

Isidra Maranges i Prat (1919-2012)



Isidra Maranges: estudi de la terminologia de la cuina medieval

ÀNGELA BAGUENA I MARANGES

TERMINÀLIA 15 (2017): 61-64 · DOI: 10.2436/20.2503.01.106
ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica)
<http://terminalia.iec.cat>

Vida

Isidra Maranges i Prat va néixer a Barcelona el 29 d'abril de 1919. El seu pare era de Llívia, fill d'una família de fusters, i la seva mare era de Sant Hipòlit de Voltregà, on els seus pares tenien una fonda.

Els pares de la Isidra es van conèixer a Barcelona i vivien al carrer de la Cadena, al cor del Raval barceloní. La Isidra va cursar l'ensenyament primari a l'Escola del Bosc de Montjuïc, en la qual la seva directora, Rosa Sensat, havia implementat nous mètodes pedagògics que, a més de l'adquisició de coneixements, prioritzaven la formació de bons ciutadans. Posteriorment, cursà el batxillerat a l'Institut Escola del Parc de la Ciutadella, institució creada l'any 1932 per la Generalitat de Catalunya. En aquest institut, dirigit pel doctor Josep Estalella, els alumnes eren d'estaments socials molt diversos, alguns eren fills de l'elit intel·lectual i política i d'altres provenien de centres escolars públics, com la Isidra.

Finalitzats els estudis de secundària, l'octubre de l'any 1937, ingressà a la Facultat de Filosofia i Lletres de la Universitat de Barcelona (en aquell moment anomenada Universitat Autònoma de Barcelona), on tingué uns professors extraordinaris, entre els quals Jaume Serra Húnter, Carles Riba, Jaume Vicens Vives, Pere Bosch i Gimpera, Joaquim Xirau i Palau, Pere Grasses i molts altres que van haver d'exiliar-se després de la guerra. Durant aquells anys, malgrat els bombardejos i la situació que es vivia a Barcelona, les classes a la universitat van continuar; els professors s'abocaven per donar el millor de si mateixos, i les alumnes,



Font: arxiu personal de la família

pràcticament només hi havia noies perquè els nois eren al front, es mostraven compromeses amb l'estudi i aprofundien en tot allò que podien. La Isidra va viure intensament aquell ambient universitari, assistint a seminaris, llegint, estudiant, anant cada dia a l'Ateneu acabades les classes. Era un acte de resistència.

L'educació rebuda la va marcar profundament. Sentia una gran gratitud per l'oportunitat d'haver rebut aquells ensenyaments i un gran respecte pels qui van ser els seus mestres i professors.

Passats uns mesos des de la derrota, la Isidra s'exilià a França. Primer visqué durant un temps breu a Perpinyà i després a Montpeller, on estudià a la universitat. Va tornar a Catalunya a finals de l'any 1940.

L'any 1941 va ser empresonada per haver estat destinatària d'una carta que mai va rebre. En aquells anys foscos, les cartes dels exiliats es passaven clandestinament, a peu pels Pirineus. Quan detenien una d'aquestes persones que actuaven de correus, la policia franquista anava a buscar, casa per casa, tots els destinataris de les cartes confiscades. La Isidra va estar a la presó de dones de Barcelona, situada llavors al barri de les Corts, durant gairebé dos anys i mig sense que mai fos jutjada. Durant el temps que va estar empresonada, alguns professors de l'Institut Escola li feren arribar llibres i l'editor Josep Janés Oliver, a través d'una amiga, li enviava novetats editorials.

Poc després de sortir de la presó, va començar a treballar a l'empresa Hispano-Suiza, com a traductora de textos tècnics en francès i anglès. Posteriorment, pocs anys després d'acabada la Segona Guerra Mundial, aquesta empresa es convertí en ENASA, fabricants dels camions Pegaso. Allà conegué el seu futur marit, Salvador Bàguena. Es casaren l'any 1950 i van tenir tres fills, Àngela, Núria i Carles. La Isidra va deixar de treballar a temps complet per dedicar-se a la família, tot i que va seguir treballant durant un cert temps a temps parcial, com a traductora i documentalista. Just després del franquisme es varen iniciar les classes de català per als infants de les escoles públiques i, davant la falta de professorat preparat, durant uns anys la Isidra va fer de mestra de català a l'escola pública de les cases barates de la Zona Franca.

