

## Receptes i remeis de Pelegrí Estiu

Pelegrí Estiu va ser un adroguer nascut a finals de segle XVIII a Sant Daniel (Gironès) que es va establir l'any 1814 a Figueres. Des del 1818 fins al 1836 apareix com a xocolater, i fins al 1845 consta al llistat d'adroguers de la ciutat. Llavors els oficis no estaven separats amb la mateixa precisió que ara, i les competències d'un adroguer cobrien també àmbits com la pastisseria, la rebosteria, la cereria i els remeis casolans. L'any 1999, un particular va cedir dos manuscrits de Pelegrí Estiu a l'Arxiu Històric Comarcal de Figueres, que van servir de base per a aquesta edició, a càrrec de Pep Vila i Èrika Serna, que Curbet Edicions va publicar l'any 2006.

Sigui perquè els manuscrits no estaven destinats a la publicació, sigui per la manca de normativa o per qualsevol altre motiu, la gramàtica de Pelegrí Estiu (i també la dels seus copistes i ajudants) pren una forma delirant: la sintaxi és particularment descordada i l'ortografia no respon a cap criteri racional, i menys encara al de la coherència. Així, el present del verb *haver-hi* assumeix formes tan diversificades com *i a*, *i à*, *i ha*, y *ha*. La confusió entre *b* i *v*, i entre *s*, *ss*, *ç* i *z*, és absoluta, igual com el criteri que s'aplica a l'apòstrof i a les lletres mudes. El text, finalment, incorpora gal·licismes i castellanismes abundants (algun paràgraf està escrit íntegrament en aquest idioma). Tot plegat produeix en el lector d'avui un cert estupor lingüístic, que s'afegeix a la inquietud que provoquen els greus errors de concepte, de manera que sovint el text sembla cronològicament més a prop de l'obscuritat medieval que del segle XVIII, que considerem el de la Il·lustració.

Més de la meitat del volum està destinat a la classificació i definició de 299 “drogues”, és a dir, productes naturals usats com a matèria primera, que l'autor divideix en minerals, animals i “vegetables”. En molts casos, els coneixements de Pelegrí Estiu coincideixen amb els actuals, però també en trobem d'altres que avui dia ens resulten xocants. Llegiu, per exemple, el que escriu sobre “el làpdano en barba o natural”, una peculiar forma del làudan: “Lo primer làpdano que se forma fou en Càndia, Cípre y Itàlia, la qual se trau de la barba de las cabras que pastúran los cirtrus, los quals se'ls agafa la part gomosa de la planta a la barba y los paisans ab unas pintas espresas, lo tràuhen de la barba y ne fan una masa.”

En aquest context, no ens pot estranyar que l'esponja es consideri “una espèsia de planta o bulet que se cria dins la mar”, que l'almesc sigui “una matèria de sang congelade y casi corrompuda”, que la nou vòmica mati “los animals de pèl, però no los hòmens”, o que l'ungla esquerra de l'ant tingui més propietats que la dreta perquè és la que utilitza per gratar-se l'orella. Com a curiositat, al costat dels animals positivament identificats hi trobem la banya d'*alicorn* (o sigui, d'unicorn): “Segons la opinió dels antichs dihen que és la banya de un animal semblant al cavall, qual la porta al fron y per sò anomènan anicorn, qual banya és dreta, ab tortas com caragolada, llarge de dos o tres peus, punxeguda, qual li serveix de defensa.” Acabem aquesta breu antologia amb la definició de la mel: “És un rosio que adquireix la sustància de difarens

flors que las avellas xúclan y reben dins un vas o sala que tenen a la boca y lo van a bomitar de la mateixa manera que los coloms péixan llurs petits o colomins dins los forats de la bresca.”

*Receptes i remeis de Pelegrí Estiu* presenta un elevat interès històric i sociològic, ja que permet introduir-se en la vida d'aquests oficis, que és com dir en la vida quotidiana –no sempre coneguda- de fa dos-cents anys. Els gastrònoms hi poden rescatar receptes i costums oblidats, igual com els historiadors de la medicina hi trobaran remeis a l'escorbut o el mal de pedra. El llibre incorpora també una mena de catecisme per introduir-se en els gremis de l'època. Des del punt de vista lingüístic, permet entrar en contacte amb una prosa oficiosa, utilitària, desproveïda d'ambició literària. Ara que ha entrat en crisi el terme històric Decadència, val la pena submergir-se en aquest quadern de notes d'un apotecari de Figueres per valorar com cal l'esforç titànic dels autors de la fins fa poc anomenada Renaixença, que van mirar de posar ordre en tot aquell desgavell. També resulta útil per recuperar el català que es parlava aleshores, a vegades pròxim al d'ara (*raro, pesanta, maitat*), i a vegades llunyà, com quan topem constantment amb l'article *lo*, avui desaparegut d'aquestes contrades, o amb el pronom *ne*, en franca recessió.

El llibre presenta, finalment, un interès literari innegable, ja que, sense que l'autor ho desitgés, ha passat a formar part del gènere de les miscel·lànies humorístiques. Llegint-lo, recordem l'erudició pintoresca i poca-solta que va fascinar Jorge Luis Borges i, més a prop nostre, Joan Perucho. La combinació d'anacronismes lingüístics, pobresa retòrica i credulitat conceptual produeix un efecte còmic d'alta intensitat. En aquest sentit, resulta indiferent que gran part del llibre hagi estat copiat i mal traduït de dos reculls francesos, com constaten Èrika Serna i Pep Vila. L'escriptor Ponç Puigdevall ha escrit que en el receptari de Pelegrí Estiu hi ha poesia, i l'ha comparat amb les fantasies mèdiques d'Ambroise Paré. Francament, no sé si arriba a tant. El que és segur, en tot cas, és que els disbarats feliços de l'apotecari poden dissoldre amb dignitat les angúnies d'una tarda de diumenge. Fixem-nos, per acabar, en les hipòtesis que proposa sobre l'origen de l'ambre: “Aserca de l'àmbar y ha vàrias opinions. Los uns volen que sia una escuma de la mar que per medi del sol se endureix. Altres volen que sia una espuma de baca marina condensada, altres volen que si a un bàlsem que córra líquit per las rocas dins de mar y que per medi de la aigua salada se endureix. Altres volen que sia un batum o un greix de la terra que essent purificat per dos fochs soterràneos o per lo sol córra al mar ahont se perfecciona. Altres una amàs de excremens de difarens ausells que viuhen de herbas odoríferas dins las islas Maldívias”.