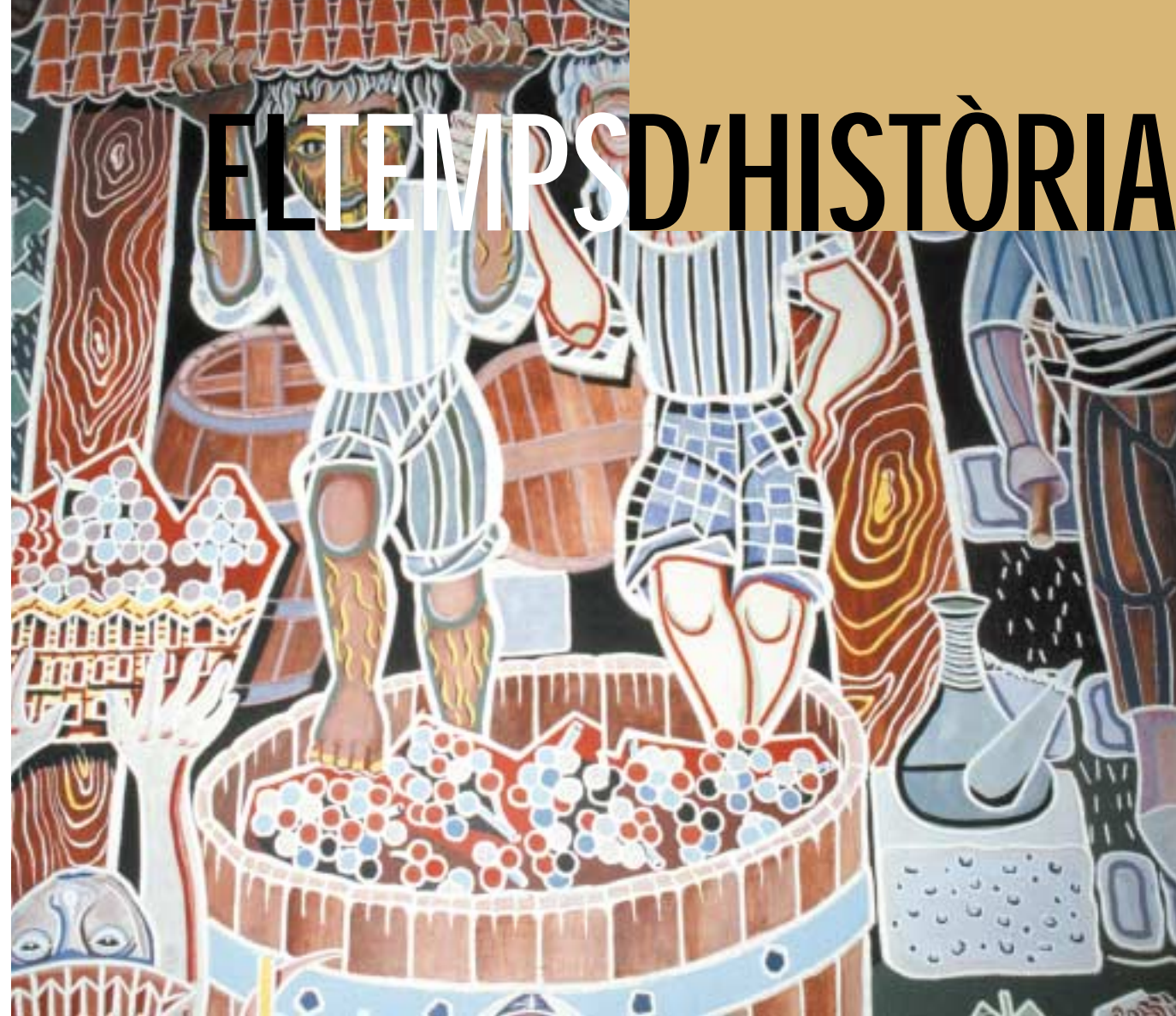


EL TEMPS D'HISTÒRIA



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

CAIXA CATALUNYA

HISTÒRIA DE LA CULTURA DEL VI

Al llarg dels segles i fins i tot dels mil·lennis, la vinya i el vi han estat motor de canvis econòmics i culturals als Països Catalans. A aquesta cultura del vi dediquem EL TEMPS d'Història del mes de maig.

- 45 EDITORIAL
- 46 OPINIÓ
Antoni Simon i Tarrés
- 47 COMBINATÒRIA
Jaume d'Agramunt
i la pesta del 1348
- 48 L'ENTREVISTA amb Antoni Riera
- 53 FER I DESFER
- 54 DOSSIER
Història del vi als Països Catalans
- 66 RODA EL MÓN
Passeig pel passat medieval
de Sicília
- 70 L'APARADOR
- 71 AGENDA
- 72 CERCLES D'ART
- 73 ESBÓS
Jovellanos, per Miquel Payeras

© EDICIONS DEL PAIS VALENCIÀ, SA

DIRECCIÓ
AGUSTÍ ALCOBERRO, ANTONI MARIMON

COORDINACIÓ
MIQUEL PAYERAS

Els fets eren ben sabuts per les cròniques de l'època. El 1715, les noves autoritats borbòniques que havien ocupat Barcelona van decidir construir-hi una ciutadella militar. La nova fortalesa tenia com a primeríssim objectiu controlar la població de la ciutat. Des de la prepotència del vencedor, les autoritats borbòniques van obligar més d'un miler de famílies del barri de la Ribera a enderrocar les pròpies llars, en un procés que es prolongà entre 1715 i 1718. La revolució del 1868 va enderrocar les muralles de la Ciutadella, i l'Ajuntament va planificar-hi un parc, que hostatjà l'Exposició Universal del 1888. Davant del parc, es construí el mercat del Born, un magnífic edifici de ferro projectat per Josep Fontserè el 1876.

Ara, com ja és sabut, les obres per a la construcció d'una biblioteca han posat al descobert, al subsòl del Born, algunes restes del barri enderrocat. L'excavació, dirigida pels arqueòlegs Pere Lluís Artigas i Antoni Fernández, ha recuperat un espai excepcionalment ben conservat, fins al punt que s'ha arribat a parlar d'una Pompeia del segle XVIII. La comparació no és exagerada: s'hi poden veure els murs del Rec Comtal, que canalitzava l'aigua utilitzada pels tallers d'aquesta àrea eminentment menestral; els carrers perfectament pavimentats; les eixides i plantes baixes de cases; magatzems i quadres; i els efectes de l'impacte de les bombes del setge del 1714. És evident que aquest espai, convenientment disposat com a museu, pot ser un magnífic testimoni de la vida quotidiana a inici del segle XVIII. Compta, a més, amb el valor afegit de mostrar, de manera concloent, la repressió exercida sobre la ciutat i el país després de la guerra de Successió.

La polèmica que en les darreres setmanes ha ocupat una part de la premsa local ens sembla en part artificial. A hores d'ara, ningú no hauria de dubtar que aquest jaciment, per la seua qualitat,

...I torna el Born

ha de ser preservat i obert al públic. I en aquest sentit, resulta superficial i demagògic contraposar pedres i llibres. És innegable que Barcelona necessita una biblioteca central, però si, com ens temem, l'espai del Born no dóna per a tot, caldrà pensar en altres edificis. Els nostres gestors polítics haurien de ser més ambiciosos i no conformar-se amb acords institucionals salomònics –com el que Joan Clos i Artur Mas van fer públic el passat diumenge, dia 5– que no responen ni a la necessitat d'una gran biblioteca ni a la preservació d'unes restes urbanes excepcionals.

En tot cas, tot el que s'ha dit i publicat sobre el tema ens mena a altres reflexions. D'una banda, la polèmica posa de manifest el valor creixent del patrimoni històric en èpoques de globalització. Anys enrere, les restes arqueològiques eren percebudes pel ciutadà corrent –i ja no diguem pels poders públics– com una nosa per a l'expansió de les ciutats. Avui, per sort, s'ha introduït ja en àmplies capes de la població una cultura de respecte per les restes del passat. Sens dubte, aquest canvi d'actitud té a veure també amb la seua revaloració econòmica i com a element de prestigi –mitjançant el turisme cultural, un fenomen que mou cada cop més diners.

A més, és evident que l'arqueologia treballa ara des d'uns paràmetres del tot nous. Tradicionalment, aquest era un terreny limitat als monuments i a les obres de valor artístic, i cronològicament acotat a les èpoques antigues. Avui, l'arqueologia –també medieval, moderna o industrial, per exemple– es preocupa per totes les manifestacions socials i materials. A Barcelona, el descobriment recent de la sinagoga de l'antic call jueu en resulta un exemple emblemàtic.

Finalment, la polèmica planteja també quins han de ser els límits de la preservació històrica. És evident que no es poden conservar totes les restes del passat. En tot cas, cal introduir-hi determinats criteris: com ara l'interès social o artístic, l'estat de conservació o el valor identitari per al barri i la ciutat. Però ningú no pot dubtar que exemples com el Vapor Aymerich, Amat i Jover de Terrassa, avui seu del Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya, són del tot encomiables. En sentit contrari, caldria preguntar-se si determinades polítiques municipals de terra cremada –com la que practica ara mateix l'Ajuntament de Barcelona al Poblenou– no resulten una actuació anacrònica i provinciana, més pròpia de les èpoques del *desarrollismo* –que porta a l'empobriment cultural i a la uniformitat.

En la conferència inaugural del congrés Calderón y la España del Barroco, celebrat a Madrid a la fi de l'any 2000, el professor Gonzalo Anes, president de la Real Academia de la Historia, va dedicar els darrers deu minuts de la seva intervenció –el discurs sobre l'Espanya del segle XVII s'havia quedat curt– a arremetre contra la historiografia catalana, i afirmà que un àmbit d'estudi local –que textualment va equiparar amb Villaverde de Abajo– no mereixia tanta profusió de llibres i articles. Pocs mesos després, el professor Carlos Martínez Shaw ha afirmat contundentment en una monografia dedicada a Felip V que el primer borbó va ser el millor rei que mai havien tingut els catalans.

Historiografia i política en temps difícils

Antoni Simon i Tarrés, *historiador*

Aquestes afirmacions, cal inserir-les en l'ofensiva nacionalista espanyola dels darrers anys protagonitzada per historiadors i intel·lectuals de distint signe. Això és prou evident, però cal remarcar-ne determinats perfils. El primer és que aquesta ofensiva ha arribat a traspassar els límits que la ponderació i l'honestat interpretativa imposen a qualsevol discurs històric –no parlo d'objectivitat, la qual no existeix en l'exercici de l'historiador–. El fet que facin aquestes asseveracions historiadors de reconeguda trajectòria acadèmica –no publicistes o tertulians que treballen més o menys a sou– és prou alarmant, perquè minimitzar fins a aquest extrem la significació històrica de Catalunya i alhora devaluar una tradició historiogràfica catalana, perfectament homologable a la de qualsevol cultura del món occidental, és quelcom que es troba a mig camí entre la provocació i l'agressió. Com també ho és afirmar que el monarca que no solament va anorrear les lleis i institucions pròpies de la formació històrica catalana, sinó que va perpetrar una sanguinària i llarga repressió contra els seus homes i dones –tal com demostren a bastament els treballs de Josep M. Torras i Ribé–, fos el millor rei que van tenir els catalans.

Hi ha un segon perfil d'aquesta ofensiva historiogràfica neoespanyolista que val la pena destacar. Com és sabut, el context polític que s'ha desenvolupat ha estat l'abassegador triomf electoral de la dreta espanyola a àmbit estatal, però entre els seus protagonistes es troben no pocs historiadors i intel·lectuals provinents de posicions anomenades d'esquerres o de progrés. És possible que davant la perspectiva d'un llarg cicle en què el poder estatal estigui en mans dels que es defineixen com a opcions de centredreta (cosa d'altra banda ben previsible davant el marasme polític, estratègic i ideològic en què s'ha mogut i es mouen les esquerres estatals), pot haver-hi historiadors i intel·lectuals que hagin efectuat una aproximació interessada als detentors presents i futurs del poder. Comissariats de grans exposicions internacionals, sinecures en consells d'administració, possibilitats de relació en determinats cercles socials, activitats en administracions públiques, etc. poden haver estimulat aquest "viratge". Però, segurament, aquesta és una explicació insuficient. El fet que alguns historiadors o intel·lectuals de la progressia vagin ara de bracet amb Fernando García de Cortázar i altres membres de la *intelligentsia* del partit governant cal relacionar-ho amb el sòcol comú d'una ideologia nacionalista espanyola que, en determinats sectors, té perfils excloents i manifestament anticatalanistes, i que ha servit de pont i enllaç entre aquests historiadors i intel·lectuals. Hom es pot preguntar si aquest pont tornarà a servir per a fer transvasaments inversos quan hi hagi una nova alternança en el poder polític estatal.

"En aquesta ofensiva historiogràfica neoespanyolista que val la pena destacar, el context polític és l'abassegador triomf electoral de la dreta espanyola, però entre els seus protagonistes es troben no pocs historiadors i intel·lectuals provinents de posicions anomenades d'esquerres o de progrés"



EL TEMPS

Al setembre del 1348, les autoritats municipals de Barcelona i les que representaven el poder del rei Pere van decidir de revocar en part la clàusula de temps que obligava vidus i vídues a esperar un any per tornar a casar-se.

La raó fonamental era l'alt nombre de persones que havien perdut el cònjuge a causa de l'epidèmia de pesta negra que assolà la ciutat.

Jaume d'Agramunt i la pesta del 1348

Xavier Duran, *escriptor i periodista científic*

Aquest i altres detalls s'expliquen en el llibre de Jordi Günzberg i Moll, *Vida quotidiana a la ciutat de Barcelona durant la pesta negra (1348)* (Rafael Dalmau Editor, 2002). A partir de cròniques municipals, testaments i altres materials –des de tractats mèdics i relats literaris a làpides funeràries–, l'autor ens acosta al trasbals que significà aquesta malaltia en la societat medieval barcelonina. La pesta trobà un terreny ben adobat, ja que la capital catalana, com la majoria de grans ciutats, tenia carrers freds i humits, tan estrets que dificultaven l'arribada de la llum solar i oferien poca ventilació. Això, juntament amb la manca d'higiene, els problemes de subministrament d'aliments de la primera part del segle i el gran tràfic mercantil al port van facilitar l'arribada i expansió de la malaltia.

Les interpretacions sobre les causes de la plaga eren molt diverses. D'acord amb els temps, la consideració d'un càstig diví, de la conjunció negativa dels astres o fins i tot d'una conxorxa jueva van ocupar un lloc important. Però Günzberg també destaca l'aparició de diversos tractats preventius i curatius, escrits en català i en llatí, amb un contingut més científic. Aquí hi aprofundirem una mica.

