

EL PIANISTA DEL MAJESTIC

ARTURO
San Agustín



Sabors

Acaba de publicar-se una nova edició del *Llibre de Sent Soví*, compost, segons els entesos, a mitjans del segle XIV, i que és el text culinari més antic conservat en català. D'aquesta edició n'és responsable el filòleg **Joan Santanach**.

Quan en la presentació d'un llibre, o d'una nova edició d'una obra, hi és present el poeta **Carles Duarte**, barret i corbata de llaçet, l'ambient recupera aquella educació que, des que s'ha perdut, encara es valora més. **Duarte** té el perfil d'aquells viatgers que portaven vestit de fil i que van començar a valorar les pedres gregues, malgrat les sufocants calors que adormen fins i tot l'esperit de l'oracle de Delfos. Viatgers, també, del llegendari Orient Express.

Acaba de
publicar-se una
nova edició del
'Llibre de Sent Soví'

El llibre l'ha prologat la cuinera **Carme Ruscalleda**, que posseeix l'alada arquitectura de ceretes aus viatgeres i que sap definir amb talent els horts ara revaloritzats. Jardins de vida. Així els va definir la **Ruscalleda**, segons la qual alguns programes de televisió que tracten de la cuina agraden més als nens que molts dibuixos animats. Hi ha, doncs, esperança.

Va parlar, també, en la presentació del llibre, **Rosa Esteva**, dona atractiva que sap portar les polseres i que té aquella mirada morena que un associa amb certs paisatges de la Toscana. El seu oncle, **Rudolf Grewe**, a qui està dedicada la nova edició del llibre que ens ocupa, va ser un expert en la història de la gastronomia medieval i, sobretot, és clar, en el *Llibre de Sent Soví*, que va estudiar i va divulgar. Va ser ella, **Rosa Esteva**, qui va afirmar que la cuina medieval no és com alguns ens la imaginem: una cosa greixosa, pesada i consumida entre ferotges mossegades, barbes, geres de vi i crits, sinó molt sofisticada. És clar que aquesta cuina només era per a quatre grans senyors i algun senyor bisbe.

Un dels plats més espectaculars de la cuina medieval, segons **Rudolf Grewe**, i que apareix al *Llibre de Sent Soví* és l'anomenat *salssa de pagament*, que especifica que el gall dindi -també el faisà o el capó rostit- s'havia de servir amb les plomes del cap, el coll i la cua intactes. ≡