La Isidra mai va deixar d'estudiar. Ja de casada va perfeccionar l'anglès al British Institute, va aprendre rus amb una professora particular i, quan a les acabades del franquisme foren reconeguts el batxillerat i els estudis universitaris cursats durant la guerra, es matriculà a la Universitat Autònoma de Barcelona, a Bellaterra, i va obtenir la diplomatura de Traducció i Interpretació en anglès i italià. Tanmateix el seu interès principal era la llengua catalana i per aquest motiu als anys seixanta començà a assistir a les classes de lingüística que el doctor Ramon Aramon i Serra impartia en el marc dels Estudis Universitaris Catalans, al Palau Dalmau de Barcelona. Fou en el marc d'aques-

tes classes que la Isidra inicià l'estudi de la terminologia de la literatura catalana medieval.

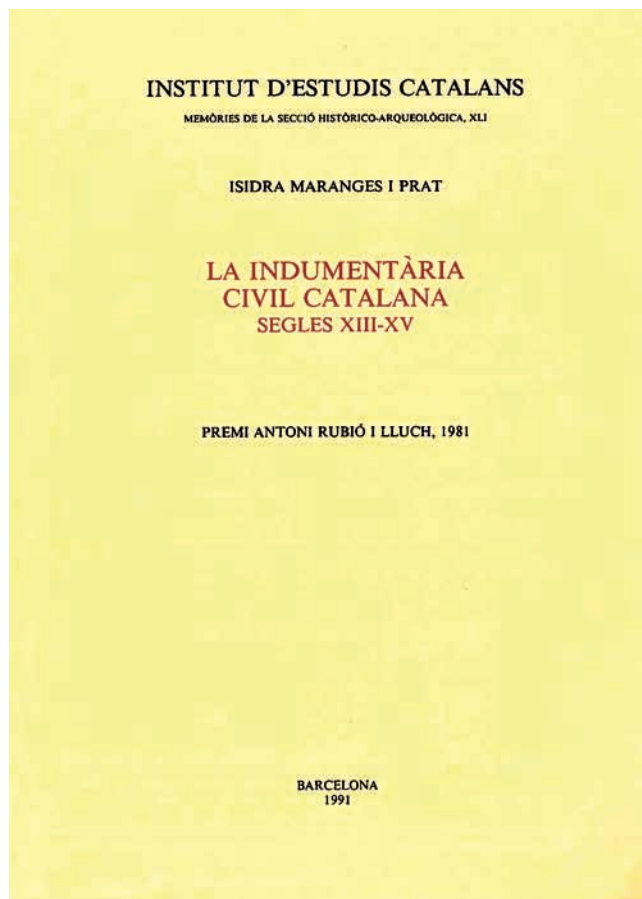
Obra

Així doncs, la Isidra començà a estudiar de manera sistemàtica els termes emprats en la literatura catalana medieval pel que fa a la indumentària, la cuina i també les armes, tot i que al cap d'un cert temps abandonà l'estudi d'aquests darrers termes.

Va estudiar llibres, inventaris, ordinacions i altres documents medievals; tots els clàssics, Ramon Llull, les *Cròniques*, Bernat Desclot, Francesc Eiximenis, sant Vicent Ferrer, Ausiàs March, Joanot Martorell, Bernat Metge, Jaume Roig, Anselm Turmeda, Arnau de Vilanova, Isabel de Villena, entre altres. Cada vegada que apareixia un terme de qualsevol dels àmbits estudiats, feia una fitxa, anotant aquell terme, la frase completa en què aquesta paraula apareixia i la corresponent referència bibliogràfica.

La Isidra ha deixat unes 13.800 fitxes de les quals unes 6.200 corresponen a termes de cuina, 4.600 a indumentària i 3.000 a armes. Esmentarem com a exemple que en el seu arxiu hi ha 405 fitxes amb la paraula *pa* i 29 fitxes amb la paraula *tapí*.

El treball portat a terme per la Isidra és un treball acotat pel que fa al nombre de fonts però exhaustiu



pel que fa a aquestes fonts. És a dir que l'autora va extreure de les fonts examinades tots els termes que corresponen als àmbits estudiats.

En tota aquesta literatura examinada, els autors parlen de tot el que els envolta i, per tant, sovint esmenten els aliments, la cuina i les vestidures, així com l'opinió que en tenen; podem creure en la veracitat del que diuen els autors perquè escrivien per ser llegits o escoltats per llurs contemporanis. La literatura catalana medieval és molt rica i de les millors d'Europa.