Un dels tractats és del 1490: *Regiment curatiu e preservatiu de la pestilència*, escrit per Lluís d'Alcanyís, probablement la primera obra mèdica impresa a València. Alcanyís, catedràtic de medicina, va tenir un paper cabdal per a la reforma dels estudis i la pràctica d'aquesta ciència a València. El 1506 va ser cremat viu per judaïtzant.

Una altra obra destacada, la va escriure el lleidatà Jaume d'Agramunt el 1348: *Regiment de preservació a epidèmia e pestilència e mortaldats*. Agramunt adreçà aquesta obra als paers de Lleida per denunciar els amuntegaments humans com a brou de cultiu ideal per a la malaltia; preconitzava la higiene, la netedat dels carrers i l'absència d'escombraries a les ciutats, i recomanava l'ús d'algunes medicines profilàctiques.

Tot i analitzar la contaminació de l'aigua i dels aliments com a factors propagadors de la pesta, Agramunt també creia en la influència dels astres en malalts i malalties, cosa usual en l'època fins i tot entre molts il·lustrats. Màgia, superstició i ciència no se separaren totalment fins més endavant.

No sabem si la carta amb els consells assenyalats i científicament consistents d'Agramunt va ajudar a salvar vides, però sí que tenim constància que el 1349, l'any següent de publicar-se, hi ha registrada a Lleida una sola mort de pesta –tot i que probablement se'n produïren més–. Curiosament, aquesta mort era Jaume d'Agramunt.

*“D'acord amb els temps,
un càstig diví,
la conjunció negativa
dels astres o fins i tot
una conxorxa jueva
podien ser algunes de
les causes de la plaga”*

“Per als nobles, la bulímia era una exigència social”

Antoni Riera,
historiador
de l'alimentació,
explica en aquesta
conversa els costums
alimentaris dels nostres
avantpassats.
Del noble al pagès,
tot passant pel monjo,
avui sabem quines eren
les seves preferències
gastronòmiques,
imposades per norma
en uns casos
i per circumstàncies de
la vida en uns altres.

Antoni Riera (Sant Llorenç des Cardassar, Mallorca, 1945) és catedràtic d'història medieval de la Universitat de Barcelona (UB) i investigador del Grup d'Estudis Alimentaris de la UB. Va participar en les trobades “Ciència i cuina”, que va organitzar el Museu de la Ciència de la Fundació La Caixa de Barcelona, per respondre a la qüestió “Qualsevol cuina passada fou pitjor?”. La conclusió és que la dels pagesos era molt avorrida, i la dels nobles i els monjos, no tant.

—Què menjaven a l'edat mitjana?

—Com en tota societat jerarquitzada, la distribució dels recursos alimentaris es feia d'una manera desigual. Els poderosos tenien un accés molt gran als aliments, mentre que les classes pobres, fins i tot els productors —ja que tots els aliments surten del treball dels agricultors i ramaders—, hi tenen un accés més limitat. I l'alimentació tenia un gran valor identitari: digues-me com menges i et diré a quin estament pertanyes. A més, l'alta edat mitjana és molt llarga: abraça des del segle IV fins al 1400. Això són mil anys i les maneres de menjar canvien. No mengen el mateix els senyors del segle V que els del segle XV.

—Què mengen els primers nobles?

—Un poderós era aquell que menjava molt tots els dies. La bulímia era una espècie d'exigència social. Ningú no podia concebre, en l'alta edat mitjana, un noble anorèxic. Un noble és noble perquè menja molt.

—Eren bulímics fins al punt de vomitar i tornar a menjar?

—No fins a aquests extrems, perquè el noble també té un desgast físic: fa tornejos i caça.

—Què menjaven?

—El noble ha de menjar aliments d'alt valor. L'aliment més valuat i prestigiat, aquell que, per al noble, és més una exigència psicològica que fisiològica, és la carn. Excepte els dies d'abstinència estricta, el noble menja carn a cada menjada.

—Carn de què?

—De dues menes. D'una banda, la caça. En aquesta època s'ha produït una reforestació d'Europa —l'àrea sembrada ha reculat— i això ha provocat una revalorització de la caça major. Aquesta és una activitat que els permet mantenir-se en forma i, al mateix temps, genera una situació jerarquitzada perquè, evidentment, es tracta de caça major, amb gossos, cavalls, etc. Fonamentalment, aprecien els senglars i els cérvols. D'altra banda, menja la carn que ve de la ramaderia. Com a la caça, el criteri de valor passa per la grandària —com més gran és una peça, més valor té— i pel sexe —prefereixen els animals mascles que les femelles. Per tant, una bona part de la dieta la devien integrar senglars i cérvols —però també conills, llebres i aviram— i el bou i el xai castrat, tot i que també mengen vedella i ovella.

—I com la cuinaven?

—No la preparaven d'una manera molt complicada. El saber gastronòmic era limitat. Essencialment, el que li agradava al noble era el rostí a l'ast. L'altra preparació que també els

agradava era l'estofat: la preparació de la carn amb un brou. I, per últim, el que menys els agradava, era el bollit. En bullir, el gust passa de la carn al brou, i això els desagradava. Tot això anava acompanyat d'una gran quantitat d'espècies entre una gamma molt reduïda. És a dir, tenien diners per a comprar espècies però l'oferta era molt restrictiva.

—Com és?

—L'imperi romà, gràcies a un sistema d'intercanvis creat per l'imperi, tenia accés, a través de Pèrsia, a tota la producció oriental, i tenien moltes espècies. A l'edat mitjana, però, s'interrompen les relacions directes entre el Mediterrani i l'Orient Llunyà i es redueix molt la diversitat d'espècies. Sobretot perquè els musulmans, a partir del segle VII, es comencen a estendre i tallen aquest intercanvi. La gamma d'espècies s'estreix tant que, per a un noble medieval, pràcticament, l'única espècie és el pebre. Tant és així que els documents acaben confonent els dos termes: en llatí, totes les espècies eren *pigmentum* i el pebre és *piper*. Durant l'alta edat mitjana trobem documents que diuen *pigmentum sive piper*, és a dir "espècie, o sia pebre".

—No feien anar gaires salses, doncs?

—N'hi havia algunes, però res a veure amb les que trobarem a la baixa edat mitjana, que ja són molt refinades. Suposem que, si més no, els greixos de la cuina a l'ast serien recuperats i, emulsionats d'alguna manera amb herbes aromàtiques, es reafegirien al menjar. Una mica com fem avui amb l'ast, també. Però de salses, no en podem parlar perquè no trobem llibres de cuina fins la baixa edat mitjana. En aquests llibres sí que trobem que més del 50% de les receptes són de salses.

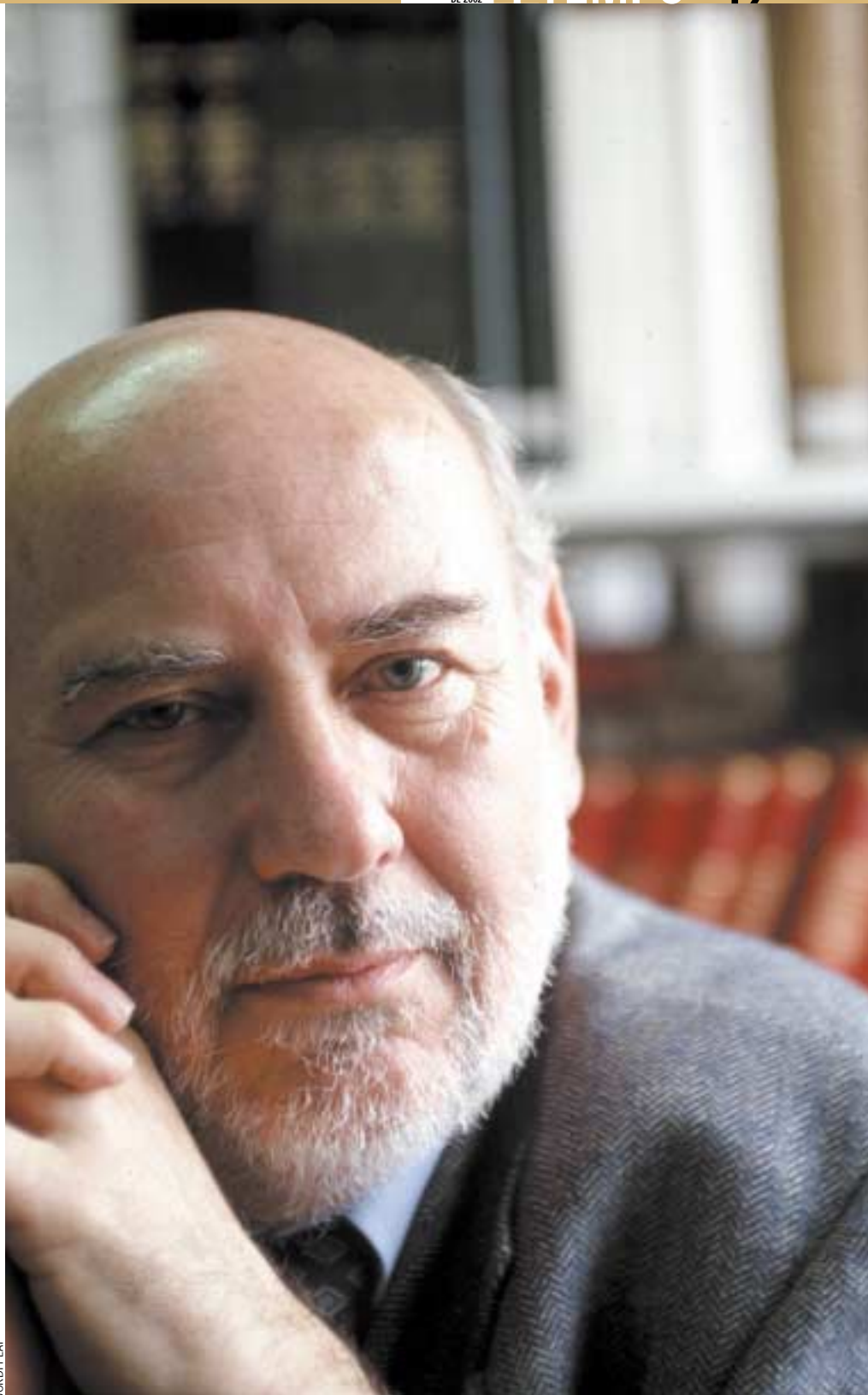
—Bevien vi, també?

—Sí, aquesta cuina fa molta set i no se la feien passar amb aigua sinó amb vi. Això suposava una ingesta de vi bastant considerable. El vi, al contrari que l'aigua, té hidrats de carboni i aporta calories també.

—En conseqüència, eren uns menjars pesats.

—És una cuina tan carregada de proteïnes, de greixos i de calories que tenia uns efectes somàtics que es reflecteixen en els documents de l'època. Hi ha un text d'Eginhard, *Vida de Carlemany*, que és interessant perquè és una biografia encarregada per

"L'aliment més valuat i prestigiat pels primers nobles és la carn. Excepte els dies d'abstinència estricta, el noble menja carn a cada menjada."



“A l’edat mitjana no era estrany que un monjo arribés als vuitanta o noranta anys. Molts, eh! Els nobles vivien fins als seixanta o seixanta-cinc anys, i la gent pobra moria molt abans. La longevitat dels monjos es devia a una dieta radicalment oposada a la dels senyors”

Carlemany i revisada pel mateix emperador: conta, per tant, allò que Carlemany vol que se sàpiga, que perduri, de la seva persona.

—I com el descriu?

—Eginhard diu que Carlemany tenia el “coll gruixut”, no tenia cintura i li sortia el ventre. Això, que avui seria considerat com a paradigma de lletjor, de manca d’autoexigència i mala relació amb el propi cos, segons Eginhard li conferia elegància, autoritat i el feia atractiu. És a dir, que un noble havia de ser una persona cilíndrica, sense cintura.

—Amb problemes de salut?

—Sabem que, quan els nobles es fan grans i no poden fer tant d’exercici, no són capaços de reduir la dieta i es comença a produir un desequilibri entre la ingesta de proteïnes i calories. Això acabava provocant feridura i altres mals: una hipertensió arterial altíssima, discràsies úriques –problemes d’àcid úric, etcètera– i feridura. El mateix Carlemany acaba amb feridura. Ja ho diu Eginhard, que, al final de la seva vida, “coixejava d’un peu”. Però també diu que els metges li diagnosticaven molt bé la malaltia i aconsellaven a Carlemany substituir la carn rostida i guisada per la carn bollida, però l’emperador “es guiava més per la seva pròpia voluntat que pel consell dels metges” i es va negar a canviar la dieta.

—Va morir jove?

—No. Bastant vell. Uns seixanta anys.

—Que era una edat alta per l’època.

—Sí. Els que més vivien eren els monjos, que, per la dieta vegetariana, i per la tranquil·litat –tot sigui dit–, arribaven als vuitanta i als noranta anys. Molts, eh! No és estrany que un monjo arribi a aquestes edats. Els nobles vivien fins als seixanta o seixanta-cinc anys i la gent pobra moria molt abans. La longevitat dels monjos es devia a una dieta radicalment oposada a la dels senyors.

—En què es basava?

—Els monjos contraposen a la dieta de l’excés dels nobles, la dieta de la mesura. I a la carn, el vegetal. És, doncs, una dieta feta de renúncia: re-



nuncien a la quantitat i renuncien a la qualitat.

—Què mengen?

—Durant més de mig any, faran una sola menjada cada dia: des de l’equinocci de tardor, a finals de setembre, fins a la Pasqua, el monjo feia una sola menjada, cap a les dues o les tres de la tarda. Aquest dinar es componia de tres plats que cadascú es muntava com volia i que consistia en un potatge de llegums –faves, cigrons, lleties...–, un bollit amb verdures de l’hort –la col era la constant i els altres productes canviaven segons l’època de l’any– i un tercer plat de fruita fresca o amanida de verdures crues, quan n’hi havia. Això s’acompanyava amb unes quantitats considerables de pa –quatre-cents grams– i de vi –mig litre, aproximadament. Aquesta dieta estava molt ben calculada per a un adult amb vida sedentària i sense vida sexual i garantia una certa tranquil·litat i una calma de les pulsions, sobretot sexuals.

—Qui l’havia dissenyat aquesta dieta?

