuís la seva llista a Bacus, el déu del vi. Potser en aquest cas el que volia era —a banda de citar una font més prestigiosa que la Regla salemnitana— convertir unes normes mèdiques, que només es preocupaven per les bones condicions del vi i la bona salut dels seus consumidors, en unes normes gastronòmiques. Si Bernardino da Siena, segons explica Giacomo della Marcha,²⁸ era un bon cuiner, per què no podem suposar que Francesc Eiximenis era un bon amant del vi?

Bibliografia

- Badia 1999: Lola Badia, ed., Bernat Metge, *Lo Somni*, Barcelona.
- Bagué 1987: Joinville, *Vida de sant Lluís, rei de França*, Introducció, versió i notes d'Enric Bagué, Barcelona.
- Batliori 1947: Miquel Batliori, ed., Arnau de Vilanova, *Obres catalanes* [=vol. II: *Escrits mèdics*], Barcelona.
- Beltrán 1993: Vicente Beltrán, ed., Jorge Manrique, *Poesia*, Barcelona.
- Boccaccio 1964: Joan Boccaccio, *Decameron. Traducció catalana publicada segons l'únic manuscrit conegut (any 1429)*, Barcelona.
- Branca 1980: Vittore Branca, ed., Giovanni Boccaccio, *Decameron*, Torí.
- Delcorno 1989: Carlo Delcorno, ed., Bernardino da Siena, *Prediche volgari sul Campo di Siena 1427*, Milà.
- Dion 1977: Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, París.
- Gil 1996: Pedro Gil-Sotres, amb la col·laboració de J.A. Paniagua i L. García Ballester, «Estudi introductori del *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*» Barcelona, 15-416.
- Girona 1913: Daniel Girona Llagostera, «Itinerari del rey en Martí (1396-1402)», *IEC, Anuari MCMXI-XII. Any IV*, 81-184.
- Girona 1915: Daniel Girona Llagostera, «Itinerari del rey en Martí (1403-1410)», *IEC, Anuari MCMXIII-XIV. Any V*, 515-654.
- Gracia 1977: Jorge E.J. Gracia, ed., Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terç del Crestià"*, Barcelona, 1977.
- Lanza 1984: Antonio Lanza, ed., Francho Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, Florència.

²⁸ «Molte volte io lo vidi fare la cocina a coxinare a li frati» (citat per Delcorno 1989, p. 186).

- Landouzy i Pepin 1911: Louis Landouzy i Roger Pepin, eds, *Le Régime du Corps du maître Aldebrandin de Siene. Texte français du XIIIe siècle*, Paris, 1911 (Slatkine Reprints, 1978).
- Lecoy 1992: Albert Lecoy de la Marche, ed., *Le rire du prédicateur. Récits facétieux du Moyen Âge*, Turnholt, 1992.
- Le Goff 1996: Jacques Le Goff, *Saint Louis*, Paris, 1996.
- Martí i Feliu 1932: Pares Martí de Barcelona i Feliu de Tarragona, O.M. Cap., eds., Francesc Eiximenis, *Terç del Crestià. Volum III*, Barcelona.
- Melis 1990: Federigo Melis, *I mercanti italiani nell'Europa medievale e rinascimentale*, Florència.
- Monfrin 1995: Joinville, *Vie de saint Louis*, Edició de J. Monfrin. Paris.
- Naccarato 1981: Frank Naccarato, ed., Francesc Eiximenis, *Lo libre de les dones (I-II)*, Barcelona.
- Pérez 1991: Lorenzo Pérez Martínez, ed., Jaime III rey de Mallorca. *Leyes Palatinas*, Palma.
- Renedo 1995: Xavier Renedo, «Totes artificials laqueries (Dietètica i moral en un capítol del *Terç del Crestià* de Francesc Eiximenis)», dins *Actes. Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana (Volum 2. Comunicacions)*, Lleida, 921-31.
- Renouard 1968: Yves Renouard, *Études d'histoire médiévale (I)*, Paris, 1968.
- Rico 2000: Francisco Rico, Francisco J. Lobera, Guillermo Serés, Paloma Díaz-Mas, Carlos Mota e Íñigo Ruiz Arzálluz, eds., Fernando de Rojas (y "antiguo autor"), *La Celestina. Tragicomedia de Calisto y Melibea*, Barcelona, 2000.
- Riquer 1997: Martí de Riquer, ed., *Llibre de tres*, Barcelona.
- Roca 1929: Joseph M. Roca, *Johan I d'Aragó*, Barcelona.
- Roques 1974: Mario Roques, ed., Jehan Maillart, *Le roman du Comte d'Anjou*, Paris.
- Sanchis 1932: Josep Sanchis Sivera, ed., Sant Vicent Ferrer, *Sermons. Volum primer*, Barcelona.
- Scalia 1993: Giuseppe Scalia, ed., Salimbene de Adam, *Cronica. Tomus I*, Turnholt, (Corpus Christianorum. Continuatio Medievalis, CXXV).
- Schib 1988: Gret Schib, ed., sant Vicent Ferrer, *Sermons. Volum VI*, Barcelona.
- Sinno 1987: Andrea Sinno, ed., *Regimen sanitatis. Flos medicinae scholae Salernis*, Milà.

- Trenchs 1993: Josep Trenchs, «El vi a la Taula Reial: documents per al seu estudi a l'època del Rei Cerimoniós», dins *Vinyes i vins: mil anys d'història*, Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans. Febrer del 1990, Barcelona, 343-65.
- Wittlin 1986: Curt Wittlin et alii, eds., Francesc Eiximenis, *Dotzè llibre del Crestià. Segona part, volum primer*, Girona.