



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Alimentació a la Catalunya moderna

Productes i elaboracions

Jordi Bages-Querol Blanco

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) i a través del Dipòsit Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) y a través del Repositorio Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service and by the UB Digital Repository (diposit.ub.edu) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA
FACULTAT DE GEOGRAFIA I HISTÒRIA
Departament d'Història Moderna



Alimentació a la Catalunya moderna

Productes i elaboracions

PROGRAMA DE DOCTORAT «SOCIETAT I CULTURA»

**Tesi doctoral presentada per
Jordi Bages-Querol Blanco**

**Dirigida per
Dra. Maria Àngels Pérez Samper**

Barcelona, 2017

Alimentació a la Catalunya moderna

Anàlisi dels receptaris de cuina catalans.
Evolució de la tipologia de plats, productes
alimentaris i elaboracions culinàries.

Jordi Bages-Querol Blanco

ÍNDIX

Agraïments	1
Abreviatures	3
PREFACI	5
INTRODUCCIÓ	11
Presentació del tema.....	11
Marc teòric i estat de la qüestió.....	14
Fonts documentals emprades	19
Metodologia i estructura de l'estudi.....	22
PRIMERA PART EL SEGLE XVI	27
CAPÍTOL 1 EL <i>LIBRE DEL COCH</i>	29
1.1 Estat de la qüestió	31
1.2 El contingut i l'estructura del llibre	58
1.3 El receptari.....	73
1.4 Els plats i les elaboracions	79
1.5 Els productes.....	116
1.6 Anàlisi organolèptica	148
1.7 Conclusions.....	159
SEGONA PART EL SEGLE XVII	163
CAPÍTOL 2 ANTECEDENTS: L'ORDE DE LA CARTOIXA	165
2.1 El naixement de l'Orde	165
2.2 El marc normatiu.....	170
2.3 L'organització de la comunitat	172
2.4 L'organització del monestir	179
2.5 El carisma cartoixà.....	181
CAPÍTOL 3 EL LLIBRE DE CUINA D'ESCALADEI	185
3.1 El contingut i l'estructura del llibre	186
3.2 El model alimentari d'Escaladei	188
3.3 El calendari d'Escaladei.....	192
3.4 L'abastiment de la cuina de la mongia.....	218
3.5 El receptari.....	219
3.6 Els plats i les elaboracions	224
3.7 Els productes.....	244
3.8 Conclusions.....	257
TERCERA PART EL SEGLE XVIII	261
CAPÍTOL 4 EL MANUSCRIT DE SANTA MARIA DE MONTALEGRE	263
4.1 El contingut i l'estructura del llibre	264
4.2 El llibre de cuina de Montalegre	267

4.3	El model alimentari de Montalegre.....	269
4.4	El calendari de Montalegre	274
4.5	L'organització de la cuina del convent	311
4.6	El material emprat per cuinar i parar taula.....	315
4.7	Els plats i les elaboracions	321
4.8	Els productes.....	351
4.9	El consum de productes	360
4.10	Conclusions.....	385
CAPÍTOL 5 COMPARACIÓ DELS SISTEMES ALIMENTARIS D'ESCALADEI I DE MONTALEGRE.....		391
5.1	Els costums dels temps específics.....	392
5.2	La celebració dels temps litúrgics	397
5.3	Les solemnitats de la Verge i dels sants.....	405
5.4	Pautes comunes en la dieta.....	409
CAPÍTOL 6 EL RECEPTARI FRANCISCÀ.....		415
6.1	L'Orde de Sant Francesc.....	416
6.2	Sobre l'autor	419
6.3	El contingut i l'estructura del llibre	422
6.4	El receptari.....	424
6.5	Els plats i les elaboracions	426
6.6	Els productes.....	446
6.7	Conclusions.....	458
CAPÍTOL 7 EL RECEPTARI CAPUTXÍ.....		461
7.1	L'Orde caputxí.....	462
7.2	Sobre l'autor	466
7.3	El contingut i l'estructura del llibre	467
7.4	El receptari.....	471
7.5	Els plats i les elaboracions	474
7.6	Els productes.....	504
7.7	Els productes fora del receptari.....	512
7.8	Conclusions.....	518
CAPÍTOL 8 EL RECEPTARI CARMELITÀ		521
8.1	L'Orde del Carmel Descalç.....	522
8.2	Sobre l'autor	524
8.3	El receptari.....	525
8.4	Els plats i les elaboracions	527
8.5	Els productes.....	543
8.6	Conclusions.....	551
QUARTA PART EL SEGLE XIX.....		553
CAPÍTOL 9 EL NOU MANUAL DE CUINAR		555
9.1	Estat de la qüestió	556
9.2	El contingut i l'estructura del llibre	563
9.3	El receptari.....	565
9.4	Els plats i les elaboracions	567
9.5	Els productes.....	591
9.6	Conclusions.....	603

CINQUENA PART L'EVOLUCIÓ	605
CAPÍTOL 10 L'EVOLUCIÓ DELS PLATS I LES ELABORACIONS.....	609
CAPÍTOL 11 L'EVOLUCIÓ DELS PRODUCTES	637
CONCLUSIONS GENERALS.....	695
APÈNDIX 1.....	715
APÈNDIX 2.....	779
APÈNDIX 3.....	787
BIBLIOGRAFIA	795

Agraïments

Durant els anys d'elaboració de la investigació doctoral, he pogut comprovar com suscitava interès i il·lusió en moltes persones que, més o menys relacionades amb la matèria, veien que era necessària. A totes elles vull mostrar el meu més sincer agraïment, per la il·lusió transmesa i pel suport moral. També, el meu agraïment és per a les persones que, d'alguna manera o altra, han estat participants de la feina, amb el seu consell, el seu suport o, simplement, amb la seva escolta. Sense totes elles, aquest treball no s'hagués pogut dur a terme.

Vull agrair, especialment, a la Dra. Maria Àngels Pérez Samper per la confiança que ha dipositat en mi, el seu mestratge i el seu suport. Més enllà de les responsabilitats que se li suposen a la direcció de la tesi doctoral, s'ha preocupat d'encoratjar i animar a qui subscriu aquestes línies, sempre amb optimisme, força de valor incalculable.

El meu agraïment per al Departament d'Història Moderna de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona, on he pogut aprendre i créixer, personalment i professional, gràcies a les trobades, seminaris i activitats dutes a terme. En aquesta casa i escola he conegut grans professionals, amb qui he pogut compartir la meva recerca i intercanviar impressions, Àngel Casals, Jaume Dantí, Eduardo Escartín, Mariela Fargas, Xavier Gil, Miquel Àngel Martínez, Joan-Lluís Palos, Fernando Sánchez Marcos. De la mateixa manera el meu agraïment per poder formar part del Grup d'Estudis Històrics del Mediterrani Occidental (GEHMO) i als companys de doctorat amb qui he pogut compartir la recerca i aprendre, Alfredo Chamorro, Elisabet García Marrasé, Isaac García-Osés, Carlos González, Diego Sola i, en especial, Marta Manzanares.

A la Fundació Espanyola d'Història Moderna, on he pogut conèixer l'elevat nivell de professors i investigadors d'arreu d'Espanya. Guardo un especial record dels companys doctorands que ens hem anat trobant en cada congrés de la Fundació, en especial, als companys de la Universitat de Saragossa, amb els quals hem compartit les nostres passions, Daniel Baldellou, Laura Malo i Juan Postigo.

Vull agrair a la Pepa Aymamí i a en Xavier Medina la seva generositat, suport i confiança; als professors Flocel Sabaté i Giovanni Muto, pels seus amables consells. Un agraïment especial per a en Pere de Manuel, qui em va fer conèixer i estimar l'Orde de la Cartoixa i, en especial, Montalegre. A en Josep Garcia i Fortuny, pel seu suport i la seva ajuda contínua i incansable, sobretot, bibliogràfica. En Marià Castells Plandiura, per la confiança, comprensió i confidència. A la Pilar Alberich i a en Francesc Parreu, per l'ajuda en les traduccions.

Als grans professionals i persones que he pogut trobar en diferents institucions, com l'equip de la Biblioteca de Catalunya, els arxivers de l'Arxiu Comarcal de l'Alt Camp, de l'Arxiu Comarcal del Baix Camp, de l'Arxiu Nacional de Catalunya i del Fons antic i de reserva de la Biblioteca Xavier Amorós. Un agraïment especial a la Rosa Molas, del Centre de Lectura i a la Inés Padrosa, de la Biblioteca del Palau de Peralada, el seu interès i càlida professionalitat han facilitat la feina.

Finalment, el meu agraïment per als meus pares i la meva família, responsables de la meva passió per la Història. I, de manera molt especial, a la Clara, que sense la seva comprensió, suport i paciència aquesta tesi no hagués vist la llum.

Abreviatures

AIPC	Receptari franciscà (<i>Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner</i>).
ANC	Arxiu Nacional de Catalunya, Sant Cugat del Vallès.
ACAC	Arxiu Comarcal de l'Alt Camp, Valls.
BNC	Biblioteca de Catalunya, Barcelona.
BNE	Biblioteca Nacional de España, Madrid.
BPP	Biblioteca del Palau de Peralada, Peralada.
BUB	Biblioteca de la Universitat de Barcelona, Barcelona.
BXA	Fons antic i de reserva de la Biblioteca Xavier Amorós, Reus.
CE	Receptari de la cartoixa de Santa Maria d'Escaladei.
CL	Centre de Lectura, Reus.
CM	Receptari de la cartoixa de Santa Maria de Montalegre.
DCVB	<i>Diccionari català-valencià-balear</i> , Editorial Moll.
DLC	<i>Diccionari de la Llengua catalana</i> , IEC.
fol.	Foli.
IEC	Institut d'Estudis Catalans.
LAQ	Receptari caputxí (<i>Llibre de l'art de quynar</i>).
LC	Llibre del coc (<i>Libre del coch</i>).
LCD	Receptari carmelità (Llibre del Carmel Descalç).
RAE	Real Academia Española.
n.	Número.
NMC	Receptari vuitcentista (<i>Nou manual de cuinar</i>).
sign.	Signatura.
VLCM	<i>Vocabulari de la llengua catalana medieval</i> , IEC.

PREFACI

La cuina i la gastronomia catalanes es troben en un moment dolç de la seva història; l'interès i el reconeixement que reben és elevat i s'estén a una dimensió internacional. Situar l'origen d'aquesta eclosió i especificar-ne les causes és una tasca que resta pendent i que s'escapa de l'objectiu de la recerca que presentem. Tanmateix, volem apuntar un conjunt de dades que donaran una idea general i que són el punt de partida d'una reflexió que, pensem, ha d'anar més enllà de l'aportació que es fa amb el present estudi.

L'aparició, l'any 2002, de la llista dels cinquanta millors restaurants del món,¹ editada per la revista britànica del sector de l'hostaleria *Restaurant*, ha revolucionat el panorama gastronòmic i culinari internacionals. El motiu és obvi: la llista, confeccionada per professionals de reconegut prestigi del sector i recolzada per importants marques d'alimentació, potencia la imatge internacional i la fama d'aquests restaurants i, principalment, dels seus xefs. Fou un restaurant català, El Bulli, el que estrenà el primer lloc de la llista. Els professionals internacionals del sector, així com la societat en general, centraven la mirada en el restaurant de Roses i en el seu xef, Ferran Adrià, com a centre d'interès. El Bulli, encara hauria de repetir una primera posició quatre anys més (2006, 2007, 2008 i 2009), els quals tingueren el mèrit de ser consecutius; una segona posició, tres anys (2003, 2005 i 2010); i una tercera, el 2004. A més d'El Bulli, entre els cinquanta primers millors restaurants del món s'introduïen tres catalans més. Cal Pep, l'any 2005. Can Fabes, de Santi Santamaria, durant cinc anys consecutius (2004, 2005, 2006, 2007 i 2008). I El Celler de Can Roca que, des de l'any 2006, quan entrà en la llista, no ha deixat d'ascendir fins a assolir, el 2013, el primer lloc, posició repetida el 2015.

Les causes del reconeixement actual que es fa de la cuina catalana caldria analitzar-les en profunditat. Una d'elles, la podem trobar en l'impacte que alguns restaurants catalans començaven a tenir en el panorama internacional durant els anys noranta del segle XX i gràcies a la fama atorgada per les Estrelles Michelin. Can Fabes, s'estrenà amb les tres estrelles l'any 1994 i, El Bulli, ho féu dos anys després. Aquest

¹ La llista es publica online: *The World's 50 Best Restaurants* <<http://www.theworlds50best.com>>. D'aquesta font és d'on hem extret la informació relacionada amb els restaurants catalans.

darrer restaurant, però, de la mà del xef Ferran Adrià, inicià un camí nou que el conduiria a revolucionar les tècniques culinàries i que consolidaria la seva fama com a millor restaurant del món durant la primera dècada del segle XXI. La proximitat cronològica dels fets ha produït que el relat que se'n construeix es basi en la memòria i en la informació periodística, com a fonts d'informació. D'aquesta manera, el relat de l'evolució dels esdeveniments que s'ha anat construint és incomplet perquè no hi ha hagut consciència de la seva rellevància fins temps després que es produïssin. Així, quan avui es vol apuntar a les causes de l'èxit de la cuina catalana en l'actualitat, apareixen buits que ens fan difícil la tasca de reconèixer-les. D'aquesta manera, totes les causes que puguem argumentar són poc sòlides perquè estan mancades de dades que les sustentin. En aquest sentit, i vista la importància dels esdeveniments que hem relatat, considerem urgent la realització d'estudis seriosos que analitzin la història de la cuina i de l'alimentació catalanes de, com a mínim, els darrers trenta anys de segle XX. Sense aquests estudis, l'èxit contemporani d'aquesta cuina dependrà de factors externs i circumstàncies alienes a ella mateixa, ja que funcionarà amb inèrcia; pot caure en esdevenir una moda passatgera. Cal assentar una base sòlida que expliqui quin és l'origen de la cuina catalana, quines són les seves característiques i quina ha estat la seva evolució. Aquesta base, ha de servir per a construir uns fonaments que consolidin el seu reconegut alt nivell a llarg termini.

De manera paral·lela al reconeixement que la cuina catalana començava a tenir en la dècada dels anys noranta, el 1994 es convocà el II Congrés Català de la Cuina. Si bé caldria, també, analitzar a fons l'impacte que va tenir per al sector, serví com a punt de trobada dels diferents agents vinculats amb la cuina i l'alimentació i, sobretot, per a posar en comú les bases del que s'entenia per cuina catalana. Una de les conseqüències del congrés fou la creació, aquell mateix any, de la Fundació Institut Català de la Cuina (actualment, FICCG), entitat privada que agrupa la diversitat d'agents del sector de l'alimentació i la restauració i que va néixer amb l'objectiu de «vetllar pel reconeixement de la cuina catalana, tant en l'àmbit social com en l'institucional, i potenciar-ne la dimensió internacional»,² basant, la seva activitat, en la recerca i la divulgació. Una de les accions més significatives de la fundació fou la creació de la Marca Cuina Catalana, segell de qualitat que distingeix els restaurants que incorporen

² Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, <<http://www.cuinacatalana.eu>>, [última consulta: 21 de març de 2017].

plats de cuina catalana tradicional en la seva carta. En el camp de la recerca en el patrimoni culinari i gastronòmic, es publicà el *Corpus de la cuina catalana* (2006) i la reedició corregida i augmentada *Corpus del patrimoni culinari català* (2011), receptaris creats fruit d'una extensa investigació per la geografia catalana i que estableixen els plats considerats com a cuina catalana tradicional. Paral·lelament, l'any 2003 va néixer la Fundació Alimentació i Ciència, més coneguda com *Alícia*, de la mà del millor cuiner del món de l'any 2002, Ferran Adrià, i del conegut cardiòleg Valentí Fuster. La fundació, naixia amb una clara vocació en l'àmbit de les ciències biològiques i nutricionals i, molt aviat, s'interessà per la recerca en els aspectes més culturals de la cuina. L'objectiu de la fundació, avui, està dedicat a la «innovació tecnològica en cuina, a la millora dels hàbits alimentaris i a la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic».³

Seguint en l'ordre d'iniciatives de foment de la cultura i el patrimoni de la cuina catalana, cal destacar-ne una de caire acadèmic. El curs 2008-2009, la Universitat de Barcelona (UB) programà el Màster d'Història i cultura de l'alimentació, integrat en l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES) i únic màster internacional de la universitat, impartit conjuntament amb la Universitat de Bolonya i la Universitat de Tours-François Rabelais. Els estudis, de caràcter biennal, s'emmarcaven en l'àmbit de la disciplina de la Història de l'alimentació i suposaren la seva implantació a Espanya de manera oficial i acadèmica. L'any 2014 s'extingiren de manera definitiva per a donar pas al Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, que més endavant comentarem.

L'any 2011 van coincidir tres fets rellevants per a la cuina catalana. En primer lloc, en el mes de febrer traspassà una de les figures més importants de la renovació i divulgació de la cuina tradicional de casa nostra, Santi Santamaria. La primavera d'aquell any, el Parlament de Catalunya va reconèixer la cuina catalana com a patrimoni cultural immaterial, a instància de la FICCG i a proposta i gestió d'un servidor, en aquell moment col·laborador de la fundació. El tercer fet es produí l'estiu de l'any 2011, en el qual el restaurant El Bulli tancà les portes definitivament per a reconvertir-se en una fundació, elBullifoundation, la qual s'ha centrat en dos projectes culturals. El primer, elBulliLab, té per objectiu la creació d'una metodologia, que han anomenat *Sapiens*, i aplicar-la «para comprender un ámbito [la cuina], una disciplina o el

³ Fundació Alícia, <<http://www.alicia.cat>>, [última consulta: 18 de març de 2017].

resultado de ésta, decodificando los procesos que intervienen en ellos, desde el proceso creativo hasta el experiencial, y analizando la historia desde una perspectiva creativa y evolutiva».⁴ El segon, elBulli1846, es tracta de la reconversió de l'espai de l'antic restaurant en un de nou on es fomenti i treballi la creativitat gastronòmica durant sis mesos l'any.

La coincidència d'aquests fets reflecteix un punt d'inflexió en la història de la cuina catalana contemporània que caldria posar en relació amb els fets succeïts dècades enrere.

Seguint amb els esdeveniments, l'any 2014 la UB i la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) crearen el Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, impartit en el Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet. Els estudis, adscrits a la Facultat de Farmàcia (UB), a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC) i a la Fundació Alícia, tenen per objectiu formar professionals «amb els coneixements en ciències culinàries i gastronòmiques que els permetin comprendre i visionar el fenomen culinari i gastronòmic des d'una perspectiva científica, tecnològica, social, cultural i de gestió empresarial».⁵ Si bé el grau inclou assignatures d'història i d'antropologia de l'alimentació, prenen un més que notable relleu el caràcter científicobiològic i de gestió dels estudis. Paral·lelament, el mateix any 2014 es creà la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament, adscrita al Departament de Sistemes alimentaris, Cultura i Societat de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Dels seus objectius, que es basen en els criteris de la ONU i la UNESCO per a la diversitat i el desenvolupament, el principal és «promoure, mitjançant la investigació i l'educació, la comprensió dels aliments com un element social i cultural [...] mitjançant la millora dels vincles entre l'educació, la investigació i el desenvolupament de l'agricultura sostenible [...]».⁶

Per últim, l'any 2015 va veure la llum un nou projecte centrat en l'aspecte cultural i patrimonial de la cuina catalana. El restaurant 7 Portes, en col·laboració amb l'Editorial Barcino, està duent a terme la publicació d'una col·lecció dels principals

⁴ elBullifoundation, <<http://www.elbullifoundation.com>>, [última consulta: 21 de març de 2017].

⁵ Campus de l'Alimentació de Torribera (UB), *Programa del grau de Ciències culinàries i Gastronòmiques* <http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/grau_ciencias_culinaries_gastronomiques.html>, [última consulta: 21 de març de 2017].

⁶ Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament (UOC), <<http://www.uoc.edu/portal/ca/universitat/catedres/catedra-unesco-alimentacio-cultura-desenvolupament>>, [última consulta: 21 de març de 2017].

receptaris històrics de la cuina catalana, acompanyats d'un estudi introductori. L'objectiu, a més de la divulgació de les obres mestres de la cuina catalana, és traçar un estudi evolutiu de la mateixa, tema que, precisament, és en el que es basa la present tesi doctoral. Arribats a aquest punt, hom comprovarà que, durant les dues primeres dècades del segle XXI, s'ha produït un creixent interès per la cuina catalana, que ha conduït a buscar diferents fórmules per tal d'aprofundir en el coneixement dels aspectes cultural i patrimonial de la cuina catalana.

Fou en el mateix any 2011 que, en el marc de col·laboració en els projectes de la FICCG, em vaig retrobar amb la Dra. Maria Àngels Pérez Samper, membre del comitè científic de la fundació i antiga professora meva. La fundació havia plantejat la necessitat de crear una història de la cuina catalana, projecte que no es va poder dur a terme per falta de pressupost. La Dra. Pérez Samper, que ja havia subratllat la necessitat de l'estudi dels llibres de cuina i receptaris catalans de l'Edat Moderna, em va proposar dur-lo a terme en el marc de la investigació doctoral. Fou gràcies a ella que vaig poder conèixer la història de l'alimentació com a disciplina històrica i com a camp d'estudi seriós i consolidat. Certament, la vida fa retrobar camins que havien quedat en un segon pla per les circumstàncies de cada trajectòria personal. La proposta que em féu d'iniciar la recerca en aquest camp, així com l'objectiu que seria d'interès investigar encaixava, perfectament, amb una necessitat vital i vocacional personal de dedicació a la recerca. També, amb el seu exercici que, a nivell personal, desenvolupava en altres àmbits aliens a l'alimentació. Per altra banda, la cuina i la gastronomia no m'eren indiferents ni desconegudes. Un servidor ha tingut la sort d'estar en contacte amb una cuina de base tradicional, tant d'arrels catalanes com de castellanès, i d'haver crescut amb l'interès de conèixer-ne els seus secrets. Així és com, la tardor d'aquell any, s'inicià la present investigació doctoral, amb la visió d'omplir un buit necessari per a la reconstrucció de la història de la nostra cuina.

INTRODUCCIÓ

PRESENTACIÓ DEL TEMA

L'any 1520 s'imprimí, en la impremta del provençal domiciliat a Barcelona, Carles Amorós, l'obra coneguda com a *Libre del coch*. Escrita unes dècades enrere per un tal mestre Robert, cuiner de Ferran I de Nàpols, el llibre recopila informació per al govern de la cort i, per extensió, per a la gestió de la casa d'un gran senyor. Com s'acostumava a fer en aquest tipus d'obres, s'inspirà en anteriors per confegir el seu contingut, estructurat en tres parts: tècniques de tall, instruccions de les funcions dels càrrecs del servei domèstic i, per últim, un receptari. La intencionalitat compiladora, a més de l'origen cronològic i geogràfic de l'obra, denoten el seu caràcter renaixentista, pel que estem davant del llibre de cuina que obre l'etapa de l'Edat Moderna en la història de l'alimentació catalana. Cinc anys després d'imprimir-se en català, l'any 1525, es féu la primera versió castellana, a la qual se li atorgà una llicència imperial, donant exclusivitat a aquesta edició. El llibre fou un èxit durant el segle XVI, en ambdues versions, arribant a imprimir-se'n deu diferents, en català, i quinze, en castellà.

Durant el segle XVI, a Catalunya, no trobem cap altra obra que puguem catalogar com a llibre de cuina o receptari. Les impressions de les diverses edicions catalanes ocuparen tota la centúria, així com ho feren les de les castelles. Fora de l'àmbit cortesà i aristocràtic, a primeries del segle XVII es va escriure el conegut com a *Llibre de cuina d'Escaladei*. Si bé hom no l'ha pogut localitzar mai després de la descoberta feta per Josep Iglésies, la seva existència és versemblant. Pertanyent al clergat regular, de manera general a l'Orde de la Cartoixa i, específica, a Escaladei, el receptari recopila un calendari litúrgic amb les principals festivitats i la relació d'àpats que se servien, un conjunt de receptes i un grup de productes amb els que s'abastia la cuina del monestir. L'alimentació que reflecteix el manuscrit havia de ser pròpia de, com a mínim, la segona meitat de la centúria anterior. Per al segle XVII català tenim un altre llibre d'on podem extreure informació sobre l'alimentació, és el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, publicat el 1617 i obra del frare Miquel Agustí. Obra d'agronomia que, tot i que no es tracta d'un llibre de cuina ni d'un receptari, reflecteix l'alimentació de les classes populars.

El buit d'obres culinàries catalanes que caracteritza el segle XVII contrasta amb la notorietat que comencen a assolir-ne algunes de castellanes. D'aquestes, precisament destaquen els receptaris cortesans, com el *Libro del Arte de Cozina* (1599), de Diego Granado Maldonado, i el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería* (1611), de Francisco Martínez Montañó, receptari de gran influència i publicat nombroses vegades. Una altra tipologia de receptari era el *Libro del Arte de Cocina* (1607), de Domingo Hernández de Maceras, cuiner del Col·legi Major d'Oviedo.⁷ Aquest fenomen –que caldria estudiar en profunditat i que s'escapa dels objectius de la present investigació– es pot explicar tenint en compte la concentració del poder entorn la cort de Madrid i el trasllat de la residència de les principals famílies aristocràtiques catalanes a prop de la cort. En el segle XVIII, a diferència de l'anterior, trobem més testimonis documentals. Tots els receptaris dels quals tenim constància són religiosos, pertanyents al clergat regular, i ocupen tota la centúria. Al receptari cartoixà d'Escaladei, se suma el de la cartoixa de Montalegre, al Maresme. A més, trobem un receptari franciscà, un altre de caputxí i un de carmelità.

La cronologia de l'Edat Moderna de la història de l'alimentació catalana la podem donar per finalitzada tres-cents anys després que veiés la llum, per primera vegada, el *Libre del coch*, amb la publicació del receptari conegut amb el nom de *Nou manual de cuinar*. Ambdós llibres tenen dues particularitats a destacar. La primera, es tracten de llibres impresos: un, és el primer en ser-ho en la història de Catalunya; l'altre, el primer després d'uns llargs segles XVII i XVIII en els quals només trobem receptaris manuscrits. La segona particularitat d'aquests dos llibres és la seva essència laica; el primer, de l'àmbit cortesà i, el segon, del civil, en general. Aquesta és una diferència substancial respecte dels receptaris manuscrits, que són de caràcter religiós. En conclusió, doncs, volem subratllar que estem davant d'un fenomen particular, en el qual els llibres de cuina que acoten l'Edat Moderna catalana són impresos i de caràcter laic i, els entremetjós, manuscrits i religiosos.

La present tesi doctoral té un objectiu fonamental: analitzar l'evolució de la presència dels productes alimentaris i de la tipologia de plats, així com conèixer el tipus d'elaboracions que els llibres de cuina i receptaris catalans moderns reflecteixen. Per

⁷ María Ángeles PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras "Libro del Arte de Cocina"*, La Val de Onsera, Huesca, 1998. Per a la informació dels receptaris castellans.

poder assolir aquest objectiu, és necessari realitzar una anàlisi exhaustiva i individualitzada de cadascuna de les fonts, tasca que estava pendent de realitzar. Els estudis sobre l'Edat Moderna a Catalunya manquen de plantejaments evolutius del conjunt del període. Degut al llarg abast cronològic de l'etapa, habitualment es realitzen estudis monogràfics, centrats en un àmbit temàtic, geogràfic o cronològic molt concret i acotat. Existeix un contrast en comparació a la recerca que es duu a terme sobre l'Edat Mitjana a Catalunya, més procliu als estudis panoràmics. Tenint en compte aquesta mancança, el plantejament de l'objectiu de la present investigació doctoral s'ha realitzat de manera conscient que ens endinsem en un terreny encara verge, però necessari, per tal de relligar la història de l'Home i del territori català en aquest llarg període cronològic. Som conscients, també, que un estudi de plantejament panoràmic ha de deixar al marge, per força, qüestions que, de forma, són necessàries en un estudi monogràfic. En aquest cas concret, la situació en el context històric s'ha reduït al mínim necessari per tal de fer comprensible l'origen de cada llibre de cuina i receptari. De la mateixa manera, hem hagut de prescindir de bona part de la bibliografia existent per tres motius fonamentals. En primer lloc, perquè l'aportació que es fa, en la present tesi doctoral, és la d'unes dades que no han estat posades en valor ni analitzades; de la multitud de variables possibles, s'han escollit les bàsiques i principals amb les que han treballat altres historiadors de l'alimentació.⁸ En segon lloc, perquè l'objecte principal de l'estudi no es basa en una dissertació sobre la història de l'alimentació a Catalunya sinó, com s'ha dit, en l'anàlisi de dades, la seva interpretació i l'aportació del seu significat. Evidentment, aquesta aportació ha d'omplir un buit que servirà per a poder realitzar, a posteriori, aquesta dissertació. I, en tercer lloc, i no menys important, perquè el volum d'informació és tan elevat que, amb més bibliografia, la present investigació hagués agafat una dimensió física que, a dia d'avui, s'escapa de la praxi duta a terme en els programes de Doctorat a Espanya.

⁸ Els estudis dels receptaris han analitzat quantitativament els productes i les receptes, com a pas inicial a posteriors investigacions que poden arribar a ser més complexes en funció de l'objecte d'interès que tingui l'estudi.

MARC TEÒRIC I ESTAT DE LA QÜESTIÓ

La història de l'alimentació arrenca amb la mateixa història de la humanitat: l'alimentació és una necessitat bàsica, biològica, de l'ésser humà. Tothom necessita menjar per a sobreviure i, quan la supervivència està assegurada, adopta una dimensió cultural. En aquest sentit, l'alimentació té una dimensió àmplia, material i immaterial. Un exemple paradigmàtic del factor immaterial o cultural de l'alimentació és la cuina, que podem entendre com l'expressió creativa d'una activitat destinada a satisfer una necessitat biològica, que és la ingesta. Cada col·lectiu social, depenent del moment històric i del seu accés als recursos econòmics, han satisfet amb més o menys èxit aquesta necessitat. És en els col·lectius que l'han resolt satisfactòriament on trobem un major grau de complexitat del significat, ús i pràctica de la cuina. La seva importància com a factor clau per a la supervivència familiar; els seus usos i costums practicades en l'àmbit privat i domèstic; el seu ús públic com a element de relació social; la seva rellevància com a símbol de representació del prestigi d'un grup social determinat; els rols de les diferents persones que exerceixen la seva pràctica; la cultura material amb ella relacionada; entre altres, són alguns exemples dels diferents aspectes culturals intrínsecs en la història de l'alimentació i, concretament, en la història de la cuina.

