

CLAU DOLOR, NOU MOSCADA I MACIS

Paul Freedman (Yale University)

Avui parlem del clau i de la nou moscada conjuntament perquè ambdues espècies estaven a l'esglaió més alt pel que fa al cost i al prestigi de les espècies comestibles; i perquè ambdues provenen de les illes Moluques -avui en dia, l'est d'Indonèsia. La tercera espècia, el macís, és la membrana vermella que envolta la llavor interior de la nou moscada i, tot i que té un gust semblant al de la nou moscada, té un toc una mica més intens i penetrant. Fins que a finals del segle XVIII no es va dominar el difícil procés de trasplantament, aquestes encisadores plantes aromàtiques només creixen en algunes illes. La nou moscada només es produïa a les Illes de Banda i el clau a les illes de Ternate i Tidore, a la zona nord del grup d'illes. Tal era l'obsessió europea per aquesta mena de rareses, que s'arribaven a importar d'un lloc tan llunyà que no es coneixia fins gairebé a finals de l'edat mitjana. El clau potser es coneixia durant l'època de l'Imperi romà, però les altres dues espècies van ser comunes en l'ús europeu només als segles XI i XII.

Podem imaginar-nos la durada dels nombrosos trajectes i transbords que feien el clau i nou moscada per arribar a Europa des de l'altra punta de món. L'illa de "Bandan" jau "prop de les ombres" (un regne de foscor) segons el mapa de Fra Mauro de l'any 1459. El viatger Niccolò de Conti -els viatges del qual van tenir lloc entre 1415 i 1440- va ser el

primer europeu a descriure quelcom semblant a les illes Moluques. Va localitzar l'origen de certes espècies a l'est de l'Índia, més a l'est encara de l'illa de Java, que ja sabia que servia de dipòsit franc comercial per a espècies que creixien a les illes de "Sondai" i "Banda". Va prendre el nom de la darrera i es va adonar que el clau i la nou moscada no creixien al mateix lloc; tanmateix, va identificar incorrectament Banda com la font del clau. No hi ha cap illa que es digui Sondai, però tant és, el que és important aquí és la identificació de les Moluques: l'illa de les espècies, la qual portuguesos i més tard els britànics i els holandesos es van apoderar; la conquesta portuguesa data de seixanta anys després de la publicació del viatge de Niccolò.

Actualment, la nou moscada creix a Indonèsia, però també a l'illa caribenya de Granada. Els majors productors de clau són ara Zanzíbar i Madagascar. Els claus són la flor que no encara no ha madurat d'un arbre que arriba a fer tretze metres. Les poncelles són de color vermell intens quan es cullen i s'assequen tornant-se les poncelles marrons i espinoses que coneixem. La forma és semblant a la d'una ungla, per això en moltes llengües d'Europa però també d'Àsia, se'ls anomena simplement "ungles".

La nou moscada és el centre d'un fruit produït per un arbre d'una espècie diferent lleugerament més alta. El fruit es pot menjar i, a Europa, se solia vendre com una mena de melmelada, però la llavor més interior i el seu embolcall (la nou moscada i el macís, respectivament) són les parts més

preuades de la planta. El centre mateix de la nou moscada té una closca que en certa manera protegeix l'espècia petita i rodona més interior. El macís s'asseca per transportar-lo, encara que es menja fresc o ensucrat més a prop de casa seva. La majoria de llengües europees es refereixen a aquesta espècia com una nou amb perfum de mesc ja que s'assembla a una nou i té una aroma potent i complexa.

El clau, segons la guia farmacèutica *Circa instants*, es conservarà durant any, mentre que la nou moscada en durarà set. De fet, la nou moscada és més duradora que el clau perquè podem ratllar l'espècie per fer-ne sortir l'aroma. El clau és una de les poques espècies medievals que a dia d'avui encara conserva el seu ús mèdic. És eficaç contra el mal de queixal i generalment té un efecte anestèsic i relaxant. En la bibliografia mèdica recent, s'ha acreditat que la nou moscada té efectes psicotròpics si se'n consumeixen quantitats suficients, però, evidentment, les aplicacions farmacològiques d'aquestes substàncies a l'edat mitjana eren més àmplies. Totes dues espècies eren moderadament picants i seques (de segon grau), d'acord amb la teoria dels humors. Es creia que el clau era bo per combatre trastorns digestius, còlics i dolors menstruals; la nou moscada també es considerava eficaç contra problemes estomacals i intestinals i com a reconfortant espiritual. Sovint es barrejava amb màstic i ambdues

espècies eren importants per elaborar vins especiats per a usos mèdics i per al gaudi.

A mesura que el pebre es va anar abaratint i el gingebre, el safrà i la canyella estenent en la cuina, la nou moscada i el clau van assolir un prestigi culinari superior. Si la gent corrent es podia permetre el pebre i una burgesia simplement benestant consumia rutinàriament gingebre i canyella, almenys, el clau i la nou moscada (i en certa manera el safrà) van esdevenir emblemes del menjar veritablement aristocràtic. El viatge de Dant a l'Infern descriu els turments d'un alquimista anomenat Cappochio, un *connaisseur* de Siena, que a l'Infern està ple de pudents nafres leproses que contrasten amb la seva afició per les espècies quan era viu. Formava part d'un grup de malgastadors, que segons comenta Dant eren molt aficionats al clau. Suposadament, un tal Niccolò va ser el primer responsable de portar clau a Siena i d'establir-ne la moda. De fet, a Siena hi havia una societat gastronòmica que va elaborar col·lectivament un dels primers llibres de cuina medievals, que es coneix com *Treatise of the 12 Gourmands* ('Tractat dels dotze gormands'). A l'inframón de Dant, no es castiga Cappochio per golafre sinó per falsificador. Potser la seva passió per les espècies s'associa amb el mateix vici d'adulteració amb el qual es relacionava la seva pràctica de l'alquímia que pretenia transformar metalls ordinaris en or.