—Els primers teòrics ja havien dit que la dieta dels monjos havia de ser pobra –perquè el monjo és una persona pobra–, que no comprometés la seva salut –evidentment, havia de ser suficient perquè no es posés malalt– i fàcil de preparar –que exigís poc temps per facilitar l’activitat intel·lec-



tual i la pregària. La dieta complia tot això. El problema és que els monjos –una gent especial perquè no tenen fills i viuen junts tancats dins d’un monestir, fent treball manual però no tant com un pagès– proposen aquest model com un model vàlid per tot el conjunt de la societat. Voldrien que els pagesos mengessin com ells i els pagesos voldrien menjar com els senyors.

—És lògic.

—Però als pagesos les rendes no els hi arriben i han d’acabar menjant com els monjos. No igual, perquè uns són pobres voluntaris –els monjos– i els altres ho són obligats.

—Quins productes tenien al seu abast, els pagesos?

—Per començar, els pagesos i els pastors són els únics que treballen de veritat i produeixen aliments. Són els que alimenten tothom.

—Partim que tota la població, si no són nobles o monjos, o treballen el camp o pasturen?

—Sí, perquè a l’alta edat mitjana les ciutats es redueixen a la mínima expressió i, fins i tot, molta gent de les ciutats treballa el camp.

—Hi ha diferències entre els pagesos?

—Alguns són petits propietaris i conreen la seva terra amb autonomia i un nombre creixent de pagesos conreen masos que no són seus sinó del

senyor. A canvi d’això, els senyors els demanen part de la collita. El que ens ha quedat en la documentació és això: els censos amb espècie que pagaven els pagesos. El que veiem és que el pagès menja allò que el senyor no li demana. El senyor els demana blat i, en conseqüència, el pagès menjarà poc blat.

—I poc de pa.

—Menjarà pa, però no de blat. El senyor també li demana ramaderia –gallines, ous, xais– i vi.

—Així doncs, què hi havia a la taula d’un pagès?

—Pa fet d’un cereal secundari que el senyor no volia, com sègol, ordi o civada. Pensa que, del sègol, se’n pot fer pa, però, de civada, és difícil fer-ne. Com que no tenien gaire accés al blat, moltes vegades els pagesos consumien el cereal de manera diferent al pa: posaven el cereal en un morter i, després de mòlt, a l’olla directament. Simplement com a espessidor...

—Com unes farinetes?

—Sí, farinetes o cuscussos.

—I de vi, en bevien?

—Sí. Però en bevien una quantitat molt més petita i d’una qualitat molt més baixa. La diferència principal amb el vi actual és que envellia malament, aquest vi pagès. Podia ser bo, però quan arribava la primavera, el vi es començava a tornar agre i perquè allargués li afegien aigua.

—Pa, farinetes, vi i...

—La dieta del pagès era molt avorrida. Tot l’any hi havia a casa seva una olla que bullia i hi ficaven naps, cigrons, lleties, cols, bledes, un ocell, un tros de pernil salat, un tros de xulla salada.

—Com un recapte?

—Però sempre hi havia el mateix. Era molt avorrit. Això implicava que, per no morir-se de fàstic, fessin unes transgressions alimentàries uns quants dies l’any: Nadal, Pasqua, el naixement d’un fill o els casaments, en què els pagesos donaven escapatori als seus instints bulímics i feien un petit excés. Aquells dies s’hi posava tanta carn com es podia. Desapareixien els llegums i la cansalada i apareixia la carn: carn fresca. Per Nadal, les galli-

“A la taula del pagès sempre hi havia el mateix.

Era molt avorrit.

Això implicava que,

per no morir-se

de fàstic, fessin

unes transgressions

alimentàries

uns quants dies l’any:

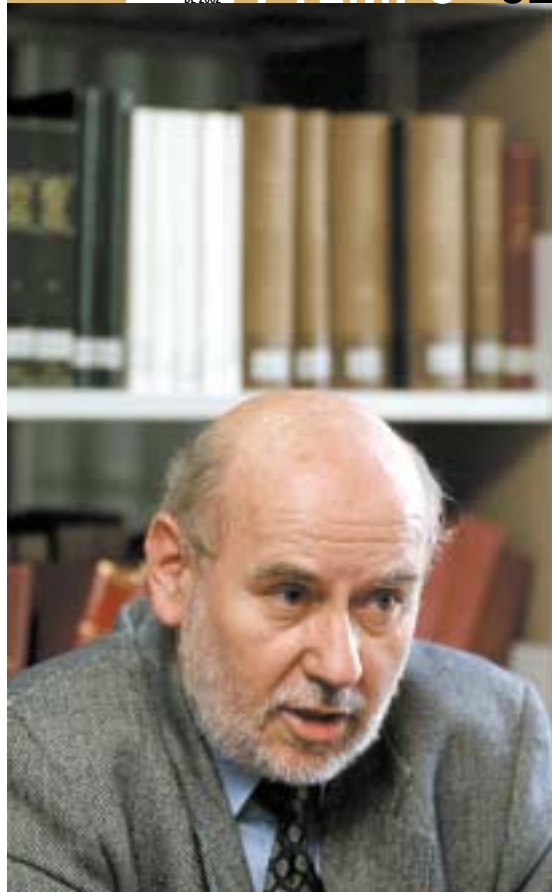
per Nadal, Pasqua,

el naixement d’un

fill... Aquells dies

s’hi posava tanta

carn com es podia”



JORDI PLAY

“Al llarg de la història els monjos trobaran sempre raons per a explicar per què inclouen productes que no correspondrien a les seves normes”

nes; per Pasqua, un xai; això era el màxim que podien fer.

—I ous?

—Els ous, els demanaven els senyors. De proteïnes, els pagesos n'obtenien del formatge. Sembla que el senyor, molt poques vegades, demanava formatge. Tots els pagesos tenien cinc o sis ovelles, o deu, depenent de l'extensió del mas, i en un moment determinat de l'any donaven llet. Amb aquesta llet preparaven formatge, que és una proteïna que s'aguanta bé i, a més, és més bo com més vell és. Al contrari que la resta de coses, el formatge millora amb el pas del temps.

—I d'ous, no res?

—Ara, per primavera, per Sant Josep i per la Setmana Santa, que és quan les gallines ponen més ous, era l'única època en què els pagesos en tenien. Com que no es conserven massa bé, van trobar la solució gastronòmica dels pastissos de primavera, com ara els flaons. Com a record tardà, queden les cremes de Sant Josep i les mones de Pasqua.

—L'alimentació evoluciona, però. Els monjos no milloren la seva dieta, amb el temps?

—Sí. La dieta dels monjos que hem descrit era al principi. Després, les famílies nobles, que tenen recursos i veuen que les coses els funcionen bé, tenen massa fills i, per no fragmentar la seva herència —i convertir un ric en deu mitjos pobres—, el noble col·loca els fills als monestirs. Aquest noble que ingressa al monestir no ho fa per voluntat pròpia i amb una edat adulta, sinó de ben jove i obligat. No entén per què ha de renunciar als plaers de què gaudia abans i pressiona des de dintre per elevar la dieta monàstica. A més, com que els monjos, pel seu prestigi, cada cop tenen més terra, les comunitats esdevindran més riques. Això portarà com a conseqüència un procés de canvi de la dieta monàstica, mirant cap a la cuina dels senyors. Aquí comença un procés, que continuarà fins avui, de progressiva relaxació de la dieta monàstica. Els monjos trobaran sempre raons per a explicar per què inclouen productes que no correspondrien a les seves normes. Diuen que es regeixen per la norma de sant Benet, però la llegeixen d'una forma que escandalitzaria sant Benet.

—Per exemple?

—No poden menjar carn de quadrúpedes, però sí de bípedes. Això obre una escletxa per on entrarà la carn a la seva dieta.

—Carn de caça?

—Més que de caça, les gallines, les oques, etcètera. La caça és més del món senyorial. Però arriba un moment en què aquesta relaxació alimentària i dels costums dels monjos acaba provocant problemes en el conjunt de la societat.

—Hi ha rebutj?

—La gent comença a dubtar que aquests monjos, com els cluniacencs, que viuen i mengen tan bé, siguin un paradigma de perfecció, com ells mateixos diuen. I a final del segle XI es produeix un moviment dintre del món monàstic, els protagonistes del qual es presenten com un nou monacat que vol trencar amb aquests monjos feudaltzats, rendistes, que mengen bé, treballen poc i reforcen molt la litúrgia. I el trencament el protagonitzen ordes molt coneguts avui dia, com per exemple el Cister i la Cartoixa, que revaloritzen l'eremitisme —els que cerquen la perfecció aïllats— i el treball manual.

—I la dieta torna a canviar?

—Sí, Bernat de Claravall, que no és fundador del Cister però sí el que li dóna la seva versió més equilibrada, diu textualment que sobre l'alimentació tot està escrit: el que cal és tornar a Benet de Núcia, que és el pare del monacat occidental i va escriure la seva regla cap al 550

—I què deia Benet de Núcia?

—El que diem adés: un plat de llegums, una menestra i, si n'hi ha, un tercer plat d'amanida o fruita. Al mateix temps, Bernat de Claravall insisteix a recordar que la cuina del monjo ha de ser sòbria i sense condiments i que el monjo ha de menjar una gamma estreta de vegetals i no abusar-ne de cap. I, fins i tot, dóna una sèrie de prescripcions sobre les conseqüències: les cols fan melangia i la ceba fa mal de cap, per exemple. Bernat de Claravall és molt intransigent, però cau en una contradicció. Afortunadament!

—Quina?

—Bernat de Claravall és borgonyó i, com a bon borgonyó, aprecia el vi i mai no el prohibeix. Diu, fins i tot, que el vi és la beguda més bona, tant per al monjo sa com per al monjo malalt. El que sí que fa és aconsellar que es begui amb mesura. I l'altre aliment que mai nega és el pa. Pa i vi, al capdavall, són els dos elements de l'eucaristia.

Àlex Milian



Tot sembla indicar que el coneixement del vi va ser introduït al nostre territori en el segle VIII aC pels fenicis establerts a la costa andalusa i nord-africana.

El vi en l'antiguitat: la introducció a la península Ibèrica

Tot i que el consum humà del fruit de la vinya silvestre segurament era habitual a la península Ibèrica des de molt abans, tot indica que el coneixement del vi hi va ser introduït en el segle VIII aC pels fenicis establerts a la costa andalusa i nord-africana. Durant més d'un segle la producció i comercialització d'aquesta beguda –testimoniada sobretot pels envasos ceràmics de transport, coneguts amb el nom d'àmfores– segurament era un monopoli fenici, però en la primera meitat del segle VI aC ja hi ha clares evidències d'una producció indígena a l'Alt de Benimaquia (Dénia) i indicis més vagues a la zona del curs inferior de l'Ebre.

Durant el període ibèric la producció de vi és ben testimoniada al País Valencià (per exemple al poblat de los Villares –l'antiga Kelin–, a Caudete de las Fuentes), mentre que a Catalunya les anàlisis de residus conservats en àmfores ibèriques indiquen que quasi sempre havien contingut cervesa. A tota l'àrea ibèrica, però, s'adquiria vi d'importació, sens dubte un producte de prestigi i preu elevat, destinat sobretot al consum de les elits. En són testimoni les àmfores en

què arribava, que indiquen un comerç molt actiu amb el món púnic, particularment amb Ebusus (Eivissa) i, en menor intensitat, amb les ciutats gregues, sobretot Massalia (Marsella). Amb la conquesta romana, a principi del segle II aC, s'imposen les importacions de vi italià.

El vi en època romana. La viticultura i el consum del vi assoleixen una funció i un valor nous en la societat de la Hispània romana. El vi era un dels productes bàsics de la dieta romana i acompanyava moltes celebracions de la vida pública i privada, però, tal com succeeix avui dia, la seva consideració econòmica i social era molt diferent segons les situacions. Beure un vi de qualitat, envellit durant anys, procedent d'una regió llunyanca o elaborat a partir d'una collita pròpia, indicava la riquesa i l'estatus social del comprador. El seu consum, exhibit per l'aristocràcia com a símbol de poder, es difonia com a resultat de les modes que imposaven alguns personatges excèntrics (àrbitres de l'elegància i els bons costums) o l'emperador; aquesta exhibició es realitzava en públic i en ocasions especials, com els banquets.



RAFA GIL

Al costat d'aquest món de productes de luxe, se situaven els vins comuns, que les classes modestes consumien o compraven, juntament amb alguns plats cuinats, a les tavernes de Roma. A més de beguda, el vi també servia com a medicina i era un ingredient culinari i de pastisseria fonamental; d'Hispania, per exemple, provenien la *sapa* i el *defrutum*, vins cuits utilitzats com a dolç o per conservar fruites i olives. El vi, finalment, era un indicador de cultura: beure vi, en lloc de cervesa, distingia el romà del bàrbar, i en ocasions també l'habitant de la ciutat enfront del camperol.

Aquesta diversitat de situacions afavoria la creació de vins de qualitats i preus diversos. La demanda feia de la viticultura una activitat molt rendible, però també obligava a realitzar grans inversions per organitzar racionalment els processos de treball, la mà d'obra (especialitzada en certes tasques i treballant en equip) i les infraestructures. Els llibres d'agricultura romans, dirigits als grans propietaris, aconsellaven com explotar una propietat rural i sobre els procediments per elaborar diverses qualitats de vi.

Els escriptors llatins recomanaven disposar de les instal·lacions i la capacitat d'emmagatzematge suficients per produir la major quantitat de vi possible i vendre'l esperant els moments de major demanda. Els cellers incloïen premses (les més comunes eren les de biga amb cabrestant o cargol) i dipòsits de fermentació. Una vegada fermentat el vi, s'envellia en magatzems on hi havia agrupades tenalles de gran capacitat –els anomenats *dolia*–.

Vi, viticultura i propietaris romans als Països Catalans. Amb l'inici de la conquesta romana d'Hispania (218 aC) s'obre un període d'importants canvis econòmics i socials al litoral de la península Ibèrica. Un d'aquests canvis es donà a l'agricultura tradicional, que es basava sobretot en el cultiu de cereals i en el treball de petites unitats: la família camperola. Durant el segle I aC algunes comarques de Catalunya i el País Valencià començaren a produir vi per abastir la demanda creixent d'una població urbana més nombrosa i que adoptava de mica en mica formes de vida romanes. El moment de desenvolupament princi-

A més de beguda, el vi també servia com a medicina i era un ingredient culinari i de pastisseria fonamental.

El vi era aleshores un indicador de cultura: beure vi, en lloc de cervesa, distingia el romà del bàrbar, i en ocasions l'habitant de la ciutat enfront del camperol



Relleu de la basílica de Santa Maria del Mar, de Barcelona, que representa dos bastaixos de barra transportant una bóta. A la dreta, una àmfora romana, jaciment submarí.