Els estudis moderns sobre la matèria cal situar-los a partir de les advertències que, des de l'Escola dels *Annales*, a mitjan segle XX, es feia d'abordar una història que s'ocupés del fet quotidià. L'evolució dels estudis s'encaminà, en general, a l'anàlisi nutricional dels aliments consumits, així com al càlcul numèric de les diferents racions dels àpats. Els estudis arribaren a un punt d'estancament, fet que denuncià l'historiador francès Jean-Louis Flandrin, en els anys vuitanta, amb la publicació d'un article en el qual obria noves línies d'investigació per a la història de l'alimentació.⁹ Fonamentalment, Flandrin proposava una amplitud de perspectives basades en l'estudi de l'alimentació des d'una vessant social i cultural. Reivindicava una història de la cuina, com a art equiparable a la pintura, a l'escultura o a la música, i una història de l'evolució del gust. L'historiador francès va crear escola, tot desenvolupant una tasca ingent en el camp de la Història de l'alimentació francesa de l'Edat Moderna. Conjuntament amb el seu homòleg italià, Massimo Montanari, van dirigir la *Histoire de*

⁹ La traducció castellana de l'article es publicà a Jean-Louis FLANDRIN, «Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas», *Manuscrits*, 6 (1987), pp. 7-30.

l'alimentation (1996),¹⁰ obra magna que aborda la història de l'alimentació europea des de la prehistòria fins la contemporaneïtat. L'obra és un esforç col·lectiu de diversos autors, especialistes en la matèria en cadascun dels seus respectius països, i ha esdevingut un llibre de referència. Entre els diversos autors, l'únic espanyol que col·laborà fou el professor Antoni Riera Melis, tractant l'alimentació de la societat feudal.

Precisament, fou el professor Riera, avui catedràtic jubilat d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona, qui inicià els estudis d'història de l'alimentació a Espanya, en els anys vuitanta. Si bé alguns historiadors medievalistes havien fet alguna aportació anterior en el camp de l'alimentació,¹¹ així com altre tipus d'especialistes,¹² Riera els abordà com a disciplina especialitzada i fonamentada en els plantejaments fets per Flandrin i Montanari. Per al coneixement de l'alimentació en la Catalunya medieval, doncs, l'obra d'Antoni Riera és d'obligada consulta.¹³ A més de les seves referències, destaquen dues obres monogràfiques col·lectives de caràcter genèric, que foren fruit de

¹⁰ La traducció espanyola J.-L. FLANDRIN i M. MONTANARI "eds.", *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004.

¹¹ María Ángeles PÉREZ SAMPER, «La historia de la historia de la alimentación», *Chronica Nova*, 35 (2009). En aquest article, l'autora realitza una anàlisi de l'evolució i trajectòria de la història de l'alimentació, tot fent un especial esment a la historiografia espanyola. L'autora, recull una llarga llista dels autors a què fem referència, així com a les seves aportacions. Destaquem a Prim Bertran, Rafael Conde, Teresa Vinyoles i a Josep Lladonosa, per les seves aportacions en la Història Medieval de Catalunya.

¹² Rudolf GREWE "ed.", *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcino (Els Nostres Clàssics A, 115), Barcelona, 1979; Mestre ROBERT, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Biblioteca Torres Amat), 4, Barcelona, 1977. Existeixen reedicions posteriors:

- *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Biblioteca Torres Amat), 4, Barcelona, 1982.
- *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Clàssics Curial), 16, Barcelona, 1996.

¹³ Destaquem, entre altres:

- «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana», a *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Institució Milà i Fontanals, Barcelona, 1988, pp. 1-26.
- «El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII», a *Representaciones de la sociedad en la Historia. De la autocomplacencia a la utopía*, Instituto de Historia Simancas, Valladolid, 1991, pp. 9-62.
- «Els pròdroms de les crisis agràries de la Baixa Edat Mitjana a la Corona d'Aragó. 1: 1250-1300», a *Miscel·lània en homenatge al P. Agustí Altisent*, Diputació de Tarragona, Tarragona, 1991, pp. 35-72.
- «Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval», *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 14-15 (1993-1994), pp. 193-217.
- «Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc», a *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995, vol. I, pp. 39-106.
- *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII. Discurs de recepció d'Antoni Riera i Melis com a membre numerari de la Secció Històrico-Arqueològica, llegit el dia 24 d'abril de 1997*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1997.

la seva iniciativa. La primera, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval* (1988), fou el resultat d'un cicle de conferències que organitzà el CSIC a Barcelona, la introducció de la qual anà a càrrec del mateix Antoni Riera. La segona, foren les actes del *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó* (1995). Ambdues aborden la història de l'alimentació de l'Edat Mitjana des de la diversitat de temes¹⁴: econòmics (producció, comerç, distribució, abastiment, consum, etc.), socials (jerarquia i estructura social) i culturals (moralitat, literatura, sistemes alimentaris d'altres religions, productes, etc.).

Recentment, s'ha produït un avenç en l'aprofundiment de l'aspecte més cultural de la història de l'alimentació, amb la publicació de nous estudis dels receptaris medievals. S'ha descobert que els dos exemplars del *Llibre de Sent Soví* dels quals en parlà Rudolf Grewe l'any 1979¹⁵ són, en realitat, dos receptaris diferents. Joan Santanach,¹⁶ ha aclarit que el receptari que coneixem amb aquest nom és el dipositat en la Biblioteca de la Universitat de València, el qual fou escrit «a la primera meitat del XV».¹⁷ El segon exemplar, conservat en la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, es tracta d'una obra diferent, tot i que amb semblances; el coneixem com a *Llibre de totes maneres de potatges*¹⁸ i «l'hem de situar a mitjan segle XV».¹⁹ Als dos receptaris se suma un tercer, el *Llibre d'aparellar de menjar* —«[...] va ser copiat vers el tercer quart del segle XIV»²⁰— l'estudi del qual ha publicat, recentment, el mateix Joan Santanach.²¹ Paral·lelament a aquests estudis científics, s'ha fet un esforç divulgador d'aquests primers receptaris catalans. En primer lloc, s'edità una versió del *Llibre de Sent Soví* per a un públic ampli, prologada per la cuinera Carme Ruscalleda,²² i se'n féu una traducció

¹⁴ Per a una explicació més detallada, vegeu PÉREZ SAMPER, «La historia de la historia», pp. 147-149.

¹⁵ Vegeu nota 12.

¹⁶ Joan SANTANACH I SUÑOL, «El *Llibre de Sent Soví*, les seves “versions” i la circulació de textos culinàries medievals», *Medioevo Romanzo*, XXXIV, 2, pp. 352-395.

¹⁷ Joan SANTANACH I SUÑOL “ed.”, *Llibre d'aparellar de menjar*, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, estudis introductoris d'Antoni Riera, Joan Santanach i Fundació Alícia, Barcino – Set Portes (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 2), Barcelona, 2015, p. 55.

¹⁸ Rudolf GREWE “ed.”, *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges*, a cura de Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach, Barcino (Els Nostres Clàssics B, 22), Barcelona, 2003.

¹⁹ SANTANACH “ed.”, *Llibre d'aparellar* (Barcino), p. 55.

²⁰ *Ibidem*.

²¹ Joan SANTANACH I SUÑOL “ed.”, *Llibre d'aparellar de menjar. Ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya*, amb el facsímil del manuscrit, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, Millenium Liber, Barcelona, 2014; SANTANACH “ed.”, *Llibre d'aparellar* (Barcino).

²² Joan SANTANACH I SUÑOL “ed.”, *Llibre de Sent Soví*, pròleg de Carme Ruscalleda, Barcino (Biblioteca Barcino, 4), Barcelona, 2006.

a l'anglès.²³ En segon lloc, l'any 2014 sortí a la llum el primer volum d'una nova col·lecció –promoguda per l'històric restaurant barceloní *7 Portes*- que té per objectiu publicar els principals receptaris de la història de Catalunya i fer-ne un estudi evolutiu. Aquest primer volum, destinat, com no podia ser d'altra manera, al primer receptari català, el *Llibre de Sent Soví*,²⁴ fou seguit per un segon, del *Llibre d'aparellar de menjar* (2015).

Els estudis de la història de l'alimentació per als temps moderns veuen, en la professora Maria Àngels Pérez Samper, el seu inici i referent. Catedràtica d'Història Moderna a la Universitat de Barcelona, Pérez Samper n'és un referent a Espanya, amb estudis destacats com *Catalunya i Portugal el 1640. Dos pobles en una cruïlla* (1992), *La vida y la época de Carlos III* (1998), *La España del siglo de las luces* (2000) o *Isabel de Farnesio* (2003), per citar alguns dels seus llibres. Un dels camps que ha treballat és el de la vida quotidiana i, especialment des de l'any 1990, la història de l'alimentació. Pérez Samper ha realitzat un treball vastíssim sobre la matèria treballant, sobretot, les vessants social i cultural, paral·lelament a altres aspectes de la vida quotidiana.²⁵ La seva publicació «La historia de la historia de la alimentación»²⁶ és un

²³ Joan SANTANACH I SUÑOL “ed.”, *The Book of Sent Soví: medieval recipes from Catalonia*, translated by Robin M. Vogelzang, Tamesis, Woodbridge, Barcino, Barcelona, 2008.

²⁴ Joan SANTANACH I SUÑOL “ed.”, *Llibre de Sent Soví*, presentacions de Francesc Solé i Parellada i Carles Duarte, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, estudis introductoris d'Antoni Riera, Joan Santanach i Ramón A. Banegas, Barcino – Set Portes (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 1), Barcelona, 2014.

²⁵ Serveixin, com a exemple, els següents articles que aborden temes diferents dins la matèria:

- «Alimentació i societat a la Catalunya moderna», en col·laboració amb Maria Mercè Gras i Casanovas, *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 11, (1991), pp. 31-51.
- «Fuentes para el estudio de los productos de la tierra en la época moderna», *Agricultura y Sociedad*, Número monográfico, *Los productos de la tierra en la Europa del Sur*, 80-81 (julio-diciembre de 1996), pp. 151-167.
- «La alimentación catalana en el paso de la Edad Media a la Edad Moderna: la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 17, (1997), pp. 79-120.
- «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna», *Cuadernos de Historia Moderna*, 19, Número monográfico *Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales*, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, 1997, pp. 121-154.
- «Cataluña y Europa a la mesa. Las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 18 (1998), pp. 251-271.
- «Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna», en col·laboració amb Maria Mercè Gras i Casanovas, *Estudis d'Història Agrària*, 13, a *Alimentació i Història* (2000), pp. 63-106.
- «Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: Tertulias, refrescos y cafés de Barcelona», *Cuadernos de Historia Moderna*, 26 (2001), pp. 11-55.
- «Sociabilidad y vida cotidiana de la nobleza catalana en el siglo XVIII: el Barón de Maldá», a *Actas del 5è Congrés d'Història Moderna de Catalunya. La societat catalana segles XVI-XVIII, Identitats, Conflictes i Representacions*, Barcelona, 2003, 2 vols.

referent de l'evolució historiogràfica de la disciplina, sobretot pels estudis a Espanya, i de recomanada consulta. Pérez Samper, ha fet importants aportacions tot aprofundint en diferents aspectes de la història de l'alimentació moderna espanyola, aconseguint, d'aquesta manera, fer una important reconstrucció de la realitat. Els seus articles són múltiples i aborden la disciplina estudiant, entre altres temes, els productes, els sistemes alimentaris, els receptaris i altres fonts d'interès, diferents col·lectius, famílies o personatges, el fenomen de la fam i el de la festa i la literatura de viatges.²⁷ A més dels nombrosos articles, destaquen els seus dos llibres *La alimentación en el Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, «Libro del Arte de Cocina»* (1998) i *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII* (2011), aquest darrer amb una visió panoràmica i global del segle XVIII espanyol.

Tot i l'abast de la feina feta a dia d'avui, el període cronològic de l'Edat Moderna és tan llarg i complex que, encara, es considera que hi ha molt camí per recórrer. En el camp de la història de l'alimentació a Catalunya, per exemple, cal realitzar un estudi exhaustiu dels llibres de cuina i receptaris catalans, conèixer-ne les particularitats de cadascun per tal d'aclarir el funcionament dels diferents sistemes alimentaris que representen. Una de les dificultats que aquest terreny suposa és la particularitat d'aquestes obres que, essent considerades d'una importància relativa, han restat al marge dels estudis fins fa pocs anys.

-
- «La alimentación en la corte española del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, II (2003), pp. 153-197.
 - «La alimentación como signo de diversidad social: la encuesta de Zamora», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 28 (2008), pp. 649-672.
 - «Alimentación y promoción social en la Cataluña moderna: la familia Sala-Sans», en *Homenaje a Don Antonio Domínguez Ortiz*, Universidad de Granada, Granada, 2008, vol. II, pp. 661-688.
 - «El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 22 (2002), pp. 29-71.
 - «La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, VIII (2009), pp. 33-65.
 - «La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos», *Tiempos modernos. Revista electrónica de Historia Moderna*, 21, Número monográfico *Transferencias culturales entre España y G. Bretaña s. XVIII a través de viajeros*, Gloria Franco "coord.", 2010.
 - «La alimentación catalana en la edad moderna, según el Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril de Miquel Agustí», en *Campo y campesinos en la España Moderna. Culturas políticas en el mundo hispánico* (Multimedia), María José Pérez Álvarez, Laureano M. Rubio Pérez "eds."; Francisco Fernández Izquierdo "col.", Fundación Española de Historia Moderna, León, 2012, vol. 1, pp. 1483-1496.

²⁶ Vegeu nota 11.

²⁷ PÉREZ SAMPER, «La historia de la historia», pp. 156-159. Per a tenir constància de l'abast de la seva obra, recomanem llegir el seu article citat anteriorment.

Així ho exposa, per exemple, Lluís Cifuentes, qui s'ha especialitzat en la ciència a Catalunya en els períodes medieval i modern,

Els receptaris generals escrits en català mantingueren una llarga vigència durant tota l'època moderna, tot i que, a diferència d'altres gèneres que van connectar amb els interessos dels editors i impressors, tingueren una circulació exclusivament manuscrita que només en els darrers temps està essent estudiada.²⁸

És aquest estudi exhaustiu dels llibres de cuina i receptaris catalans de l'època moderna la intenció que la present tesi doctoral pretén abordar. Aquesta, s'emmarca dins el camp de la Història de l'alimentació i, concretament, segons el criteri de Flandrin,²⁹ la podem situar en el marc de la història de la cuina. Donat que les fonts principals i fonamentals de la investigació són llibres de cuina i receptaris, podem considerar que, de manera secundària, es fa una aportació a la història del llibre. Les perspectives que s'adopten per al desenvolupament de la disciplina són la cultural i la social. La primera, perquè ens interessa conèixer en profunditat els sistemes alimentaris reflectits en les fonts: els productes emprats, les receptes elaborades, el gust preferent. La segona, perquè aquesta informació ens serveix per a situar-la en el context del grup social al qual pertany.

FONTS DOCUMENTALS EMPRADES

El conjunt de llibres de cuina i de receptaris catalans moderns han estat, la majoria, publicats recentment. Aquestes publicacions, però, no han dut a terme un estudi a fons, sinó que, algunes, s'han limitat a fer-ne una transcripció mentre que, altres, han realitzat un estudi introductori de l'alimentació. Hem fet nostre el criteri de Jean-Louis Flandrin de la necessitat d'estendre els estudis científics sobre la història de l'alimentació, concretament i principal abordant la vessant cultural. Com hem exposat anteriorment, el fet que encara restés pendent profunditzar en l'estudi d'aquestes fonts ha fet que la bibliografia utilitzada s'hagi seleccionat en subordinació a les fonts primàries. Com deia Flandrin, per profunditzar en els estudis d'història de l'alimentació i de la cuina, el pas principal és conèixer què diuen les seves obres mestres, això són els

²⁸ Lluís CIFUENTES I COMAMALA, *La ciència en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Universitat de Barcelona, Barcelona; Universitat de les Illes Balears, Palma de Mallorca, 2006, p. 297.

²⁹ FLANDRIN, «Historia de la alimentación», pp. 16-22.

receptaris i llibres de cuina. Hom no trobarà, doncs, l'ús de llibres de comptes, de registres o d'altra tipus de documentació que, essent vàlida, s'escapa del fil principal conductor de la present investigació. Les fonts principals utilitzades són les següents:

1. **El *Libre del coch***. Llibre de cuina o receptari cortesà, el considerem com el punt de partida de l'Edat Moderna de l'alimentació catalana. Si bé té reminiscències medievals –d'altra banda, com tots els receptaris en tenen dels que són anteriors i serveixen com a inspiració-, és reconeguda la seva pertinença al període del Renaixement, tant per historiadors medievalistes com modernistes. En aquest sentit, l'esperit modern renaixentista l'apropa als nous temps que havien de venir. Fou el primer llibre de cuina català imprès i gaudí de nombroses edicions durant el segle XVI, tant en llengua catalana com en castellana. L'any 1977, Veronika Leimgruber va publicar la transcripció amb una breu introducció d'un dels exemplars existents en la Biblioteca de Catalunya. Seguiren dues reedicions, els anys 1982 i 1996. L'autora, no reparà en què les imatges de la portada i de la carta introductòria originals de l'obra que s'estaven incloent en les edicions modernes eren de versions diferents. Per al desenvolupament de la tesi doctoral, s'ha utilitzat la reedició de 1996, que s'ha contrastat amb els dos exemplars de la Biblioteca de Catalunya per tal de fer-ne una comprovació del contingut. Les edicions de l'obra original consultades són: Barcelona (sense any) [BUB, en accés online], Barcelona (1520a) [BNC], Barcelona (1520b) [BNC], Toledo (1525) [BNC], Logronyo (1529) [BNE, en accés online], Barcelona (1568) [BNC] i Saragossa (1568) [BNC]. En el capítol primer es desenvolupa l'estudi de les diverses versions de l'obra.
2. **El Llibre de cuina d'Escaladei**. L'any 1963, el geògraf i historiador Josep Iglésies va publicar la transcripció d'un receptari de la cartoixa d'Escaladei de principis del segle XVII. L'any 1996, es féu una reedició a cura de Mariona Quadrada. Si bé la font original no s'ha trobat mai, sembla que és versemblant i que deu pertànyer a algun propietari privat.
3. **El receptari de la cartoixa de Montalegre** [BNC]. Escrit els anys 1718-1719, es tracta d'un manuscrit inèdit³⁰ que recull la informació per a la gestió del monestir, així com dades econòmiques de les seves propietats de l'any anterior i

³⁰ Posteriorment, María Ángeles PÉREZ SAMPER informà de la seva existència a «Recetarios manuscritos de la España moderna», *Cincinnati Romance Review*, 33 (2012), pp. 27-58.

els viatges a les cartoixes peninsulars i a la Gran Cartoixa que feren alguns membres de la comunitat. La part que anomenem receptari està formada per un calendari litúrgic amb les principals festivitats de l'any i els àpats que se servien i un recull de receptes dels plats més significatius. A més, s'inclou altra informació d'interès per a l'alimentació i que també hem inclòs en l'estudi. Es tracta del segon receptari cartoixà, després del d'Escaladei.

4. **L'Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner.** Amb aquest nom és conegut, de manera general, el receptari franciscà de principis del segle XVIII. Isabel Juncosa publicà, l'any 1988, la transcripció de l'exemplar que es troba en la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona, en el final de la qual inclogué les quatre receptes afegides que es troben en l'exemplar custodiat en l'Arxiu Provincial dels Franciscans de Catalunya. La nostra investigació s'ha basat en la transcripció realitzada per Isabel Juncosa que, ens sembla, és rigorosa. Per tant, hem tingut en compte els dos primers exemplars.
5. **El Llibre de l'art de quynar** [BPP]. Receptari caputxí de finals del segle XVIII i atribuït a fra Sever d'Olot, està conservat en la Biblioteca del Palau de Peralada. L'any 1982, Jaume Barrachina en publicà la transcripció. Degut al caràcter divulgatiu de la publicació i a alguna llicència estilística en l'ordenació de les receptes i apartats, n'hem efectuat la comprovació amb l'original per, posteriorment, poder treballar amb ella.
6. **El Instrucción breu i útil per los cuiners principiants.** Es tracta d'un receptari carmelità de finals de segle XVIII, atribuït a fra Francesc del Santíssim Sagrament. M. Mercè Gras i Agustí Borrell van publicar, el 2004, una transcripció de l'exemplar que es troba en la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, tot comparant-lo amb el segon, conservat en la Biblioteca de Catalunya. La reedició de 2004 conté, a més, un estudi introductori. Aquesta edició és la que hem utilitzat per a treballar amb el text de l'obra.
7. **El Nou manual de cuinar.** Es tracta del primer receptari conegut del segle XIX i que guarda semblances amb l'alimentació reflectida en els anteriors. Té la particularitat de ser un receptari bilingüe i imprès, fet, aquest darrer, que no trobem des del *Libre del coch*. L'any 1977, Lluís Ripoll en va fer una reedició de l'original, propietat del bibliòfil Marià Castells.

Cada font documental s'ha tractat en un capítol diferent, on el lector podrà consultar la informació respectiva. Per altra banda, les diferències existents entre els llibres de cuina ens han obligat a emprar una metodologia adaptada a cada font.

Actualment, l'accés a l'arxiu o a la biblioteca per a desenvolupar una recerca no és, estrictament, necessari. La digitalització creixent de la documentació conservada en aquestes institucions facilita la tasca de l'investigador que, des d'un altre lloc remot, poc accedir a la seva consulta. Tanmateix, considerem que el contacte amb les fonts primàries és, més que recomanable, necessari.³¹ Els diferents exemplars del *Libre del coch* són accessibles a distància, gràcies a la col·laboració entre la Biblioteca de Catalunya amb la plataforma Google Books i amb la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, per una banda, i entre la Biblioteca de la Universitat de Barcelona i l'anterior, de l'altra. Les digitalitzacions, a més de les publicacions recents dels altres receptaris, amb l'excepció del de la cartoixa de Montalegre, ha facilitat molt el treball de camp i la posterior anàlisi. Tanmateix, tot i que la digitalització facilita l'accés a les fonts documentals, la consulta física d'aquestes és important. En el cas del *Libre del coch*, per exemple, gràcies a contrastar les reedicions recents amb les fonts originals, hem pogut comprovar la possibilitat de l'existència d'un tercer exemplar en la Biblioteca de Catalunya i que, en el capítol primer, expliquem.

METODOLOGIA I ESTRUCTURA DE L'ESTUDI

Per a l'assoliment de l'objectiu de la tesi doctoral, s'ha procedit, en primer lloc, a l'estudi i anàlisi de les fonts documentals. Per tal de dur-lo a terme, s'ha buidat tota la informació en una base de dades, posant especial interès en la informació continguda, estrictament, en els receptaris i, concretament, en els productes, els tipus de plats i les elaboracions culinàries. Hem seguit, doncs, un patró basat en la seqüència *nom de recepta - tipus de plat - tipus d'elaboració - productes* que ens ha servit per a tots els llibres de cuina i receptaris amb l'excepció dels cartoixans. Aquests, a diferència dels altres, contenen un calendari litúrgic amb una relació de plats i un recull de receptes. Per tal d'aplicar el mateix patró, hem considerat com a receptari aquest recull, ja que aquesta fou la intencionalitat de l'autor i, per altra banda, segueix la mateixa seqüència

³¹ Jordi BAGES-QUEROL BLANCO (en premsa), «El uso de las nuevas tecnologías en la investigación alimentaria: una aplicación en la investigación histórica», Editorial UOC, Barcelona, 2017.

que els altres receptaris. La relació de plats del calendari litúrgic, en canvi, segueix un altre patró, en el qual la festivitat treu importància al nom de la recepta i, en la majoria d'ocasions, no s'explicita la composició dels plats. El patró bàsic, s'ha anat fent complex amb la inclusió de dades secundàries que completen una visió més precisa de la recepta.

Amb la informació recollida i analitzada, hem pogut conèixer la importància de cada família de producte, de cada ingredient i de cada tipus de plat i elaboració en el context del propi llibre de cuina i receptari. Una vegada analitzades les fonts de manera individual, hem posat en comú la informació extreta. D'aquesta manera, hem obtingut una visió evolutiva i de conjunt per a l'Edat Moderna. Si bé som conscients que les fonts no són representatives de la globalitat de l'alimentació catalana moderna, com hem dit, aquesta anàlisi evolutiva constitueix un primer pas per a avançar en la matèria. Paral·lelament a tot el procés d'anàlisi, hem recollit en els apèndix la terminologia de tota aquesta informació, ja que l'hem considerat d'interès filològic.

En l'estudi de les fonts documentals, s'ha donat especial rellevància a l'anàlisi quantitativa de les dades, ja que és inèdita a dia d'avui. Aquesta, però, es completarà amb una anàlisi qualitativa en aquells punts que es considerin rellevants per a fer-ho, fonamentalment quan es tracta d'analitzar i comprendre la informació del propi llibre. L'anàlisi quantitativa es basa en el còmput del nombre de receptes en les quals apareix cada producte, el nombre de receptes que representen un tipus de plat o elaboració obtenint, d'aquesta manera, una classificació jeràrquica dels productes, plats i elaboracions presents en el llibre. En aquest sentit, podem conèixer l'ús que se'n fa en el receptari d'aquests elements, això és, sobre el total de receptes que conté.

Pel que fa a la tipologia dels plats, la seva classificació s'ha basat en la interpretació de les receptes. Hem analitzat si la recepta es tractava d'un plat final, d'un acompanyament per a un altre plat, d'una tècnica de preparació dels aliments per a usar-los en una altra recepta, d'una tècnica de conservació, etc. A més a més, també ens hem fixat en l'ingredient principal del plat, si és que n'hi ha algun. Segons les dades, hem classificat els tipus de plats basant-nos en uns criteris que siguin d'utilitat actualment, però que, també, respectin el concepte que se'n tenia en la seva època.

La classificació per tipologia de plats no apareix fins les darreres dècades del segle XVIII, arribant a una classificació clara i comprensible, a ulls del segle XXI, en el

Nou manual de cuinar. En aquest sentit, el *Libre del coch* aporta dificultats per a dur a terme aquesta tasca, tant per la llunyania cronològica de l'obra com per la diferència del sistema alimentari al d'avui dia. Cert és que altres autors ja han analitzat la tipologia de plats de l'obra, però creïem necessari tornar-la a abordar partint del mateix criteri per a tots els receptaris moderns. El criteri metodològic seguit per a la classificació dels plats en aquesta obra l'hem inclòs en l'apartat corresponent als tipus de plats.

Per tal de realitzar l'anàlisi, s'ha exclòs tots aquells capítols (que anomenarem, a partir d'ara, *entrades*) de les fonts que no són, pròpiament, receptes, com són els títols i les introduccions, les instruccions dels oficis, les tècniques de tall, les advertències de l'autor o altre tipus d'informació similar. Les receptes, han estat analitzades tot extraient-ne les possibles variants que contenen i computant-les com a receptes independents, ja que hem entès que, en realitat, són elaboracions diferents. La primera recepta anotada era la considerada principal, l'elaborada habitualment i, a continuació, s'inclouïen possibles variants. Tenint en compte aquest criteri, el nombre de receptes que contenen les fonts ha variat respecte les numerades pels autors de les reedicions, ja que no n'havien estudiat el contingut.

L'estructura del treball l'hem basat en la cronologia. Així, consta de cinc parts que fan referència a cada centúria de l'Edat Moderna i on s'inclouen els capítols destinats a cada receptari. La cinquena part es reserva per a l'anàlisi evolutiva. Una altra possibilitat d'estructuració hauria estat basada en la tipologia de llibres de cuina i receptaris, separant-ne els religiosos de la resta, per exemple. L'opció que hem triat és la que, considerem, s'adequa millor a la consecució de l'objectiu de la present investigació, això és, obtenir una visió evolutiva. D'aquesta manera, la primera part se centra, bàsicament, en el *Libre del coch*. La segona, inclou un capítol introductori i general a l'Orde de la Cartoixa en relació a l'alimentació i, un altre, referent al Llibre de cuina d'Escaladei. La tercera part, analitza els receptaris religiosos del segle XVIII: el cartoixà, franciscà, caputxí i carmelità. Per últim, la quarta part inclou el receptari vuitcentista *Nou manual de cuinar*.

Un segon nivell d'estructuració és formulat per a cada llibre. De manera general, cada capítol, destinat a un receptari, inclou un apartat sobre el contingut i l'estructura del llibre; un altre, sobre el receptari, concretament; un apartat per a la tipologia de plats on es conté quines elaboracions necessitaven; un apartat amb l'anàlisi dels productes; i,

per últim, l'apartat de les conclusions. Aquesta estructura general s'adapta a les exigències de cada receptari, doncs tenen particularitats diferents. Així, en el cas del *Libre del coch* s'ha inclòs un apartat previ per a posar al dia l'estat de la qüestió sobre el llibre i un altre amb l'anàlisi organolèptic que se'n deriva de la seva cuina, en la qual la informació dels sentits és més evident que en altres obres. Els receptari d'Escaladei inclou un apartat del model normatiu de la cartoixa prioratina, del calendari litúrgic propi i sobre l'abastiment de la seva cuina. Pel que fa a la cartoixa de Montalegre, s'inclou, també, el seu model normatiu referent a l'alimentació, el calendari litúrgic, la informació sobre la seva cuina i un apartat sobre els productes alimentaris que es conreaven en les seves propietats i que es cobraven com a impostos. El capítol 5 es destina a una comparació dels models alimentaris d'ambdues cartoixes. Els receptaris franciscà, caputxí i carmelità incorporen un apartat amb el context històric dels respectius ordes religiosos, relacionat amb l'alimentació, així com un altre en el qual es parla de l'autor de les respectives obres. Per últim, el receptari vuitcentista inclou un apartat introductori en el qual es posa al dia la informació que d'ell coneixem, així com es parla de la seva autoria. La darrera part, com hem dit, es dedica a l'anàlisi evolutiva, la qual inclou dos capítols que presenten l'evolució de la tipologia de plats i dels productes des del *Libre del coch* fins el *Nou manual de cuinar*.