La consulta d'altres fonts primàries, com pintures, miniatures, escultures o gravats corrobora que els estris de cuina, paraments de taula i vestidures que s'hi observen es corresponen als descrits a la literatura.

Una vegada finalitzada la tasca d'extreure els termes, la Isidra inicià la redacció de sengles treballs en l'àmbit de la indumentària i de la cuina.

Indumentària civil

L'any 1981 obtingué el Premi Antoni Rubió i Lluch, atorgat per la Societat Catalana d'Estudis Històrics de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), pel seu treball *La indumentària civil catalana, segles XIII-XV*, publicat pel mateix Institut l'any 1991.

En aquest llibre, l'autora presenta un recull de dades sobre indumentària civil, els diferents tipus de peces que podien formar part de les vestidures, els materials, els colors i les ornamentacions. S'hi anomenen 420 paraules relacionades amb la indumentària i les seves característiques.

En la literatura examinada hi ha molts esments sobre indumentària però, en general, els autors medievals anomenaven la peça de vestir sense fer-ne la descripció, ja que donaven per sabut que llurs contemporanis ja sabien de quin tipus de peça es tractava i quina forma tenia. És a dir que donaven per sabut allò que actualment seria més essencial conèixer. El context en el qual s'esmenten les vestidures són molt variats i, per exemple, moltes de les referències de Bernat Metge, Eiximeis i sant Vicent Ferrer tenen afany moralitzador.

Cuina catalana medieval

Isidra Maranges inicià la seva recerca en l'àmbit de la cuina medieval amb el treball *Els menjars medievals a les terres catalanes*, pel qual l'any 1992 obtingué el Premi Pròsper de Bofarull, atorgat per la Secció Històrico-Arqueològica de l'IEC. Posteriorment, l'any 1998, publicà un petit llibre titulat *Dolços medievals per avui*.

Tanmateix, la seva obra més significativa és el llibre *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, publicat l'any 2006 i reeditat el 2016. En aquesta obra explica com fou la cuina que es feia a les terres de parla catalana a l'edat mitjana basant-se en l'estudi dels dos grans receptoris catalans, el *Llibre de Sent Soví* (1324),



un dels primers escrits a Europa, i el *Llibre del coch* o de *Mestre Robert* (l'any precis es desconeix però s'ha pogut datar abans de 1491), a més de tots els esments i termes extrets de la literatura i documentació estudiades.

L'aparició de llibres de receptes representà un pas molt important per conèixer no solament els productes que es menjaven sinó també la manera de preparar-los i, en aquest sentit, la cuina catalana medieval està molt ben documentada amb aquests dos grans receptoris que descriuen la cuina que estava destinada als alts estaments, a la cort, als nobles i als ciutadans rics, tot i que el bon menjar a vegades també arribava als burgesos i als ordes religiosos.

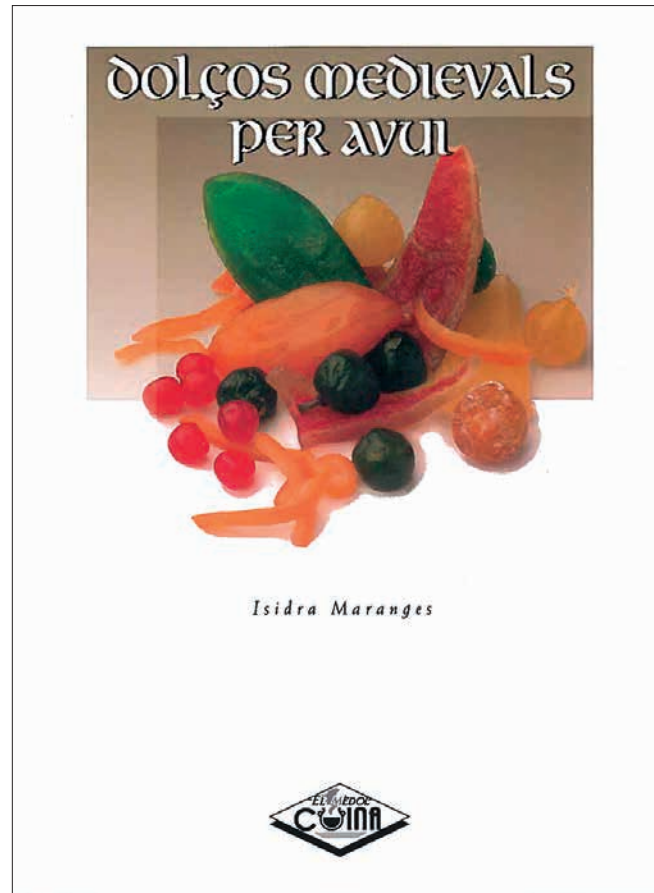
En el seu llibre, Isidra Maranges transcriu la major part de les receptes del *Llibre de Sent Soví* i del *Llibre del coch*, en les quals es parla dels ingredients, dels procediments i de les tècniques de cocció, tot i que no s'hi esmenten les quantitats, ni les proporcions, ni els temps de cocció perquè devien suposar que qui cuinava ja ho devia saber. Després d'una introducció general sobre les característiques principals de la cuina de l'època, dels ingredients i els mètodes de cocció, del parament de la taula i els cerimonials, l'autora classifica les receptes en grans grups segons l'ingredient principal, amb una introducció genèrica per a cada grup d'aliments. Finalment, el llibre conté, a més d'un índex i la