Entre la fi del segle I i el començament del II dC escriptors llatins relacionats o pertanyents a la classe dirigent romana, com Plini el Vell, Marcial i Silius Itàlic, comparaven els vins de Tàrraco (Tarragona), Lauro (al Vallès) i les Illes Balears amb els millors vins italians

pal de la viticultura a la península Ibèrica correspon al final del segle I aC i primeres dècades del segle I dC, coincidint amb dues situacions. D'una banda, la pacificació i reorganització general de l'imperi romà endegada per August, que facilità els intercanvis i elevà el nivell general de vida (cal recordar que el consum de vi s'incrementa sempre en situacions de benestar, especialment a les ciutats); i, de l'altra, el desenvolupament econòmic i social de les terres d'Hispania, que exporten els seus productes agrícoles, minerals i artesans a gran escala. En aquest moment, el litoral del País Valencià i Catalunya va ser ocupat per centenars d'explotacions agrícoles dotades de residències luxoses i instal·lacions productives molt complexes. Aquestes explotacions produïen tota mena de productes per als mercats urbans d'arreu de la Mediterrània i, en especial, vi.

La qualitat del vi d'Hispania era molt diversa. Entre la fi del segle I i el començament del II dC escriptors llatins relacionats o pertanyents a la classe dirigent romana, com Plini el Vell, Marcial i Silius Itàlic, comparaven els vins de Tàrraco (Tarragona), Lauro (al Vallès) i les Illes Balears amb els millors vins italians. Contràriament, el mateix Marcial qualificava el vi de la Laietania (regió que ocupava bona part del litoral de Barcelona) de vinassa (*faex leetana*). El vi de Sagunt també apareix com una beguda de poc preu.

A partir de mitjan segle I aC i durant bona part del segle I dC, els vins de la Hispania romana s'exportaven a la península Itàlica, en especial a la capital, Roma, però també a petites ciutats de províncies, on residia una classe benestant que apreciava i podia adquirir els productes importats, com Pompeia. També es van exportar en quantitats apreciables a tot Europa continental (Gàl·lia, Britània, Germània) i al nord d'Àfrica.

L'exportació de vi minvà en el decurs del segle I dC. Alguns estudiosos han destacat la influència de suposades mesures proteccionistes del vi d'Itàlia promogudes per alguns emperadors. Però el factor principal és la creixent competència de províncies geogràficament més properes als mercats principals. Aquest fet s'aprecia al gran mercat de la capital, on el vi produït al sud de la Gàl·lia, juntament amb els vins itàlics i orientals, desplacen els productes hispans des de la fi del segle I dC. Aquest fet no va significar, però, el final de la producció, sinó un reajustament per cobrir una demanda local i regional que es perllongà fins al final del món romà. Possiblement, com mostren els escriptors ja esmentats, el vi d'Hispania encara era conegut, i certes qualitats de preu elevat eren consumides per la classe dirigent.

Víctor Revilla
Joan Sanmartí
Universitat de Barcelona

La vinya i el vi en la tradició antiga i medieval

En la vinya i el vi els antics establien la relació entre aliment, coneixement i creença.



Cam fa burla de son pare, Noè. Després del diluvi, Noè es va posar a llaurar la terra i va plantar una vinya. Un dia, bevent del seu vi, es va embriagar. Sem i Jafet es van compadir de son pare, però el fill Cam es va riure d'ell, i més tard Noè va maleir Canaan.

De *colo* (infinitiu *colere*, “cultivar”) deriva el llatí cultura i els mots “cultiu”, “cultura” i “culte”, en el sentit d’activitat agrícola, corpus de coneixements i veneració al sagrat, aspectes de l’activitat humana que s’apleguen en el vi i la vinya, testimoni, pel biaix de la filologia, de la relació que els antics establien entre aliment, coneixement i creença. Ho il·lustrem en les ratlles que segueixen.

La Mediterrània medieval. Els pobles cristians de la Mediterrània medieval van heretar de la tradició hebrea, grega, romana i cristiana, una civilització agrària basada en la trilogia del blat,

la vinya i l’olivera. Cadascun d’aquests conreus té la seva història particular, però en conjunt van ser la base de l’alimentació durant l’antiguitat i l’edat mitjana. Entre les poblacions antigues de la Mediterrània el conreu de la vinya oriental està ben documentat.

El Gènesi fa de Noè, pare dels nous pobladors de la terra després del diluvi, el primer viticultor. Precisament, de la iconografia relativa a aquest patriarca destaca l’escena de l’embriaguesa i la conducta dels seus fills, fet que és ensem una lliçó moral i una metàfora per explicar la sort diversa dels pobles descendents dels uns i dels altres. Segons el Gènesi els fills de Noè eixits de l’arca van ser Sem, Cam i Jafet; Cam era el pare de Canaan. Aquests tres eren els fills de Noè i d’ells es va poblar tota la terra. Noè, agricultor, va començar a llaurar la terra i a plantar vinya. Va beure del seu vi, i es va emborratxar, i es va despullar al mig de la seva tenda. Cam, el pare de Canaan, va veure la nuesa del seu pare i va anar a dir-ho als seus germans, que estaven defora; llavors Sem i Jafet, prenent una manta i girant el rostre, li la van posar damunt les espatlles i van cobrir la nuesa del pare sense veure-la. Després, quan Noè es va despertar de l’embriaguesa i va saber el que havia fet el més petit dels seus fills va maleir la seva descendència (Gènesi, 9, 18-27).

Molts passatges de la Bíblia mostren que a Palestina el conreu de la vinya estava molt estès en època preromana i, de fet, altres fonts indiquen que des del neolític i l’edat dels metalls la viticultura es va practicar a tot el Pròxim Orient i en les terres continentals i insulars europees de la Mediterrània oriental. Ho proven fonts literàries com l’*Odissea*, atribuïda a Homer (s. VIII aC). Segons aquest poema, Ulisses es va fet escàpol de les urpes del ferotge Polifem, el ciclop que el volia devorar, emborratxant-lo i cegant-lo. Més que Homer, però, el millor poeta del vi de la literatura grega arcaica va ser Alceo (vers 600 aC). Amb ell, el vi deixa de ser un simple producte alimentari i la viticultura, agronomia, per esdevenir tema literari. I això al mateix temps que el vi guanya significació religiosa. En efecte, els grecs van retre



Dalt, les noces de Canà. Després d'haver escollit als seus primers cinc deixebles, Jesús va anar a una festa de noces. Quan va faltar el vi, Jesús, a causa del prec de sa mare, va transformar l'aigua en vi. Al mig, elevació del calze: fent el que va fer Jesús a l'Últim Sopar, el sacerdot converteix el vi en sang de Jesús. I, a sota, premsa del segle XV, citada en l'inventari de Jaume Codorniu.

culte a Dionís, déu de la natura, protector de l'agricultura, en especial de la vinya i del vi, i de la procreació. En el seu honor celebraven quatre festes anuals, les petites i les grans dionísies, relacionades amb el cicle vitícola, que culminaven amb representacions teatrals, banquetes rituals, consum de vi, orgies i embriaguesa.

El conreu de la vinya va arribar als països de la Mediterrània occidental amb les colonitzacions de grecs i fenicis. D'ells, els romans van aprendre els secrets de la viticultura, que van estendre arreu del seu imperi, i la devoció religiosa al déu del vi, Dionís, que en el panteó romà es convertí en Bacus. Les seves festes, dites bacanals, un culte orgiàstic introduït a Roma a imitació de les festes dionísies (s. III aC), se celebraven amb processons tumultuoses, orgies i embriaguesa. El temor al desordre, inherent a aquestes celebracions, i el seu caràcter místic va inclinar les autoritats a prohibir-les o restringir-les ja el 186 aC. Això no obstant, les bacanals es celebraren fins la fi del segle II.

Finalment, en els inicis de la nostra era el Nou Testament també dona testimoni del valor que els jueus de Palestina donaven a la cultura del vi. Només cal recordar que, segons l'Evangeli de Joan, Jesús obrà el primer miracle de la seva vida convertint l'aigua en vi en unes noces celebrades a la ciutat de Canà, a Galilea (Joan 2, 1-11), associació, aquesta de l'aigua i el vi, que recorda una pràctica antiga dels pobles mediterranis. Ens referim al costum d'afegir aigua al vi per a rebaixar-ne la graduació i atenuar-ne els efectes, una pràctica que va continuar en època medieval. És clar que el moment culminant de sacralització del vi es va produir durant el sopar de Dijous Sant, quan Crist va compartir el pa i el vi amb els seus deixebles dient-los que era el seu cos i la seva sang (Marc 14, 22-25; Mateu 2, 26-29 i Lluc 22, 19-20). A partir d'aquest acte d'institucionalització de l'eucaristia el vi va adquirir una significació religiosa que, amb la cristianització, esdevindria universal.

L'època medieval. Des de llavors, i sobretot durant l'antiguitat tardana i l'edat mitjana, els cristians, que recollien

l'herència hebrea, grega i romana, van estendre per Europa la cultura i el culte del vi (sang de Crist en l'eucaristia), i el conreu de la vinya fins als límits del possible. Les raons de la seua actuació han estat exposades, però és possible que hi hagi, a més, una causa mai prou explicada: la constatació que el vi era saludable, més que l'aigua en determinades circumstàncies. En efecte, a causa del seu contingut alcohòlic el vi difícilment pot portar gèrmens infecciosos, causants de malalties i epidèmies, el que no es pot pas dir de l'aigua, si no rep el tractament adequat. És possible, doncs, que els anys de verema magra hi hagués sobremortalitat a causa d'un major consum d'aigua en males condicions.

Els Països Catalans no són excepció en aquesta història. Per la seva pertinença al món mediterrani i a la cultura greco-romana i judeocristiana han estat països vitícoles des de l'antiguitat. El conreu de la vinya hi està documentat en època romana, i no es va interrompre ni durant els segles de dominació musulmana, tot i que l'Alcorà prohibeix el vi als musulmans. El cas és que geògrafs i viatgers àrabs i berbers descriuen un paisatge agrícola amb abundància de vinyes, quan no elogiaven directament el seu fruit i fins i tot el suc que destil·la. Així, en l'obra anònima *Dikr bilad al-Andalus wa fadli-ha wa sifati-ha*, que s'inspira en autors dels segles IX-XII, llegim que a la zona de Tarragona en època islàmica s'hi produïa "ràim en gran quantitat i que el suc de la seva fruita no necessitava ser endolcit amb mel ni calia coure'l per a conservar-lo". També, amb referència a les terres de la Franja de Ponent, al-Razí, autor del segle X, parla de llocs "molt ben plantats d'arbres i vinyes". I el mateix es podria dir del País Valencià, segons referències d'Al-Idrisi i al-Himyari.

Quan, en el decurs del segle XII, les forces cristianes de Ramon Berenguer IV van ocupar les terres de la Catalunya Nova, es van apoderar de camps, horts i vinyes que estaven en ple conreu i que el comte va repartir entre els seus homes, i no és difícil d'imaginar que el mateix fenomen es va produir en el segle XIII, en època de Jaume I, a les noves terres de conquesta i colonització de Mallorca i

València. És clar que si en època musulmana ja s'hi conreava la vinya, en època cristiana el conreu s'hi expansionaria molt més, i això perquè els feudals catalans eren hereus directes d'aquella civilització agrària grecoromana i judeocristiana que hem exposat.

De fet, no caldria anar tan enrere com l'antiguitat per a justificar la riquesa vitícola dels Països Catalans medievals, perquè la societat feudal catalana era gran cultivadora i consumidora de vi des que en el segle IX havia iniciat el creixement agrari, que donaria origen a la civilització medieval. Ho havia fet precisament impulsant el conreu de la vinya i del cereal, i servint-se per això d'un contracte agrari anomenat de complantació. La metodologia d'aquest contracte consistia en l'associació entre els posseïdors de terres ermes i els viticultors per a plantar vinyes. Els propietaris hi posaven la terra i els viticultors el treball, amb el benentès que al cap de set anys, quan les vinyes ja donaven fruit, se'n repartien a mitges la propietat. Aquesta forma prou justa de remunerar el treball es va mantenir en vigor a la Catalunya Vella fins entrat el segle XI, quan la gran transformació anomenada canvi feudal va fer anar avall moltes coses de la societat tradicional, entre les quals l'alt grau de llibertats i propietats assolit per la pagesia prefeudal. Durant el segle XII, quan es produïa la conquesta de la Catalunya Nova, obra d'una societat ja feudalitzada, la complantació cedia terreny a altres fórmules: establiments, arrendaments i mitgeries. Després, en ple segle XIII, aquesta cultura notarial passaria a ser patrimoni comú de tots els Països Catalans.

L'establiment, hereu de l'antiga precarrietat de l'època prefeudal, era un contracte en virtut del qual el senyor establiment cedia la terra o vinya amb caràcter perpetu o a llarg termini a canvi d'un pagament d'entrada i una renda o cens anual. L'establert obtenia amb la cessió uns drets de domini útil que al seu torn podia alienar, a canvi, això sí, de respectar els drets de domini directe o eminent del senyor, en particular els cens i la fatiga de trenta dies: facultat que el senyor es reservava el dret d'adquirir el domini útil en cas que l'establert el

posés a la venda. L'arrendament era un contracte temporal pel qual el senyor cedia la terra o vinya a canvi d'un cens o renda anual, sense cap altre lligam, de manera que l'arrendatari no adquiria més drets que l'usdefruit temporal sobre la terra o vinya arrendada, la qual no podia alienar (donar, empenyorar, vendre, deixar en herència). La mitgeria o parceria consistia en la cessió temporal de l'ús d'una terra o vinya a canvi d'una part proporcional de la collita, proporció que variava en funció de les inversions que el senyor atorgant feia cada any en les despeses del conreu. La norma era que si contribuïa a sufragar la meitat de les despeses, podia obtenir la meitat de la collita. Tots aquests contractes podien prendre de la vella complantació l'obligació de plantar la vinya, però ara el viticultor ja no veia compensat el seu esforç amb l'obtenció de la meitat de la vinya en propietat.