PRIMERA PART
EL SEGLE XVI

CAPÍTOL 1

EL LIBRE DEL COCH

El llibre que coneixem, avui dia, com a *Libre del coch* és, en realitat, obra de títol molt més llarg.³² Imprès a Barcelona el 15 de novembre de 1520, en la impremta de l'impressor d'origen provençal Carles Amorós, es tracta del quart llibre de cuina escrit en català que coneixem a dia d'avui i el primer que fou imprès.³³ El llibre és un tractat de cuina instructiu que conté les tècniques de tall de diferents animals, instruccions dels diferents oficis relacionats amb la cuina i el servei d'una casa senyorial i, per últim, un conjunt de receptes. En aquest sentit, ens referim a ell com a tractat o llibre de cuina i no només com a receptari.

La importància d'aquest llibre es deu a diversos motius. En primer lloc, representa el primer llibre de cuina escrit en català de l'Edat Moderna i, fins la publicació del *Nou manual de cuinar*, a principis del segle XIX, únic de caràcter laic. Entre ambdós llibres, coneixem l'existència de cinc receptaris religiosos, pel que, el *Libre del coch*, adquireix més importància pel seu fet diferencial. Tot i que segueix, parcialment, la tradició culinària marcada pel *Llibre de Sent Soví*, esdevé un testimoni de la nova cuina sorgida en el Renaixement, en aquest cas, fruit de la fusió de les influències catalanes i italianes. És un llibre de cuina que l'hem de situar, com altres llibres italians, en el marc del sincretisme culinari italo-català de finals de segle XV.³⁴

Per altra banda, es tracta del primer tractat de cuina que inclou, a més d'una part que és, estrictament un receptari, una altra destinada al govern d'una casa senyorial. La finalitat del llibre no fou, doncs, només culinària, sinó la de reflectir un model de comportament i de pautes de pertinença a un grup social molt concret. La concepció de l'obra com un tractat fa que adquireixi un caràcter excepcional i únic respecte la resta de

³² *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch, ço es de qualsevol manera de potatges y salses, compost per lo diligent mestre Robert, coch del Serenissimo senyor don Ferrando Rey de Napols.*

³³ Cf. «Introducció».

³⁴ Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 1997, p. 209, «[...] il convient en fait de le considérer, aux côtés de certains manuscrits italiens, dans le cadre du syncrétisme culinaire italo-aragonais de la fin du XVe siècle». Laurioux, segons Santich, subratlla la idea de la influència italiana, així com de la tradició catalana, del *Libre del coch*.

receptaris i llibres de cuina catalans i, per tant, que esdevingui una font històrica important per a l'estudi de la cuina catalana.

El *Libre del coch* fou el primer tractat de cuina imprès a Espanya, tant en català com en la seva primera edició castellana. L'obra, va tenir una enorme repercussió en la societat espanyola del segle XVI. És remarcable la rapidesa en què va ser traduït, doncs cinc anys després de l'edició catalana es traduï i imprimí en castellà per ordre del rei Carles I i fou, així, llibre de cuina de la cort imperial. El *Libro de cozina*, com es coneix aquesta primera edició castellana,³⁵ és el primer exemplar d'un llibre de cuina en aquesta llengua que es coneix, a dia d'avui.

A més, la repercussió que el llibre tingué en els primers anys no fou passatgera, sinó que es va consolidar durant la setzena centúria, podent afirmar que fou un tractat de cuina de gran influència en els estaments noble i reial, tal com ho fa palès el fet que es coneixin, avui, fins a nou edicions catalanes impreses diferents i onze castelles. Vint edicions diferents conegudes, avui, gràcies a les obres de referència de rellevants bibliògrafs del segle XIX, com Marià Aguiló³⁶ o Jacques-Charles Brunet,³⁷ i que reflecteixen una llarga transmissió del coneixement i pràctica culinàries durant més de cent anys.

Per últim, el *Libre del coch* va ser un llibre viu a la seva època, sobretot les edicions castelles, ja que algunes posteriors anaven incorporant informació afegida o modificada.³⁸

³⁵ *Libro de cozina cōpuesto por maestre Ruberto de Nola ... de muchos potajes y salsas y guisados para el tiēpo d[e]l carnal y de la q[ua]resma*, Ramon de Petras "impr.", Toledo, 1525. Fons de la Biblioteca Nacional de España (BNE), signatura R/6918.

³⁶ Marià AGUILÓ, *Catálogo de obras en lengua catalana impresas desde 1474 hasta 1860*, Sucesores de Rivadeneyra, Madrid, 1923.

³⁷ Jacques-Charles BRUNET, *Manuel du libraire et de l'amateur de livres*, Libr. de Firmin Didot frères, fils et Cie., Paris, 1860-1865, 5ème ed. Fons de la Bibliothèque Nationale de France. Disponible online a *Gallica*, <gallica.bnf.fr> [última consulta: 5 de novembre de 2012].

³⁸ Fins el moment, hem pogut confirmar canvis i modificacions en algunes edicions castelles i cap per les edicions catalanes estudiades. Esperem, en un futur, poder oferir els resultats d'aquesta recerca paral·lela.

1.1 ESTAT DE LA QÜESTIÓ

A dia d'avui, manquen estudis fets en profunditat sobre el *Libre del coch*. Sabem que va tenir diverses edicions impreses durant el segle XVI, tant en català com en castellà, però la disparitat d'opinions respecte el nombre total aporta, encara avui, confusió sobre l'obra. I és que, el *Libre del coch* és un llibre encara desconegut, que cal analitzar i posar en valor.

Per al seu estudi s'ha de considerar l'obra del polifacètic Dionisio Pérez, de l'any 1929,³⁹ i el de Veronika Leimgruber, més recent tot i que, ja, de l'any 1977.⁴⁰ Ambdues publicacions consisteixen en la transcripció de dues edicions diferents del *Libre del coch* i en un breu estudi introductori. En el cas de l'obra de Leimgruber, conté, a més, un breu glossari que, anys més tard, va ser ampliat i publicat en un altre llibre.⁴¹ Tot i que s'han consultat diverses edicions originals, per tal de realitzar l'anàlisi i estudi del *Libre del coch* ens hem basat en la transcripció editada l'any 1996 per la mateixa autora,⁴² ja que el treball hermenèutic ha pogut ser més àgil.

1.1.1 Sobre les edicions

Un dels punts importants a aclarir, respecte aquest llibre de cuina, és el nombre d'edicions que se'n feren, ja que la quantitat està íntimament lligada amb la rellevància que va tenir i amb la permanència de l'obra durant el temps. Per altra banda, com veurem, fent atenció en les edicions podrem posar llum en l'origen de l'obra.

El coneixement de les diferents edicions del *Libre del coch* ens ha arribat a través de les obres de diferents erudits i bibliògrafs del segle XIX que les recopilaren. Generalment, aquests bibliògrafs treballaven consultant les antigues obres bibliogràfiques de col·legues de professió, que servien de referència. De l'ús de les fonts originals i secundàries que en feien, crearen les seves obres monumentals, que serviren per a les generacions posteriors. Tanmateix, aquesta pràctica ha fet relluir

³⁹ Ruperto de NOLA, *Libro de guisados. Cómo se servia de comer al Rey Hernando de Nápoles por su cocinero Roberto de Nola*, edición y estudio por Dionisio Pérez («Post-Thebusem»), Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, Madrid, 1929. Destaquem una reedició de l'obra de Pérez editada a La Val de Onsera, Huesca, 1994.

⁴⁰ Vegeu nota 12. Existeixen dues edicions posteriors dels anys 1982 i 1996.

⁴¹ Veronika LEIMGRUBER, *Glossari del Llibre de coch de Robert de Nola*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1980.

⁴² Vegeu nota 12 per les edicions de 1982 i 1996. Aquesta darrera és l'edició més difosa.

l'existència d'errors i confusions respecte les edicions del *Libre del coch*, ja que la transmissió de les diferents edicions s'ha vist alterada en funció de les fonts, primàries i secundàries, que els bibliògrafs consultaren. D'aquesta manera, la relació de les diferents edicions del *Libre del coch* canvia en funció de l'autor fent que, avui dia, no hi hagi una resposta única i sòlida al respecte. A continuació, considerem necessari posar en relació i en conjunt aquesta informació amb la intenció de poder-la estudiar i valorar amb rigor.

L'obra bibliogràfica més antiga consultada és la de Nicolás Antonio,⁴³ que Dionisio Pérez també cità en la seva edició del llibre del mestre Robert.⁴⁴ A continuació, transcrivim la informació que es troba en la *Bibliotheca hispana vetus* d'Antonio i que, D. Pérez, també va transcriure en la seva obra,

Eiusdem Alphonsi Regis coqus fuit RUPERTUS, sive ROBERTUS, Catalanus, qui vernaculo provinciae suae sermone composuit librum culinariae artis, quem vidimus Castellane ab ipso auctore conversum hoc titulo:⁴⁵

I, en una entrada diferent, a continuació, segueix la informació,

Libro de guisados, manjares y potages; atque editum Toleti MDXXIX in 4º (I). vereor tamen ne alterius Alphonsi Neapolis tantum Regis, qui prioris illius fuit nepos, culinæ hic præfuerit.⁴⁶

En la seva edició, Francisco Pérez Bayer va introduir una nota a peu de pàgina per tal de rectificar la informació que anotà Antonio referent a l'any de l'edició,

(I) *Robertus* hic est *Nola* cuius opus *Arte de Cocina* Lemosine scriptum Toletique non anno MDXXIX ut Noster hoc loco, sed MDLXXVII editum exstare alibi diximus;

⁴³ Ens referim a les dues obres de Nicolás ANTONIO, *Bibliotheca hispana nova*, Joaquín de Ibarra "impr.," Madrid, 1783-1788, 2 vol. (en endavant, «BHN»), es pot consultar online a la *Biblioteca virtual Miguel de Cervantes* <<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcgf0q5>> [última visita: 15 de març de 2017]; *Bibliotheca hispana vetus*, a cura de Francisco Pérez Bayer, Viuda y Herederos de D. Joaquín Ibarra "impr.," Madrid, 1788, 2 vol. (en endavant, «BHV»), es pot consultar online a la *Memòria Digital de Catalunya* <<http://mdc.cbuc.cat/cdm/ref/collection/lilibimps16/id/37740>> [última consulta, 4 d'octubre de 2015].

⁴⁴ NOLA, *Libro de guisados* (1929), p. VIII-IX.

⁴⁵ ANTONIO, *BHV*, vol. 2, p. 279.

⁴⁶ *Ibidem*.

exitisseque eius exemplum in Bibliotheca D. Ioachimi Ibannezii Garsiae Præcentoris olim Turolensis, 8.

Antonio menciona una edició castellana impresa a Toledo l'any 1529, any rectificat per Francisco Pérez Bayer pel de 1577, degut a que coneix un exemplar amb aquestes característiques propietat de Joaquín Ibáñez García, director de cor⁴⁷ i natural de Terol. Dionisio Pérez, en canvi, transcriu les xifres romanes de l'any 1577 per les de 1477, incloent una «C» entre la «M» i la «D». Si Dionisio Pérez tenia algun motiu per a fer aquesta afirmació no en deixà constància. Segurament, es tractà d'un error, ja que en l'exemplar que hem consultat no consta. Tanmateix, Dionisio Pérez construeix part dels seus arguments sobre aquest error.

Per altra banda, Dionisio Pérez féu una correcció i comentà la informació dels autors anteriors tot situant, l'edició de 1529, com la castellana impresa a Logronyo i no a Toledo, i afirmant que l'edició de 1477 –de data errònia- hauria de ser una impresa en català i no a Toledo. D'aquesta manera, D. Pérez va introduir, en la seva obra, la idea de l'existència d'una versió del *Libre del coch* en català de 1477. Se li escapà, però, la menció que fa Antonio en la *Bibliotheca hispana nova* d'una altra indicació del mestre Robert, que reproduïm,

ROBERTUS quidam, coquus forte, Hispane edidit librum hujus inscriptionis: *Libro de la Cocina, en la qual esta el Regimiento de las casas de los Reyes, y grandes señores.* Gothico caractere in 4. Erat in bibliotheca Raphaelis Tricheti du Fresne Galli, ut constat ex ejus catalogo typis edito 1662. in 4.⁴⁸

Antonio anotà la informació que li semblà rellevant, segons les informacions que coneixia i, pel que sembla, no veié mai aquest exemplar. Consultant la informació corresponent en el catàleg de la biblioteca de l'historiador de l'art i bibliòfil francès del segle XVII, Raphaël Trichet du Fresne,⁴⁹ ens adonem d'algun detall d'importància,

⁴⁷ Antoni SEVA I LLINARES “dir.”, *Diccionari llatí-català*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1993, entrada <praecentor, -oris>, p. 1085.

⁴⁸ ANTONIO, *BHN*, vol. 2, p. 363.

⁴⁹ *Catalogus librorum bibliothecae Raphaelis Tricheti du Fresne*, apud viduam & haeredes, Ruë du Mail, Paris, 1662. Fons de la Bibliothèque Municipale de Lyon, arxiu PDF disponible a través de la plataforma Google Books.

Libro de Cozina, e nel qual esta el regimento de las Casas, de los Reyes, y grandes Señores, composto per Maestre Ruberto, 4. Lettre Gotthique.

En primer lloc, el desconegut Robert, per Nicolás Antonio, és el mestre Robert, per Trichet du Fresne, fet que vol dir, per una banda, que el primer no sabia de quin autor es tractava i, per l'altra, que en l'obra del segon es va anotar, de manera tècnica, la informació general del llibre de cuina en propietat. En segon lloc, l'edició que deuria tenir Trichet du Fresne deuria ser la de Logronyo de 1529, ja que el títol i el nom de l'autor coincideix més que no amb l'edició de Toledo de 1525, com veurem més endavant. Per últim, Pérez Bayer deuria conèixer la versió del *Libre del coch* impresa a Toledo l'any 1577 i, per aquest motiu, es fixà en el lloc d'impressió citat per Antonio i li rectificà l'any. Per tant, Pérez Bayer no deuria conèixer la versió castellana de 1529, feta a Logronyo, com bé va rectificar Dionisio Pérez.

Per altra banda, Fèlix Torres i Amat, en les seves *Memorias*,⁵⁰ reproduïx la informació que va extreure de l'obra de Nicolás Antonio, reeditada per Pérez Bayer,

NOLA (*Ruperto*), catalan, cocinero del rey D. Alfonso V de Aragon. *Arte de cocina*. Se imprimió en Toledo en 1477. Bib. vet. lib. 10 c. n. 479, y Perez Bayer en la nota.⁵¹

A Dionisio Pérez no se li escapà aquesta cita. Torres i Amat va tornar a donar l'any 1477, no sabem si per error o perquè circulen versions impreses de l'edició de Pérez Bayer amb les anotacions de l'any diferents. Segurament, Dionisio Pérez consultà una d'aquestes versions o, per altra banda, rectificà a Pérez Bayer a partir de Torres i Amat.

Però, continuant amb el seguiment de les anotacions sobre el *Libre del coch* que els bibliògrafs van fer, Dionisio Pérez no degué veure una altra que va registrar Torres i Amat en la lletra «R»,

ROBERT. Cocinero del rey de Nápoles D. Fernando. «Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art del coch eo de qualsevol manera de potatges y salses. Impres

⁵⁰ FÉLIX TORRES I AMAT, *Memorias para ayudar a formar un diccionario critico de los escritores catalanes : y dar alguna idea de la antigua y moderna literatura de Cataluña*, Imprenta de J. Verdaguer, Barcelona, 1836.

⁵¹ *Ibíd.*, p. 441.

en Barcelona per Carlos Amorós provençal l'any 1539.- Art de condiment: Fonch estampat en la noble ciutat de Barcelona per Carlos Amorós provençal any 1534». Se conserva en la librería de S. Gerónimo de Hebron.⁵²

Sembla evident que el mateix Torres i Amat no reparà en l'error produït entre ambdues anotacions en referència a la casa on degué servir el mestre Robert, així com en la incongruència entre les dues dates d'impressió de la darrera referència.

Per la seva banda, el bibliògraf francès, Jacques-Charles Brunet, coneixia quatre edicions del *Libre del coch*,⁵³ totes en castellà:

1. Amb el títol de *Libro de Cozina compuesta por R. de Nola... fue sacado este tractado de llengua catalana en nuestra llengua materna e vulgar castellano*. Impresa per Ramon de Petras a Toledo, l'any 1525, en 4º.
2. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cozina, dirigido al rey don Hernando de Napoles; compuesto por Maestre Ruberto su cozinero mayor*. Impresa per Miguel de Eguia a Logronyo, l'any 1529, en 4º.
3. Brunet diu que és el mateix tractat anterior, reimprès a Toledo, a «Santa Catalina» (segurament el Col·legi i Universitat), l'any 1544, en 4º.
4. *Libro de cozina, de Roberto de Nola, cozinero que fue del Rey D. Fernando de Napoles*. Impresa a Toledo, l'any 1577, en 8º.

Marià Aguiló,⁵⁴ que no degué consultar l'obra de Torres i Amat, recopilà les quatre referències de Brunet i n'afegí vuit més, ampliant-les fins a dotze:

1. Número de catàleg 2005, amb el títol *Llibre de doctrina Pera ben Servir: de Tal//lar: y del art de Coch: ço es de qualseuol manera d' Potatges y salses Co[m]post per lo dilige[n]t mestre Robert coch del Serenissimo senyor do[n] Fernando Rey de Napols*. Impresa per Carles Amorós a Barcelona, l'any 1520, en 4º. És important destacar que Aguiló diu que en els adornaments laterals del dibuix de la portada figuren les paraules «Libre del coch».

⁵² *Ibid.*, pp. 545-546.

⁵³ BRUNET, *op. cit.*

⁵⁴ AGUILÓ, *Catálogo de obras*, pp. 515-518.

2. Número 2006, *Libre de doctrina pera ben Seruir: de Tallar y del Art de Coch: çoes de qualseuol manera de Potages y salses. –Compost per lo diligent Mestre Robert Coch del Serenissimo senyor don Fernando Rey de Naples*. Sense colofó, en 4º.
3. Número 2007, *Comença lo libre lo qual ha compost lo diligent mestre Robert Coch del Serenissimo senyor don Fernando rey de Napols*. Impresa per Carles Amorós a Barcelona, l'any 1535, en 4º. És possible que aquesta edició es tracti de la mateixa que Torres i Amat anotà en la segona referència.⁵⁵
4. Número 2008, *Libro de cozina co[m]puesto por Ruberto de Nola... fue sacado este tractado de la llengua catalana en nuestra llengua materna e vulgar castellano*. Impresa per Ramon de Petras a Toledo, l'any 1525, en 4º. És la mateixa referència que la núm. 1 de Brunet.
5. Número 2009, *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cozina, dirigido al rey don Hernando de Napoles; compuesto por maestre Ruberto su cozinero mayor*. Impresa per Miguel de Eguia a Logroño, l'any 1529, en 4º. És la mateixa referència que la núm. 2 de Brunet.
6. Número 2010, *Libro de cozina conpuesto (sic) por maestre Ruberto de nola cozinero que fue del serenissimo rey don Fernando de napoles: de muchos potajes e salses &c &c*. Impresa el 1543, en 4º.
7. Número 2011, *Libro de guisados, manjares y potages intitulado Libro de Cozina... compuesto por maestre Ruberto...* Impresa a Toledo, «Santa Catalina», l'any 1544, en 4º. És la mateixa referència que la núm. 3 de Brunet.
8. Número 2012, *Libro de guisa//dos: manjares, y potages. Intitulado libro de cozina. En el qual esta el regimiento de las casas de los reyes y grandes señores, y los offi//ciales de las cases dellos cada uno como tiene de servir su officio [...]*. Impresa per Pedro de Castro a Medina del Campo, el 1549, en 4º. En el pròleg es diu que el llibre va «Dirigido al serenissimo rey don Ferrando de Napoles. Compuesto por maestro Ruberto su cozinero mayor». Aguiló menciona que és una còpia de la de Logroño de 1529.
9. Número 2013, *Libre del coch*. Impresa per Jaume Cortey a Barcelona, l'any 1560, en 4º.

⁵⁵ Cf. p. 35.

10. Número 2014, *Libre del coch. Aci comensa lo libre lo // qual ha co[m]post lo diligent me // stre Robert, coch del // serenissim senor // don Ferra[n]do rey d[e] Na // pols*. Impresa per Pau Cortey i Pedro Malo a Barcelona, l'any 1568, en 4º.
11. Número 2015, *Libro de guisados manjares, y potajes. Intitulado libro de cozina. En el qual esta el regimie[n]to d las casas de los reyes y gra[n]des señores, y los oficiales de las casas d'llos cada uno como tiene de servir su officio [...]*. Impresa l'any 1568, en 8º.⁵⁶
12. Número 2016, *Libro de Cozina de Roberto de Nola cozinero que fue del Rey Don Fernando de Napoles*. Impresa a Toledo, l'any 1577, en 8º. És la mateixa referència que la núm. 4 de Brunet.

Dionisio Pérez, intentant ordenar les edicions que ell havia conegut, les anotà i referencià en la seva obra.⁵⁷ De la 1 a la 5, són les que va poder consultar a la Biblioteca Nacional de España (BNE); de la 6 a la 8, les recopilà de les referències de Marià Aguiló; i la 9 i 10 de les referències de Palau Dulcet:

1. *Libro de cocina*. Impresa per Ramon de Petras a Toledo, l'any 1525, en 4º.
2. *Libro de guisados*. Impresa per Miguel de Eguía a Logronyo, l'any 1529, en 4º.
3. Impresa l'any 1538, sense colofó, en 4º. Dionisio Pérez afirma que és una còpia de la de Toledo de 1525, però sense l'escut imperial de la portada.
4. Impresa l'any 1543, sense lloc d'impressió, en 4º. Pérez afirma que és una còpia íntegra, tot i que de menor qualitat, de la de Toledo de 1525.
5. Impresa per Francisco de Guzmán a Toledo, l'any 1577, en 8º. És una còpia de la de Toledo de 1525. Pérez diu que aquesta edició tenia llicència d'impressió de 1566 i que, per tant, hi hauria d'haver una altra edició castellana entre aquest any i el de la publicació d'aquesta nova edició toledana.
6. Impresa a Toledo, l'any 1544. Diego Pérez diu que és còpia de la de 1525, però Brunet i Aguiló indiquen que ho fou de la de 1529.
7. Impresa a Medina del Campo, l'any 1549. Reedició de la de Logronyo de 1529. Diego Pérez informa que n'ha consultat un exemplar a la Biblioteca de la RAE.

⁵⁶ Existeix un exemplar en la Biblioteca de Catalunya en què coincideix el títol i pròleg amb el mateix ús de les abreviatures. Marià Aguiló no deuria haver consultat l'obra, ja que en el seu colofó tenim la informació que falta: fou impresa el 29 d'abril de 1568 per Pedro Bernuz, a Saragossa.

⁵⁷ NOLA, *Libro de guisados* (1929), pp. X-XIV.

8. Impresa l'any 1568, sense lloc d'impressió. Pérez especula la possibilitat que fos l'edició de la llicència donada l'any 1566.
9. Impresa a Valladolid, l'any 1556.
10. Impresa a Saragossa, l'any 1562.

Finalment, Veronika Leimgruber repeteix la informació sobre les edicions del *Libre del coch* que donà Marià Aguiló i tres de Palau i Dulcet.

1.1.2 Les edicions conegudes

Pel que fa a les edicions catalanes, comptem amb alguna nova aparició. La primera, és un segon exemplar de l'edició de Carles Amorós de 1520, en la Biblioteca de Catalunya, del que no deuriem tenir constància els bibliògrafs. Una d'aquestes dues edicions està composta per dues portades i dues cartes introductòries, fet que fa pensar en l'existència, no de dues, sinó de tres edicions diferents.⁵⁸ La segona aparició, és d'una edició de 1578. Amb aquests nous exemplars, la suma d'edicions catalanes de les que tenim coneixement s'eleva a nou, o deu si considerem la possibilitat de tres edicions en la Biblioteca de Catalunya. L'augment d'edicions catalanes és considerable, tenint en compte les cinc que es creia que existien fins a dia d'avui. La relació és la següent:

1. Edició manuscrita o impresa de 1477. Tot i que no sabem del cert si va existir i si les referències de Torres i Amat i Dionisio Pérez són un error, la incloem per tal de no descartar-ne la possibilitat, però amb degudes reserves.
2. Sense colofó, en 4°. Fons de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona. Francisco Vindel defensa que podria ser una edició impresa anterior a la de 1520, de 1518.⁵⁹
3. Impresa a Barcelona per Carles Amorós, l'any 1520, en 4°. Mencionada per Aguiló (núm. 2005). Conté dues portades, dues cartes introductòries i una imatge de la Verge, en el final del llibre. Fons de la Biblioteca de Catalunya.
4. Impresa per Carles Amorós a Barcelona, l'any 1520, en 4°. La portada, carta introductòria i Verge final, amputades, van ser restituïdes amb les de l'edició anterior.⁶⁰ Fons de la Biblioteca de Catalunya.

⁵⁸ Cf. subapartat «Les edicions catalanes».

⁵⁹ Biblioteca de la Universitat de Barcelona (BUB), Reserva, sign. 07 CM-363.

⁶⁰ Cf. subapartat «Les edicions catalanes».

5. Impresa per Carles Amorós a Barcelona, l'any 1535, en 4°. Mencionada per Aguiló (núm. 2007).
6. Impresa per Carles Amorós a Barcelona, l'any 1539. Mencionada per Torres i Amat.⁶¹
7. Impresa per Jaume Cortey a Barcelona, l'any 1560, en 4°. Mencionada per Aguiló (núm. 2013).
8. Impresa per Pau Cortey i Pedro Malo a Barcelona, l'any 1568, en 4°. Mencionada per Aguiló (núm. 2014). Fons de la Biblioteca de Catalunya.
9. Impresa per Pedro Malo a Barcelona, l'any 1578. Fons de la Hispanic Society of America.⁶²

Pel que fa a les edicions castellanés, Veronika Leimgruber en menciona deu. D'aquestes, no coneixia la de Valladolid de 1556, probablement perquè no va consultar l'obra de Dionisio Pérez, i compta, com a referència, l'edició de Toledo de 1529 que mencionà Nicolás Antonio i que els bibliògrafs, menys Palau i Dulcet, havien descartat. Aquesta darrera edició no la comptem, per falta de proves. La llista actualitzada, per tant, manté el nombre, tot i que hi ha dues edicions que han canviat:

1. *Libro de cocina [...]*. Impresa per Ramón de Petras a Toledo, l'any 1525, amb llicència imperial de Carles I. En 4°. Es menciona a l'autor com a «Ruberto de Nola». Edició mencionada per Brunet, Aguiló (núm. 2008) i Dionisio Pérez.

⁶¹ TORRES I AMAT, *op. cit.*, p. 546. Segons Torres, el manuscrit es conservava en la llibreria del monestir de Sant Jeroni de la Vall d'Hebron i es trobava relligat amb un altre que portava, per títol, *Art de condiment*, i que també fou imprès per Carles Amorós, a Barcelona, el 1534 (d'aquesta darrera informació també se'n fa ressò CIFUENTES, *La ciencia en català*, p. 297). Segons Dolors Lamarca, sembla que només es conserva la portada, ja que l'autora indica que «És probable que es tracti del f. que es troba enquadrinat amb l'exemplar de Barcelona, 1520, entre els f. I i II: BARCELONA. *Bibl. de Catalunya*, 11-VI-14 (solament se'n conserva la port.)». No ens queda clar d'on treu la informació, l'autora, que aquesta portada s'imprimí l'any 1539, ja que en cap de les portades de l'edició de 1520 consta cap data (vegeu Dolors LAMARCA, *La impremta a Barcelona (1501-1600)*, Biblioteca de Catalunya, Barcelona, 2015, p. 357).

⁶² Segons el metge i bibliòfil Mariano Castells Plandiura, erudit i profund coneixedor de la matèria, aquest exemplar formà part de la biblioteca del marquès de Jerez de los Caballeros i, actualment, de la Hispanic Society of America. Certament, Manuel Pérez de Guzmán va vendre els seus deu mil manuscrits i llibres rars a Archer Milton Huntington, l'any 1904 (Margot MOLINA, «La biblioteca del marquès de Jerez era la mejor. Entrevista a John O'Neill, bibliotecario de la Hispanic Society of America». Sevilla, EL PAÍS DIGITAL, 2008 <http://elpais.com/diario/2008/11/11/andalucia/1226359332_850215.html> [última consulta: 4 de març de 2016]), entre els quals aquesta edició desconeguda, fins avui, del *Libre del coch* (la referència de catalogació consultable online a HISPANIC SOCIETY OF AMERICA, <<http://hispanicsociety.org/data-base>> [última consulta: 6 de març de 2016]). Vull agrair l'amistat i l'amabilitat del Sr. Castells qui, en una de les nostres animades trobades, m'alertà de l'existència de més de cinc edicions catalanes i em descobrí l'existència d'aquest exemplar. Més recentment, Dolors Lamarca ha elaborat la fitxa d'aquesta edició i, comparant-la amb la de 1568, sembla ser-ne una còpia (vegeu LAMARCA, *op. cit.*, p. 664).

- Consultada per aquest darrer en la BNE. Fons de la BNE i la Biblioteca de Catalunya.
2. *Libro de guisados [...]*. Impresa per Miguel de Eguía a Logronyo, l'any 1529, en 4°. Es menciona a l'autor com a «maestre Ruberto». Edició mencionada per Brunet, Aguiló (núm. 2009) i Dionisio Pérez. Consultada per aquest darrer en la BNE. Fons de la BNE.
 3. Impresa l'any 1538, sense colofó, en 4°. Mencionada per Dionisio Pérez. Còpia de la de 1525, però sense l'escut reial de la portada. Consultada per aquest darrer en la BNE. Fons de la BNE.
 4. *Libro de cozina [...]*. Impresa l'any 1543, sense nom d'impressor ni lloc d'impressió, en 4°. Es menciona a l'autor com a «maestre Ruberto de nola». Edició mencionada per Aguiló (núm. 2010) i Dionisio Pérez, segons el qual es tracta d'una còpia de la de 1525, hipòtesi que ens sembla versemblant, tenint en compte el títol de l'obra i el nom de l'autor. Consultada per aquest darrer en la BNE. Fons de la BNE.
 5. *Libro de guisados [...]*. Impresa al Col·legi i Universitat de Santa Caterina, a Toledo, l'any 1544, en 4°. Es menciona a l'autor com a «maestre Ruberto». Edició mencionada per Brunet, Aguiló (núm. 2011) i Dionisio Pérez. Segons els dos primers, es tracta d'una còpia de l'edició de 1529; segons el darrer, de la de 1525. Pel títol de l'obra i el nom de l'autor, sembla versemblant la hipòtesi dels primers.
 6. *Libro de guisados [...]*. Impresa per Pedro de Castro a Medina del Campo, l'any 1549, en 4°. Es menciona a l'autor com a «maestro Ruberto». Edició mencionada per Aguiló (núm. 2012) i Dionisio Pérez, que defensen que és una còpia de la de 1529, afirmació que ens sembla versemblant, tenint en compte el títol i nom de l'autor.
 7. Impresa a Valladolid, l'any 1556. Edició mencionada per Diego Pérez, basant-se en Palau i Dulcet.
 8. Impresa a Saragossa, l'any 1562. Edició mencionada per Diego Pérez, basant-se en Palau i Dulcet.
 9. *Libro de guisados [...]*. Impresa per Pedro Bernuz a Saragossa, l'any 1568, en 8°. Es menciona a l'autor com a «maestro Ruberto». Edició mencionada per Aguiló (núm. 2015) i Dionisio Pérez. Fons de la Biblioteca de Catalunya. En el

fons de la BNE consta un exemplar amb els noms de l'autor i lloc d'impressió desconeguts; és possible que es tracti de la mateixa edició.