bibliografia examinada i consultada, la llista alfabètica de receptes i una llista alfabètica de tots els ingredients trobats en la literatura examinada, amb 292 termes, dels quals només 16 no van poder ser identificats.

A més dels dos receptaris, hi ha tres llibres més que també van ser molt valuosos per a l'autora, el *Regiment de sanitat* (Arnau de Vilanova, 1305), el *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona* (1331) i el *Llibre de totes maneres de confits* (segle XV).

A la literatura medieval són molt nombroses les referències a la cuina, els autors descriuen àmpliament els costums de la seva època i fan comentaris que posen de manifest la importància que hi donaven. La informació que aporten és molt rica i esmentarem, només a tall d'exemple, que en el llibre *Regiment de la cosa pública*, Eiximenis enumera tots els productes que es cultivaven a València a final del segle XIV i així es pot conèixer la gran varietat de productes disponibles. De la mateixa manera, al *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona* s'explica que hi ha diferència en la quantitat i la qualitat de la beguda entre els monjos, els frares i els capellans, i encara més diferència entre aquests i els pobres als quals feien caritat, fet que aleshores no era considerat un abús sinó un fet normal. L'autora també explica com a l'edat mitjana els grans àpats eren actes socials i que a *Tirant lo Blanc* hi ha les descripcions més completes dels banquets medievals.

Isidra Maranges continuà la recerca en l'àmbit de la terminologia catalana medieval durant tota la seva vida i va deixar inconclús un llibre sobre el vi. A l'edat mitjana donaven gran importància als àpats i també els agradava la fastuositat de les festes i celebracions i, per tant, no és estrany que oferissin vins als quals sovint afegien algun ingredient dolç o espècies, per donar-los un gust més plaent. El vi també era utilitzat en la cui-



na encara que no de manera tan generalitzada com el vinagre. El seu arxiu conté 506 fitxes amb el terme vi.

L'any 2011 rebé el Premi Josep Mercader de divulgació de la cuina catalana, atorgat pel Fòrum Gastronòmic de Girona.

Va morir a Barcelona el 27 de juliol de 2012. ✨

Obra

MARANGES I PRAT, Isidra (1991). *La indumentària civil catalana, segles XIII-XV*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. 158 p. (Memòries de la Secció Històrico-Arqueològica; XLI)

MARANGES I PRAT, Isidra (1998). *Dolços medievals per avui*. Tarragona: El Mèdol. 62 p. (El Mèdol Cuina; 11)

MARANGES I PRAT, Isidra (2006). «La cuina medieval catalana». A: *Nadala 2006: Cuina catalana*. Barcelona: Fundació Lluís Carulla, p. 30-39.

MARANGES I PRAT, Isidra (2007). *La mel, com preparar-la 10 vegades*. Barcelona: SD Edicions. 18 p. (Productes de Mercat; 18)

MARANGES I PRAT, Isidra (2009). «Aquell matí del 27 de gener (1939)». *Revista de Catalunya*, núm. 250, p. 68-70.

MARANGES I PRAT, Isidra (2016). *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. 2a ed. Barcelona: Rafael Dalmau. 492 p. (Bofarull; 9)

Entrevistes

«Isidra Maranges» (2009). *Descobrir Cuina*, núm. 94 (maig), secció «Genis del foc», p. 26-30.

PAUNER, Ferran (2010). «Entrevista a Isidra Maranges». *Relleu: Revista Trimestral de Pensament i Cultura*, núm. 104 (abril-juny), p. 18-27.