Sigui com sigui, la societat catalana es va servir d'aquests contractes per estendre la vinya arreu dels Països Catalans i, quan calgué, els notaris van barrejar elements d'uns i altres contractes per confeccionar acords a mida: adaptats a cada situació. Calia fer-ho perquè la societat avançava a passos de gegant, i es transformava. Homes de ciutat, abocats al món dels negocis, no menyspreaven invertir en l'adquisició de terres o vinyes que explotaven mitjançant esclaus o jornaleros o les sotesestablen o sotesarrendaven. És clar que aquesta intensificació i extensió del conreu de la vinya ja no s'explica només per tradició cultural i propaganda religiosa. Cal afegir que en aquella societat diversificada, en què avançava la divisió social del treball, es precisava de productes agropecuaris duradors. En aquest sentit, el vi ofería l'avantatge de ser un producte que es podia emmagatzemar força temps, transportar a llargues distàncies i vendre segons les conjuntures de mercat. Es tractava d'un producte mercantil amb el qual es podia especular i que podia donar guanys als propietaris de la terra vitícola, als intermediaris en les explotacions, als viticultors, als vinaters o mercaders de vi, als taverners i a les hisendes senyorials i municipals que no van trigar a descobrir les possibilitats fiscals que el mercat del



vi els ofería. El vi arribava al mercat de la vila i de la ciutat procedent de la verema de les vinyes del propi terme municipal o de la pròpia àrea de mercat, i no pas poques vegades venia de més lluny: a Catalunya, per exemple, arribava vi d'Occitània (Marsella, Tarascó, Agde, Narbona) i vi grec o malvasia, molt apreciat i molt car, que probablement procedia de Nàpols. I el vi del Principat s'exportava al seu torn al Magrib, particularment a Tunis i Bugia, potser per al consum de les colònies de catalans que hi havia, i a Mallorca.

En resum, el conreu de la vinya i la cultura del vi té arrels antigues a les nostres terres, tan antigues que, quan, a finals de l'edat mitjana, clergues com Vicent Ferrer predicaven a les masses, evocaven sense pretendre-ho aquesta antiguitat en citar una i mil vegades la Bíblia i recordar la paràbola dels vinyataires ingrats (Mateu 21, 33-45; Marc 12, 1-12, i Lluc 20, 9-19) i l'al·legoria de la vinya: "Jo sóc el cep vertader i el meu pare és el vinyataire. Tot sarment que en mi no porti fruit, el tallarà; i tot el que doni fruit, el podarà, perquè doni més fruit" (Joan 15, 1-2). Es continuava així sacralitzant el vi, perpetuant la triple significació del mot cultura: conreu, coneixement i culte.

Josep Maria Salrach
Universitat Pompeu Fabra

Segons les memòries del duc de Saint-Simon, el darrer glop abans de morir que va fer el rei Lluís XIV de França va ser de fondillol, vi d'Alacant famós arreu del món aleshores. Malauradament per als Països Catalans, abans d'això, el rei francès ja s'havia repartit amb Felip IV els territoris catalans pel Tractat del Pirineus el 1659 i, posteriorment, havia col·locat a

natxes d'Empordà i els vins de Banyuls, Maurí i Ribesaltes que encara avui representen el 90% dels que es consumeixen a l'estat francès.

De tota manera, durant el segle XIX, la producció de vi era gairebé destinada a l'abastiment local. No hem d'oblidar que el vi forma part de la cultura mediterrània des de fa uns quatre mil anys i que fins als anys seixanta del segle XX era considerat un aliment més, que proporcionava fins al 10% de les calories que ingeria l'ésser humà adult, més l'home que la dona.

La vinya, motor de canvis

La importància de la vinya i el vi en l'edat contemporània, auge i fil·loxera als Països Catalans.

la corona espanyola el seu nét Felip V, que va signar els decrets de Nova Planta (al País Valencià el 1707, a Catalunya i les Illes Balears el 1715) amb els quals es van imposar les lleis de Castella a tots els territoris de parla catalana (excepte Menorca, que havia estat cedida a Anglaterra abans, l'any 1713, pel Tractat d'Utrecht). Si bé la unitat territorial es va trencar, la vitivinicultura dels Països Catalans ha seguit un camí comú al llarg dels segles següents.

Al segle XVII, el descobriment –del valencià Arnau de Vilanova– del procés de destil·lació en alambins a la Universitat de Montpeller inicià a gran escala l'elaboració d'aiguardent a Reus i Tarragona, que s'estengué després a València i Mallorca (Felanitx) fins al punt que a la fi del segle XVIII la producció d'aquests tres indrets representava més del 90% de la producció de l'estat espanyol i una de les fonts de divises més grans. Paral·lelament, al nord de Catalunya, l'addició durant la fermentació del most d'aquest alcohol destil·lat permeté conservar part del sucre del raïm i donà pas a l'aparició dels vins més famosos de l'indret, els vins dolços naturals: les gar-

Vinyes verdes vora el mar. Aquest autoabastiment canvià, però, a la segona meitat del segle XIX, amb l'aparició de tres malalties de la vinya importades d'Amèrica: el míldiu, l'oïdi o cendrosa i la fil·loxera. Tot i que és aquesta darrera la més greu, va ser la crisi de l'oïdi la que va fer importar ceps americans resistent a aquesta malaltia creada per fongs. Aquests ceps portaven amagada la plaga més global i devastadora de la història de la vinya, la fil·loxera, en forma de petit insecte que vivia exclusivament de la nutrició de plantes del gènere *Vitis*. Els ceps americans, per proximitat continuada, havien desenvolupat mecanismes que els feia resistent a l'atac, tot i que en podien ser portadors.

Així, abans que els científics trobessin la solució, des de la primera aparició de la cendrosa a França i la fil·loxera l'any 1862, aquest insecte minúscul, a una velocitat increïble d'uns vint-i-cinc quilòmetres per any, va arrabassar totes les vinyes franceses. Això va crear una demanda massiva de vins a la resta d'indrets elaboradors.

Mentre això passava a França, a Catalunya es vivia la Febre d'Or, com la va anomenar Narcís Oller. La població s'havia doblat des de principi de segle, i les millores en l'agricultura havien alliberat mà d'obra per a la indústria naixent. En el conreu de la vinya, la selecció de varietats havia doblat la producció per hectàrea, però no tot eren avantatges. El contracte tradicional de "rabassa morta" entre els propietaris i els masovers marcava la partició dels guanys entre les dues parts. Teòricament era temporal, establert com a arrenda-



ment d'un tros de terra per conrear-hi vinya, amb la condició que el contracte es dissolia en morir dos terços dels primers ceps plantats. Però, en realitat, havia esdevingut indefinit, per comoditat d'ambdues parts. Ara bé, la millora dels rendiments creà tensions: els propietaris volien una part més gran.

Al País Valencià la situació era similar, però el desenvolupament industrial, més baix, encara creava una dependència més gran de la vinya. A Utiel, la influència del general nadiu Miguel Iranzo i alguns grans propietaris, com Luis Mayans y Enríquez de Navarra, ministre en diversos governs, van accelerar la inauguració de la carretera i el tren al port de València, la qual cosa facilitava l'exportació.

En aquest context, el carlisme, més que una simple qüestió successòria, es va configurar com una ideologia antiliberal i oligàrquica, però que comptava amb suports populars entre els petits propietaris més perjudicats per la legislació agrària liberal i sectors del clergat regular. Al juny del 1873 nasqué la República Federal, amb Pi i Margall com

a primer president, i a les ciutats industrials sobreixien les idees de la I Internacional, que superaven el radicalisme burgès de demòcrates i republicans. En aquest context, els carlins van aprofitar el caos per donar inici a la segona guerra carlina. Al gener del 1874 el cop d'estat de Pavía, general de la Guàrdia Civil, posà fi a la República Federal. Les elits burgeses preparaven la restauració monàrquica, i el pronunciament militar de Martínez Campos a Sagunt va obrir les portes al retorn dels Borbó a la corona en la figura d'Alfons XII.

Mentrestant, l'increment dels preus de venda per la demanda francesa va agreujar encara més les tensions entre propietaris i jornalers. Les plantacions es van multiplicar i la superfície de vinya va arribar a ser el 40% de tot l'estat, mentre que els ports del País Valencià, Catalunya i Mallorca canalitzaven el 80% de les exportacions.

Vinyes que diuen adéu. El 1879 arriba la fil·loxera a Catalunya; el 1891 a Mallorca, que va passar de les 30.000 hectàrees del 1890 –la màxima extensió



Dalt, vinyes a Utiel, una zona que sempre ha estat capdavantera en la producció vitivinícola. Al mig, una copa de vi fondillol (de Poveda, a Monòver); aquest tipus de vi va ser l'últim que va tastar el rei Lluís XIV abans de morir. A sota, unes ampolles de vi Banyuls, al Rosselló.



BATA GIL / EL TEMPS

Hi havia per endavant la tasca de la replantació sencera amb peus de cep americans, resistents a l'insecte. Tothom s'hi va abocar, i excepte a Mallorca i al Bages, a la resta de terres de parla catalana es va recuperar l'activitat

de la història— a gairebé desaparèixer, i el 1912 com a darrer indret arribà a Utiel i Requena, on ja estaven preparats, i on a més hi havia la varietat de raïm local, la boval, que va ser molt resistent.

Amb les vinyes desfetes, els conflictes entre jornalers i propietaris van esclatar. Al Penedès, el 28 de juliol del 1892, el corresponsal de la revista *La Renaixença* escriví —referint-se a dos petards tirats a la casa de l'alcalde de Sant Pere de Riudebitlles—: “El període de la dinamita sembla que ha arribat al Penedès.” A Catalunya Nord, el 1907 els vinyaters, encapçalats per en Marcel·lí Albert i l'Ernest Ferroul, van fer fugir el 17è regiment d'infanteria francès. L'exèrcit, però, no ho perdonà, i tornà amb el 139è regiment, que disparà als pagesos amb un balanç de sis morts.

Ja l'any 1909 la contestació popular a la guerra del Marroc havia ocasionat la Setmana Tràgica de Barcelona, i una vaga general a Alcoi va posar fi a l'ocupació militar d'aquest poble. L'exèrcit espanyol del Marroc es nodria de jornalers i obrers, els quals no podien pagar l'exacció en metàl·lic que els salvava del servei militar. I és clar, les famílies cam-

peroles empobrides no la podien pagar. Milers de jornalers valencians i mallorquins van emigrar a França o Amèrica del Sud. Va ser un període violent però breu: hi havia per endavant la tasca de la replantació sencera amb peus de cep americans, resistents a l'insecte. Tothom s'hi va abocar, i excepte a Mallorca i al Bages, a la resta de terres de parla catalana es va recuperar l'activitat. A les comarques costaneres del País Valencià, els grans propietaris no van poder fer front a la repoblació amb vinyes americanes. Van optar per diferents camins: invertir en altres sectors (elèctric, tèxtil) o convertir-se en rendistes donant les seues terres en parceria. La fil·loxera i la política d'herències familiars van fraccionar les grans heretats. Els jornalers no sols tornaven amb els seus estalvis, que els permetien comprar petites parcel·les, sinó també amb noves idees: el socialisme. En ple auge del sindicalisme socialista llaurador valencià nasqué el 1918 la Societat Obrera.

Aleshores, l'hegemonia ideològica dels terratinents ja es començava a esquarterar.

Joan Nebot

“El vi és una constant en la història dels Països Catalans”

Emili Giralt i Raventós
(Vilafranca del Penedès, 1927)

és catedràtic d'història contemporània, membre del IEC, especialista en història de la vinya i el vi, i membre d'honor de l'Associació

Internacional per a la Història de la Cultura i la Civilització del Vi.

En aquesta entrevista reflexiona sobre els moments clau per entendre el present d'un producte

que va arribar a ser el motor econòmic dels Països Catalans.

Com arriba el vi a les nostres costes?

—És possible que la *Vitis vinifera*, el cep productor de raïm apte per fer vi, fos una planta indígena que ja teníem aquí, però que no havia estat mai aprofitada pels pobladors. Els fenicis, que ja sabien fer vi, van ser els que, o bé aprofitant la *Vitis vinifera* que creixia espontàniament o bé portant els seus ceps i plantant-los, van aprofitar per primera vegada la potencialitat que oferia la vinya com a element de negoci. Després, els grecs, que ja tenien una cultura del vi, promogueren el conreu de la vinya. A l'època romana ja trobem testimonis escrits que ens parlen de vins lligats a un lloc geogràfic.

—La islamització dels Països Catalans des del segle VIII fins al segle XIII no suposa la desaparició del conreu de la vinya. Però es va deixar d'elaborar vi?

—Encara que la religió alcorànica no autoritza el consum de vi, sabem que els àrabs cultivaven la vinya per fer panses, i només cal fer una mirada a poetes i escriptors d'Al-Andalus o de Xarq Al-Andalus (País Valencià) per trobar-hi una literatura abundant dedicada al vi, que ens indica que en bevien i que formava part de les seves celebracions. Em costa de creure que havent-hi raïm i sabent com es feia un vi, els musulmans no en fessin. A més, s'atribuïex als àrabs la invenció de l'aiguardent, que potser originàriament no servia com a beguda, però sí que tenia finalitats mèdiques.

—Qui va impulsar el conreu de la vinya i el vi a l'edat mitjana?

—Els monestirs han representat un paper clau en la difusió de la vinya i del vi a Catalunya. El vi era un element imprescindible en el món monacal medieval, perquè calia disposar de vi per a la missa i perquè ja es considerava necessari tenir prou provisions de vi i raïm per a l'autoconsum.

A Europa molts llocs que avui dia són denominacions d'origen controlades tenen l'origen en un monestir. A Catalunya, cap monestir ha arribat a crear una marca coneguda de vi o aiguardent, però sens dubte alguns monestirs tenien vinyes esplèndides.

—Quan comença a ser, el vi, un element amb el qual es pot comerciar?

—Al segle XIII a Barcelona hi ha, a causa del comerç marítim establert amb ciutats de la Mediterrània, una burgesia que ja esmerça diners en vinyes, situades al voltant de Barcelona i la zona del Maresme. Per tant, el vi s'exportava ja al segle XIII. És aquesta burgesia barcelonina la que crea la primera viticultura al voltant de la ciutat de Barcelona. Posteriorment, al País Valencià i a les Balears es donarà el mateix procés amb petites variants.

—Però segles més tard encara no hi ha una gran inquietud al voltant del seu comerç...

—Els segles XVI i XVII són temps una mica somorts per als Països Catalans. No obstant això, hi ha testimonis que els reis, que ja són la casa d'Àustria espanyola, autoritzen a través del Consell d'Aragó l'exporta-



JORDI PLAY

“La fil·loxera va dividir la història vitivinícola en dues èpoques. Al País Valencià, aquesta malaltia i la malvenda es produïren simultàniament, però l'impacte va ser menor perquè pogueren aplicar solucions que ja havien experimentat a Catalunya, plantant peu americà i empeltant-hi la 'Vitis vinifera' autòctona”

ció de vi, tot i que són exportacions molt minses; per exemple, 100 bótes per any de vi d'Alella, i unes altres 100 de vi de Mataró o de Vilanova. Són privilegis especials, però en cap cas es produeix un comerç actiu.