10. *Libro de cocina [...]*. Impresa per Francisco de Guzmán a Toledo, l'any 1577, en 8°. Es menciona a l'autor com a «Roberto de Nola». Edició mencionada per Brunet, Aguiló (núm. 2016) i Dionisio Pérez, que afirma que és una còpia de la de 1525, afirmació que ens sembla versemblant, tenint en compte el títol. Consultada per aquest darrer en la BNE. Fons de la BNE.
11. *Libro de cocina [...]*. Impresa l'any 1577, 8°. Fons de la Biblioteca de Catalunya i de la BNE. En la seva fitxa d'aquesta darrera institució, s'indica que presenta «multitud de variantes» respecte l'edició del mateix any de Francisco de Guzmán.

Vistes les edicions existents, tornem a l'anotada en el catàleg de la biblioteca de Raphaël Trichet du Fresne.⁶³ Tant pel títol recollit com per la menció que se'n fa del nom de l'autor, tot sembla indicar que l'edició que el bibliòfil francès tenia era la de 1529 o alguna posterior basada en aquesta. Malgrat que el títol d'aquestes comenci com a «Libro de guisados», a continuació es recull que l'obra es coneix amb el de «Libro de cocina», pel que qui redactà el catàleg de la biblioteca de Trichet du Fresne, deuria resumir la llarga informació del títol del llibre.

Per últim, sembla que les edicions castellaneres estaven basades en dues versions del *Libre del coch* que podien ser diferents. Per una part, l'edició de 1525 i les que es basaren en ella, inicien el títol com a «Libro de cocina» i incorporen la denominació «de Nola» en el nom de l'autor. Per l'altra, l'edició de 1529 i les que la tingueren com a referència, comencen el títol com a «Libro de guisados [...] intitulado libro de cocina» i mencionen a l'autor com a «mestre» i sense la denominació que l'edició de 1525 afegí.

1.1.3 Les edicions catalanes

L'edició del *Libre del coch* impresa a Barcelona l'any 1520 és la primera que es coneix del tractat i la més antiga de la que tenim constància segura. L'impressor, segons consta en el colofó de l'obra, va ser Carles Amorós, provençal. El llibre, consta d'una portada seguida d'una carta de l'autor dirigida al lector en la que exposa la

⁶³ Vegeu nota 49.

intencionalitat de l'obra. A continuació, trobem el tractat, una taula en la que es recull aquest contingut fent, així, d'índex general i, finalment, el colofó amb l'escut de l'impressor seguit d'un foli final que conté una imatge de la Verge amb el nen Jesús agafat en braços.

Dos dels exemplars que es conserven de l'edició de 1520 es troben a la Biblioteca de Catalunya. Ambdós, tenen el mateix contingut, però es diferencien per la portada, la carta introductòria i la imatge final de la Verge. El primer exemplar, que es considera l'original,⁶⁴ conté una duplicat de portada i de carta. Concretament, trobem que, seguidament a la portada, hi ha una carta, després una portada i, finalment, una altra carta que dóna pas al contingut de l'obra. Analitzant les portades i les cartes, s'observa que són diferents. A la primera, trobem un gravat, sobre fons vermell, en la qual es representa una escena culinària composta per tres persones que escenifiquen els tres rols de l'acte de menjar i de la restauració. Un senyor de noble estament, assegut a taula, que està sent servit per un cambrer i, ambdós, estan sent observats per un cuiner mentre cuina en una gran olla. L'escena està emmarcada per un fris en forma de pòrtic i dues columnes formades per quatre peces. Sota el pòrtic trobem el llarg títol de l'obra, en vermell.⁶⁵ Finalment, entre les peces de les columnes, trobem escrita la paraula «Libre», en la primera columna, i «del Coch», en la segona. Aquest és l'origen de la denominació amb què es coneix de forma general l'obra.

La segona portada conté tres canvis respecte la primera. En primer lloc, el títol utilitza de manera diferent les abreviatures de les paraules essent, la més destacada, la referent al nom del rei Ferran. En segon lloc, se suprimeix l'adverbi «ço».⁶⁶ En tercer lloc, l'ornamentació de les columnes és diferent. I, en quart lloc, i com a canvi més significatiu, ha desaparegut la denominació «Libre del Coch» que es contenia entre les peces de les columnes. Per aquestes diferències podem deduir que la portada es va realitzar en un moment diferent respecte la primera. Segons la fitxa de la Biblioteca de Catalunya, la portada hauria de ser d'una data pels voltants de 1530, pel que podria

⁶⁴ Biblioteca de Catalunya (BC), sign. 11-VI-14.

⁶⁵ A continuació, transcrivim el text per tal de poder-lo comparar amb el d'altres edicions: *Libre de doctrina Pera ben Servir: de Tal / lar: y del Art de Coch: ço es de qualseuol ma / nera d[e] Potatges y salses Co[m]post p[er] lo dilige[n]t mestre / Robert coch del Serenissimo senyor do[n] Ferrando / Rey de Napols.*

⁶⁶ *Libre de doctrina Pera ben Servir: de Tal / lar: y del Art de Coch es de qualseuol mane / ra d[e] potatges y salses Co[m]post p[er] lo dilige[n]t mestre / Robert coch d[e]l Serenissimo senyor do[n] Ferra[n]do / Rey de Napols.* L'ús de més abreviatures sembla indicar un menor espai d'escriptura dins la caixa del títol.

tractar-se de la mateixa portada de l'edició de 1539 que Dolors Lamarca descriu. Aquesta hipòtesi és molt versemblant, ja que les portades i els títols coincideixen.

Pel que fa a les cartes, l'única diferència que s'observa és de forma i no pas de contingut, llevat del final de les mateixes en què, la primera, s'acomiada amb un «Comensa la obra» i, la segona, amb «Segueix se la obra». Respecte les diferències de format, la primera carta està impresa amb una tipografia més polida, conté un text més ben justificat en els marges, amb l'ús d'un títol –«Carta»-, d'una lletra capital més ben treballada i coincident amb les del contingut del llibre i amb una primera frase escrita amb una mida de lletra superior a la resta, per destacar l'inici del text. La segona carta, en canvi, és més senzilla a la vista, ja que li manquen els detalls anteriors, tot i que s'intueix que també conté el títol –«Carta»-, però que va ser tallat a l'hora de compondre el llibre. La lletra capital d'inici de text és diferent de la de la carta anterior i de les que trobem en el contingut de l'obra.

El segon exemplar,⁶⁷ format per una portada i una carta, va ser imprès, com el primer, l'any 1520 pel mateix impressor. Hi ha un detall important a tenir en compte, i és que tant la portada, la carta i la imatge de la Verge faltaven en aquest exemplar i es van reproduir del primer. Concretament, es va reproduir la primera portada i la primera carta.⁶⁸

El fet que del contingut dels dos exemplars coneguem que la data d'impressió d'ambdós fou l'any 1520 i que la segona portada és de 1539 –segons la teoria de Dolors Lamarca- ens duu a considerar que, en realitat, ens trobem davant de tres edicions diferents, en comptes de dues. La primera, íntegra, de 1520. La segona, que conservà el seu contingut i que adoptà la portada, la carta i la imatge de la Verge de la primera edició. La tercera, formada per una portada, la segona de la primera edició i, possiblement, per una carta, la segona de la mateixa, però que li falta el contingut de l'obra. Hem de parlar, doncs, de deu edicions catalanes diferents del *Libre del coch*.

Aquesta confusió en l'ús de les portades i les cartes també s'ha reflectit quan s'ha volgut divulgar el *Libre del coch* en l'actualitat. En diverses publicacions catalanes contemporànies que se n'han fet s'han reproduït, sense distinció, tant les unes com les

⁶⁷ BC, sign. Esp. 14-8 c2.

⁶⁸ Vegeu l'«Apèndix 2», «Fig. 1-4» per consultar les imatges de les portades i les cartes i les seves diferències.

altres arribant, fins i tot, a barrejar-les. Així, l'edició publicada per Curial l'any 1977, a cura de Veronika Leimgruber, va reproduir la segona portada i la primera carta. Curiosament, la segona edició d'aquesta mateixa publicació, feta l'any 1982, va reproduir la primera carta i la primera portada, la que conté la denominació de «Libre del coch». Finalment, en l'edició de l'any 1996 es va tornar a reproduir la segona portada i la primera carta, de la mateixa manera que la publicació de 1977. Tot aquest embolic de portades i de cartes reflecteix que les reproduccions que se n'han fet no han reparat en les diferències i que van ser escollides de manera aleatòria o estètica. El fet, en si, no afecta al contingut de l'obra, ja que el de tots dos exemplars és idèntic.

Existeix una altra edició catalana del *Libre del coch*, la número 2 que hem enumerat en la llista.⁶⁹ L'exemplar, que està conservat en la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, té diferències notables respecte les edicions de 1520. En conjunt, aquesta edició és més senzilla i té una portada totalment diferent⁷⁰: consisteix en la imatge d'un cuiner assegut en un tamboret de tres potes davant una llar de foc, que conté una olla penjada de l'interior de la xemeneia, i, mentre mira l'olla, remena el seu contingut amb un estri. El títol és idèntic al de l'edició primera de 1520, tot i que canvia el nom de «Napols» pel de «Naples».⁷¹ El contingut de la carta, així com la portada, també és idèntica a la de la primera edició de 1520; aquesta semblança reforça la idea que, la segona portada, fos impresa posteriorment a aquesta data, en la dècada dels anys trenta. Les lletres capitals són les més ben treballades de totes les edicions que hem pogut consultar i on sempre es representen personatges religiosos. L'obra acaba amb la recepta «De amidó», faltant-li els folis de les tres darreres receptes, de la taula i del colofó –per esborrar qualsevol indicatiu de robatori?⁷²-. Marià Aguiló, sospità que podria tractar-se de l'edició *princeps*, anterior a 1520, tot i que, també, podria tractar-se, com afirmà Vindel, d'una impressió anterior o, qui sap si la de 1477.

A més de les edicions catalanes anteriors, hem pogut consultar la que fou impresa per Pau Cortey i Pedro Malo, l'any 1568, a Barcelona. El contingut d'aquesta edició és, en conjunt, idèntic a l'edició de 1520 existint, només, alguns canvis en el

⁶⁹ Cf. apartat «Les edicions conegudes».

⁷⁰ Vegeu «Apèndix 2», «Fig. 5».

⁷¹ *Libre de doctrina pe /ra ben Servir: de Tallar: y del Art de / Coch: ço es de qualseuol manera de Po / tatges y salses. Compost per lo diligent Mestre Robert Coch del / Serenissimo Senyor don Ferrando Rey de Naples.*

⁷² LAURIOUX, *Le règne*, p. 119. Lauriou es fa la mateixa pregunta en referència a l'exemplar A del *Menagier de Paris*, al qual li falta la pàgina del títol.

format i dos en el contingut. La portada és nova i està composta per una il·lustració en la que es veu un home que porta a la mà esquerra una ampolla o gerra i mira enrere, on l'esguarden dos altres homes, un dels quals subjecta un plat amb una vianda i, l'altre, gesticula amb les mans. En el fons s'observa una ciutat emmurallada i un arbre. La imatge es troba dins un marc

format per quatre peces: a la superior, motius vegetals amb el Nen Jesús; a la inferior, també motius vegetals amb el Nen Jesús al centre, però diferent de la de dalt; a la de l'esquerra, al·legoria de les tres virtuts teologals intercalades amb motius vegetals; i a la de la dreta, tres figures femenines intercalades amb motius vegetals.⁷³

El títol es troba dividit entre la part superior de la il·lustració, «Libre del coch» i, en la part inferior, «Ací comensa lo libre lo qual ha co[m]post lo diligent mestre Robert, coch del sereníssim señor don Ferra[n]do rey d[e] Napols. En Barcelona, any 1568». Comparant el contingut del títol amb el de les edicions de 1520, l'impressor d'aquesta no va trobar necessari repetir la llarga fórmula d'aquelles, en què s'enunciava el tema del llibre, sinó que optà per titular-lo en la forma abreujada *–Libre del coch–*, tot afegint-ne el nom de l'autor. Aquesta falta d'explicació del tema de l'obra, així com el vincle directe entre títol i autor, fa pensar que estem davant una prova de la pública coneixença que es tenia del tractat en l'any 1568.

L'altre canvi que s'observa en aquesta edició, en referència al contingut, és el que consta escrit en la part final del llibre, tot just després de l'última recepta i abans de la taula de continguts. L'impressor va deixar constància de que el tractat va ser «Ara de nou remirat per Gaspar de mossèn Ciurana» qui, potser, va encarregar la nova edició de l'obra.

1.1.4 Sobre l'origen de l'obra

La periodització cronològica clàssica estableix el segle XV com a impàs entre l'Edat Mitjana i la Moderna. Segons l'escola historiogràfica, la data de tall establerta pot variar tot i que, per a la història europea s'adopta l'any 1453, amb la caiguda de Constantinoble a mans dels turcs, com l'any que simbolitza la fi d'una era i l'inici d'una

⁷³ LAMARCA, *op. cit.*, p. 1568.

altra. Per a la historiografia espanyola, en canvi, la data és la de 1492, any en què es produí una triple commoció de repercussions extra frontereres: l'expulsió dels jueus d'Espanya, la conquesta del regne de Granada a mans de la monarquia catòlica i la descoberta del continent americà. Davant la cronologia clàssica, ens hem de plantejar una diferent per a la història de l'alimentació, basada en les fonts documentals pertinents i el seu context social, econòmic i cultural. O, tal vegada, convé que ens preguntem si la cronologia que aporta la història de l'alimentació no podria ajudar a la clàssica.

Com hem comentat anteriorment, la data de creació del *Llibre del coch* no es coneix, ja que no s'ha trobat, a dia d'avui, l'edició *princeps*. Segons Veronika Leimgruber, hauria de ser anterior a l'any 1491, data en la qual es canviaren les antigues prescripcions quaresmals i que, aquesta obra, encara conserva.⁷⁴ Segons les anotacions dels bibliògrafs que hem pogut resseguir, sembla que podria haver existit un *Libre del coch* en català imprès o escrit l'any 1477, tot i que agafem la data amb molta precaució. Per altra banda, si acceptem la idea que el mestre Robert fou cuiner del rei Ferran de Nàpols, hem de considerar l'inici del seu regnat, l'any 1458. Faltant més informació i tenint en compte que per datar cronològicament els manuscrits culinaris i llibres de cuina és millor emprar períodes cronològics llargs, «quarts de siècles ou même demi-siècles»,⁷⁵ podríem situar l'obra, d'entrada, entre els anys 1458-1477, període que coincideix amb un alentiment del ritme de creació d'obres culinàries.⁷⁶

1.1.4.1 La cort napolitana

La cort napolitana d'Alfons el Magnànim s'erigia com una continuïtat «rispetto al modello aragonese descritto dalle ordinanze di Pietro il Cerimonioso»,⁷⁷ fins el punt de redefinir «il numero dei funzionari della cancelleria secundo quanto «*per antiquas ordinationes domus nostre prefixum, statutum e ordinatum*»».⁷⁸ La cort alfonsina estava

⁷⁴ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 15.

⁷⁵ Bruno LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout, 1997, p. 54.

⁷⁶ *Ibidem*.

⁷⁷ Enza RUSSO, «La corte del re di Napoli Ferrante I d'Aragona (1458-1494): tradizione e innovazioni», *e-Spania* [En ligne], 20 février 2015, mis en ligne le 13 février 2015, <<http://e-spania.revues.org/24273>>; DOI: 10.4000/e-spania.24273, p. 2 [última consulta: 21 d'agost de 2016].

⁷⁸ *Ibidem*.

formada per una majoria de personatges catalans, valencians i alguns aragonesos. Els italians, en canvi, no abundaven.⁷⁹

Ferran I, fill del Magnànim, que regnà de 1458 a 1494, mantingué una continuïtat «pressoché inalterate», podent «affermare che anche relativamente all'ambito domestico la corte ferrandina si pose in continuità con quella del Magnanimo e, quindi, con la tradizione aragonesa codificata nelle ordinanze del Cerimonioso».⁸⁰ Aquest fet és important, ja que significa l'existència d'una estructura d'ordenació de la casa règia segons el criteri establert pel rei Pere el Cerimoniós a Catalunya i que arriba fins el temps en el qual, suposadament, s'escriuí el *Llibre del coch*. Tot i que la presència italiana augmentà en la seva cort durant els primers moments, continuà rodejant-se d'espanyols, alguns dels quals eren antics servidors del seu pare, com fou el cas de Íñigo de Avalos fins el 1484,⁸¹ any de la seva defunció.

Tal com diu Enza Russo, existeix una dificultat notable per a desenvolupar una recerca prosopogràfica del servei de la cort de Ferran I, el qual «fin dai primi anni del suo regno, affidò il controllo degli uffici amministrativi della corte ad un ristretto nucleo di collaboratori strettamente legati alla sua *família*».⁸² Russo, continua, afirma que és possible observar, en la documentació, que «in ambito burocratico essi [els servidors] furono selezionati innanzitutto in virtù delle competenze amministrative e contabili maturate al servizio del Magnanimo [...], mentre gli esponenti dell'aristocrazia risultano insigniti di uffici divenuti più rappresentativi che funzionali, a volte trasmessi ereditariamente».

1.1.4.2 La llengua de l'obra original

Segons Benedetto Croce, a la cort del Magnànim el «catalán era el lenguaje de la Chancillería y catalán era el lenguaje en que se escribían las cuentas y las cédulas de la tesorería hasta 1480, aproximadamente», és a dir, fins ben entrat el regnat del seu fill

⁷⁹ Benedetto CROCE, *España en la vida italiana del Renacimiento*, Renacimiento, Sevilla, 2007, p. 101.

⁸⁰ RUSSO, «La corte del re di Napoli», p. 4. L'autora cita a Mario del Treppo, qui ja va afirmar l'existència d'una continuïtat de l'estructura administrativa en la cort de Ferran I de Nàpols, heretada del seu pare. Russo, a més, veu que aquesta afirmació es pot aplicar amb seguretat respecte l'àmbit domèstic.

⁸¹ CROCE, *op. cit.*, pp. 101-102.

⁸² RUSSO, «La corte del re di Napoli», p. 8.

Ferran.⁸³ No era així, en canvi, en l'àmbit privat i personal del monarca, el qual «nunca habló bien el italiano, sirviéndose de ordinario de la lengua espanyola, del castellano mas no del catalán, como correspondía a hijo de príncipe castellano educado en la corte de Enrique III».⁸⁴ Pel que fa a l'àmbit cultural, Croce afirma que són abundants les obres poètiques escrites en castellà a Nàpols a l'època del Magnànim, «castellana, decimos, y raras veces catalana porque Alfonso, hijo de un príncipe castellano y educado en Castilla, era más castellano que catalán» i segueix «cuando acompañaba a su padre en visita a las tierras de Aragón y Cataluña, siempre le rodeaban poetas castellanos y la corte de Nápoles llegó a ser uno de los focos principales donde se verificó la fusión literaria y lingüística de las distintas poblaciones españolas, síntoma premonitorio de la unificación política».⁸⁵

Però, retornant a l'àmbit lingüístic de la cort napolitana, «en catalán continuaron redactándose, como hemos dicho, las cédulas de la tesorería durante muchos años»,⁸⁶ fins 1480, segons Benedetto Croce, com hem comentat anteriorment. Max Cahner coincideix amb Croce en la data, a partir de la qual la tendència fou la d'adoptar el castellà com a llengua vehicular principal⁸⁷ i, per tant, avançat el regnat de Ferran I, ja que «una part de la noblesa catalana, especialment la valenciana, s'acostumà a parlar i a escriure en castellà, tant o més que a la cort castellana de Ferran II».⁸⁸ Aquest procés culminà, de manera clara, amb l'arribada al tron napolità del rei Catòlic, qui es rodejà de càrrecs burocràtics d'origen, majoritàriament, aragonès. Si bé en la cort i cancelleria peninsulars, «especialment des del començament del segle XVI, el castellà va substituint el català com a llengua amb què el rei s'adreça als seus funcionaris i, finalment també, als seus súbdits de llengua catalana»,⁸⁹ hem de pensar que el mateix procés es produí a la cort napolitana sota el seu regnat. Aquesta tendència, que sembla arrencar amb anterioritat, en el regnat de Ferran I de Nàpols, es veié reflectida en la traducció d'obres a la llengua castellana i, fins i tot a la llatina, com és el cas de les

⁸³ CROCE, *op. cit.*, p. 83. Vegeu, també, Max CAHNER, *Epistolari del Renaixement*, Albatros Edicions, València, 1977, p. 20.

⁸⁴ CROCE, *op. cit.*, p. 74.

⁸⁵ *Ibid.*, p. 85.

⁸⁶ *Ibid.*, p. 102.

⁸⁷ CAHNER, *op. cit.*, p. 20: «[...] el català manté, almenys inicialment, algunes posicions a la cancelleria napolitana després de la separació d'aquest regne de la corona de Catalunya-Aragó a la mort d'Alfons el Magnànim: força funcionaris continuaren utilitzant el català, fins cap al 1480, com a una de les llengües burocràtiques al costat d'un italià cada vegada menys dialectal i, naturalment, del llatí, i, també, del castellà, que acabà esdevenint la llengua de la cort napolitana».

⁸⁸ *Ibid.*, pp. 20-21.

⁸⁹ *Ibid.*, p. 20.

Ordinazione di casa d'Aragona.⁹⁰ I és que el rei Ferran de Nàpols desitjava obres escrites en italià vulgar, llatí i castellà,⁹¹ potser aquestes més, donat que «escribía bastante mal el italiano vulgar, que entremezclaba con giros y modismos españoles; y español hablaban voluntariamente tanto él como su hijo, el duque de Calabria, cuyas inclinaciones eran también muy españolas».⁹²

No deixa de ser significatiu que les *Ordinacions*, que fins aquell moment s'havien emprat en català en la cort napolitana, es traduïssin al llatí; segurament, la data indica el període de canvis que es produïren a la cort, data en la qual coincidien Max Cahner i Benedetto Croce. Sigui com sigui, la tendència a un increment de l'ús de les llengües castellana i llatina, a partir de 1480, reforça la idea que el *Libre del coch* fou redactat, anteriorment, en llengua catalana, versió de la qual se'n faria una primera impressió el 1520⁹³ i, posteriorment, es traduiria al castellà i s'imprimirien diverses versions durant el segle XVI. Per altra banda, hem de descartar l'ús del llatí per a la creació de l'obra, donat que la majoria de textos científicotècnics –entre els quals hem de situar els culinaris i el *Libre del coch*– es traduïen del llatí a una llengua vulgar o s'escriuen, directament, en una d'aquesta tipologia.⁹⁴

⁹⁰ CROCE, *op. cit.*, pp. 105-106. «En 1485 se anotó un libro, escrito en catalán, llamado *Ordinazione di Casa d'Aragona*, que Bartolomé Simoni, natural de Cataluña –en la versió original en italià, *catalano*– [Bartolomeu Simó?] tradujo al latín». De les *Ordinacions*, també, se'n va fer una versió napolitana. Pel que fa a altres traduccions, se'n féu una del català al castellà, d'un «*libro di Manuel Diez* que supongo debe ser el de *Manescalca*, compuesto por mosén Manuel Diez, herrero del rey Alfonso», amb data de 1488; sembla, doncs, el *Llibre de menescalca*. De ser certa l'afirmació, es tractaria d'una traducció anterior a la primera coneguda, duta a terme per Martín Martínez de Ampiés, sota el títol *Libro de albeytería*, l'any 1495, que citen Lluís CIFUENTES i Carmel FERRAGUD, «El *Libre de la menescalca* de Manuel Dies: de espejo de caballeros a manual de albéitares», *Asclepio*, 51 (1999), p. 102.

⁹¹ CROCE, *op. cit.*, p. 105.

⁹² *Ibid.*, p. 102.

⁹³ Posteriorment a les edicions catalanes de 1520, vingué la primera en castellà, de 1525, en la qual s'indica que, l'edició, va ser traduïda al castellà del català.

⁹⁴ CIFUENTES, *La ciencia en català*, pp. 38-39. Cifuentes menciona, com a exemple, els llibres de regiments de sanitat «entre els quals destaca el que fou escrit per Arnau de Vilanova per a Jaume II vers 1305-1308, i traduït al català pel cirurgià reial Berenguer Sarriera abans d'octubre de 1310». Fou la versió catalana de l'obra de Vilanova que tingué una notable difusió, fins a vint possessors documentats des del mateix rei Jaume II, a les primeries del segle XIV, fins a Pere Martí, cirurgià, el 1506. A més, l'autor cataloga el *Libre del coch* com a obra científica que fou escrita originalment en català, juntament amb els receptaris anteriors: el «*Llibre de sant Soví*», el «*Llibre d'aparellar de menjar*» i el «*Llibre de totes maneres de confits*» (pp. 65-67). A aquests s'hi hauria d'afegir el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*.

1.1.4.3 *Una obra renaixentista*

L'estreta relació entre Alfons el Magnànim i el seu fill Ferran I de Nàpols amb l'Humanisme, ens fan decantar a considerar, l'obra, com a *moderna*. La compatibilitat que es produïa a la cancelleria napolitana de l'ús del català, llengua vulgar, i del llatí, culte per excel·lència, palesava l'esperit humanístic de la cort. Per una banda, existia la creença de la vivacitat de les llengües vernaculars i, per tant de la seva utilitat i necessitat. De l'altra, del manteniment del llatí com a model de perfecció, segons la inspiració clàssica. És possible que, per aquest motiu, a la cort de Ferran es continuessin traduint obres significatives al llatí. Efectivament, l'humanisme italià exercí una forta influència en la figura i el regnat del Magnànim, com es palesà amb el fet que diversos humanistes com Lorenzo Valla o Antonio Beccadelli, entre altres, es possessin al servei del monarca.⁹⁵ Aquesta influència es deixà notar en la cort de la Corona d'Aragó, on trobem a alts càrrecs formant-se al costat dels italians, com «Pau Nicolàs, antic secretari de Ferran I [d'Aragó], Joan Olzina i Francesc Martorell, corresponsals de Beccadelli, i, sobretot, Arnau Fenolleda, a qui Lorenzo Valla dedicà la versió llatina de les *Faules d'Isop*».⁹⁶ Segons Max Cahner, les cartes expedides per la cancelleria reial «constitueixen veritables monuments renaixentistes» i, aquesta, «continuà com a focus de cultura humanística».⁹⁷ Si la mort del Magnànim no suposà, de manera immediata, un trencament de la tradició humanística arrelada a Nàpols des de la seva conquesta, hem de suposar, doncs, l'existència d'una continuïtat en aquest model cultural. Més, tenint en compte que la cort de Ferran, com hem dit, tampoc suposà un trencament del model patern. Així, el *Libre del coch* fou una obra creada en el context de la cultura humanística, amb una voluntat compiladora de la teoria i de la pràctica a la cort. L'Humanisme, no hem d'oblidar, suposà un retorn de la mirada cap els clàssics, es preocupà per la divulgació del coneixement, així com de la revaloració de les llengües neollatines.⁹⁸ Segurament, per aquesta revaloració de la llengua neollatina i pel caràcter eminentment útil i pràctic del *Libre del coch*, pensem que, el català, podria ser la llengua triada d'habitual ús entre els membres de la cort i la cancelleria en els primers anys de regnat de Ferran I de Nàpols.

⁹⁵ CAHNER, *op. cit.*, p. 16.

⁹⁶ *Ibid.*, pp. 16-17.

⁹⁷ *Ibid.*, p. 17.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 19.

Per altra banda, constatem una diferència fonamental entre el *Libre del coch* i el *Llibre de Sent Soví*, la qual els ha d'identificar com a propis de períodes diferents: l'un, renaixentista i, el darrer, purament medieval. Mentre que el *Libre de Sent Soví* es tracta d'un recull de receptes i, per tant, d'un receptari, en el *Libre del coch* el recull de receptes va precedir d'un capítol que regula el funcionament de la casa dels grans senyors i, per tant, l'objectiu de l'obra és múltiple. Aquest capítol està format per tres parts: una, sobre el tall de viandes; una altra, en la qual s'explica com esmolat els ganivets, servir la beguda al senyor i donar l'aiguamans; i, la darrera, conté les instruccions i normes dels diferents oficials de la casa. La incorporació d'un tractat de tall de viandes ja el trobem en el *Llibre de totes maneres de potatges*, el qual, segurament, esdevé el punt de canvi de la tradició medieval del *Llibre de Sent Soví*, a la renaixentista del llibre del mestre Robert.

Segons Bruno Laurioux, la voluntat de recopilar el funcionament d'una casa és característica d'una obra que no podem considerar un llibre de cuina, sinó un *manuel d'hôtel*,⁹⁹ és a dir, un «manual de palau» o de casa senyorial, i, afirma, que «les techniques de découpe font partie intégrante des manuels plus généraux que l'on découvre aussi à partir de la même époque»,¹⁰⁰ això és, del segle XV. Laurioux, defineix aquesta voluntat de recopilar les tècniques de tall, així com, sobretot, les funcions de cadascun dels oficials, com a *encyclopédisme*, com «un des noyaux des encyclopédies domestiques qui fleuriront à partir de la Renaissance».¹⁰¹

1.1.4.4 Sobre l'autoria

El breu plantejament que hem realitzat sobre la cort napolitana i la llengua que s'acostumava a parlar ens pot donar una idea de quin seria l'entorn del qual podria procedir-ne l'autor del *Libre del coch*. Al respecte, se'ns plantegen diverses hipòtesis.