En el *Llibre de Sent Soví* el clau apareix més freqüentment que la nou moscada. Deu de les setanta-dues receptes esmenten el clau, però com ja hem dit, hi ha altres receptes del *Libre* que parlen de “bones espècies” sense especificar-les. El clau és un ingredient en salses, però també en estofats de carn i altres preparats. La nou moscada només se cita en una elaborada salsa de paó i en la recepta de la *camellina*, ambdues de les quals també necessiten clau.

La recepta bàsica per a la *salsa fina* (i aquí salsa vol dir ‘mescla d’espècies’) que es troba gairebé al final del *Llibre de totes maneres de potatges* conté tant macís com nou moscada, juntament amb safrà, gingebre, canyella, pebre i clau. La barreja de l’espècia dolça i el sucre, *polvora de duch*, implica nou moscada i clau (sense macís aquí), sucre, canyella, gingebre, galanga¹ i cardamom.

En els llibres de cuina francesos, el clau també té un ús més comú que la nou moscada, però ambdós són més importants que els exemples catalans que han sobreviscut. El *Mesnagier de Paris* esmenta freqüentment el clau, gairebé sempre en combinació amb el gingebre, el pebre i els grans del paradís (*nou d’exarc*): en salses com la salsa de cua de senglar, salsa groga per al peix o galantina²; en

¹ La galanga és una planta de la família de les zingiberàcies, originària d’Àsia. Té una olor intensa i un gust coent.

² La galantina és un plat de carn de pollastre, de vedella, etc., cuita amb espècies, que se serveix fred amb una gelea.

estofats de carn; en un plat fet amb bou perquè el gust s'assembli a la carn d'ós; i en la sopa de capó. La nou moscada i el macís són una mica més especialitzats. El macís apareix en una mena de potatge elaborat amb intestins de porc (juntament amb clau i grans del paradís); i la nou moscada és present en l'anteriorment esmentada salsa de cua de senglar i galantina.

Als anglesos els agradava fer servir clau i nou moscada per donar gust tant a la cervesa com al vi. Chaucer escriu que s'afegia nou moscada mòlta a l'ale. El casament de Margarida, filla del rei Enric III d'Anglaterra, amb el rei d'Escòcia es va celebrar amb bótes de vi blanc perfumades amb clau. Aquestes dues espècies eren considerablement més cares que el pebre. Segons els comptes de Francesc ses Canes, a Barcelona des de l'any 1378 fins al 1381, el pebre es va vendre per cinc *solidi* ('sòlids'³) per una lliura. El clau, com el safrà, va assolir els vuitanta *solidi* per la mateixa quantitat. No en la mateixa lliga que l'ambre gris, però tot i així molt car. I malgrat això (a diferència de l'ambre gris), el clau i la nou moscada es venien àmpliament i es feien servir àmpliament, com a mínim entre la gent benestant. No estaven confinats sols a la cort reial o les esferes més altes de l'elit. Tenint en compte la gran distància del trajecte, el clau i la nou moscada sembla que van arribar en quantitats considerables. El notori casament de Jordi de Wittelsbach -anomenat "el ric", duc de Baviera- amb la princesa Jadwiga de Polònia l'any 1476

³ El sòlid és una unitat monetària d'or, continuada pels bizantins i imitada per alguns pobles bàrbars.

va incloure nombrosos banquetes que aparentment van requerir 368 lliures de pebre, 286 lliures de gingebre, 207 de safrà, 205 de canyella, 105 de clau i 85 lliures de nou moscada. És difícil imaginar com es va fer servir tot això, fins i tot el que devia haver estat contractar un servei d'àpats tan gros. Potser algunes espècies s'oferiren per regal, però els comptes financers de l'esdeveniment mostren que, si bé la distància que havien de recórrer les espècies eren vasta, estaven disponibles en grans quantitats per a tothom que ho volgués pagar. Potser és irònic o apropiat que bona part de la riquesa del duc de Baviera provenia de les mines de sal de la regió de Salzburg.

ADDENDA

Tot i que és una curiositat americana, i no catalana, vull esmentar que el sobrenom de l'estat on ensenyo, Connecticut, és *The Nutmeg State* ('estat nou moscada'). Tots els estat nord-americans tenen motius (Nova York = estat imperi; Indiana = estat *hoosier*, tot i que ningú no sap que vol dir *hoosier*; Mississipí = l'estat magnòlia). Evidentment, la nou moscada, una planta tropical, no creix a Connecticut, però el nom es va originar a partir d'una sèries d'històries que es van escriure al segle XIX sobre un comerciant astut del Connecticut colonial a qui, suposadament, se li va ocórrer la idea de fabricar nous moscades de fusta per posar-les en sacs de nou moscada real. Les nous moscades falses es distingien de les reals no

sols per l'aparença, sinó també per la fragància. D'aquesta manera, el frau comercial es va exaltar com una pràctica de negoci intel·ligent, un tret distintiu de la cultura popular i la ideologia dels Estats Units. Avui aquest origen no és massa conegut i, de fet, "l'estat nou moscada") no és un sobrenom massa utilitzat i s'ha tendit a substituir-lo per *Constitution State* ('estat constitució'), ja que Connecticut té la distinció trivial d'haver estat el primer estat que va ratificar en la seva legislatura la constitució americana.

(Text traduït per Anna Ros)