—Al segle XVIII es dona la gran recuperació econòmica de Catalunya. Quin paper hi va tenir el comerç del vi?

—A la fi del segle XVII, molt lligat amb vicissituds d'ordre internacional, es percep un interès creixent pel negoci del vi. Després dels desastres de la guerra dels Segadors i la pesta dels anys 1651-1653, quan s'arriba als anys vuitanta Catalunya inicia la recuperació econòmica. Les Corts de Catalunya reunides l'any 1706 demanen la llibertat de comerç amb Amèrica per exportar-hi els vins i els aiguardents, que, com deien, era la principal riquesa de Catalunya. Això vol dir que en els últims vint anys ja hi havia hagut una expansió de la vinya i del comerç del vi.

—L'aiguardent es converteix també en una font d'ingressos?

—El comerç del vi i l'aiguardent és al segle XVIII un factor d'acumulació de capital. L'aiguardent va permetre donar sortida a un vi que s'havia tornat agre i que només es podia aprofitar per destil·lar. Aquest vi convertit en aiguardent no només permetia salvar el vi agre, sinó que evitava que hi hagués més vi dolent. Les cotitzacions de l'aiguardent de Reus van ser seguides immediatament per Londres i París, de manera que el comerç d'aiguardent provocà una circulació de diners, uns negocis i, naturalment, uns beneficis que van servir per a invertir en altres camps, com la indústria del cotó i les indies.

—Com va arribar la fil·loxera a Europa?

—Al final del segle XVIII a Europa hi havia la dèria de col·leccionar varietats de cep. Amèrica era molt rica en varietats i els aficionats es van entusiasmar pels ceps americans. Quan hi hagué la gran malaltia anterior a la fil·loxera, l'òidi, ja s'havia observat que les varietats de cep que havien dut els col·leccionistes de diferents països eren immunes a l'òidi, i

es van fer venir ceps americans per salvar les vinyes. Però aquests ceps duïen la fil·loxera. Això explica que la fil·loxera va d'un país a l'altre amb una rapidesa extraordinària.

—Amb l'arribada de la fil·loxera França perdé les seves vinyes i els Països Catalans, entre altres, es convertiren de sobte en abastidors del mercat francès...

—La fil·loxera va dividir la història vitivinícola en dues èpoques. França era una gran competidora i passà a ser el primer client d'altres països. Els propietaris catalans van pensar que França continuaria necessitant vi i van doblar la producció. Però a mesura que França anava replantant les seves vinyes, limitava les importacions i va crear un excedent al mercat català. Des d'aquell moment, es produí la gran crisi al segle XIX de la vinya i el vi, l'ensorrada dels preus i la crisi de malvenda per als catalans. Al País Valencià i a les Illes Balears la malvenda i la fil·loxera es produïren simultàniament, però l'impacte va ser menor perquè pogueren aplicar solucions que ja havien experimentat a Catalunya, plantant peu americà i empeltant-hi la *Vitis vinifera* autòctona.

—Amb la riquesa vinícola destruïda, com actuaren en un primer moment els propietaris i pagesos?

—Els pagesos no trobaven ningú que els comprés vi, els magatzems feien fallida i els grans exportadors no en volien saber res. El remei que els quedava, ja enfonsats a la misèria, era plegar i abandonar tota la zona on hi havia hagut vinya. Infinitat de zones van quedar despoblades i la gent va emigrar cap al nord de Catalunya i França.

—L'ensorrament d'aquest conreu va crear enfrontaments socials entre pagesos i propietaris?

—Podem dir-li lluita de classes o conflicte d'interessos, però el fet és que les baralles entre propietaris i pagesos eren constants. El propietari no treia de la terra una renda mínima i el pagès hauria hagut de treballar de franc. A partir d'aquí es plantejà la qüestió rabassaire. El rabassaire vo-



lia viure de la terra, i que en acabar el contracte se li paguessin les millores que eren el resultat del treball que havia dedicat en aquella terra, i l'amo, arruïnat, es negà a fer-ho.

Finalment, tots dos col·lectius es van organitzar per la defensa dels interessos propis i es començà a tirar endavant, tot i que la situació de malvenda durà ben bé fins a la Guerra Civil.

—I sorgiren els cellers cooperativistes i els plantejaments sindicals?

—Els pagesos intensificaren les seves reivindicacions socioeconòmiques, que ja venien del segle XVIII, des de plantejaments sindicals fins al cooperativisme de consum i el mutualisme. En aquest context, a principi del segle XX, sorgí, per exemple, la Unió Rabassaire. Nasqué també el moviment cooperativista agrari, bàsicament de petits propietaris, que incloïa persones que eren parcera, masovers o rabassers. Les catedrals del vi, cellers projectats per Cèsar Martinell, van ser el centre neuràlgic des d'on s'organitzà tot el sector. Tot plegat ge-

nerà una certa recuperació del sector. Però va ser la difusió del xampany als anys seixanta la que va permetre la reactivació de molts sectors vitivinícoles que no s'havien recuperat de la malvenda.

—La Comunitat Europea primava a principi dels noranta per arrencar vinya, però actualment se'n replanta de nou. Per quin motiu?

—El Mercat Comú no era com ara, sinó que França hi tenia un pes importantíssim. Qualsevol país productor de vi era un rival en el seu objectiu d'abastir tot el món de vi francès. França utilitzava aquesta prepotència des del Mercat Comú i deia “no més vinya”, perquè més vinya era més producció de vi i, per tant, més competència. Per això la CE va incentivar tothom que decidís no explotar més el negoci de la vinya i el vi.

—Som gaire lluny els Països Catalans dels països amb una cultura del vi molt avançada?

—Ens queda molt de camp per recórrer per tenir una cultura del vi sò-

lida, sobretot si ens comparem amb França, perquè la cultura que hi ha al voltant del vi, amb nivells socials comparables, és molt superior a la nostra. Tot i així, cal que no oblidem que el vi és una constant al llarg de tota la història i la cultura dels Països Catalans.

—En alguns països, com ara França, Suïssa, Alemanya i Itàlia, hi ha institucions que es dediquen a l'estudi de la història i la cultura del vi. Als Països Catalans no...

—Així com en l'aspecte tècnic hi ha institucions al País Valencià, les Illes Balears, Catalunya i la Catalunya Nord que defensen la qualitat i l'especificitat del vi de cada lloc i adoctrinen els pagesos i viticultors perquè millorin el conreu de la vinya, no hi ha centres dedicats a la història i a la civilització del vi. La llàstima és que tenim prou material per tirar endavant una iniciativa d'aquestes característiques.

Gemma Aguilera

Passeig pel passat medieval de Sicília

La interessant història del 'Chronicom Siculum' o la 'Crònica de Sicília'.

Potser, entre la historiografia catalana, no hi ha tema més emotiu que imaginar les quatre barres de gules dels comtes de Barcelona solcant les aigües mediterrànies, sotmetent políticament Sicília i fundant a l'extrem oriental els ducats d'Atenes (la catalana

Cetines) i Neopàtria. Ben bé això enaltí el patriotisme romàntic dels nostres predecessors i literalment fascinà erudits catalans, com Antoni Rubió i Lluch o Lluís Nicolau d'Olwer, i estrangers, com el romanès Marinescu o el nord-americà Kenneth Setton, per citar-ne alguns, tots ells corpresos pels relats de Desclot o Muntaner. La Grècia catalana, l'Orient català, són noms que ens inspiren un univers de gestes, proeses, aventures exòtiques viscudes per pretèrits connacionals nostres, fossin de València, Barcelona o Mallorca. Era, en definitiva, l'aventura dels catalans, d'aquells que en nom del rei d'Aragó desafiaren la tirania angevina i l'autoritat del papa al sud d'Itàlia, aleshores un titella dels francesos; d'aquells que exhibiren orgullosos el penó reial de Catalunya sobre l'Acropolis d'Atenes.

La conquesta. Si bé al gener de l'any 1266 Jaume I entrava vencedor a Múrcia, els compromisos polítics contrets amb els castellans l'obligaren a abandonar el terreny guanyat. Impossibilitat l'avanc català per l'Andalusia, calia tornar novament al camí iniciat un dia de Sant Silvestre de l'any 1299, quan els catalans expugnaren l'Almudaina o ciutadella mallorquina. El mateix Jaume I es va entossudir a organitzar una croada a Terra Santa el 1269, però fracassà. El seu fill, en canvi, conquerirà Sicília.

Tot i l'oposició francesa i del papat, Jaume I projectà i portà a terme el matrimoni del seu segon fill, l'infant Pere, amb Constança de Hohenstaufen, filla de Manfred, que s'havia apoderat del regne de Sicília a la mort del seu germà, Conrad I, menystenint els drets del fill d'aquest, el jove príncep Conradí. Malgrat això, Manfred era el campió gibel·lí d'Itàlia, com a hereu directe de l'emperador Frederic II, enfront de les ambi-



cions del papat, recolzat en el partit güelf. El matrimoni es va celebrar a Montpeller, el 13 de juny de 1362. Aleshores, com que el primogènit, l'infant Alfons, havia traspasat en 1260, Pere havia assumit la primogenitura i havia estat reconegut hereu per catalans i aragonesos. Els temors de Lluís IX de França i del papat, doncs, estaven ben fonamentats i es farien efectius més endavant, quan Pere, ja rei, reclamí els drets de la seva dona a Sicília.

El febrer de 1266 l'exèrcit de Manfred va ser derrotat a Benevento per Carles d'Anjou, germà del rei de França, coronat poc abans rei de Sicília pel papa Climent IV, el francès Guy Foulques. Dos anys més tard, l'estiu de 1268, el mateix Carles desbaratava l'exèrcit del jove Conradí, a qui poc després assassinava públicament a Nàpols. Pere II de Catalunya, hereu per matrimoni dels Hohenstaufen, assumia el lideratge del partit gibel·lí. L'aixecament iniciat a Palerm en març de 1282, conegut com les Vespres Sicilianes, episodi heroic provocat, segons la versió tradicional, pels abusos deshonestos que els soldats francesos infligien a les sicilianes, donà oportunitat al rei català d'intervenir a Sicília. Pere II fou reconegut rei pels sicilians i foragità ràpidament de l'illa els francesos.

Guerra siciliana. A partir d'ací s'inicia una època d'estira-i-arronses, de guerra permanent entre Catalunya i la coalició formada per França i el papat, valedora dels interessos angevins a Sicília i al sud d'Itàlia (recordem que llavors, des dels temps dels normands, l'illa i els territoris peninsulars meridionals formaven el Regnum Siciliae). Tota la resta del regnat de Pere II, anomenat el Gran, va ser presidit pel conflicte internacional i l'amenaça d'invasió de Catalunya que finalment es realitzà, encara que desbaratada per la tenacitat patriòtica dels catalans, un fet inusual a l'Europa d'aleshores. Els catalans, al contrari que els aragonesos, s'arregleraren incondicionalment al costat del seu príncep, al costat de la seva dinastia nacional, sense importar l'origen geogràfic: valencians, murcians, mallorquins, barcelonins, etc., tots es disposaren a repel·lir l'agressió francesa. No m'estic de recordar ací la

gesta de l'alacantí n'Albesa, recollida per Desclot, que al comandament d'un "lleyat de vint-e-huit rems" capturà en aigües de Narbona un comboi d'avituallament francès procedent de Marsella. La fi de les aspiracions franceses a Catalunya tingué lloc la nit del 3 al 4 de setembre de 1285 al golf de Roses, amb la total destrucció de l'armada francesa per la catalana comandada per Roger de Llúria, d'ascendència calabresa, heroi encara avui present en el nom de molts carrers de viles i ciutats dels Països Catalans.

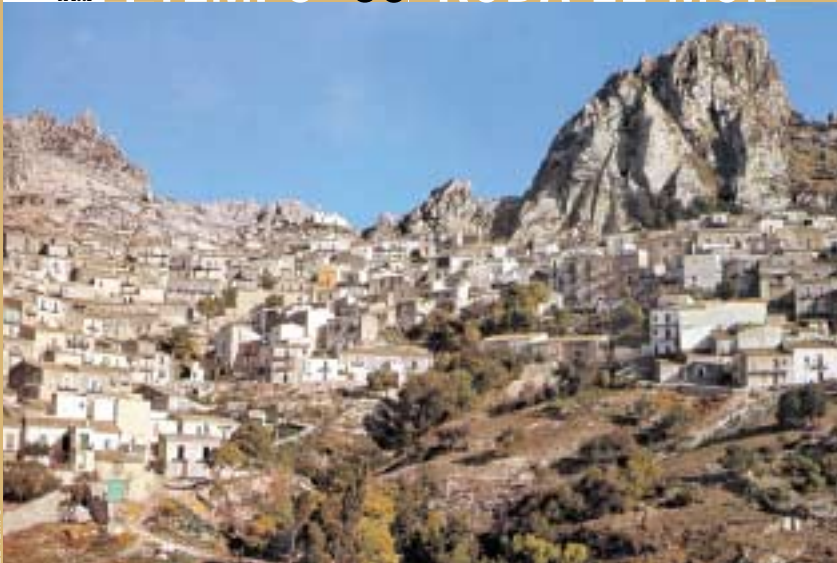
Pere el Gran, però, traspasà la nit del 10 a l'11 de novembre de 1285, entre terribles càrrecs de consciència. Havia humiliat l'Església romana. Tanmateix, els seus fills i l'esforç de la terra catalana —era l'època dels valerosos i estrenus almogàvers— continuaren admirant Europa. Alfons, el primogènit, havia heretat Catalunya i Aragó; i Jaume, Sicília. La mort prematura d'Alfons II uní de nou les dues corones. Caldrà esperar al tractat d'Anagni (1295) perquè Jaume II i el papa Bonifaci VIII arribin a un acord de pau. Això no obstant, el tercer fill de Pere, Frederic (Frederic III, segons la tradició dinàstica dels Hohenstaufen), admirà el lideratge del partit gibel·lí a Itàlia i les aspiracions sicilianes i dels catalans de Sicília, i, així, continuarà la guerra fins el reconeixement de la independència de l'illa a Caltabellotta (1302). Havia nascut l'era dels reis catalans de Sicília, o Trinàcia, nom imposat per l'acord de Caltabellotta, però que Frederic III pràcticament no utilitzaria mai. D'ací, a més, sortiran les forces catalanes que conqueriran Grècia.