L'apel·latiu que, l'autor, es féu del títol de *mestre* podria estar relacionat amb una clara intenció de reivindicació de dignitat com a autor, en un moment en el qual, els

⁹⁹ LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, p. 20. L'autor, indica que en el segle XV van aparèixer els *manuels d'hôtel*, els quals estaven «destinés aux différents serviteurs des hôtels princiers» i «ne contiennent pas de recettes culinaires au sens stricto, mais leurs prescriptions s'appliquent à des domaines proches de l'activité culinaire».

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 20.

¹⁰¹ LAURIOUX, *Le règne*, p. 264.

humanistes, menystenien la figura del cuiner. Aquesta, fins feia poc temps, havia estat relacionada amb l'estrat més baix de la societat i tot just començava a guanyar interès en les cases domèstiques de senyors amb dignitat per les seves competències i habilitats, per una banda, i gràcies a l'augment de la consideració de la cuina com a *art o ciència*, de l'altra.¹⁰²

La primera hipòtesi que se'ns planteja és que, el mestre Robert, fos un cuiner durant els darrers anys del regnat del Magnànim, adscrit al seu servei o al del jove príncep Ferran i que, a la mort del primer, passés al servei del segon, aquest ja com a monarca. La segona hipòtesi, es basa en la incorporació del mestre Robert al servei del rei Ferran iniciat, ja, el seu regnat. S'obre, doncs, la possibilitat que el mestre Robert fos membre d'una família propera a la del rei Ferran I de Nàpols i que entrés al seu servei, o bé per la seva bona tasca duta a terme durant el regnat del seu pare –hipòtesi primera-, o bé perquè la seva incorporació es produí durant el regnat de Ferran per motius diversos, com l'edat, els mèrits militars o els de caire polítics,¹⁰³ entre altres –hipòtesi segona-. Considerem que l'ofici de cuiner, que a priori podria semblar de baix nivell, pot adequar-se al que Enza Russo planteja, és a dir, a un càrrec repartit entre la família, la noblesa autòctona o entre gent de confiança. Si consultem la taula del servei domèstic que Russo mostra pels anys 1462-1465, podem observar que, en els anys 1463-1465, Ferran va modificar el servei de cuina respecte els anys 1462-1463,¹⁰⁴ creant el càrrec de sobrecoc, ampliant els cuiners majors d'un a dos i suprimint els quatre cuiners comuns que hi havia, però creant el càrrec de coper i de reboster. És a dir, es produí una sofisticació en la gestió de la cuina, la qual s'havia de traduir en els plats elaborats. Si pel que s'entén de la lectura del *Libre del coch*, l'autor sembla una persona coneixedora del funcionament dels càrrecs domèstics principals d'una casa, té experiència en l'elaboració culinària i, a més, sap escriure i, segons afirma, Ferran I li encarregà l'obra,

¹⁰² LAURIOUX, *Le règne*, pp. 230-231.

¹⁰³ RUSSO, «La corte del re di Napoli», p. 8-9. L'autora, afirma que «A membri di lignaggi nobiliari regnicoli satelliti della corona risultano distribuiti alcuni uffici di vertice dell'ambito domestico dalla corte» com, per exemple, Marino Brancaccio, d'antiga família nobiliària napolitana, que era reposter major; Oliviero Caracciolo, «montiere maggiore» o mestre d'estable; o Rinaldo Del Duce, coper. Tot i els indicis, segons l'autora «Non è però possibile stabilire fino a che punto essi fossero realmente vincolati a prestazioni domestiche». Ara bé, «Per la corte del Magnanimo è già stato evidenziato come le alte cariche palatine domestiche fossero in realtà sinecure a cui erano connessi privilegi e guadagni lucrosi attraverso i quali il re ricompensava personaggi che gli rendevano servizi di natura perlopiù militare e politica» (aquesta darrera afirmació que fa l'autora i que considerem rellevant es troba en la p. 13, nota 69).

¹⁰⁴ RUSSO, «La corte del re di Napoli», p. 3. Tot descrivint la informació que contenen els registres que treballa, l'autora menciona els càrrecs de la cuina com a «capocuochi», «cuochi» i «servi e schiavi della cucina». Equiparant, aquests noms i càrrecs, als continguts en les *Ordinacions* de Pere el Cerimoniós, els seus equivalents, creiem, són els de *sobrecocch*, *coyner major* i *coch comú*.

no és difícil suposar que es tractés d'un càrrec superior, com el de sobrecoch, càrrec més directiu que pràctic,

[...] e en apres per tal que los majors davant sien als menors segons que orde de dret o requer volem quels dits sobrecochs davant en son ofici a cascun de la cuyna mayors sien e aquells manar pusquen aquelles coses que hauran vist expedients. E gardense quel trencament de les carns o en altre manera frau cometre nos pusca en qualque manera e que totes coses e sengles axi cos pertany a real cort be e degudament sien appareylades.¹⁰⁵

i, per tant, exercit per algun cavaller,

[...] e axi ordonam e establim que dos escuders de linatge de cavallers qui sobrecochs sien appellats per la dita nostra escudella o escudelles portadores sien en nostra cort diputats [...].¹⁰⁶

1.1.4.5 Sobre els posseïdors

Per poder apropar-nos a la figura del possessor del *Libre del coch*, hem de saber, abans, quin tipus d'obra és, en quina família d'obres es pot emmarcar i quins eren els possessors dels diversos tipus d'obres pràctiques.

Si ens atenim, per exemple, a la informació aportada per Lluís Cifuentes i comparem els possessors del *Regimen sanitatis*, d'Arnau de Vilanova, amb els de la *Chirurgia*, de Teodoric Borgognoni, apreciem una diferència substancial. Per una banda, que entre els possessors de la primera obra destaquen els membres de la burgesia i noblesa, els quals no coneixen l'ofici mèdic.¹⁰⁷ Per l'altra, que la situació s'inverteix pel que fa a la segona obra, és a dir, que la major part dels seus possessors són pràctics

¹⁰⁵ Prósper de BOFARULL, «Gobierno y Casa real de los monarcas de Aragón. Don Pedro el Ceremonioso», a *Procesos de las antiguas cortes y parlamentos de Cataluña, Aragón y Valencia custodiados en el Archivo General de la Corona de Aragón*, D. José Eusebio Monfort "impr.", Colección de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón Barcelona, 1850, Tomo V, Parte Segunda, p. 35.

¹⁰⁶ *Ibidem*.

¹⁰⁷ CIFUENTES, *La ciencia en català*, p. 40: «S'hi observa un clar predomini dels possessors no vinculats a la pràctica mèdica (quinze casos [de vint], que inclouen sobretot membres de la burgesia, però també nobles, eclesiàstics i el mateix rei [Jaume II]), mentre que només hi trobem un sol metge de física, tres cirurgians i un apotecari».

d'ocupacions sanitàries i, una minoria, burgesos i nobles.¹⁰⁸ El motiu d'aquesta diferència notable es troba en la tipologia de les obres. Mentre que els regiments de sanitat aportaven informació per a un millorament de la vida i la salut i, per tant, podia interessar a un públic no especialitzat, els tractats de cirurgia continuaven essent eminentment pràctics. Lluís Cifuentes apunta que, des del segle XIV, s'observa un interès creixent entre els practicants d'un ofici envers a una literatura especialitzada sobre aquest, «preferentment escrita en romanç».¹⁰⁹ Cita, com a exemples, els casos dels apotecaris i els manescals, «aquests últims, des de finals del segle XIV, a poc a poc anaren esdevenint el públic fonamental dels tractats de menescalia per davant de la noblesa [...]».¹¹⁰ A partir del segle XIV, a Europa, els receptaris començaren a ser considerats com a *ars coquinaria*. Quan veiem que incorporaren instruccions i coneixements amplis de la cuina, els podem considerar com a llibres, també, de ciència.¹¹¹ En aquest sentit, els llibres de cuina s'han de considerar en el mateix context d'obres tècniques especialitzades de finals de l'Edat Mitjana.

Arribats a aquest punt, podem preguntar-nos si el *Libre del coch* fou escrit per a un públic cortesà i per a grans senyors, per tal de satisfer una inquietud intel·lectual; en aquest cas, s'equipararia al cas del *Regimen sanitatis*. O, pel contrari, podem preguntar-nos si es va escriure per a un públic professional en algun dels oficis dels quals es descriuen les seves funcions. En aquest cas, aniria destinat al servei domèstic d'una casa, i, per tant, tindria una finalitat eminentment pràctica.¹¹² Sembla, però, que el *Libre del coch* podria haver tingut aquest doble interès. Per una banda, l'intel·lectual, envers el manteniment d'una dieta correcta i, per extensió, saludable, representada per un conjunt de receptes seleccionades i elaborades d'una manera concreta. Per altra banda, el de l'interès pràctic per l'exercici d'un ofici domèstic, principalment culinari. En tot cas, l'obra anava dirigida al servei d'un «home de major grau o condició»,¹¹³ al servei

¹⁰⁸ *Ibid.*, p. 45: «Per contra del que hem vist en el tractat arnaldià, ara podem comprovar com predominen clarament els que tenen ocupacions sanitàries (atorze casos, fonamentalment de cirurgians – algun d'ells format en el galenisme, tal com deduïm dels àlies amb els quals eren coneguts- i barbers, però també dos apotecaris –un dels quals practicava la medicina- i un ferrer-menescal), mentre que les sis còpies restants eren en mans de membres de la burgesia, d'eclesiàstics i, un cop més, del rei».

¹⁰⁹ *Ibidem*.

¹¹⁰ *Ibidem*.

¹¹¹ LAURIOUX, *Le règne*, pp. 221-222.

¹¹² Cifuentes inclou el *Libre del coch* en un grup d'obres manuscrites que es varen imprimir, en un primer moment d'aparició de la impremta a Catalunya, pel seu «caràcter eminentment pràctic» (v. CIFUENTES, *La ciencia en català*, pp. 74-76).

¹¹³ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 23.

de la casa d'un «gran senyor»,¹¹⁴ o de «grans senyors».¹¹⁵ Aquests senyors, seguint el plantejament de Cifuentes,¹¹⁶ podrien ser eclesiàstics, burgesos o nobles de gran condició social. Laurioux té clar, també, que el possessor i lector natural del *Libre del coch* era el servei de les cases nobles, ja que és a aquest servei a qui es dirigeix l'autor.¹¹⁷ En cap cas, el públic eren els cuiners, segons Laurioux, sinó els caps de la casa interessats en conèixer l'art culinari, per supervisar-ne les tasques i conduir a una gestió de la casa eficient.¹¹⁸

Dit això, Bruno Laurioux afirma que, segons la informació obtinguda dels registres de biblioteques existents i referents a l'Edat Mitjana, i que no és molta, sembla estrany que trobem a comerciants i artesans entre els posseïdors de llibres i que, més aviat, havia de tractar-se de membres de l'aristocràcia, grup que es podia costejar la compra de llibres no essencials, som els saltiris o llibres d'hores.¹¹⁹ Laurioux, no obstant, diu que els llibres de cuina tenien una «utilité en quelque sorte professionnelle», més que pels cuiners, «qui n'en avaient pas besoin et se transmettaient leur savoir par des canaux non écrits», pels caps del palau o la casa senyorial, els quals, gràcies a aquest tipus de llibres, «étaient à même de contrôler le travail des cuisiniers et d'en surveiller l'exécution, en évitant le gaspillage».¹²⁰ El veritable personatge a qui va destinat el *Libre del coch*, per Laurioux, és el servei domèstic i aquell qui ha de controlar l'elaboració culinària i no pas un cuiner.¹²¹ Un cas similar és el del *Menagier de Paris*.

Una altra opció de possible posseïdor eren els metges, pels quals els llibres de cuina eren idonis per poder «décrypter les mets dont ils devaient estimer la valeur diététique».¹²² Aquest fet, diu Laurioux, va portar a alguns metges a escriure llibres de cuina i, a altres, a copiar-ne o a adquirir-ne algun exemplar. El que sembla segur és que els prínceps, o grans homes, no tenien cap interès en aquest tipus de llibres perquè delegaven la gestió de la casa i la responsabilitat d'aquesta als caps de palau i al

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 29.

¹¹⁵ *Ibid.*, p. 31.

¹¹⁶ CIFUENTES, *La ciencia en català*, pp. 295-296. Parla de la possibilitat que els possessors fossin eclesiàstics o burgesia ennoblida.

¹¹⁷ LAURIOUX, *Le règne*, pp. 298-299.

¹¹⁸ *Ibid.*, p. 307.

¹¹⁹ LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, pp. 59-60.

¹²⁰ *Ibid.*, p. 60.

¹²¹ LAURIOUX, *Le règne*, p. 227.

¹²² LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, p. 60.

metge.¹²³ La importància de l'ús de la barreja d'espècies en les receptes del *Libre del coch*, fa pensar en una possible procedència mèdica de les mateixes que, possiblement, va derivar d'una fórmula prescriptiva per a l'equilibri dels humors¹²⁴ a una fórmula culinària.¹²⁵ Les receptes recopilades són, en general, precises pel que fa a la descripció dels passos de l'elaboració culinària, amb l'excepció de la no menys important omisió dels temps de cocció. En aquest sentit, podem pensar en un origen de l'apartat de receptes estrictament culinari. D'aquesta manera, es podria considerar el *Libre del coch* com un «llibre mixte», en paraules de Laurioux,¹²⁶ en aquest cas, fruit d'una combinació d'un manual de palau i d'un receptari, les receptes del qual mantenen vigent, encara, un cert coneixement mèdic i dietètic. Així, el *Libre del coch* mantindria una semblança conceptual –salvant les distàncies temporals, de contingut i d'estil– amb el *Menagier de Paris*, «veritable encyclopédie morale et domestique» destinada a la muller de l'autor, la qual «allait sans doute devoir bientôt assurer la gestion de sa maisonée».¹²⁷ L'obra, com el llibre del mestre Robert, està formada per una part principal amb consells per a la gestió de la casa i del personal, entre altres, i per una segona amb receptes de cuina.

Finalment, cal incidir en la importància relativa del coneixement de l'autor, ja que, l'obra, és fruit del seu temps i lloc. En aquest sentit, l'autor que coneixem com a mestre Robert en fou el creador en tant que recopilà receptes d'altres llibres, les hi donà un ordre en funció del seu propi criteri i hi afegí i ometé aquelles receptes i ingredients que considerà no apropiades segons el seu context temporal, social i cultural. Aquests canvis evolutius són els que interessen a la feina de l'historiador.¹²⁸

1.1.4.6 Conclusió

Sembla que, el *Libre del coch*, fou redactat per un membre de la cort proper al rei, possiblement membre de la seva família o d'una família noble que es guanyà el favor de la corona o fou persona de confiança. Hi ha la possibilitat que, el mestre

¹²³ *Ibid.*, p. 61.

¹²⁴ *Ibid.*, pp. 21-22.

¹²⁵ L'especificitat de les quantitats dels ingredients que se'n fa en les receptes de barreja d'espècies, reforcen aquesta idea de l'origen mèdic.

¹²⁶ LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, p. 22.

¹²⁷ *Ibid.*, p. 22.

¹²⁸ *Ibid.*, p. 51.

Robert, entrés al servei del rei Alfons i, després, passés al de Ferran, qui li encarregà l'obra.

Per altra banda, l'al·lusió que fa el mestre Robert d'adreçar-se al servei de la casa, ens fa pensar que, l'obra, fou concebuda per a ser utilitzada pels alts càrrecs del servei de la casa del monarca napolità i, per extensió, de senyors eclesiàstics i de la noblesa amb servei propi. Alts càrrecs que supervisaven les tasques domèstiques, com, per exemple, el sobrecoc, encarregat que la cuina funcionés correctament i que les elaboracions es preparessin de forma correcta.¹²⁹ És possible, doncs, que el mestre Robert tingués aquest càrrec, la categoria del qual, com d'altres de la mateixa tipologia, eren entregats a gent de confiança. Tot això, però, no treu que l'obra també tingués un interès intel·lectual i que, per altra banda, el mestre Robert hagués adquirit experiència pràctica en la cuina, en seu funcionament i en l'ofici de cuiner en un temps anterior a l'exercici d'un alt càrrec.

Tot sembla indicar que el *Libre del coch* fou redactat en català, en el context d'una cort humanista i renaixentista que tenia un interès creixent per compilar diversos camps del coneixement, amb clara intenció de deixar-los com a llegat futur. Així, el mestre Robert havia de conèixer aquesta llengua. Per altra banda, l'existència de receptes «a la catalana» ens fa dubtar de la seva procedència catalana o valenciana, així com l'onomàstica, poc habitual en terres de la Corona d'Aragó. És probable, doncs, que fos nascut a Itàlia i cresqués en el regne napolità. O, per altra banda, que emigrés a Nàpols des de Catalunya, en una edat prou jove com per posar arrels a la terra italiana.

¹²⁹ LAURIOUX, *Le règne*, p. 209. L'autor afirma que el *Libre del coch*, com l'exemplar B del *Sent Soví*, s'adressaria «depuis le cuisinier jusqu'au maître d'hôtel». Tot i que seria possible, ens inclinem a pensar, per la informació exposada anteriorment, que s'adreja als caps de la casa, als alts càrrecs.

1.2 EL CONTINGUT I L'ESTRUCTURA DEL LLIBRE

Després de conèixer quin és l'estat de la qüestió del *Libre del coch* i en quin marc teòric l'enquadrem, posem en conjunt aquesta informació amb l'extreta de l'obra.

De l'observació del contingut de les receptes del *Libre del coch* podem deduir el públic destinatari de l'obra. Les receptes contenen, de manera habitual, productes cars que no estaven a l'abast de tothom, com les espècies, la carn de caça o carn de qualitat i alt preu, com la de paó o capó. L'elaboració d'aquestes receptes és sofisticada i denota habilitat de qui l'havia d'executar. Per aquestes característiques, el llibre reflectia l'alimentació habitual de membres de la noblesa, de l'alta jerarquia eclesiàstica i del patriciat urbà, com així ho indicà, l'autor, referint-se a «homens de mayor grau»,

Com sie cosa molt necessari als jóvens de tendre edat apendre de les virtuts la carrera, e majorment aquells qui en delliberació de servir als homens de mayor grau o condició se deliten, que aquells sàpien ben servir de moltes coses necessàries en aquell, e com yo haya delliberat fer alguna menció de servir en lo present llibre. [...].¹³⁰

D'aquest fragment inicial de la carta se'n dedueix, a més, la finalitat de l'obra, això era la creació d'un volum que recopilés el funcionament de la casa del seu senyor, amb la voluntat de deixar-ne constància per a les generacions futures. En un sentit estricte, doncs, hem de considerar el *Libre del coch* com a un llibre de govern de la casa d'un gran senyor, laic o religiós. El llibre recull les funcions dels oficials del servei de la casa, el mode de servir a taula i particularitats d'un dels àmbits més importants, l'alimentació de la casa. En aquest apartat, es recullen les tècniques de tall d'animals, el comportament del comprador d'aliments, del trinxant i del cuiner i, finalment, les receptes. En darrer terme, doncs, podem dir que l'obra té tres parts diferenciades essent, la primera, aquella formada per la instrucció del servei; la segona, per les tècniques de tall o de trinxar; i, la tercera, pel receptari.

No sabem del cert si l'obra manuscrita original, feta servir per a la primera impressió de l'edició, va ser composada recollint informació d'obres diverses. Sembla, però, que deuria existir un còdex amb un conjunt de receptes, que tindria una funcionalitat pràctica i culinària, amb anotacions i modificacions del text fetes pel propi

¹³⁰ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 23.

cuiner.¹³¹ Per altra banda, la part de les tècniques de tall coincideixen, en bona part, amb el *Llibre de totes maneres de potatges*, tal com ha apuntat Joan Santanach. Segons l'autor, ambdós llibres haurien extret la informació d'uns capítols que «segurament van circular com a col·lecció independent».¹³² El *Libre del coch* seria, doncs, una compilació d'un còdex manuscrit que recollia un conjunt de receptes amb la informació copiada d'altres, tot canviant la funció eminentment culinària del llibre a una funció de gestió d'una casa senyorial i de llibre de prestigi. No obstant, el seu apartat culinari seria plantejat amb una intenció pràctica, per tal de recordar els procediments en l'elaboració de les receptes, a algú ja avesat a aquest coneixement. D'aquí que, tal com succeeix en els receptaris manuscrits catalans, s'ometin ingredients, les seves quantitats i els temps de cocció.¹³³

Pràcticament, res sabem respecte l'autoria de l'obra més enllà de l'extreta del pròleg del llibre «lo qual ha compost lo diligent mestre Robert, coch del sereníssimo senyor don Ferrando, rey de Nàpols». En aquesta obra, es repeteix el cas del *Llibre de Sent Soví*, en el qual un cuiner, en aquest cas al servei del rei d'Anglaterra, composà el llibre de cuina. En el cas del *Libre del coch*, però, l'autor s'expressa en primera persona: «Primerament tractaré de donar alguna doctrina de tallar [...]», per exemple.

A dia d'avui, no hi ha informació sobre la figura del mestre Robert, ni existeix la certesa de si va ser una persona real o un personatge fictici. A les edicions catalanes, l'autor s'anomena «mestre Robert» i es defineix com a cuiner, o coc, del rei de Nàpols. Pel que fa a les edicions castellanes, trobem un canvi en la primera edició, la impresa a Toledo el 1525. Al nom de l'autor se li afegeix la denominació «de Nola», amb la que alguns autors han pensat en la ciutat homònima de la regió italiana de la Campània i, uns altres, fins i tot, han afirmat que és una invenció d'algun impressor o autor posterior. En aquest

¹³¹ Joan SANTANACH I SUÑOL, «De la cuina al taller de còpia (Sobre l'elaboració i el consum de llibres de cuina a la tardor medieval catalana)», *Estudis Romànics*, 37 (2015), p. 278. Considerem adequades i adients per al *Libre del coch* les reflexions que l'autor fa sobre els receptaris manuscrits catalans anteriors, aquests són el *Llibre de Sent Soví*, el *Llibre de totes maneres de potatges* i el *Llibre d'aparellar de menjar*

Més aviat hem de plantejar-los com a quaderns de format molt més senzill, potser fins i tot en alguns casos d'autoproducció, i en qualsevol cas de consulta àgil just abans o durant la preparació dels plats que s'havien de servir en els àpats. I igualment cal pressuposar que es tractava de volums en què el cuiner afegia al text rebut les indicacions que li semblaven pertinents i hi esmenava passatges—o potser, fins i tot, en suprimia aquelles parts i receptes que no li interessaven. La seva condició de manuscrits humils i funcionals, d'escàs valor material, explicaria també que no se n'hagin conservat mostres, especialment en aquells casos en què van ser emprats com a antígrafs per a la còpia de còdexs destinats no a un ús pràctic immediat, sinó a la col·lecció de personatges benestants interessats en els coneixements continguts als tractats, i així mateix en el prestigi que els podia aportar la possessió d'aquesta mena de textos.

¹³² *Ibid.*, p.290, text i nota número 43.

¹³³ *Ibid.*, pp. 278-279.

cas, «Nola» seria un enigma o endevinalla de «No-lo-hay», significant que, en realitat, la figura del mestre Robert no ha existit mai.¹³⁴ La manca d'estudi en profunditat que ha tingut sempre el *Libre del coch* ha fet pensar que, l'autor de les edicions catalanes, tingué una denominació de procedència quan, en realitat, no ha estat mai així, pel que s'ha pogut comprovar.¹³⁵ El fet, i que no deixa de ser rellevant, és que no a totes les edicions castellanes posteriors a la de 1525 la denominació «de Nola» es manté. L'observació dels títols i les introduccions reflecteixen dues línies de transmissió del llibre, la iniciada per la primera edició de Toledo de 1525, en què es parla d'un tal Robert de Nola, i la iniciada per l'edició de Logronyo de 1529, en què es menciona a un «mestre Robert», emulant les edicions catalanes. A més, les edicions castellanes, iniciades amb la de 1525, incorporen un pròleg que en les edicions catalanes no existeix, anterior a la carta introductòria. En aquest pròleg, l'autor explica que va rebre l'encàrrec de compondre aquesta obra per part del rei,

Muchas vezes serenissimo rey y muy poderoso señor fue mandado por vuestra magestad a mi Ruberto vuestro muy leal siervo y criado y cozinero de vuestra casa real que hiziesse un tractado desta arte de mi officio porque quedasse de mi alguna memoria a mis criados para que tuviessen algun fundamento en la dicha arte de adereçar de comer y guisar manjares y potages.

El text continua i, el mestre Robert, argumenta i justifica el motiu de la seva obra, feta per encàrrec per si arribava la seva hora de la mort. Això, juntament amb la distància amb la qual l'autor se separa de la joventut («Com sie cosa molt necessari als jóvens de tendre edat apendre de les virtuts la carrera [...]») fa pensar que podria tractar-se d'una persona prou experimentada com per deixar constància dels seus coneixements teòrics i pràctics. O, fins i tot, l'autor podria ser una persona vella que arribava al final de la seva carrera.

És probable que, l'addició del pròleg en les edicions castellanes, es tractés d'una llicència literària de qui va encarregar aquesta versió, Diego Pérez Dávila, de l'impressor, Ramon de Petras, o d'un compilador anònim. Una altra possibilitat, també,

¹³⁴ NOLA, *Libro de guisados* (1929), p. XXVI. Veronika Leimgruber també se'n fa ressò (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 15).

¹³⁵ He pogut estudiar l'edició sense lloc ni any d'impressor, les edicions de 1520, la de 1568 i la de 1577.

és que existissin dues edicions manuscrites catalanes de les quals se'n derivarien la primera edició catalana, de 1520, i la castellana, de 1525. Això, explicaria l'afegitó d'aquest pròleg i la seva absència en l'edició catalana.

De la mateixa manera que ocorre amb els manuscrits o còdexs que contenen textos pràctics i tècnics, el *Libre del coch* sembla que fou un llibre d'encàrrec.¹³⁶ La versió oficial de les edicions catalanes i castellanes diu que va ser el mestre Robert qui composà l'obra, encarregada per Ferran de Nàpols, segons les darreres. Tanmateix, no seria estrany que el compilador hagués estat un home de lletres, en comptes d'un cuiner, i que el personatge fos una ficció literària, com sembla que ho fou el del *Llibre del Sent Soví*. Coneixem homes de lletres que escrivien per encàrrec, pràctica gens estranya durant el segle XV, essent-ne el cas paradigmàtic, segurament, el d'Enric de Villena, del qual «casi todas sus obras fueron escritas como respuesta a las preguntas y peticiones de sus amigos».¹³⁷ La seva *Arte cisoria* (1423) va ser encarregada per Sancho de Jarava, trinxant del rei Joan II de Castella;¹³⁸ el *Arte de trovar* (1433) i la *Traducción de la Divina Comedia* (1428) de Dant, pel futur marquès de Santillana, el seu amic Íñigo López de Mendoza, entre altres. Sigui com sigui, les nombroses edicions que se'n feren, del *Libre del coch*, durant el segle XVI, així com la supervivència i conservació d'aquestes, fa pensar que el llibre s'anà convertint en una obra amb una forta entitat, segurament de referència, i que passava de tenir un interès gastronòmic a, també, bibliofílic.

La redacció de l'obra es compon com un relat que ressegueix la memòria de l'autor en el seu ofici, observant, d'aquesta manera, una certa estructura del contingut. Seguint l'estructura que féu Veronika Leimgruber, el contingut de l'obra està format per dues-cents vint-i-nou entrades i, a la vegada, aquestes s'estructuren amb un títol i, a

¹³⁶ SANTANACH, «De la cuina al taller», p. 276. En el cas dels manuscrits, aquests eren encarregats a copistes professionals, els quals creaven l'obra i eren remunerats per la seva feina. Amb l'aparició de la impremta, els copistes professionals foren substituïts pels impressors, els quals deixaren constància de la seva feina en els colofons de les obres.

¹³⁷ Elena GASCÓN VERA, «La ceremonia como ciencia: El *Arte cisoria* de Enrique de Villena», edició digital a partir de *Actas del octavo Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas: celebrado en Brown University, Providence Rhode Island, del 22 al 27 de agosto de 1983*, Ediciones Istmo, Madrid, 1986. Disponible online a Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes <<http://www.cervantesvirtual.com/obra/la-ceremonia-como-ciencia-el-arte-cisoria-de-enrique-de-villena>> [última consulta: 07 d'abril de 2017]), p. 587.

¹³⁸ *Ibid.*, p. 587 i José AMADOR DE LOS RÍOS, *Historia crítica de la literatura española*, José Fernández Cancela “impr.”, Madrid, 1865, tomo VI, p. 258. Fons de la BC, sig. Bon. 6-II-38.

continuació, amb un cos textual explicatiu.¹³⁹ La informació interna que trobem que ens pugui facilitar la comprensió de l'estructura i, per extensió, de la cosmovisió de l'autor, és escassa i està desordenada. La darrera frase de l'entrada n. 168, que és una recepta, ens indica que, amb aquesta, s'acaben els plats dels dies de carn. Plats que, per cert, no havien estat anunciats a l'inici del tractat, com sí ho estan els del període quaresmal, en l'entrada n. 169, la qual es compona d'un títol i una breu introducció.

Pel que fa a les receptes, observem, també, alguna incongruència a aclarir. Dinou receptes inclouen alguna variant que, depenent dels casos, pot canviar molt o poc l'elaboració. Aquestes variants, que segueixen la recepta primera o principal, poden semblar la seva continuació. Trobem diversos exemples, com la recepta «De precegat», de confitura de préssec, que conté la variant que substitueix aquesta fruita pel codony i que s'hauria d'anomenar, seguint la lingüística, *codonyat*.¹⁴⁰ Altres, com receptes de peix en les quals les variants introdueixen mètodes de cocció diferents. Sigui com sigui, l'autor va incloure les variants d'una recepta en el cos textual de la mateixa i, per tant, segons el seu criteri, es tractava, en realitat, d'una única recepta de la que es podien fer lleugeres modificacions. Aquesta apreciació és important, ja que ens porta a interpretar que la recepta generalment acceptada és la primera o, dit d'una altra manera, que és aquesta primera recepta la que servia com a model i pauta general. Les variants, doncs, serien modificacions de la recepta principal que responien a gustos més concrets, a plats destinats a un col·lectiu més selecte i, doncs, apartat de la pauta comuna, o bé a una elaboració que no era la preferència del senyor de la casa. Només així s'entén que la recepta «De cassola de carn» incorporés una variant sense salsa ni ous; que la recepta de dolços «De casquetes» incorporés la variant per a elaborar «casquetes reials»; o que la recepta «De menjar blanch de malalt» considerés una variant que fos pel senyor.

¹³⁹ Per a l'anàlisi de les receptes partim de la numeració que féu Veronika Leimgruber a ROBERT, *Libre del coch* (1996).

¹⁴⁰ Antoni Maria ALCOVER i Francesc de Borja MOLL, *Diccionari català-valencià-balear*, Editorial Moll i Institut d'Estudis Catalans, edició online <<http://dcvb.iecat.net>>, entrada *codonyat* [última consulta: 1 d'abril de 2017]. Apareixen testimonis d'aquest mot en documents anteriors del segle XV i que, possiblement, podien tractar-se de la mateixa elaboració: «Vn poc de codoyat», document de l'any 1412, arxiu parroquial de Santa Coloma de Queralt. «La una capsia era de codonyat», document de l'any 1418 a Sebastià PUIG I PUIG, *Pedro de Luna, último Papa de Aviñón (1387-1430)*, Barcelona, 1920, p. 349. «Codonyat de mel o carn de codony de sucre se pot menjar», a Luys ALCANYÍS, *Regiment preseruatiu e curatiu de la pestilència*, València, ca. 1490, reproduït per Anastasi CHINCHILLA en els «Anales históricos de la Medicina», IV (1846), pp. 239-247, reeditat per la «Biblioteca Valenciana Popular» (1914). «Alguna cosa stíptica e constrictiva com és lo codonyat», Albert el GRAN, *Quesits e perquens*, f. 12. L'autoria d'aquesta obra ha estat atribuïda a Albert el Gran, però l'any 2004 s'ha pogut demostrar que, en realitat, l'autoria fou del metge bolonyès Girolamo Manfredi (v. Girolamo MANFREDI, *Quesits o perquens. Regiment de sanitat i tractat de fisiognomonía*, a cura d'Antònia Carré, Editorial Barcino, Barcelona, 2004).

Per una banda, la falta de sistematització en la redacció del llibre i, per l'altra, les característiques pròpies de la redacció i literatura d'una obra com la present, ens han fet considerar necessària una reestructuració d'aquesta per tal de poder-la analitzar correctament, així com efectuar una anàlisi independent entre les receptes i les seves variants. Aquesta reestructuració ha implicat, principalment, una nova enumeració de les entrades del llibre de cuina i que ha considerat com a receptes diferents les principals i les variants.

El llibre el podem dividir en onze parts diverses. La primera, està formada per la portada, la carta introductòria i la breu introducció al llibre. La segona part és una recopilació de tretze tècniques de tall de carn de volateria i d'animals quadrúpedes. La tercera, es tracta d'una dissertació sobre quines han de ser les funcions i el comportament dels tres oficials de la casa directament relacionats amb la cuina: el cuiner, el trinxant i el comprador. La quarta part són onze instruccions: una, de com esmolar el ganivet de trinxar; tres, de l'art de servir a taula; i, set, dels oficis relacionats amb el servei i amb la casa del senyor. La cinquena part conté cent quaranta-tres receptes del temps carnal. La sisena, és el títol i la introducció a les receptes del temps quaresmal. La setena, són cinquanta-una receptes d'aquest període litúrgic. La vuitena part són el títol i la introducció a diferències entre alguns plats. La novena, són vuit receptes de plats ja recopilats i que s'elaboren de manera diferent. La desena part del llibre està formada per quatre folis que corresponen a la taula, o índex, en la qual es resumeix el contingut del llibre. L'onzena i última part està formada pel colofó, en un foli, i per una estampació d'una imatge de la Verge amb el nen Jesús agafat en braços. El colofó, seguint el costum dels impressors de l'època, incorpora el nom de l'impressor, el seu escut heràldic, el lloc i la data d'impressió.

En total, tenint en compte el contingut del llibre i deixant de banda la portada, la carta introductòria, la taula, el colofó i la imatge de la verge, hem comptabilitzat dues-centes cinquanta-quatre entrades diferents.

1.2.1 Les tècniques de tall

Les tècniques de tall són les primeres entrades que es recullen en el llibre de cuina. Aquestes, donen un sentit pràctic a l'obra i instructiu al seu lector, el qual, abans de conèixer les elaboracions, havia d'aprendre la manera d'esquarterar els animals. Segons l'enumeració de Veronika Leimgruber, les tècniques són l'inici del nombre d'entrades que recull l'obra, enumerant-se de la n.1 a la n. 13. En la nostra enumeració, però, la primera entrada s'inicia amb la introducció de l'inici de l'obra,

Comença lo libre lo qual ha compost lo diligent mestre Robert, coch del sereníssimo senyor don Ferrando, rey de Nàpols. Primerament.

Hem enumerat la introducció per tal de mantenir, d'aquesta manera, el mateix criteri amb l'enumeració d'altres entrades semblants, com són alguns títols acompanyats d'una breu introducció que conté informació alimentària i culinària paral·lela i complementària a les receptes. Les tècniques de tall s'enumeren de la n. 2 a la n. 14.

L'autor del llibre, cuiner del rei Ferran de Nàpols, havia de tenir llargs anys d'experiència del seu ofici a les espatlles i era ben conscient de les dificultats de transmetre la pràctica culinària mitjançant la paraula escrita. Així ho deixà palès en la introducció de l'obra, advertint al lector «que lo tallar o trinxar sia cosa que escassament per doctrina se pot bé amostrar quant més per escriptura»¹⁴¹ o en una altra ocasió en què repetia el seu parer «que la doctrina del talar no-s pot donar molt bé a entendre per escriptura sinó per discreció e pràctica».¹⁴²

No sabem si fou per la inexperiència en la creació d'obres escrites -o d'obres semblants- o per la debilitada atenció provocada per la vellesa de l'autor, que trobem les tretze entrades de les tècniques de tall que s'inicien amb una mala foliació, passant del fol. I al fol. III, i que, a més, no contenen la tècnica de tall de diversos animals que trobarem en el receptari, com la gallina, el poll, l'oca, l'àneda i la fotja. Efectivament, de la lectura de les tècniques de tall es desprenen les dels animals omesos, tal com s'especifica en algunes d'aquestes tècniques. El «Tall de capó», per exemple, comença dient que el «capó se talla de aquella mateixa manera e aximateix la gallina que sia

¹⁴¹ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 23.

¹⁴² *Ibíd.*, p. 29.

rostida [...] e per lo semblant se talla aximateix la ocha e àneda que sia cuyta en ast [...]],¹⁴³ afirmació que ens fa pensar que la fotja, degut a la seva semblança amb les ànedes i oques i que no es menciona en cap tècnica, pogués incloure's en la mateixa pràctica.

Les tècniques estan descrites de manera molt acurada. Així, per exemple, s'explica quines peces de l'animal s'han de llevar primer, com s'han de fer els talls i com s'ha d'esquarterar l'animal per preparar-lo de la millor manera possible abans de ser cuinat. A més, les tècniques són variades, ja que incorporen diferències de procediment entre elles. És, segurament, per aquest motiu i per tal d'evitar repeticions pel que l'autor deuria obviar les tècniques de tall d'alguns animals. Per altra banda, de les tretze tècniques de tall, quatre versen sobre diferents parts del moltó, fet insòlit que denota un interès real per aquest animal, així com la seva importància.

Finalment, l'ordre d'aparició de les tècniques no correspon a un ordre basat en la jerarquia de les carns més presents en el receptari. Sí sembla, però, que segueixi parcialment la classificació jeràrquica corresponent a la cosmovisió de la societat de l'època que reservava, als quadrúpedes, un lloc entre els productes de la terra –menys valorats- i els de l'aire –més valorats-.¹⁴⁴ L'ordre exacte de la classificació dels animals no és clar, tot i que diversos autors han arribat a la mateixa conclusió que el porc era l'animal inferior, seguit de la cabra, la vaca o algun altre quadrúpede vell. A continuació seguiria el cabrit, segons Allen J. Grieco,¹⁴⁵ o el moltó i la vedella, segons Antoni Riera.¹⁴⁶ El següent escalafó superior estaria format per la vedella, segons Grieco, o pel

¹⁴³ *Ibid.*, p. 27..

¹⁴⁴ Allen J. GRIECO, «Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento», a FLANDRIN I MONTANARI, *op. cit.*, pp. 617-618. L'autor descriu l'existència d'un codi que definia quina era la natura d'un aliment. Aquest codi, es basava en la concepció de la vida estretament lligada i vinculada a la creació de Déu, en la que els móns social i natural s'organitzaven «según un principio vertical y jerárquico, designado como la “gran cadena del ser”». La classificació subdividia la creació en els quatre elements (terra, aigua, aire i foc). Així, en el grup de la terra s'inclouen les plantes; en el de l'aigua, els animals marins; en el de l'aire, els animals aeris; i en el del foc, la salamandra i animals mitològics relacionats amb aquest element. D'aquesta manera, qualsevol producte pertanyia a una posició o grau jeràrquic i era considerat més noble o més mediocre que els inferiors o superiors, tot emulant la jerarquia social de l'Antic Règim.

¹⁴⁵ *Ibid.*, p. 622.

¹⁴⁶ Antoni RIERA I MELIS, «El context històric dels receptaris medievals catalans. 1. L'evolució de les estructures productives i de distribució dels aliments», a SANTANACH, *Llibre de Sent Soví* (2014), p. 58. L'autor, estableix la jerarquia d'animals basant-se en estudis sobre el proveïment urbà, com el de Claude CARRÈRE, *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, Fundació Salvador Vives Casajuana, Barcelona, 1977, vol. I i II; i el de Ramon Agustí BANEGAS, *L'aprovisionament de la carn a Barcelona durant els segles XIV i XV*, tesi doctoral, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2008, 2 vols. En un altre mercat com el de Granollers, el llibre d'ordinacions del consell de la vila, de 1418-1452,

cabrit i la caça major, segons Riera. És possible, però, que la classificació feta pel mestre Robert respongui a un sistema alimentari propi i que contingui algunes diferències respecte altres estudiats pels anteriors autors.

Per concloure, l'apartat de les tècniques de tall s'inicia amb la del tall de cansalada, seguida del tall de porcell, ambdues entrades referents al porc. La tercera és la del tall de bou o vaca –i que podria aplicar-se en el cas de la vedella-, seguida de la de llebre o conill, de l'espatlla, de cuixa i de llonza de moltó. A continuació apareixen les aus, amb la tècnica del tall de paó, de capó i de perdius. Seguidament, apareix la tècnica del tall de cabrit, a continuació, del tall dels pits del moltó i, finalment, la darrera tècnica torna a ser d'aus, de tudó o de colomí salvatge. Aquesta interferència del cabrit i els pits del moltó entre tècniques de tall d'aus crida l'atenció i tant podria tractar-se d'una jerarquia realitzada per l'autor del llibre, com hem dit anteriorment, com d'una errada humana. Sigui com sigui, l'ordre de les tècniques segueix una pauta general que concorda amb les teories dels autors que hem mencionat abans i és que comencen amb el porc per acabar amb les aus salvatges o de caça.

1.2.2 Dissertació sobre els oficis de trinxant, cuiner i comprador

L'entrada n. 15 –n. 14 segons l'enumeració de Leimgruber- és una introducció a l'apartat dels oficis que conté diversos missatges al lector, fet que era habitual a l'època i que, avui, els editors s'assegurarien a diferenciar bé. La introducció comença amb una reflexió del mestre Robert dirigida al lector, advertint que saber tallar o trinxar no serveix de res si no s'és bon cuiner o bon comprador i explica que, aquest darrer, és aquell qui va a comprar a la carnisseria i sap triar les peces més bones i més ben tallades, així com sap fer preparar bé la peça al carnisser per a les necessitats de la cuina de la casa.

Seguidament, l'autor avisa que a la casa del senyor hi ha tres oficis que sempre estan en disputa i que són el comprador, el cuiner i el trinxant.¹⁴⁷ La disputa, explica, pot ocórrer quan el comprador no compra les millors peces i les fa preparar bé al carnisser, doncs pot caure en les increpacions del cuiner per no haver fet bé la seva

diferenciava entre carn de moltó, ovella, cabrit, vedell, bou «y otras hembras y castrados» (v. PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio», p. 160).

¹⁴⁷ El trinxant era la persona qui servia el menjar al senyor i el *trinxava*.

feina. A la vegada, el trinxant pot increpar el cuiner per haver cuit massa la carn i per no poder-se tallar com és deguda davant del senyor i que, això, el pot fer caure en vergonya davant d'aquest. La solució que aconsella el mestre Robert és senzilla: que el comprador sigui bon cuiner i bon trinxant, que el cuiner sigui bon comprador i bon trinxant i que, aquest, sigui bon comprador i bon cuiner. Sabent, doncs, tots tres, sobre els altres oficis, l'autor creia que tindrien més respecte i comprensió envers les respectives tasques de cadascú.

La introducció continua estrictament amb l'art de la cuina, que es basa en dues normes per a un bon cuiner. Primera, aquest cuiner havia de conèixer perfectament el gust del seu senyor i, fins i tot, tenir-ne el mateix. Segona, si el cuiner volia ser un bon professional havia de complir quatre requisits: ser molt net, tenir el gust del senyor – com s'assenyalava anteriorment-, tenir bones mans –o sigui, que no tingués por del foc- i tenir molta paciència davant els fums i les calors de l'ofici.

Finalment, l'autor dóna peu a les instruccions sobre com s'ha de servir.

1.2.3 Com se servia

Les entrades que tracten sobre el mode de servir al senyor són precedides, de fet, per una explicació diferent i que tracta sobre com esmolar el ganivet que ha de servir per tallar la carn. Aquesta entrada és la n. 16 –n. 15 segons Leimgruber-, i les tres següents, sobre el servei, són les n. 17, 18 i 19.

1.2.3.1 El servei de la beguda

La primera entrada sobre el servei tracta sobre com s'ha de donar a beure al senyor, seguint tot un ritual que canviava segons si aquest senyor era distingit o era un gran senyor. En qualsevol cas, l'acte de servir la copa i la beguda anava acompanyat de modals i maneres refinades i educades.

Quan se servia beguda a un senyor de distinció, s'anomenava servei *a la comuna*. En aquest, el servidor havia de dirigir-se al senyor amb la gerra agafada amb la mà esquerra i amb la copa o tassa en la mà dreta, la qual havia d'estar aixecada per sobre de l'alçada del nas per tal d'evitar que, parlant o amb possibles esternuts, es

pogués contaminar la beguda que en aquella es portava. Seguidament, el servidor donava la copa o tassa al senyor, després de fer-li una gran reverència de peu, i canviava la gerra de la mà esquerra a la dreta, per poder-li servir la beguda, prèviament feta una altra reverència. Tot seguit, tornava la gerra a la mà esquerra tot esperant que el senyor acabés de beure. Mentre el senyor bevia, el servidor tenia prohibit parlar, encara que el senyor es dirigís a ell, per evitar, altra vegada, possibles contaminacions. Quan el senyor s'acabava la beguda, el servidor recollia la tassa o copa després de fer-li una altra reverència.¹⁴⁸

En el servei als grans senyors, anomenat *a la real*, eren menester dos servidors: un, encarregat de portar una tassa o copa plana on, a dins, hi havia el got del senyor. L'altre, havia de portar una gerra, el contingut de la qual variava en funció del que havia demanat el senyor. Si el senyor volia vi, el primer servidor li portava el got ple d'aquesta beguda i, el segon, la gerra plena d'aigua. Si el senyor volia aigua, els continguts dels recipients s'invertien. Quan el primer servidor arribava davant el senyor, s'havia de treure el barret tot fent una gran reverència de peu i, després, li oferia la tassa o copa plana amb el got ple en el seu interior. Seguidament, el senyor abocava part del contingut del got a la tassa o copa plana, segons la seva voluntat. A continuació, el segon servidor abocava el contingut de la gerra a la tassa o copa plana i al got del senyor. D'aquesta manera, els líquids es barrejaven; per altra banda, aquesta pràctica confirma que es bevia un vi aiguat. El senyor, aixecant la mà sobre la tassa o copa, indicava al seu coper que tastés el seu contingut, que havia estat barrejat en aquell moment, abans de beure ell. D'aquesta manera, el senyor s'assegurava que la beguda no estava emmetzinada.

La part final d'aquesta segona entrada és un consell del mestre Robert, en el que indica que per a un senyor era més idoni beure en got de vidre que no pas en copa d'argent, ja que el vidre no es podia emmetzinar, sobretot, diu, aquell que era de salicorn¹⁴⁹.

¹⁴⁸ Arribats a aquest punt, és important comparar l'explicació de servir la beguda *a la comuna* amb la portada de l'edició. En aquesta, es veu com el servidor serveix al senyor segons aquests paràmetres narrats i, per tant, podem descartar que fos un rei o un gran senyor o governant, com alguns autors han afirmat anteriorment.

¹⁴⁹ Segurament es referia a la planta anomenada «salicorn fi» o «barrella». No sabem exactament quina és l'explicació a la que atribueix, el mestre Robert, aquesta particularitat. Sabem, que la planta té un alt component sòdic. Imaginem, però, que el fet de no poder ser emmetzinada la beguda era degut a la transparència de la copa.

1.2.3.2 *El servei de l'aiguamans*

La segona entrada explica com s'havia de donar l'aiguamans al senyor, quan aquest volia seure a taula per menjar i, de la mateixa manera que en l'explicació anterior, hi havia la manera *a la comuna* i *a la real*.

En el cas de la primera, el servidor portava una tovallola destinada a aquests afers, plegada i penjada del coll, i havia de tenir preparada una bacina (safata per recollir l'aigua) i un pitxer, això era un tipus de gerra sense peu i amb nansa que per contenir líquids. El servidor estenia la tovallola llançant-la de llarg a llarg davant el senyor, tot fent una gran reverència de peu i, després, posava la bacina amb una altra gran reverència. Seguidament, abocava l'aigua del pitxer sobre les mans del senyor, situades sobre la bacina. En el moment de fer-ho, el servidor havia de fer, altra vegada, una gran reverència, mentre el senyor se les rentava. Quan aquest finalitzava, el servidor li retirava la bacina i, aquell, s'eixugava les mans amb la tovallola. Després, es retirava la tovallola i, tot seguit, se servia la taula, com es veurà més endavant.

L'aiguamans *a la real*, «per grans senyors amb gust que tenen perill de ser emmetzinats», se servia amb el servei de la casa ordenat i col·locat cadascú al seu lloc¹⁵⁰. L'oficial d'aquest servei era el coper, que més endavant coneixerem, el qual feia el servei de l'aiguamans. El coper s'adreçava al senyor seguit per un servidor, el qual portava la bacina en la mà dreta i alçada, la tovallola en el cantell de la bacina i l'aigua – se suposa que en un pitxer, també- en la mà esquerra. Quan arribaven davant del senyor, el coper li feia una gran reverència amb el cap descobert, es girava, agafava la tovallola de la bacina i la besava. Després de besar-la, l'estenia sobre la taula de la mateixa manera que *a la comuna*. Seguidament, abocava una mica d'aigua del pitxer a la bacina, la remenava fent-la rodar per aquesta i la tastava. Si l'aigua no contenia metzina –i per tant el coper continuava sa i estalvi- el procediment per rentar les mans al senyor continuava de la mateixa manera que *a la comuna*. Les grans reverències, com en aquests casos, es continuaven fent cada vegada que es feia una acció nova dins el mateix servei.

¹⁵⁰ En aquest moment, l'autor de l'obra explica que els grans senyors volen tenir la casa amb servei i indica per quines persones ha d'estar format. Aquests oficis del servei són els que estan explicats a l'obra. La importància d'aquest aclariment rau en què sabem del cert, doncs, que aquests oficis que el mestre Robert indica són, només, pels grans senyors.

1.2.3.3 El servei i parament de la taula

L'última entrada de les instruccions correspon a com servir i parar la taula.

El parament era posterior a l'aiguamans, quan es considerava que el senyor estava preparat i la taula neta i llesta per servir. Arribava el servidor portant un plat que contenia el saler i el posava davant el senyor tot fent una reverència de peu. Seguidament, es posaven els tovallons, amb altra reverència de peu, el pa i el ganivet que, remarca l'autor, havia d'estar ben net i havia de ser de mida mitjana. Si es tractava d'un gran senyor, el servidor havia de besar el saler i el tovalló abans de col·locar-los a taula i, imaginem, deuria ser més un gest simulat que no pas una acció real. A continuació, se servien els plats de l'àpat, ja fos peix, carn o qualsevol altre menjar, tot fent, això sí, una reverència de peu. Si el comensal era un gran senyor, els plats s'havien de canviar en cada servei de l'àpat i s'havien de servir tapats amb un altre plat. La norma marcava canviar els tovallons en cada servei diferent, com per exemple els bullits o rostits, ja fos un gran senyor o un senyor de menys categoria, tot i que de dignitat.

1.2.4 Els oficis de la casa del senyor

Segurament, alguns dels oficis que a continuació se citen no estaven a l'abast de tots els senyors, sinó dels més poderosos, això és, dels de més poder econòmic o més dignitat. Tal com diu l'autor de l'obra, el mestre Robert, quan parla de com servir l'aiguamans, «els grans senyors que viuen amb gust i pot perillar llur vida volen tenir la seva casa ben ordenada –o governada- d'oficials de casa». Els oficis que es mencionen, per tant, són dels oficials que s'encarreguen de diferents parts de la gestió de la casa i, per tant, hem d'entendre que el senyor tenia, encara, més servidors, que eren els que realment feien la feina dura. Aquestes entrades estan enumerades de la n. 20 a la n. 26, inclosa.

Val la pena subratllar, també, que cada funció dels oficials s'havia de complir a la perfecció ja que, sinó, podria ser expulsat de les seves funcions o caure en vergonya, tal com ho recorda el mestre Robert en alguna ocasió.

1.2.4.1 El majordom

El majordom era l'oficial més important de la casa i l'encarregat de vigilar i comprovar que tots els servidors complissin amb les seves funcions, que hagués pau entre ells i que la casa estigués gestionada segons s'esperava. Només hi havia un servidor al qual el majordom no podia supervisar i era el canceller o secretari del senyor, que depenia directament d'aquest pel fet de tractar i gestionar els seus temes personals.

1.2.4.2 El mestre de sala

El mestre de sala tenia per funció controlar l'ordre i la neteja de la casa, així com tenir-la ben decorada i ben proveïda del que es pogués necessitar en cas de tenir convidats com, per exemple, llenya per la llar de foc. Manava directament sobre els servidors que s'encarregaven d'aquestes feines, que eren els que realment les feien.

1.2.4.3 El cambrer

El cambrer era l'oficial encarregat de l'ordre de la cambra del senyor i, segons l'autor, era gairebé tan important com el secretari. Ajudava el senyor a vestir-se, a despullar-se i a ficar-se al llit, preparava la roba del senyor per l'endemà que, de fet, acostumava a ser la mateixa del dia anterior i, per això, el cambrer l'havia d'espolsar pel matí. Era molt important que el cambrer fos una persona callada i discreta per les situacions que, algunes vegades, els senyors feien «fora de regla», com portar dones a casa i «altres coses». El mestre Robert subratlla la importància de la discreció per dues raons. La primera, per si el senyor tenia muller. La segona, per no fallar a la bona reputació que pogués tenir el senyor.

1.2.4.4 El guarda-roba

El guarda-roba s'encarregava de vigilar les pertinences del senyor de la seva cambra, no podia deixar entrar a gent forana i, fins i tot, poques vegades a la gent de la casa. Havia de tenir molt present quines eren les pertinences i on estaven per, així, poder servir amb la màxima diligència les necessitats del senyor quan ho requeria.

1.2.4.5 *El coper*

Del coper n'hem sentit a parlar anteriorment, en l'explicació de les funcions del servei a taula. Cal deixar clar que era molt important el caràcter i la personalitat d'aquesta persona. Havia de ser un home molt net, molt educat, contingut i discret.

1.2.4.6 *El trinxant*

Del trinxant i el cuiner se'n fa menció conjunta. S'aclareix, però, que del cuiner ja s'ha parlat anteriorment, en la introducció a l'art de la cuina i, per tant, el mestre Robert se centra en el trinxant. Era molt important que aquesta persona fos molt neta i tingués els ganivets sempre ben esmolats per tallar o trinxar la carn, que havia de fer-ho amb rapidesa i habilitat.

1.2.4.7 *El mestre d'estable*

L'últim ofici que es menciona és el de mestre d'estable. Aquest, s'havia de llevar de bon matí i havia d'alimentar, amb els seus servidors, els cavalls o mules del senyor, treure-les de l'estable, netejar-les i tornar-les a entrar a l'estable. Seguidament, s'havien de netejar els fems més podrits, que eren els que més embrutaven als animals. A la nit, havia d'ordenar preparar el llit dels animals i, fins i tot, acabar-los de netejar per l'endemà. També, era important que sempre hi hagués llum encesa a l'estable, per si algun animal es deslligava, que els servidors que allí dormien el poguessin controlar. Finalment, el mestre d'estable tenia un privilegi sobre els altres oficials, i era que podia cavalcar el millor cavall de l'estable, com ho podien fer cavallers o homes dignes que estiguessin a la casa.

1.3 EL RECEPTARI

Seguidament a l'apartat en què s'expliquen les funcions dels oficials de la casa trobem les receptes del llibre i el que podem anomenar, amb propietat, receptari. Aquest, seguint el senzill mètode de composició literària de l'autor, s'inicia en el darrer paràgraf de l'ofici del mestre d'estable,

[...] Emperò ara parlaré de l'art de la cuyna, e daré de aquella algunes doctrines de fer molt[es] diversitats de salses e de menjars segons veureu.¹⁵¹

Hem enumerat, aquesta entrada, amb la n. 27 i anomenat «Doctrina de l'art de la cuina». Subratllem la importància de la reestructuració del contingut de l'obra, que ha de permetre donar rellevància a la informació alimentària vital que, pel fet de no trobar-se en una recepta, ha pogut passar desapercibuda. Un exemple clar és el contingut d'aquesta entrada, on trobem l'opinió de l'autor sobre quins eren els millors plats, els més bons i ben valorats, dels que tenia coneixement,

E sàpies una cosa que yo-t diré ara: que de quantes cuynes ha en lo món són la flor aquestes tres: ço és, salsa de pago e migraust e menjar blanch, les quals deuen ésser coronades de una corona reyal cascuna per si, per senyal com són la flor de totes les altres.¹⁵²

El *Libre del coch*, segons l'enumeració de Veronika Leimgruber, compta amb un total de dues-centes dues entrades referents a receptes, de la n. vint-i-sis a la n. dos-cents vint-i-nou. Les cent quaranta-tres primeres entrades corresponen a receptes del temps carnal. Seguidament, la número cent seixanta-nou és una introducció a les receptes del temps quaresmal, del qual formen part cinquanta-una receptes, de la n. cent setanta a la n. dos-cents-vint. L'entrada n. dos-cents vint-i-u és la introducció a vuit elaboracions diferents de plats que s'han recollit amb anterioritat i que són modificats per a poder-se menjar durant la Quaresma; arriben a l'entrada n. dos-cents vint-i-nou. Segons la nostra enumeració, que serà a partir d'aquest moment la que emprarem, les receptes s'inicien

¹⁵¹ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 36.

¹⁵² *Ibid.*, p. 37.

amb la n. 28 i acaben amb la n. 231 essent, la n. 171, la introducció al temps quaresmal i, la n. 223, a les vuit elaboracions diferents.

Com hem mencionat anteriorment, l'anàlisi del receptari ens ha fet considerar important la separació de les receptes que contenen variants respecte aquestes mateixes, que hem considerat receptes diferents i les hem enumerat amb subordinació a la recepta principal. Per exemple, la recepta «De casola de carn» té una variant per a elaborar-la sense ous ni salsa. Les hem enumerat com a n. 126 i n. 126.1, respectivament, tot essent, la primera, la que hem entès com a principal. Així, extraient a banda les variants que algunes receptes contenen i computant-les, el nombre de receptes totals que té el llibre de cuina passa de les dues-centes dues a 225 receptes. D'aquestes, 155 fan referència als dies de carn i, 70, a dies de magre o dies Quaresmals, tal com s'especifica en el llibre.

Per facilitar la comprensió de les dades i la informació, parlarem de dos tipus de valors absoluts. Per una banda, quan ens referim al nombre total de receptes segons el mestre Robert, estarem fent referència a l'ordenació de les receptes que va fer l'autor del llibre, sense considerar-ne les variants; ens referim, doncs, a 202. Per altra banda, ens referirem al nombre total de receptes, de manera general, quan computem el nombre de variants; en aquest cas, doncs, parlarem de 225. En definitiva, el còmput analític del receptari del *Libre del coch* s'ha fet sobre aquestes 225 receptes. Basant-nos en aquest nou còmput, que ha donat a llum noves receptes que es passaven per alt, el nombre que contenia cada apartat del receptari augmenta. En total, trobem 155 diferents referents al temps carnal, en comptes de les 143 receptes que s'havien considerat fins avui. Referents al temps quaresmal, 62, en comptes de 51. Finalment, les darreres 8 receptes que contenen elaboracions modificades d'altres ja descrites, anteriorment, en el receptari, no contenen variants.

A l'hora d'analitzar les receptes, hem hagut de comprendre, a priori, de quina tipologia es tractaven, és a dir, si la recepta era d'un plat, d'una salsa o d'una tècnica d'elaboració culinària necessària en alguna altra recepta, com, per exemple, el farciment d'un animal. Hi ha una notable diferència entre les receptes del temps carnal i les vuit finals del receptari en comparació amb les del temps quaresmal, ja que, aquestes, descriuen de manera clara els mètodes d'elaboració i són fàcilment classificables segons la tipologia de recepta. Establir aquesta classificació no ha estat feina gens fàcil, ans al contrari, ha comportat força temps, ja que hem hagut de conèixer què entenia algú de

l'època, com el mestre Robert, per un plat, per una salsa, per un potatge o per un conjunt de mots que ens anem trobant en el receptari. Per tal d'arribar a una conclusió, ens ha estat d'utilitat el *Thesaurus puerilis*, d'Onofre Pou,¹⁵³ on s'inclou un vocabulari referent als animals, a l'hort, a la casa i als tipus de plats, entre altres. Per altra banda, també hem consultat altres diccionaris de l'època que ens han ajudat a precisar el concepte dels mots que perseguim. De l'anàlisi del total de receptes, n'hem pogut establir catorze categories de plats: potatge de carn, de menuts, de verdura, de llegums, de gra,¹⁵⁴ la del plat d'ous, de peix, la de brous, sopes, dolços, la de fruita, fongs, la de salses d'acompanyament i la de salses d'espècies. Segons Onofre Pou, el que nosaltres hem anomenat potatge de gra, ell en feia referència com a «escudella espessa», concepte que recull plats a base de cereals o d'alguna planta, com el coriandre. Certament, en el *Libre del coch* trobem receptes que s'adeqüen a aquesta classificació, essent plats en els quals el gra és molt i que acaben tenint una consistència espessa, com una farineta o puré.