Anys més tard, pels volts de 1377, la situació internacional propiciarà de nou la intervenció del rei de Catalunya i Aragó a l'illa. Efectivament, a l'agost de 1349 Pere III havia mullerat Elionor de Sicília, filla de Pere II de Sicília i germana del rei Lluís I. El rei català sentia una gran afecció pels llibres d'història; havia compilat una història general dels seus regnes i preparava una història del seu regnat. Aleshores, a Sicília, circulava una història de l'illa d'autor anònim, que incorporava documentació original per a bastir el discurs històric, la qual havia esdevingut una mena d'història oficial de Sicília. Era el *Chronicon Siculum* o, com

El rei català Pere III sentia una gran afecció pels llibres d'història; havia compilat una història del seu regnat. Aleshores, a Sicília, circulava una història de l'illa d'autor anònim, esdevinguda ja una mena d'història oficial de l'illa



A la pàgina del costat, detall que representa la península italiana, de l'*Atlas català*, realitzat el 1375 pel cartògraf jueu Abraham Cresques; hi són indicats tot els ports marítims. Clavat a l'estret de Messina, que separa les anomenades Dues Sicílies, es pot veure l'estendard del regne sicilià amb els pals (o barres) de Catalunya i l'àguila dels Hohenstaufen (erròniament col·locada), i, sobre Florència, la bandera de la ciutat amb la característica flor de lis. Dalt, caplletra del *Llibre Verd* (segles XIV-XV), en què el rei Pere el Gran és representat en el moment de concedir privilegis a Barcelona.



Vista general de la localitat siciliana de Caltabellota, prop de la qual fou concertada la pau homònima, també anomenada de Castronuovo (1302), entre Carles II de Nàpols i Carles de Valois, d'una banda, i Frederic II de Sicília, de l'altra.

agradava dir al rei català, les *Cròniques de Sicília*. Pere III manà al seu capellà, Guillem Nicolau, traduir al català aquesta crònica siciliana. El juliol de 1377 moria Frederic IV de Sicília deixant la seva filla Maria, llavors una adolescent de quinze anys, com a reina. Havia arribat el moment de la incorporació política de Sicília a la corona catalana. Pere III, interessat en el passat sicilià, ordenà, doncs, la traducció del *Chronicon Siculum*, l'única obra històrica siciliana traduïda al català en temps medievals. Cap a 1381 sabem que l'obra ja devia estar realitzada o ultimada, car el 5 de gener el rei català manà pagar les obres de traducció. Aquesta obra es va llegir amb deler als Països Catalans i va servir, segles més tard, perquè el cronista aragonès Jerónimo Zurita, elaborés els seus *Anales de la Corona de Aragón*.

L'original llatí de l'obra, font de primera mà per escorcollar el passat de Sicília, fou editat pels benedictins E. Martène i U. Durand, al volum III de llur *Thesaurus novus Anecdotorum* (París, 1717), edició seguida per l'erudit italià L. A. Muratori al volum X del seu *Rerum Italicarum Scriptores* (Milà, 1727). Tanmateix, el manuscrit d'aquesta edició, avui

perdut, no conté la totalitat de l'obra i finalitza amb un fragment de l'entredit imperial de Lluís IV el Bavarès contra el papa Joan XXII (Roma, 28 d'abril de 1328). Anys després, l'erudit sicilià Rosario Gregorio, a partir de manuscrits trobats per ell a les biblioteques de Palerm i Messina, avui també desapareguts, realitzà una edició, que publicà al volum II de la *Bibliotheca scriptorum qui res in Sicilia gestas sub Aragonum imperio retulere* (Palerm, 1782), que recull sencera la sentència imperial contra Joan XXII i finalitza amb la mort de Robert I de Nàpols l'any 1343.

Importància del 'Chronicon'. A finals del segle XIX, l'erudit valencià Roc Chabàs, en una visita a Alacant, trobà a la biblioteca de Joaquim de Rojas un manuscrit en català d'una crònica de Sicília. Aleshores l'estudiós valencià desconeixia la identitat de l'obra, però en donà notícia a les pàgines de la revista *El Archivo* que dirigia. Jaume Massó i Torrents, en 1906, identificà les anotacions de Chabàs i donà notícia, a més, de l'existència d'un altre manuscrit català d'aquesta crònica a la Biblioteca Nacional de Madrid (ms. 2084) i d'un fragment a la Biblioteca General i Històrica de la Universitat de València (ms. 212).

A partir d'aquestes dades hi havia suficient material per a iniciar una edició crítica, però el manuscrit d'Alacant, el més interessant, restà il·localitzable fins que el catalanòfil italià Venziano Todesco, en 1941, donà notícia d'un manuscrit d'aquestes característiques guardat a la Bi-

blioteca Nazionale Vittorio Emanuele II de Roma. Aquest manuscrit era, efectivament, el manuscrit de Joaquim de Rojas; venut primerament a la llibreria Maggs Bros de Londres i posteriorment adquirit per a la biblioteca romana per Pietro Fedele, senador vitalici italià, en 1934.

Altrament, en 1680, Diego José Dormer, plagiar de l'obra de Juan Francisco Andrés de Uztároz, historiador aragonès, que havia compilat l'obra de Zurita, publicà a Saragossa un llibre, *Progressos de la historia en el reyno de Aragón y elogios de Gerónimo Zurita, su primer cronista*, que donava notícia de l'existència d'una crònica de Sicília en català amb anotacions marginals del mateix Zurita. Aquest manuscrit (ms. 987), vegeu tu!, havia estat adquirit per la Biblioteca de Catalunya del fons d'un col·leccionista privat en la dècada dels vint del segle passat, per això Massó i Torrents no en donà notícia en 1906. A més, també al mateix col·leccionista, la Biblioteca de Catalunya, havia adquirit una crònica de Sicília en llatí, la *Cronica processuum in regno et insula Sicilie* (ms. 484), que, curiosament, també havia estat propietat de Zurita. Fins ara, segons la recerca efectuada, l'únic manuscrit en llengua llatina conservat del *Chronicon Siculum*. De més a més, amb la particularitat que, a diferència de les edicions llatines, arribava temporalment fins a 1347, any en què Joana I de Nàpols reconegué definitivament l'existència del regne insular sicilià i, per tant, prolongava en un any el text utilitzat per a la traducció catalana, que arribava fins a la recuperació catalanosícula de Milazzo en 1346.

El *Chronicon Siculum* és importantíssim per al període cronològic que comprèn. La narració s'inicia en els temps llegendaris de la dominació bizantina i explica la rebel·lió de Maniaces, la conquesta àrab, l'arribada dels normands i posterior constitució del regne en 1130, l'annexió a l'Imperi, l'arribada dels Anjou, les Vespres Sicilianes i la conquesta catalana. A partir d'ací, la crònica esdevé més concisa i constitueix una font de primer ordre per a estudiar el regnat del català Frederic III. A més, la importància d'aquesta obra està, per a la historiogra-

fia siciliana i catalana medieval, en la inclusió de documentació per a justificar la narració històrica. Aquesta particularitat de l'obra, que l'enriqueix a bastament, ja fou apuntada pel gran historiador sicilià Michele Amari, l'historiador del Vespro. L'anònim autor del *Chronicon Siculum*, possiblement natural de Palerm, pel coneixement precís que demostra d'aquesta ciutat, constitueix, amb Bartolomeo di Neocastro, Nicolò Speciale i Michele da Piazza, la columna vertebral de la historiografia siciliana medieval. Una historiografia amb rerefons romàntic, nascuda a la llum de les Vespres, aquella revolució de base popular que trastocà el mapa polític de la Mediterrània. Aquesta historiografia mostrarà una total adhesió a la dinastia sorgida d'aquest esdeveniment històric i serà tendenciosament contrària a la casa d'Anjou, que encara, però, governarà a Nàpols.

El 'Chronicon'. L'estructura del *Chronicon Siculum* o *Cronica processuum in regno et insula Sicilie*, si preferiu el títol del manuscrit de la Biblioteca de Catalunya, perfectament imitada per la traducció catalana, es divideix en quatre parts: una primera llegendària anterior a la vinguda dels normans, una segona que explica l'arribada i establiment dels normands, una tercera que narra el període dels Hohenstaufen, on per primer cop apareix documentació, i una quarta, la més extensa, que abraçaria tot el període d'entronització i consolidació del casal de Barcelona a l'illa. Pel que fa a la documentació continguda, el *Chronicon Siculum* conté documentació del papa Bonifaci VIII i de l'antipapa Nicolau V, dels emperadors romanogermànics Frederic II, Enric VII i Lluís IV, de la cancelleria siciliana i dels reis angevins de Nàpols. També hi ha alguna mostra documental de les comunes sicilianes de Palerm i Messina i de la ciutat de Roma. Altrament, trobem una possible carta del príncep Conradí adreçada als prínceps alemanys, però presenta imprecisions que fan dubtar de la seva autenticitat.

La primera part, doncs, està dedicada als mites: Menelau, Maniaces i la conquesta sarraïna. La segona part, la normanda, es caracteritza pel desconeixement de l'autor dels cronistes d'aquell



temps, però recull nombroses notícies relatives a la construcció d'esglésies i a l'ampliació del palau reial de Palerm. El fet que més endavant no trobem notícies d'aquesta mena, fa suposar que l'anònim autor se serví d'una altra classe de fonts per a historiar el període dels Hohenstaufen o reis suabis, tercera part de la crònica, centrat en la família reial. A partir d'ara, amb la inclusió del testament de l'emperador Frederic II, l'estructura de l'obra prendrà com a base la documentació, tot i que la narració denotarà la influència d'autors com Saba Malaspina, Bartolomeo de Neocastro, Nicolò Speciale i Michele da Piazza. Un exemple el tenim en el relat del duel de Bordeus entre Pere el Gran i Carles d'Anjou.

La darrera part, i més extensa amb diferència, és la relativa a l'adveniment i afermament del casal de Barcelona a l'illa. S'inicia amb el capítol *De rebellione felicis urbis Panormis et subsequenter totius Siciliae*. Molt probablement l'autor se serví d'annals contemporanis als fets relatats i vet ací per què ens inclinem a pensar que aquest fos un funcionari de la cancelleria reial o de l'administració palermitana, ja que probablement treballés sobre annals oficials, com opina la investigació moderna. El *Chronicon Siculum* recull els regnats de Pere el Gran (I de Sicília), Jaume I (II de Catalunya i Aragó), Frederic III (II segons la numeració siciliana), Pere II i els inicis del curt regnat de Lluís I. La política exte-

Els sicilians, durant les Vespres Sicilianes (31 de març de 1282), van fer una gran matança de francesos, i poc després oferiren la corona de l'illa a Pere el Gran.

rior catalanosiciliana resta reflectida a l'obra amb èxits i contradiccions. El gibel·linisme de la branca menor del casal de Barcelona regnant a Sicília és present sempre, i les empreses de Frederic III a la península són mostrades com a legítims objectius de les aspiracions imperials i dels seus vicaris, els reis de Sicília.

El casal de Barcelona, com a hereu de la legitimitat suàbia, dels Hohenstaufen, esdevindrà l'esperança del patriotisme sicilià enfront de l'amenaça francesa.

Amb el *Chronicon Siculum*, peça clau de la historiografia siciliana medieval, el lector té l'oportunitat d'escodriñar, de fer una passejada per la Sicília medieval, d'assistir al triomf del penó barrat amb les àligues suàbies, el penó de Frederic III, convertit en símbol de la nació siciliana. Amb la reedició, acompanyada de la traducció catalana, única realitzada, el medievalista podrà aprofundir en el passat sicilià. Des dels treballs de l'historiador sicilià Francesco Giunta, la nova edició de l'*Anònim Palermità* és la major aportació en el camp de l'edició de fonts per a la història de la Sicília medieval.

Josep Garrido i Valls
Universitat Autònoma de Barcelona



LA TRANSICIÓ A BARCELONA I AL PAÍS VALENCIÀ

La transició democràtica al País Valencià. José Miguel Santacreu Soler i Mariano García Andreu. La Xara Edicions. Simat de la Vallidigna, 2002. 158 pp.

Temps d'amnistia. David Ballester i Manel Risques. Edicions 62. Barcelona, 2001. 200 pp.

A poc a poc la historiografia comença a prestar atenció a un període cabdal de la nostra història recent: la transició de la dictadura franquista a aquesta democràcia. Un procés polític ple de llums i ombres, de pactes –clars els uns, gens clars els altres, algun de secret...–, de sobreentesos i d'acords fàctics sobre un caramull d'aspectes que han determinat tota una generació política els components de la qual han esdevingut, volguts o no, els nostres líders en els últims vint-i-cinc anys.

L'interès per la transició va ser primer cosa de periodistes. A poc a poc els historiadors s'hi comencen a abocar per recuperar aspectes i anàlisis sovint deixats massa per evidents. En aquesta línia de la historiografia més recent s'hi han d'enquadrar dues obres recents, una, diguem-ne, de sectorial i una altra de territorial.

La primera obra és la de David Ballester i Manel Risques, *Temps d'amnistia*, que recupera la memòria d'una setmana de mobilitzacions a Barcelona, entre l'1 i el 8 de febrer del 1976, quan els carreres de la capital catalana s'omplien de manifestant reclamant "Llibertat, amnistia i Estatut d'Autonomia". Els autors analitzen les causes i les conseqüències d'aquesta pressió popular, especialment el pes que tingueren en el desenvolupament de la transició política.

La segona obra és "La transició democràtica al País Valencià", de José Miguel Santacreu i Mariano García, en la qual s'analitza territorialment, per al País Valencià, el que significà tot el procés des d'un punt de vista de l'autogovern. Citant les paraules de qui va ser ministre socialista, Jorge Semprún, segons el qual les autonomies foren la principal consecució de la transició i l'únic element de ruptura real amb el règim anterior, els autors analitzen el període emmarcat en el clam social, polític i cultural que va ser al País Valencià la reclamació d'un Estatut d'Autonomia, que, finalment, es va aconseguir l'any 1982.

M. P. F.

[+ llibres]

L'avi. Marina Picasso. Ed. Pòrtic. Barcelona, 2002. 125 pp.

La genialitat del creador és un fenomen a banda de la seva vida privada o del seu comportament familiar. L'obra de Marina Picasso ho constata de nou. El text reflecteix el record que la néta de Pablo Picasso i d'Olga Koklova guarda del seu avi, que morí quan ella tenia vint-i-dos anys. En destaca una imatge egoista i cruel, que deixà una forta petjada en tots els qui l'envoltaren i l'estimaren. El llibre, amb moltes fotografies inèdites, ens acosta al pintor des de les distàncies curtes i els ulls d'una nena. Ens permet conèixer, d'aquesta manera, l'entorn immediat de qui, molt probablement, ha estat el millor artista del segle XX.