L'autor del *Thesaurus* englobà, sota el concepte de «potatges», el que entenem avui dia per salsa, això és, la «composició o mescla líquida o pastosa de diferents ingredients comestibles que s'afegeix a certs plats per fer-los més saborosos».¹⁵⁵ Com l'autor entenia aquestes salses com a condiments, trobem, dins aquest apartat de l'obra de Pou, tant salses com la *julivertada* o la *mostalla*, com altres mescles líquides com poden ser el vinagre, l'agràs o l'adob per a alguns productes i, fins i tot, el caldo.¹⁵⁶ Analitzant el *Libre del coch*, trobem que les receptes que porten per títol el mot «potatge» són plats de carn o de verdures que s'elaboren amb una salsa. Com veurem, en la majoria de les receptes es preparen els dos elements a part per, posteriorment, ajuntar-los. D'aquesta manera, el lector observarà que aquestes receptes fan referència a la salsa, que és la que s'ajuntarà amb la carn o la verdura, donant com a resultat el dit potatge. Per tant, el significat que el mestre Robert donà als potatges és el d'un plat que combina un element principal, la carn, el peix o la verdura, amb un de secundari, la salsa, l'elaboració de la qual és més complexa i és la que es detalla en les receptes.

¹⁵³ Onofre POU, *Thesaurus puerilis, authore Onophrio Pouio*, Samsó Arbús "impr.", Perpinyà, 1591. L'obra, és un recull de «vocables curiosos de moltes i diverses coses» en llengua catalana i valenciana i el seu equivalent en llatí.

¹⁵⁴ Amb aquest nom genèric fem referència als potatges que són de cereals, de fruits d'herbes aromàtiques o de llavors.

¹⁵⁵ *Diccionari de la llengua catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Edicions 62, Barcelona, 2009, recurs online <<http://dlc.iec.cat>>, entrada *salsa* [última consulta: 1 de febrer de 2017].

¹⁵⁶ El caldo, l'hem d'entendre com un condiment que s'afegia a un plat ja preparat, ja fos de carn o de peix, obtenint un *brou*; o de llesques de pa, obtenint una *sopa*.

Aquest significat del mot potatge prové de la concepció medieval que es tenia d'aquest plat¹⁵⁷ i que, avui en dia, coneixem com a guisat o estofat, plats que segueixen la mateixa elaboració.

Pou es referia a «adereços» a un conjunt de plats que no semblen guardar una pauta comuna. En primer lloc, trobem un conjunt de plats dolços, com les «mantegades» traduïdes al llatí com a *Butyrtos*, de *butyrum*, mantega, o *Placenta*, «galleta, pastís».¹⁵⁸ També, trobem «crespellets», traduïts com a *Artolaganum*, contracció dels vocables *arto-*, «reduït»,¹⁵⁹ i *laganum*, «mena de bunyol, mena de crespell».¹⁶⁰ Sembla, per la definició, que aquest producte ha de ser molt semblant als actuals crespells.¹⁶¹ A més de mantegades i crespellets, en l'apartat s'inclou la «torta real», traduïda com a *Libum*, «mena de pastís»,¹⁶² o *Placenta regia*. A continuació, trobem altres plats que no semblen dolços i semblen diferents dels anteriors: «farinetes», «fiambre» o «cuscuço». De la relació entre el mot *adereço* i els plats dolços ens en dona la pista l'entrada que féu de les «Taronges de Xatiua», que és una de les receptes dolces del *Libre del coch*. Pou, tradueix el plat amb el mot llatí de *Laganum* que, en aquest cas, es tracta d'un bunyol més que d'un crespell, tal com el mestre Robert confirma

[...] E quant la cassola bullirà (d'oli o cansalada), fes de la dita pasta pilons redonets o met-los dins en la cassola, de manera que la pilota vaja nadant per la cassola. E si no-n vols fer pilotes fes-ne a manera de bunyols o aquelles gentileses que ferne volràs.

Tot i recollir-se plats dolços i altres, trobem la presència del «encisam, ansalada o fiambre», traduït com a *Acetaria, acetorum*¹⁶³ o «ensiam de erbas» o «lo ques menge

¹⁵⁷ Jean-Louis FLANDRIN, «Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIVe au XVIIIe siècle», a *Journal d'agriculture traditionnelle et de botaniques appliquée*, 35e année, 1988, p. 224. Flandrin, fa referència al cas francès, pels segles XIV i XV, però és extrapolable al cas català. El significat que Onofre Pou donà als potatges és el que Flandrin atribueix al significat del segle XVIII: «[...] ainsi les potages aux XIVe et XVe siècles étaient des viandes en sauces souvent très courtes, bien différents des potages presque entièrement liquides du XVIIIe siècle». És possible, doncs, que el *Libre del coch* conservés alguna reminiscència medieval que estigués en procés de canvi, com és el cas del concepte de potatge.

¹⁵⁸ Avel·lí ANDRÉ; Maite BLAY; Joana BORRÀS; Carme ROMERO, *Diccionari llatí-català*, Columna Edicions, Barcelona, 1997, p. 267.

¹⁵⁹ *Ibid.*, p. 30. L'adjectiu *artus, a, um*, significa «estret, reduït, mesurat, limitat, cenyit, difícil».

¹⁶⁰ *Ibid.*, p. 209.

¹⁶¹ *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *crespell* [última consulta: 1 de febrer de 2017], «bunyol prim de pasta dolça».

¹⁶² ANDRÉ, BLAY, BORRÀS I ROMERO, *op. cit.*, p. 213.

¹⁶³ POU, *op. cit.*, fol. 126r.

ab vinagre».¹⁶⁴ El plat estava format per hortalisses i vegetals crus, amanits amb vinagre, oli i sal «to give them a grateful Gust and Vehicle».¹⁶⁵ D'aquest condiment s'originaria el mot *ansalada* o, fins i tot, *amanida*, en català; *ensalada*, en castellà; o *salad*, en anglès. La resposta al per què aquest plat es troba juntament amb altres que són dolços la podem trobar en la darrera terminació que, Onofre Pou, inclou en l'apartat dels adreços. La traducció a «fruyta de sarten» és *Tragema*, paraula grega que significa «postres» o, en plural, «llaminadures».¹⁶⁶ Així, tant els plats dolços, com l'amanida, com el «menjar blanch» que inclou a l'inici de l'apartat, com les farinetes, com el cuscús o el «fiambre» serien plats o productes que es menjarien com a postres i com a complements als plats principals de l'àpat.

Per últim, Onofre Pou, en l'apartat «De salses o pimentes», inclou el que nosaltres entenem com a espècies, les quals eren englobades amb qualsevol d'aquells dos mots. La sal, el pebre, el gingebre, els clavells, la canyella, la nou moscada i el safrà són els ingredients que trobem. Sembla evident que, segons Pou, el concepte de «salsa» residia en el significat etimològic llatí original, «salat»,¹⁶⁷ i que derivaria de *salsamentum*, «cosa adobada ab sal».¹⁶⁸ El *Libre del coch* segueix aquesta pauta, doncs les primeres cinc receptes del receptari que trobem són de barreja d'espècies referides, pel mestre Robert, com a salses. A més, aquest autor usa el mateix mot per referir-se a les salses d'acompanyament dels plats, segurament perquè, aquestes, incorporaven una barreja d'espècies per tal de poder-se elaborar. Així doncs, trobem que del concepte de salsa, com a barreja d'espècies, se'n deriva el concepte actual del terme. Pel què fa a les receptes, totes les de barreja d'espècies i de salses d'acompanyament porten el mot salsa, amb algunes excepcions. El «Potatge que·s diu salsa bullida» i «Potatge que·s diu de salsa burella» són referides, també, com a potatges, tot i que, a la taula final de

¹⁶⁴ Antonio de NEBRIJA, *Vocabularius Aelii Antonii Nebrissensis*, Carles Amorós “impr.”, Barcelona, 1507. Adaptació catalana del «Dictionarium latinum-hispanum et hispanum-latinum» per Gabriel BUSA. En el diccionari, trobem les traduccions de les terminacions *Acetariu(m)*, *ii* «per ensiam de erbas»; *Acetaria*, *e* «per la agrella herba coneguda»; i *Acetari(us)*, *a*, *u(m)* per «lo ques menge ab vinagre».

¹⁶⁵ John EVELYN, *Acetaria. A Discourse of Sallets*, B. Tooke “impr.”, London, 1699; facsimile edition, Prospect Books, 1982, pp. 4-5.

¹⁶⁶ José María PABÓN DE URBINA, *Diccionario manual griego: griego clásico-español*, Editorial Vox, 2000, p. 588. Per altra banda, Antonio de Nebrija, tradueix *fruta de sartén* per «bellaria, orum», o llaminadures (Antonio de NEBRIJA, *Vocabulario español-latino*, Salamanca, 1495?; edició facsímil, Real Academia Española, Madrid, 1951, disponible online a <<http://www.rae.es>> [última consulta: 4 de febrer de 2016]). En l'adaptació catalana que Gabriel Busa féu de l'obra de Nebrija, trobem que *fruta de sartén* és traduïda com a *fruyta de paella*, contenint la mateixa traducció llatina que l'anterior (v. NEBRIJA, *Vocabularius*).

¹⁶⁷ ANDRÉ, BLAY, BORRÀS I ROMERO, *op. cit.*, p. 312. Entrada, *salsus*, *a*, *um*, «salat, picant».

¹⁶⁸ POU, *op. cit.*, fol. 130r.

l'obra, l'autor eliminà la referència a aquest mot, quedant titulades com «Salsa bullida» i «De salsa burella», respectivament. La recepta de «Potatge de altre soliandrat» també pateix un canvi de nom en la taula, on es classifica com a «De altre seliendrat». Per últim, la recepta titulada «Potatge de moltó canonada» creiem que, per error de l'autor i segons el contingut de la recepta, hauria de portar el títol de la recepta anterior «Potatge que·s diu salsa bollida», el contingut de la qual s'adequa millor al títol abans citat. Comprovem, doncs, que aquestes excepcions, malgrat que l'autor inclogué el mot «potatge», aquest no era rellevant, ja que estaven referides, principalment, com a salsa.

En resum, trobem que en el *Libre del coch* l'autor seguí una pauta que, en general i excepte algun error personal, es compleix. Aquesta pauta es basa en la denominació de «salsa» a les barreges d'espècies i a la barreja d'ingredients que han de servir per a acompanyar un plat, mescla que incorporava aquella d'espècies, com hem dit. En segon lloc, tots els plats principals de carn o verdura que s'elaboren amb una salsa són anomenats «potatges». Aquest terme també és emprat pels plats en els quals l'ingredient principal és un cereal o una planta. En tercer lloc, la consideració que féu Onofre Pou d'alguns plats com a adereços o postres, essent-ne la majoria dolços, ens ha facilitat la comprensió d'algunes receptes, que hem classificat sota aquesta denominació. Per últim, considerem que les categories de receptes que hem pogut extreure de l'anàlisi del *Libre del coch* han de permetre la creació d'una classificació de les receptes per tipologia de plats que, a la vegada, ha de permetre entendre el funcionament de les tècniques culinàries de l'època i la importància dels ingredients.

Les receptes del *Libre del coch* no són una indicació exhaustiva dels passos a seguir per tal d'elaborar una recepta, ja que, com s'ha dit anteriorment, s'omet informació de l'elaboració. Pensem que no és un fet casual i que segueix la voluntat de l'autor de deixar marge per a l'adaptació de cada cuiner, o pel que Bruno Laurioux denomina «la touche personnelle du cuisinier».¹⁶⁹ En aquest sentit, considerem, com Laurioux, que no es tracta d'un manual o llibre de cuina que pretén l'exhaustivitat, «mais de mémentos enregistrant l'enchaînement des actes et des gestes: le non-dit y est au moins aussi important que ce qui a été consigné».

¹⁶⁹ LAURIOUX, *Le règne*, p. 228.

1.4 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

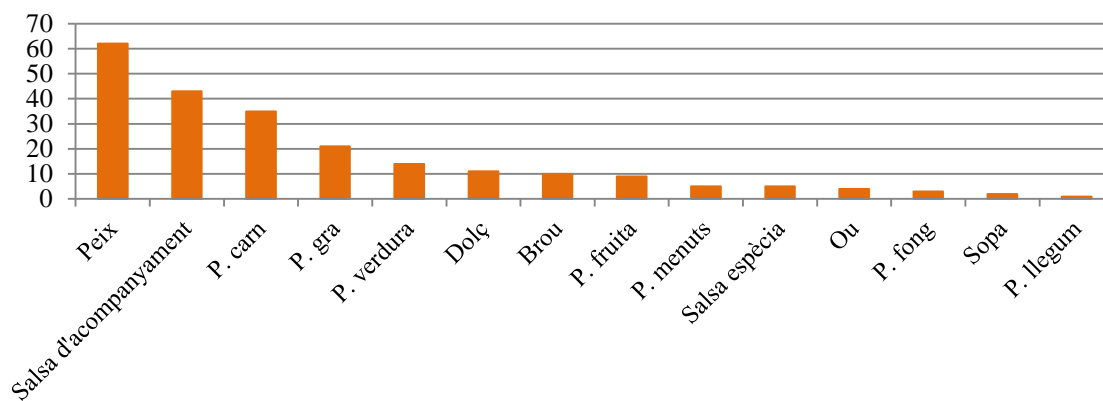
La classificació de les receptes del *Libre del coch* segons la tipologia de plats es basa en les categories de receptes que hem extret de l'obra. Cal tenir en compte, però, que moltes vegades no és clar el tipus de plat davant del qual ens trobem al llegir una recepta, ja que hi ha mètodes d'elaboració molt similars que, en funció de diferents aspectes, haurien de produir un plat diferent. Així, per exemple, la finalitat és un factor clau per saber davant quin tipus de plat estem, ja que la majoria són salses per acompanyar plats de carn. Per altra banda, també cal tenir present les quantitats dels ingredients emprats, per exemple, per a elaborar la salsa, ja que depenent de les proporcions d'aquesta i de la carn que acompanya, el protagonista del plat canvia i, amb ell, el tipus de plat. També, cal fer esment del procés d'elaboració dels productes. No és el mateix un plat de carn amb salsa en què la carn es tritura que un en el qual, la carn, manté intacte la peça. En el primer cas, podríem parlar d'un potatge de carn mentre que, en el segon, simplement de carn amb salsa. El mateix succeeix pel peix i la verdura. Sigui com sigui, hem de partir d'un mínim comú denominador per, seguidament, poder aproximar-nos a les particularitats de cada recepta.

En el moment de la classificació de les receptes segons tipus de plats diferents, hem trobat la primera dificultat en la distinció entre «potatge» i «salsa». En algunes receptes del llibre de cuina podem observar que el títol de moltes d'elles porten el nom de «potatge». En algunes d'elles l'autor en parla com a «salsa», en algunes altres, no en fa cap referència i, en poques, s'hi refereix com a «potatge» («Potatge que-s diu frexurat» i «De morterol»). Analitzant el contingut d'aquestes receptes, observem que segueixen un mateix patró. En algunes d'elles («Potaget de gratonada» i «Potatge de altre soliandrat») s'indica, en el final de la recepta, que «la salsa» és bona per acompanyar uns animals concrets. En canvi, en la majoria d'aquestes receptes no s'indica si servien per acompanyar algun animal o altre plat o si eren, en canvi, un plat en sí mateix. Per últim, en algunes d'aquestes receptes s'inclou un sofregit de carn amb ceba al patró que segueixen i que és cuinat, tot seguit, amb la mescla feta en el patró. Sembla, doncs, que aquest plat hauria de ser un plat final en sí mateix, degut a que conté carn i, com a mínim, no s'indica en aquest tipus de receptes, que el plat sigui d'acompanyament. En aquest sentit, hom pot pensar que algunes d'aquestes receptes que no contenen carn, podrien ser un plat final, també, resultant ser una mena de puré més o menys espès i que s'hagués de menjar amb cullera.

Arribats a aquest punt, s'ha considerat pertinent fer una distinció en funció de la finalitat del plat: aquells plats que es consideren finals, s'ha optat per classificar-los com a «potatges» i, en canvi, aquells que semblen ser un acompanyament a un altre plat, se'ls ha classificat com a «salsa». Una altra consideració a tenir en compte és la següent: «potatge» definiria a una recepta en què un conjunt d'ingredients –amb carn o sense- es coïen junts en una olla i que en resultaria un plat més o menys homogeni. En canvi, «salsa» faria referència a una característica del plat, quan aquest era un puré més o menys líquid i no espès.

Les catorze categories de receptes, anteriorment citades, les hem reduït a cinc tipologies de plats que, per ordre d'aparició en el receptari, són: les salses, els potatges, els ous, els brous i les sopes i els adereços i dolços. A aquestes, hem d'afegir una sisena tipologia que la conformen els plats de peix, relacionats amb el període quaresmal. A continuació, hem separat les tipologies en subdivisions. Per exemple, els potatges poden ser de diversos tipus: de carn, de gra, de verdures, de fruita, de menuts, de fongs i de llegums.

N. de plats segons tipologia



P. = Potatge

Per altra banda, hem afegit en el final d'aquest apartat dues tipologies diferents de plats. La primera són plats destinats per a malalts i convalescents. La segona, es tracta de plats vinculats amb una geografia concreta, el que hem anomenat receptes amb

indicació geogràfica. En total, representen menys de sis punts percentuals del total de receptes del llibre de cuina.

De tot el receptari, el mestre Robert ens assenyala tres plats que són «la flor de les cuines del món». Aquests són, en realitat, potatges, tot i el nom que puguin tenir. El primer s'anomena *salsa de paó*, de la mateixa manera que la barreja d'espècies homònima. El plat, contenia ametlles torrades; fetge, que podia ser de paó, de capó o de gallina; pa torrat; suc de taronja o vinagre blanc per donar-li gust d'agre; rovell d'ous; les espècies per a la salsa de paó¹⁷⁰ i, una vegada servit en escudelles, s'hi afegia sucre i canyella en pols per damunt.

El «mirraust» era, com el plat anterior, un potatge més o menys espès i que incorporava talls de carn. Contenia ametlles torrades, pa, canyella, colomins, gallines o polles, depenent de si es volia –o es disposava– d'una carn més jove o més vella. Finalment, una vegada servit el plat, s'hi afegia sucre i canyella en pols per sobre.

L'últim plat estrella era el *menjar blanc*. De llarga tradició medieval, el trobem en el *Llibre de Sent Soví* i en llibres de cuina europeus. El menjar blanc, prenia el nom dels ingredients de la seva composició, que li donaven aquest color. Es preparava amb carn de gallina, farina d'arròs, aigua de roses, sucre, llet de cabra o llet d'ametlles i, finalment, quan se servia el plat en escudelles, s'hi afegia sucre en pols per sobre. Com a curiositat, el mestre Robert aconsella que l'olla on s'ha de cuinar el plat no sigui de coure ni estanyada de nou perquè el menjar podria agafar gust a estany. En el cas que ho fos, recomana bullir-la amb molt pa, abans de cuinar el plat, per a que així aquest pugui agafar tot el sabor del metall.

Actualment, es coneix com a menjar blanc el plat de postres tradicional de Reus i del Baix Camp, principalment, que es prepara amb ametlles, midó, sucre, pell de llimona i canyella. La mescla té la densitat d'una crema mitjanament espessa, com la crema catalana i, probablement, hauríem d'imaginar-nos la consistència de la salsa de paó i del «mirraust» de la mateixa manera.

¹⁷⁰ En realitat, a la recepta no s'expliciten i se cita «les dites espècies». Deduïm que es tracta d'aquesta preparació, primer, pel nom coincident i, segon, perquè la referència a espècies anomenades anteriorment només ens remet a cinc preparacions diferents, de les quals la que té més sentit, per la coincidència del nom, és aquesta.

1.4.1 Les salses

Com hem dit anteriorment, el concepte de salsa, en el llibre de cuina, té dues accepcions. La primera, com una barreja d'espècies picades en un morter i que, en una ocasió, podia contenir un líquid àcid per a destemprar-la. Anomenarem, a aquesta tipologia, salsa d'espècies. La segona accepció és l'actual, que entén com a salsa una mescla més o menys líquida resultat de la barreja de diversos ingredients i que acompanyava alguns menjars.

1.4.1.1 La salsa d'espècies

Pel nom de *salsa* es coneixia una barreja d'espècies ja preparada. Les salses, es podien considerar un producte, doncs eren venudes en les adrogueries. En el llibre del mestre Robert podem conèixer 5 receptes (que suposen el 2,22% del total) diferents de salses i que actuen com a ingredients i condiments de les diferents receptes. Pel que se n'extreu de l'obra, el cuiner podia alterar-ne algun ingredient de la composició. Una característica particular d'aquestes receptes, en comparació amb les restants, és la precisió amb la qual l'autor anotà les diferents quantitats dels ingredients que les componen.

La primera és la recepta «De espècies de salsa comuna», en la qual predomina el gingebre, amb quatre onces, i la canyella, amb tres. També incorpora una onça de pebre, mitja de clavells de girofle,¹⁷¹ de nous moscades i de flor de macís¹⁷² i un quart de onça de safrà.

¹⁷¹ Miguel GUAL CAMARENA, *El primer manual hispánico de mercadería (siglo XIV)*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Anuario de Estudios Medievales, Anejo 10, Barcelona, 1981, p. 238, «clavo, especia, flor del “giroflé” o claveró, arbusto tropical; especia medieval que aparece a veces como *clavos de girofle*». Probablement, de l'expressió italiana per designar el clavell: *carifolu da garofano*. El mot, però, segurament del francès: *girouffle*, *gérofle*, *girofle*, *giroffle*, tal com es troben a *Le viandier* (v. Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, *Historia natural y moral de los alimentos*, vol. 6: «La sal y las especias», Alianza Editorial, Madrid, 1987, p. 98). El ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *girofle*, el defineix com a «clavell d'espècia» i accepta els mots *girofre* i *gerofle*.

¹⁷² *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *macís* [última consulta: 1 de febrer de 2017]: «Aril de la llavor de la nou moscada [...] de color vermell i d'aroma suau, el qual, assecat i aixafat, és emprat com a digestiu i com a espècia». El macís, de perfum una mica diferent de la nou moscada, «es más fuerte y picante [...]» (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 110). Sembla que en els receptoris francesos es troba alguna referència a la «flor de la nuez moscada» com a sinònim del *macís* (p. 112), expressió que, tal vegada, es traslladà al català com a *flor de macís*. En el *Libre del coch*, però, es diferencien com a productes diferents la nou moscada i la flor de macís. Per altra banda, Toussaint-Samat diu que, en l'inventari del segle XIV de Jeanne d'Evreux, el macís costava quatre francs d'or la lliura i, exclama, «¡la mitad que costava una vaca en Inglaterra!». Tot i això, la nou moscada era més cara (pp. 112-113).

«De salsa de pago» és la segona recepta, en la que predomina la canyella, amb quatre onces. També incorpora una onça de gingebre *vel-ladís*¹⁷³ i de clavells de girofle, mitja de safrà¹⁷⁴ i un quart de nous d'*exarch*.¹⁷⁵ Segons el nom de la recepta, sembla que aquesta salsa havia d'acompanyar la carn de paó.

¹⁷³ En el text original, «velladís». Veronika Leimgruber interpretà aquest mot com «una deformació de *baladí* “corrent, ordinari”, ja no comprès per l'impressor català. El traductor [de l'edició castellana] hi posà *fino*, sense captar el sentit» (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 37, nota 27.1). Tal com apuntà Josep Garcia i Fortuny, basant-se en Miguel Gual Camarena, el gingebre baladí «era el més preuat», comparant-lo amb altres com el gingebre colomí o el mequí (v. Josep GARCIA I FORTUNY, *Cuina i cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya*, Nova Casa Editorial, Barcelona, 2014, p. 100). En l'obra de Gual Camarena, podem comprovar com es diu que el gingebre baladí és el que «val més» d'entre els altres (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 101). En realitat, el *baladí* es tractava d'una varietat de gingebre que «sia roig de fora e blanch de dintre». Gual Camarena indica que aquest terme fa referència a la seva procedència, l'Índia, diferenciant-se d'altres varietats de gingebre com el colomí, de Colombo, o el mequí, de la Meca (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 83 i nota n. 92).

¹⁷⁴ Safrà (*Crocus sativus*). La classificació del safrà ha originat ambigüitats i la majoria d'historiadors de l'alimentació l'han acabat classificant com a espècie. En realitat, però, l'hauríem de considerar una planta aromàtica, tal com ho féu, per primera vegada, Sant Isidor de Sevilla a les seves *Etimologías o de la propiedad de las palabras* (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 63). Toussaint-Samat, tot i que la considera una planta aromàtica autòctona, al safrà i d'altres, «al carecer del prestigio de los productos de origen lejano, no tendrán derecho a esta denominación [la d'espècies], pues carecen de interés para el comercio y son demasiado familiares para hacer soñar [...]» (p. 66). L'autora, entra en contradicció, doncs en unes pàgines posteriors afirma que el safrà de *Le ménagier de Paris* té un preu «digno de un producto de ultramar: 1 onza por tres soles de plata, es decir, más caro que dos libras de arroz descascarillado» (pp. 124-125). En realitat, «el azafrán siempre se ha vendido a precio de oro» (p. 121), ja que es requereixen moltes flors per a obtenir-ne els estigmes, «cien mil flores de *Crocus sativus* para obtener, de forma manual, un kilo de estigmas secos», diu l'autora. Segurament, donat que el seu preu era equiparable al d'una espècie, el mestre Robert li dona aquest tracte al safrà; així mateix ho féu Onofre Pou.

Tot i que el safrà hauria de considerar-se, correctament, com a herba aromàtica, l'hem classificat com a espècie, ja que així és com se'l classificava en l'Edat Moderna, de manera inseparable a altres com la canyella, la sal o el pebre. Per altra banda, també mantenim aquesta classificació donat que els estudis sobre història de l'alimentació acostumen a considerar el safrà com a espècie i, per tant, creiem necessari mantenir el criteri per tal de facilitar estudis comparatius.

¹⁷⁵ Segons Veronika Leimgruber, basant-se en la traducció castellana del *Libre del coch*, interpreta les nous d'*exarch* com a sinònim dels grans del paradís. Per altra banda, interpreta el mot «exarch» com a topònim del lloc de procedència de l'espècie, tot situant-lo, hipotèticament, a «Jarque» o «Exarque», a la província de Saragossa i a la de Terol (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 37, nota 27.2). Gual Camarena, diu que les nous de *xarch* eren «vermelles de fora e de part de dintre ben blanques». Garcia i Fortuny, afirma que es tracta, en realitat, d'una planta de la família de les zingiberàcies, amb el nom científic de «*Amomum melegueta* Roscoe (*Amomum grana paradisi* Afzel)», que seria provinent de l'antiga Ceilà i de «les costes occidentals de l'Àfrica tropical (“Costa de la Pimienta”, Sierra Leona fins al Congo)». El nom de *xarch*, segons l'autor, «té el significat d'Orient; recordem que els andalusins anomenaven Sharq al-Andalus a la part oriental dels seus dominis» (v. GARCIA I FORTUNY, *op. cit.*, p. 101). Les nous de *xarc*, per tant, són els grans del paradís, com bé deia Leimgruber però, aquests, són una varietat diferent del cardamom comú (*Elettaria cardamomum*), que a l'autora se li passà per alt i que Garcia Fortuny ens revela. Per altra banda, Toussaint-Samat identifica els grans del paradís amb el pebre de Guinea, «que Plinio mencionava como pimienta africana, malagueta o amomo» (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, pp. 83-84). L'autora, diu que es tracta d'una espècie «más almizclada, más extendida y más aromática que la pimienta» i que «en el Renacimiento y en el siglo XVII esta especie, como muchas otras salvo la pimienta negra, inició su declive, para volver a reaparecer durante algun tiempo en el siglo XVIII». Per últim, el ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *eixarc*, correspon a la «nou d'eixarc» i la defineix, erròniament, com a «nom d'una fruita a manera de nous, de la qual no consta la verdadera naturalesa». El contingut del mot *nou* ha fet pensar a molts autors, de manera equivocada, que es tractava d'una varietat de nou moscada.

La recepta «De pimentes de clareya», tal com les anteriors, es basa en una barreja d'espècies que, l'autor, també anomena *pimentes*.¹⁷⁶ En la recepta trobem una predominança de la canyella, amb sis onces, i del gingebre blanc,¹⁷⁷ amb cinc. També incorpora mig quart de nous d'exarch i una quantitat indeterminada de clavells de girofle. Aquesta recepta incorpora mig quartó de vi i una lliura de mel i, la barreja, s'havia de passar diverses vegades per un canemàs fins que no tingués cap partícula o «fins que hisca clara». D'aquí que el nom de la recepta signifiqui «de espècies clares» o «aclarides», ja que de tota l'elaboració se n'obté la substància.

La quarta recepta es titula «De pólvora de duch» i el sucre és l'ingredient predominant, del que era menester una lliura. Seguidament, es necessitaven quatre «draumes» de canyella, quatre de gingebre i una «drauma» de girofle.

La darrera recepta és molt semblant a l'anterior, tot i que n'és una variant. «De altra pólvora de duch»¹⁷⁸ incorpora dues onces de gingebre blanc, una onça de canyella, de pebre llarg,¹⁷⁹ de nous d'exarch i de nous moscades, un quart de onça de sucre i mitja «drauma» de galanga.¹⁸⁰

Totes les receptes tenen, com a ingredients comuns, el gingebre i la canyella. Els clavells de girofle, o girofle, també és un ingredient comú, amb l'excepció de la recepta

¹⁷⁶ Tant el mestre Robert com Onofre Pou, coincideixen en considerar les *pimentes* un sinònim d'espècies (Cf. apartat «El receptari»). Toussaint-Samat, indica que la primera vegada que trobem el terme *pimentum* aplicat a les espècies és en el *Brevis pimentorum*. Per altra banda, afirma que, aquest nou terme, «se aplicará en España a la pimienta, mientras que en Francia, durante un período, la pimienta designará a cualquier especia» (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, pp. 64-65).

¹⁷⁷ LAURIOUX, *Le règne*, p. 194. Laurioux, afirma que el gingebre blanc és de qualitat superior «et permet également d'obtenir la précieuse couleur blanche». És probable que es tracti del gingebre serriol, l'únic que és totalment blanc (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 83).