Encara no som humans. Eudald Carbonell i Robert Sala. Ed. Empúries. Barcelona, 2002. 181 pp.

L'arqueologia ha conegut grans aportacions en els darrers anys. Una de les més importants ha estat la realitzada al voltant del complex de jaciments d'Atapuerca, sota la direcció d'Eudald Carbonell i amb la participació de Robert Sala. Ambdós arqueòlegs ja ens van sorprendre amb les interessants reflexions publicades a *Sapiens* (2000) i *Planeta humà* (2000). Ara, tornen a la càrrega, tot subratllant els elements de con-

tinuïtat que mantenim amb els primats, i la necessitat de fer un salt endavant, que permeti socialitzar la ciència i la tècnica, com a pas imprescindible per esdevenir plenament humans. Si bé d'algun punt de l'obra es pot deduir un cert determinisme tecnològic de la història humana, cal saludar aquesta reflexió valenta, realitzada des de la història i les ciències socials, que relaciona el present i el futur amb el nostre passat més allunyat.

L'edició de textos: història i mètode. Víctor Martínez-Gil (coord.). Ed. Pòrtic. Barcelona, 2001. 302 pp.

Aquest manual universitari, escrit per professors de la Universitat Autònoma de Barcelona i de la Universitat de Girona i editat en conveni amb la Universitat Oberta de Catalunya, ens acosta als mètodes de l'edició de textos i a la seva evolució històrica, des de la filologia humanista fins avui. Tot partint d'una visió general, els estudis se centren en els models de crítica textual en llengua catalana, en la història de l'edició de textos catalans i en les peculiaritats i problemes d'edició característics dels textos medievals, moderns i contemporanis. L'obra resulta de gran interès per a reconstruir aquest apartat específic de la història de la nostra cultura, i, més en general, per a tots aquells –filòlegs o historiadors– que es proposen editar textos històrics.



EL TEMPS

No oblidar l'horror nazi

"Memòria dels camps. Fotografies dels camps de concentració i d'extermini nazis, 1933-1999". Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC). Fins el juliol.

Quan aquests dies tant s'ha parlat, i es parla, del retorn del fantasma de la intolerància nazifeixista a Europa, convé mirar cap enrere. Així, doncs, poques vegades una exposició és tan adequada a l'actualitat com aquesta que presenta el MNAC sobre "Fotografies dels camps de concentració i d'extermini nazis". L'enfocament és històric i actual. Instantànies recollides des del 1933 fins, com aquell que diu, avui mateix. Els camps de la infàmia, tant en el seu context històric d'origen, com ara mateix, com resten els camps perquè el record no desaparegui. Centenar i mig de fotografies per a recordar, per a enriquir cada dia la memòria, per a no oblidar mai que allò que va ser, podria tornar a ser. Que allò que Le Pen considera "un simple detall" és l'aberració major que ha comès la humanitat. Un exemple per-

vers que no va ser aïllat. Que contemporàniament a ell, quelcom de molt semblant passava a l'URSS, que amb posterioritat els khmers rojos imitaren... Per recordar i tenir ben present que la bèstia és sempre viva.

El record de la barbàrie ens mostra a través de tres parts clarament diferenciades allò que mai no hauria de tornar a ocórrer, però que si s'oblida, inevitablement tornarà. La primera part presenta fotografies diguem-ne "oficials", fetes pels mateixos nazis, així com d'altres de "clandestines" realitzades per les víctimes. La segona part aporta la cara més bestial: les imatges fetes pels alliberadors, pels fotògrafs dels exèrcits aliats que s'anaren trobant aquells camps plens de cossos esquelètics, de cadàvers amuntegats, els forns encara calents, i horrors sense fi. La tercera i última part mostra la imatge actual de l'horror del passat; la visió de fotografies actuals dels camps, realitzades en les dues darreres dècades, que permeten veure la serenor de l'escenari i, alhora, relacionar-la directament amb allò que hi passà. Potser un missatge, un símbol fins i tot, que no cal abaixar mai la guàrdia davant la caverna, davant els fantasmes de l'aberració que comencen a deixar-se notar novament per Europa. **M. P. F.**

[+]

Les motos Montesa: de l'autarquia a les multinacionals

El Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya acull a la seu de Terrassa l'exposició "Viva Montesa", que repassa la història d'aquesta mítica marca de motos catalana, des de la seva fundació, el 1944, fins a la seva inserció en el conglomerat japonès Honda (1987). L'exposició reuneix fins a 70 motocicletes, entre les quals destaquen noms tan emblemàtics com Brío, Impala, Cota 247 o Cappra 125, i un gran nombre de fotografies, trofeus, pòsters publicitaris i altres materials vinculats a la marca. Una bona ocasió per gaudir de la història d'una activitat vinculada a la tecnologia, l'evolució econòmica, la vida quotidiana i l'esport de masses. I per tornar a visitar un museu de referència que es troba en evolució permanent.

Fins al febrer del 2003.

La Catalunya jueva

Sota aquest títol, el Museu d'Història de Catalunya organitza una exposició que ens endinsa en la vida de les comunitats jueves del nostre país, en especial durant els segles XIII, XIV i XV. L'exposició recorre la vida dels calls, l'actuació pública de la comunitat –que va destacar en camps com la medicina, la mercaderia i la banca– i la seva notable activitat cultural. També descriu la repressió contra les aljames, amb episodis particularment cruels com els pogroms del 1391, la polèmica al voltant de la introducció de la Inquisició castellana i l'expulsió definitiva del 1492 –que donà lloc a la diàspora de la comunitat sefardita.

La Catalunya jueva clou el cicle "Cròniques d'un mil·lenni", que ens ha permès veure les mostres "L'islam a Catalunya" (1998) i "Temps de monestirs" (1999).

Aquesta mostra restarà oberta del 15 de maig al 29 de setembre del 2002.



Dos segles d'Amiens i Menorca

Sense que hi falti la polèmica política, Menorca commemora els dos segles del tractat d'Amiens pel qual l'illa quedava dins la corona espanyola.

Fou el 25 de març del 1802 quan es va signar el tractat. Era la fi de les hostilitats entre les gran potències europees que pugnaven pel control estratègic de les vies marítimes i per la preeminència militar i política a Europa. Una "pau" que en realitat va ser una simple treva, perquè al cap de poc més d'un any es referen les hostilitats i Europa tornà a episodis de guerres intenses i llargues, dins de les quals començà a emergir una figura que seria cabdal: l'emperador francès Napoleó Bonaparte, protagonista d'episodis bèl·lics que no acabaren fins el 1815, amb la derrota de l'aire modernitzador que representava l'*Empereur* i la victòria de les formes aristocràticoretrògrades.

El cas, emperò, és que aquell 1802, el rei espanyol Carles IV obtenia, amb la pau, el control de l'illa de Menorca, que quedava així sota la seva corona, després que l'any 1789 els britànics l'haguessin conquerida. Per tant, enguany es commemoren els dos segles de l'ocupació espanyola.

Per tal de celebrar l'efemèride, el Consorci del Museu Militar de Menorca ha preparat tot un seguit d'actes. Però no totes les institucions veuen tan clar que hi hagi res a celebrar. De fet, tot i que el Consell de Menorca i el Govern balear no boicoten les iniciatives, el fet és que no les han impulsades i es limiten a fer allò que estableixen els convenis de col·laboració. Aquesta actitud ha aixecat la irritació dels sectors més conservadors de l'illa, i en particular del PP. La vida política menorquina i balear es va sacsejar el gener passat quan els conservadors acusaren els partits del Pacte de Progrés de boicotar els actes. Els del bloc progressista contestaren que no tenien res a celebrar. Aquesta disputa la va aprofitar el PP, el passat març, per preguntar al conseller d'Educació i Cultura, Damià Pons (PSM), el qual contestà que el Govern balear complirà amb els actes culturals als quals està obligat pel convenis existents, però que sobre el fons de la qüestió que plantejaven els populars, no les considerava més que "una opinió", la qual no era "única" perquè hi havia d'altres interpretacions històriques igualment vàlides.

Potser la polèmica política revifarà aquest mateix mes de maig, amb motiu del actes commemoratius en si. Els 7, 8 i 9 de maig s'haurà celebrat a la Sala Augusta de Maó la projecció, gratuïta, de pel·lícules relacionades amb l'efemèride com *El correu del rei* i *El final d'una llegenda*. Aquest, i d'altres actes estricta-

ment culturals, no sembla que puguin donar motiu a la polèmica. Ara bé, a partir del dia 9 és previst que arribi al port de Maó el vaixell escola de l'Armada espanyola, el Juan Sebastián Elcano, que estarà amarrat al moll de la capital menorquina fins el dia 12. Aquesta presència militar serà la que potser aixequi més tensió. Perquè el dia 11 és previst que se celebri al quarter de Sant Felip l'acte que l'organització ha volgut que sigui el central i més important: la reproducció del lliurament protocol·lari de Menorca als espanyols per part dels britànics.

Miquel Payeras

Passat i present de la cultura del vi

A la pàgina <http://www.lapalanca.arrakis.es/2000/9sep/pagines/sumari.htm> de l'Associació La Palanca d'Artesa de Segre (Noguera) trobareu un apartat sobre la vinya i la tradició oral catalana, un diccionari de la vinya i el vi, i la importància del vi al llarg de la història.

Pel que fa a la història del vi és interessant visitar <http://www.wonderwine.com.br>. Per als vins catalans, la d'Interceller <http://www.interceller.com>. També podem donar un cop d'ull a la de *La Revista d'Enologia* <http://www.rubes.es/ace>

No deixeu de visitar la pàgina del Consell Regulador Denominació d'Origen del Vi de València <http://www.encis.es/vinovalencia>, la de la denominació d'origen d'Allella <http://www.blauweb.es/doallella> i, sobretot, la del Penedès <http://www.totweb.com/vipenedes>, que inclou, entre altres apartats, una interessant aproximació històrica.

Diferents caves disposen de pàgines en què podem conèixer les característiques dels productes i la seva història. Per exemple de la Castell del Remei: <http://www.castelldelremei.com/primer.htm>.

Jesús Castillo



EL TEMPS

JOVELLANOS

per Miquel Payeras

Es compleix aquest mes de maig el dos-cents aniversari de l'empresonament de Gaspar Melchor de Jovellanos al castell de Bellver, a Palma. Una estada que, a pesar de l'obvietat de la seva naturalesa repressiva, permeté a Jovellanos entrar en contacte amb la cultura mallorquina i comprendre-la.

L'aniversari hauria passat quasi desapercebut si no hagués estat per un extens reportatge que recentment publicà el *Diario de Mallorca* fent-se ressò del treball que Josep Surada i Blanes publicà l'any 1945 al *Botlletí de la Societat Arqueològica Lul·liana*, a través del qual es pot resseguir l'empremta que Jovellanos deixà tant al castell-presó com entre la intel·lectualitat mallorquina de l'època.

Reformista convençut, Jovellanos xocà amb l'integrisme de l'administració de Carles IV. Jovellanos era antijesuïta confès però admirava el lul·lisme, encara que això no li va servir de gaire. L'acusació que provocà el desterrament era de caràcter religiós. Va ser titllat de "janseanista", i pocs mesos després de ser nomenat ministre (1797) fou destituït i l'enviaren a Mallorca amb l'excu-

“Reclòs al castell de Bellver, Jovellanos es mostra, com a reformista que era, partidari del bilingüisme català-castellà”

sa que el desterrament li permetria rehabilitar-se estudiant del catecisme.

Arriba a l'illa l'abril del 1801. El capità general l'envià reclòs al monestir de Valldemossa. Allà, amb 57 anys, ràpidament posa fil a l'agulla fent el que sabia fer millor: escriure. Redacta la *Representación*, adreçada a Carles IV, en la qual exigeix que se li faci justícia. El text mai no va arribar al monarca, però durant els següents mesos circularen còpies il·legals a Madrid.

El resultat no es fa esperar. Arriba l'ordre de fer-li el càstig més sever. El 5 de maig del 1802 és traslladat al castell de Bellver i empresonat en una sòrdida cel·la a la base de la torre de l'homenat-

ge, coneguda amb el nom de s'Olla. Allà va continuar fent el que sabia, escriure, descrivint l'horror en el qual es veia enterrat en vida: *“El alma se horroriza al aspecto de esta tumba de vivos...”* A poc a poc l'estada a la cel·la incrementa la tortura: se li nega el paper, la tinta i la ploma o el llapis, per por que no seguís escrivint inconveniències contra el Govern i la monarquia.

A més, la salut de l'intel·lectual comença a fer fallida: principi de cataractes, dolors per un tumor, mals derivats de la falta continuada de moviment en la cel·la... Tal era la situació de desesperació en la qual es veia que va arribar a fer testament, segur que moriria a Mallorca, en el qual deixava escrit que disposava que el seu cos fos enterrat a la Cartoixa de Valldemossa.

Però els avatars internacionals l'ajudaren. Els espanyols aconseguiren, pel tractat de pau d'Amiens, l'illa de Menorca. Aleshores tot comença a canviar lentament. El capità general, enemic seu, se'n va a Menorca. El seu substitut suavitza l'empresonament de Jovellanos. A poc a poc aquelles mesures més humanitàries, en principi temporals, esdevenen permanents. Recupera salut i, sobretot, els estris d'escriptura. Durant els següents anys, el tancament al castell de Bellver no li impedirà de tenir una considerable activitat. Escriurà estudis sobre pedagogia, descripcions de Bellver i d'altres monuments de Palma, i els seus contactes progressius, primer tímidament i després a les clares, amb els sectors culturals mallorquins, el duren a contactar amb la Societat Econòmica de Mallorca, per a la qual redacta una memòria sobre l'educació pública. És, en aquest document, quan Gaspar Melchor de Jovellanos es mostra, com a reformista que era, partidari del bilingüisme català-castellà.

A pesar de les limitacions imposades per l'empresonament, Jovellanos manté durant els següents anys un contacte intens amb els ambients culturals mallorquins, que l'acullen com a referent. Quan finalment és alliberat, el 6 d'abril del 1808, els seus coneguts, amics i seguidors mallorquins li reten una emotiva gran festa per celebrar la llibertat de qui consideraven un mestre.

EL TEMPS D'HISTÒRIA



és possible
gràcies a



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

CAIXA CATALUNYA 