¹⁷⁸ En aquesta recepta trobem una anotació del mestre Robert sobre l'equivalència dels pesos que es recullen en les dues receptes de la «pólvora de duch»: «E vet ací que la drauma és pes de dos dinés e lo scrúpol és pes de un diner». Veronika Leimgruber, en la seva edició del *Libre del coch*, fa un aclariment tot comparant la informació d'aquesta obra amb la seva traducció castellana (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 38).

¹⁷⁹ Del mateix gènere que el pebre negre (*Piper nigrum*), el pebre llarg (*Piper longum*) és una espècie «alargada y de sabor más fuerte» (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 79). Toussaint-Samat, citant a Philippe i Mary Hyman, afirma que en el Renaixement el pebre americà substituï al pebre llarg de manera natural, «tanto por la similitud de su forma cuando está seco como por su gusto. Al principio se denominará pimienta larga de América». Per altra banda, el pebre llarg era més preuat que el pebre comú (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 101).

¹⁸⁰ En el text, *garangal*. *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *galanga* [última consulta: 23 de gener de 2017]: «rizoma de diferents plantes zingiberàcies d'origen oriental, especialment l'*Alpinia officinarum*». Toussaint-Samat l'anomena *garingal* i coincideix en què es tracta de «una espècia de jengibre» (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 112). Per la seva banda, Gual Camarena transcriu que es tracta d'una arrel (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 84).

La galanga és una planta de la família de les zingiberàcies, així com el gingebre. També s'anomena gingebre de Siam o galanga de Java.

«De altra pólvora de duch», que no en porta. Tres d'aquestes salses incorporen un edulcorant, preferentment el sucre. En conclusió, podem advertir que la canyella i el gingebre seran espècies fonamentals en la gran majoria de salses.

Per altra banda, analitzant el *Libre del coch*, advertim una presència molt significativa de la referència a l'ús de «totes salses fines» o «totes espècies fines» que en féu l'autor. L'ús d'aquesta expressió hauria de ser entenedora pel propi autor i pel públic a qui anava destinada l'obra.¹⁸¹

1.4.1.2 La salsa d'acompanyament

Les salses d'acompanyament són un dels tipus de receptes més importants que trobem en el *Libre del coch*, ja que eren fonamentals per a acompanyar les viandes principals. En trobem un total de 43 receptes (19,11%). Les salses, estaven destinades a acompanyar carns i verdures, l'elaboració de les quals acostumava a ser el rostit o el bullit. Així, eren les salses les que donaven riquesa i varietat a un element principal habitual i que, sense elles, podria ser monòton i avorrit. Per aquest motiu, com veurem, trobem una elevada diversitat de salses, destinades a acompanyar plats en funció del tipus de carn o verdura i de com han estat preparades.

Pel que fa als noms de les receptes, la gran majoria usa el mot «salsa» per distingir-les d'altres tipus de plats, tot i que trobem algunes excepcions. En alguns casos, el nom de la salsa porta incorporat el mot «potatge».¹⁸² En altres casos, les salses sembla que han adquirit un nom amb personalitat pròpia i que, per tant, no caldria identificar com a tals¹⁸³ perquè ja se sabia del què es tractaven. En darrer lloc, trobem una salsa que sembla ser més líquida, com així ho indicaria el títol amb el terme *broet* («Broet larder de bona faysó») i, una altra que, en realitat, tot i estar inclosa en aquest grup, es tracta d'una recepta d'elaboració de «Such de magranes», necessari per a elaborar les salses *camelines*.

¹⁸¹ Cf. apartat «Els productes», subapartat «Les espècies».

¹⁸² Cf. apartat «El receptari».

¹⁸³ Ens referim a les receptes següents: «De pomada», «De limonada», «Bruscat per dotze escudelles», «De romerat per quatre escudelles», «De allet per oques», «Bona oruga», «De mostalla», «De bastarda camalina» i «De jolivertada».

Si fem atenció a les referències dels noms de les salses, trobem que predominen les que identifiquen el producte principal¹⁸⁴ i, tot seguit, les que identifiquen l'animal principal del plat que acompanyen¹⁸⁵ i les que fan referència al color de la salsa.¹⁸⁶ Finalment, alguns altres noms de salses fan referència a l'origen de la recepta,¹⁸⁷ a alguna característica de la salsa¹⁸⁸ o a referències que, per desconeixença d'algun mot, no podem determinar.¹⁸⁹ Una de les receptes, però, considerem que va patir un error de l'autor. La salsa titulada «Potatge de moltó canonada» no conté cap element carni. Tot i que podia acompanyar un plat de carn de moltó, pensem que l'autor va creuar títols i continguts amb la recepta anterior en el receptari, «Potatge que·s diu salsa bollida» i que cuina peus d'aquell animal. Així, doncs, el contingut de la primera salsa portaria aquest darrer títol.

Entrant a analitzar les diferents elaboracions de les salses, hem pogut establir una pauta comuna general tot i que, és ben cert, trobem moltes modificacions. Aquesta pauta posa de relleu l'existència d'una estructura bàsica general que, segons la tipologia de salses que es volguessin elaborar, segons els plats que havien d'acompanyar, és modificada. L'estructura s'edifica, en primer lloc, sobre una picada d'ametlles, que podien estar torrades o ser «blanques», en clara referència a la característica crua del producte. Posteriorment, s'afegirien el o els fetges dels animals del plat al que la salsa havia d'acompanyar essent, el de gallina, un dels més comuns per tal d'elaborar salses

¹⁸⁴ «De pomada», «De limonada», «Potatge de altre soliandrat», «Salceró de such de magranes agres», «De salsa giroflina», «De salsa camellina», «De salsa blanca de camellina», «De romerat per quatre escudelles», «De allet per oques», «Bona oruga», «De mostalla», «De bastarda camalina», «De jolivertada», «Such de magranes» i «Salsa que·s diu canyella de most».

¹⁸⁵ «De salsa de pago», «Potatge de moltó canonada», «Salses de ocas», «Un salceró per ocells salvatges», «Salceró per colomins en ast», «Altres salceró per colomins en ast», «Salseró para volateria cuyta en ast», «Salceró para perdius o gallines de ast», «Salsa lisa per a volateria de olla», «Salsa bruna per a perdius o coloms», «De allet per oques» i «Treballa que és dita salsa blanca para oques».

¹⁸⁶ «De salsa blanca», «Potatge que·s diu de salsa burella», «Potatge que·s diu salsaron blanch», «De salseró blanch», «Salsa granada», «Salsa bruna per a perdius o coloms», «De salsa verda» i «Treballa que és dita salsa blanca para oques».

¹⁸⁷ «Bona salsa francesa».

¹⁸⁸ En referència al mètode de cocció, «Potatge que·s diu salsa bullida»; a com s'ha realitzat l'elaboració, «Broet larder de bona faysó» o de bona *manera*; i a quines són les propietats físiques de la salsa, «Such de magranes» i «Bon escabelx».

¹⁸⁹ «Bruscat per dotze escudelles», «Salsa biza per deu escudelles», «Salsa agalura per una escudella», «Bona salsa gualantina» i «Salsa del emperador». Aquesta darrera, però, podria referir-se a la importància de la salsa mitjançant la introducció en el nom de la recepta del mot referent a la més alta dignitat política de l'Europa coetània. Pel que fa a la «Bona salsa gualantina», no se sap amb certesa a què fa referència aquest darrer mot podent-ne existir diverses possibilitats. La primera, és la que menciona Veronika Leimgruber, que tindria un origen dalmàtic. Aquesta referència no ens sembla, encara, prou clara (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 90, nota 147). La segona possibilitat és que «gualantina» faci referència a la planta *Galanthus nivalis*, originàriament d'ús medicinal. La tercera i darrera possibilitat relaciona aquest mot amb la ciutat italiana de l'Apúlia, Galantina, indicant, d'aquesta manera, la possible procedència de la recepta.

d'acompanyament de tot tipus d'aus. Una vegada les ametlles i els fetges estaven mòlts i barrejats en el morter, s'hi afegia una molla de pa torrat i remullat en algun líquid agre, sobretot vinagre blanc, tot i que podia ser suc de taronja, entre altres. Els fetges, tot i que algunes receptes no ho indiquin, s'havien de moldre cuits, en general a la brasa, tal com ho indica molt clarament la recepta «De roroles de fetges» i que serveix com a exemple per la resta que usava aquest producte:

Los fetges pendràs de les gallines o dels capons o de cabrit que és molt bo e cou-los en brases. E quant sien cuyts, pica'ls en un morter. E après quant sien picats, segons la quantitat que seran, pren altre tant pa torrat e remullat ab vinagre blanch [...].

Picats aquests ingredients, algunes receptes inclouen ous o rovells d'ous – normalment crus-, ingredient que servia per lligar els productes picats i per donar, a la salsa, una consistència espessa. El darrer ingredient que s'incorporava a la salsa, tant si s'havia afegit l'ou com si no, tenia la funció de destemprar-la, és a dir, d'afluixar i rebaixar la barreja, que era molt concentrada. L'ingredient que, generalment, trobem en les receptes és el brou de carn, existint una preferència pel de gallina, quan la salsa acompanyava carn de volateria; de moltó, quan ho feia amb la carn del mateix animal i, possiblement, altres quadrúpedes; o de menuts –només en una recepta-, quan el plat era d'aquests ingredients. Però, a més del brou de carn, també trobem altres productes líquids que havien de rebaixar de consistència i allargar la salsa. Aquests, podien ser productes àcids, com el suc de taronja, de magrana, el vinagre blanc o l'agràs; o aromàtics, com el vi vermell, en un cas. En una recepta, també, es destempra la salsa amb aigua calenta. Arribats a aquest punt, quedava, només passar la salsa per una estamenya, amb l'objectiu de filtrar-la per tal d'afinar-la, tot traient-li les impureses. Algunes receptes usaven, en substitució de l'estamenya, un sedàs. Unes altres, en canvi, no filtraven la salsa donant-li, així, més textura al plat amb els trossos de la picada. La salsa passada per l'estamenya anava a l'olla, on coïa amb les espècies que aquella recepta incorporés.

L'estructura general, o clàssica, té algunes diferències amb la de receptaris forans prou coneguts, com el *Viandier*. Laurioux, afirma que les receptes de salses «présentent une structure stéréotypée que l'on peut schématiser ainsi: broyage des épices / agents de liaison (pain, foie, etc.) / liquides de détempre (verjus, vin, vinaigre,

etc.)».¹⁹⁰ Certament, és una estructura similar a la que presenta el *Libre del coch*, tot i que la d'aquest incorpora la fruita seca com a producte principal i bàsic i no pas les espècies. Aquesta pauta general, com hem dit anteriorment, podia patir modificacions que ometien algun dels passos descrits o els substituïa per algun altre ingredient particular d'aquella recepta. En tots els casos, però, la salsa s'havia de destemprar.

Com a excepcions a la pauta general, trobem algunes salses que no la segueixen. La «Bona salsa francesa», per exemple, consistia en una picada d'ametlles blanques i pinyons que, posteriorment, era destemprada amb vi de magranes. «Un salceró per ocells salvatges» era una barreja de sal i pebre amb vinagre i suc de taronja. «De salsa camellina» s'elaborava picant una molla de pa torrat remullada en suc de magrana, canyella i es destemprava amb brou i un àcid que havia de ser suc de magrana o vinagre. Una recepta de salsa particular és la «Salsa lisa per a volateria de olla», elaborada amb carn picada en un morter i destemprada amb llet d'ametlles, prèviament mòltes i passades per estamena. Aquesta barreja es passava per un molí i es coïa en l'olla, on se li afegia agresta, suc de taronja, de llimona, vinagre i les espècies corresponents. Una altra particular és la «Bona salsa gualantina», feta amb pomes (que quedaven desfetes per la cocció), farina d'arròs, llet d'ametlla, espècies i brou. Les tres receptes «Bona oruga», «De salsa verda» i «De jolivertada» tenien com a ingredient principal la ruca, en el cas de la primera, i el julivert, en el cas de les dues darreres. Aquestes salses s'elaboraven de manera similar, picant les herbes en el morter, incorporant una molla de pa a la picada, mullada amb un àcid com el vinagre o el *berjús*¹⁹¹ i, finalment, afegint-hi mel. La «De mostalla», molt similar, també, substituïa el líquid àcid per brou de carn i per brou magre que havia de servir per destemprar la salsa. Aquesta recepta de mostassa és excepcional, ja que s'acostumava a barrejar amb un àcid com el vinagre o *berjús*, tal com es feia a França.¹⁹² La recepta, doncs, reflecteix una elaboració pròpia de Catalunya, ja que en la recepta «Mostalla» que trobem en el *Llibre de Sent Soví* i en la

¹⁹⁰ LAURIOUX, *Le règne*, p. 101.

¹⁹¹ Gal·licisme que, segons el diccionari francès Larousse, «*verjús*» prové de «*vert et jus*» i pot significar, tant «*Suc acide extrait de raisins cueillis verts*» com «*Vin très aigre*» (v. *Dictionnaires de français*, Société Éditions Larousse, Paris, edició online <<http://www.larousse.fr/dictionnaires>>, entrada *verjus* [última consulta: 3 d'abril de 2017]).

¹⁹² TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, pp. 133-134. L'autora, es basa en *Le viandier* i en *Le ménagier*, fonts que debia consultar. Per altra banda, Onofre Pou registra una recepta de salsa de mostassa i de «*jolivertada*», pel que deurien ser comunes en aquella època (v. *POU, op. cit.*, fol. 126v).

«Mostaya nostrada» del *Llibre de totes maneres de potatges* s'indica que la versió francesa substitueix el brou pel vinagre.¹⁹³

La «Salsa que·s diu canyella de most» era especialment dolça, gràcies a l'ampli contingut d'edulcorant: panses, raïm negre i vi vermell dolç. La «Salsa biza per deu escudelles» seguia la pauta general, però els ous eren substituïts per cabeces d'all. Una recepta ben diferent de salsa i que, a més, trobem enmig de l'apartat de les receptes de peix i és l'única per a aquest tipus de productes, és la de «Bon escabelx». Com el seu nom indica, la recepta explica com elaborar l'escabetx pel peix, salsa que havia d'acompanyar el pagell o el déntol, preferentment i que, preferiblement s'havia de menjar freda.

Tot i que les salses d'acompanyament acostumaven a elaborar-se amb aquests productes descrits, en algunes ocasions s'elaboraven, també, amb carn. Les salses anomenades «Treballa que és dita salsa blanca para oques» i «Broet larder de bona faysó» piquen la carn en el morter amb altres productes com ametlles, fetges o molles de pa. En el darrer cas, però, la carn se sofregeix prèviament. Un cas diferent és el de la recepta «Potaget de gratonada», que és un potatge de carn de pollastres, mòlta i espessa que, com diu l'autor, «E és bona aquesta salsa per cabrit e per pits de moltó».¹⁹⁴ S'obre, doncs, una nova perspectiva en la que, com veiem, alguns potatges, una vegada triturats, podien acompanyar plats de carn com si de salses es tractessin.

Analitzant les receptes de salses d'acompanyament i les dels potatges, descrites a continuació, podem concloure que la cuina reflectida pel *Libre del coch* era una cuina intel·ligent en què s'aprofitaven tots els ingredients. De manera general, sempre hi havia carn bullint. El brou podia usar-se per a elaborar salses o plats de sopa. La carn servia com a ingredient bàsic d'un potatge mentre que, el seu fetge, s'usava per a elaborar la salsa que havia d'acompanyar aquella carn, tal com queda reflectit en la recepta «De bastarda camalina»

Unes poques ametlles torrades pendràs e pica-les bé ab una torrada de pa ab los fet-ges de aquelles volateries que menjaran.

¹⁹³ GREWE, *op. cit.* (2003), pp. 75 i 188.

¹⁹⁴ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 45.

Per últim, en sis receptes trobem l'ús de salses ja elaborades com a ingredients d'aquelles: l'allioli, la salsa verda i un «salseró», del qual no se n'indica més informació.

L'allioli, era una salsa que acompanyava carn de gat, de morena o de tonyina, tal com se'n desprèn de les receptes «De menjar de gat rostit», «De morena en graelles» i «Bona tonyina en casola», respectivament. Tot i que no sabem com s'elaborava, partim de la base que, com a mínim, es tractava d'una emulsió d'oli i all, tal com el nom indica. La salsa verda, acompanyava la carn de pop en la recepta «De polp». Per últim, les receptes «De barp en cassola», variant de barb bullit, així com la variant de *palamida*¹⁹⁵ bullida, de la recepta «De palamida en graelles», s'acompanyen d'un «salseró» que desconeixem i que, probablement, es tractava d'una combinació d'espècies determinada.¹⁹⁶

1.4.2 Els potatges

1.4.2.1 Els potatges de carn

En total, trobem 35 receptes de carn (15,56%). La preparació dels potatges de carn consta de dues parts principals. La primera, és la preparació de la peça, o peces, de carn, que generalment es coïa abans de realitzar el potatge. La segona, fa referència a la preparació de la salsa que acompanyava aquesta carn i amb la que es guisava conjuntament formant el potatge. Aquesta salsa incorporava, normalment, un líquid (brou o aigua) i un àcid (vinagre o vi) i es bullia en una olla. Una vegada finalitzat el plat i seguint la mateixa pràctica que amb les salses d'acompanyament, a alguns potatges se'ls espolsava sucre i/o canyella per damunt i, en un cas particular, grans de magrana. De la lectura de les receptes, per tant, trobem la referència al potatge, que és el plat, i a la salsa, que és una part d'aquest.

¹⁹⁵ Pel terme «palamida» es poden entendre diferents tipologies de peixos, com la palomida, el sorell de penya o, fins i tot el bonítol (si el terme provingués de l'italià *palamita*). Per a no alterar el significat del terme, el mantindrem amb la seva grafia.

¹⁹⁶ Cf. el subpartat «Els plats de peix», d'aquest mateix apartat.

Les carns es cuinaven, poc o molt, abans d'elaborar la recepta per tal de fer-les més gustoses i més digeribles, en expressió de Jean-Louis Flandrin.¹⁹⁷ Segons l'autor francès, basant-se en l'*Opusculum de saporibus* de Magninus de Milà, a l'època es considerava que les carns tenien unes característiques físiques que s'havien de contrarestar amb la cocció per a fer-les més digeribles. Així, les carns seques, com la de bou, vaca, gallina i perdiu, s'havien de bullir mentre que les greixoses i humides, com la d'oca, porc, cabrit, guatlla i capó, s'havien de rostir¹⁹⁸. Les salses, explica l'autor, també complien la funció de fer digerible la carn, equilibrant-ne les característiques i, així, facilitant-ne la cocció.

Paral·lelament a la preparació de la carn que s'havia de guisar, es preparava la salsa, que segueix la mateixa pauta descrita anteriorment¹⁹⁹ i que, juntament amb la carn, bullia tota la barreja en l'olla. Quan el mètode de cocció final és un altre, com el sofregit, la salsa normalment es va elaborant en el mateix recipient, tot incorporant les diferents espècies o plantes aromàtiques amb algun líquid àcid, com el vinagre, o amb algun altre d'aromàtic, com el vi negre.

Tres són les coccions a les que eren sotmeses les peces de carn abans d'elaborar els potatges: rostir a l'ast, bullir i, en menor mesura, sofregir. En la recepta «De mirraust», una de les millors pel mestre Robert, es rostien colomins i, a banda, es bullia en una olla una salsa mòlta prèviament en el morter; finalment els animals s'afegien a l'olla i es coïa conjuntament. El «Potatge de almadroch» consistia en rostir perdus i fer una salsa a banda que, en aquest cas, no es coïa i s'abocava sobre un plat amb els animals i llesques de pa. El «Potaget de gratonada» afegia un mètode de cocció als anteriors. Es mig rostien pollastres que, seguidament es sofregien mentre que, paral·lelament, es picava una salsa que, destemprada, s'afegia a l'olla on estaven les aus i es portava a ebullició conjuntament. El mateix procediment seguia la recepta «Una dobladura de vedell», amb carn de vedell, i «De busach de conills», amb carn d'un conill.

Les receptes en què era menester bullir abans la carn són més nombroses. En els casis de les receptes de «De menjar blanch», «De giladea» i la variant feta amb porc i

¹⁹⁷ FLANDRIN, «Condimentación, cocina y dietética durante los siglos XIV, XV y XVI», a FLANDRIN i MONTANARI, *op. cit.*, p. 630. L'autor afirma que «cualquier condimentación o cocción [...] cumplía dos funciones: hacer los alimentos más apetitosos, mejorando su sabor, y más digeribles».

¹⁹⁸ *Ibid.*, pp. 630-633.

¹⁹⁹ Cf. apartat «Les salses» i subapartat «La salsa d'acompanyament».

destinada al senyor del «De brou larder», només hi ha una única cocció en olla, de gallina, de peus de moltó i gallines i de porc, respectivament, on es van afegint els condiments. Un nombre considerable de receptes bullia la carn i, després, la sofregia amb cansalada: el «Potatge de Janet de moltó», pits de moltó; el «Potatge de Janet de gallines», la carn d'una gallina; el potatge «De Janet de cabrit», la carn de cabrit; la recepta de «Bon adobado», pits de moltó; i el «Potatge de bon modo», una gallina grossa. Quan la carn estava gairebé cuita, s'afegia una salsa prèviament picada en el morter i es portava tot el potatge a ebullició. Un altre procediment substituïa el sofregit pel rostit a l'ast de la carn, posteriorment de ser bullida. Les receptes de «Potatge de Junglada», «De menjar blanch de malalt» i la seva variant destinada al senyor, rostien llebre, per la primera recepta, i gallina per les dues darreres. Altres receptes, com el «Potatge de nerricoch» i «De pebrada per salvatgina», bullien primer la salsa en una olla on, posteriorment, afegien la carn de moltó i la carn d'animal salvatge, respectivament. Per últim, en dues receptes («De morterol» i «Potatge de saliendrat»), després de bullir la carn s'extreia de l'olla per picar-la en el morter juntament amb els ingredients de la salsa per, finalment, portar a ebullició tota la barreja.

Per últim, les receptes en què se sofregia la carn i es feia l'acompanyament en el mateix recipient són el «Potatge de porriol», el «De casola de carn», la seva variant sense ous ni salsa i, per últim, el potatge «De brou larder». La primera recepta té la carn de perdius com a element principal mentre que, la segona i tercera, no s'especifica l'animal. La darrera, però, s'elaborava amb carn de «porch salvatge» o porc senglar. El potatge «De dobladura de moltó», s'elaborava sofregint carn d'aquest animal, picant els ingredients de la salsa a banda, en el morter, i bullint ambdós elements conjuntament a l'olla.

En resum, les carns de volateria, vedell, conill i llebre es rostien, aquesta última bullint-se abans. Els pits i peus de moltó, el porc i la gallina es bullien i la de cabrit i freixures, a més, se sofregien, única cocció a la que se sotmetien les carns de perdius, senglar, moltó i fetges. La gallina, com es pot comprovar, era un animal versàtil que es coïa de la manera que es preferís.

1.4.2.1.1 *Altre tipus de receptes de carn*

A més dels potatges de carn, trobem receptes d'elaboracions intermèdies que no es poden considerar com a plats finals. Són receptes en les quals s'explica, de forma didàctica, una tècnica d'elaboració que era necessària per tal de preparar un dels elements necessaris per a una recepta posterior.

Els noms d'aquestes receptes «De gallina armada» i «De capó armat» poden confondre donat el concepte i l'ús culinari actual del terme *armat*.²⁰⁰ En realitat, però, feia referència a la «cuyraça» que es creava en aquestes aus, després d'untar-les abundantment amb rovells d'ou líquids i farina durant el procés de rostir-les a l'ast. En el cas de la darrera recepta, s'usa la tècnica del «embarrassament», és a dir, de cobrir la peça de carn amb llard amb l'objectiu de fer-la més tendra. Aquesta tècnica s'usava per les carns d'aus que, durant el procés de rostit a l'ast, podien quedar seques, com és el cas del capó i del paó. Aquesta tècnica, descrita en la recepta «De embarrassament de pagos o capons», consistia en enllardar, o embarrassar, aquestes aus quan estaven mig rostides. D'aquesta manera, la capa de llard sotmesa a la calor del foc desprenia els seus greixos que impregnaven la carn d'aquestes aus.

Un altre tipus de tècnica és el farcit. En la recepta de «Farciment de una polla per a malalt» serveix d'exemple per a farcir volateria per malalts i explica com elaborar el contingut que s'havia d'introduir en una polla que havia de coure's a l'ast. La recepta «Bon farciment de cabrit», en canvi, elabora el contingut que s'ha d'introduir en l'animal, tot i que no explicita aquest pas en la recepta, com sí es fa en l'anterior. Si la carn del cabrit, diu el mestre Robert, era massa grassa per a ser rostida, el cuiner podia «fer troços» –és a dir, un potatge o guisat- o «fer-ne panades». La mateixa recepta recull una variant de panada de cabrit.

Les panades eren una altra manera de cuinar i aprofitar la carn. A més de la de cabrit, trobem la «De panada de carn o de peix», recepta útil segons el temps litúrgic del calendari. L'autor, especifica que si s'elaborava de peix, aquest s'havia d'acompanyar de pebre i, en canvi, si s'elaborava de carn, de salsa o espècies. La recepta de «Pastís en

²⁰⁰ Josep Maria DARÓ, *L'argot culinari i gastronòmic*, TERMCAT, Centre de Terminologia, Barcelona, cop. 2014, versió en línia <<http://www.termcat.cat>>, entrada *armar* [última consulta: 1 d'abril de 2017]: «Donar forma a una peça d'aviram o de caça de ploma abans de lligar-la, amb les potes estirades per a rostir-la, les potes replegadas per a brasejar-la o bullir-la, introduint les ales en el cos per tal que no es deformin durant la cocció».

un ast de una gallina rostida» pot portar a confusió. No es tractava d'una panada ni d'un pastís, sinó d'una combinació de dues tècniques descrites anteriorment. Consistia en farcir una gallina que, després, s'*armava* a l'ast amb una barreja de farina d'arròs, llet de cabra o aigua-ros amb brou, rovells d'ous, sucre, canyella, safrà i altres espècies «de manera que·s farà una crosta tant grossa damunt la gallina com una crosta de pastís», d'aquí el nom de la recepta. Aquesta indicació ens suggereix, per altra banda, que els pastissos havien de tenir una capa superior de considerable gruix.

Per últim, i diferent de totes les receptes que hem trobat, és la recepta «De menjar de gat rostit», en què s'explica com cuinar aquest felí, tot realitzant alguna advertència per a garantir la salut dels comensals.²⁰¹ A diferència de les receptes anteriors, aquesta es pot considerar que és un plat final, ja que, l'autor, recomana menjar la carn rostida i amb allioli.

1.4.2.2 Els potatges de menuts

En total, podem identificar 5 receptes de menuts (2,22%). El procés d'elaboració de la primera del grup, el «Potatge que·s diu frexurat», consistia en bullir les freixures per tal de preparar-les i, després, sofregir-les amb cansalada.

La «Gratonada daurada de frexura de cabrit» seguia el mateix procediment que algunes receptes de carn, en les quals, a la carn, que estava gairebé cuïta, s'afegia una salsa picada en el morter i es portava tot el potatge a ebullició. En aquesta recepta, però, els ingredients de la salsa s'anaven incorporant directament a l'olla.

El «Potatge que·s diu salsa bollida», així com receptes de carn com el «Potatge de nerricoch» i «De pebrada per salvatgina», bullia, primer, la salsa en una olla on, posteriorment, s'afegien els talls de carn; en aquest cas, els peus de moltó.

El potatge «De vinagre», s'elaborava sofregint fetges de cabrit o de moltó, picant els ingredients de la salsa en el morter a banda i bullint ambdós elements conjuntament a l'olla.

Per últim, el «Potatge de porriola» és molt similar al plat de carn anomenat «Potatge de porriol». En aquest cas, però, després de fer un sofregit de ceba, amb altre

²⁰¹ Cf. apartat «Els productes», subapartat «Els animals quadrúpedes i derivats».

acompanyament, es podien afegir rovells d'ous i fetges de gallina. Tal com està redactada la recepta, sembla que aquests ingredients siguin opcionals.

En conclusió i, com hem comentat anteriorment, els peus de porc i les freixures es bullien, prèviament a la posterior cocció. En el cas de les freixures, després se sofregien.

1.4.2.3 Els potatges de verdura, de fruita, de fongs i de llegums

Destaca la quantitat de receptes de potatges de verdura, 14 (6,22%), sobre els de fruita, 9 (4%), fongs, 3 (1,33%), i de llegums, 1 (0,44%).

L'elaboració dels potatges de verdures seguia la mateixa pauta que els plats de carn. Malgrat el nom, aquests potatges incorporaven algun element carni, generalment brou de carn, tot i que també podien incorporar fetges d'animals, per a fer la salsa. El mètode de cocció predominant era el de l'ebullició de l'ingredient principal en una olla on, també, s'afegien de manera pauta els ingredients per tal d'anar lligant la salsa. Les receptes que seguien aquesta pauta eren el «Potatge de cebollada», «Albergínias espesses», «Carabasses a la morisca», «Altre potatge modern» i els potatges de fruita «Potatge de figat», «Bon codonyat», «De precegat», una variant de l'anterior feta amb codonys i «De miraut de pomes».

En el cas del potatge «De albergínies en cassola», la cocció final dels productes es feia en el forn. En el de «Albergínies a la morisca», en canvi, després de bullir aquesta hortalissa se sofregia amb cansalada i, posteriorment, es portava a ebullició amb brou de carn i els condiments corresponents. Un cas molt similar és el «De capironades de tòferes», potatge de fongs (tòfones),²⁰² però, en aquest cas, primer es coïa la salsa per, posteriorment, afegir aquest ingredient principal a l'olla, on es guisava tota la barreja. Un procediment invers es feia amb les «Carabasses espeses ab brou de carn» i amb «Altra manera de carabasses», en les que se sofregeix, primer, aquesta hortalissa i, posteriorment, es portava a ebullició amb tots els ingredients de la recepta. En altres, l'hortalissa es perbullia per, després, ser sofregida i, amb la condimentació de la salsa

²⁰² Segons Veronika Leimgruber, es tractava d'una salsa d'acompanyament que se servia per sobre els menjars finalitzats. Considerem que es tracta d'un error, ja que el text no deixa cap mena de dubte de que estem davant d'un plat amb entitat pròpia. Tant és així que, una vegada finalitzada la recepta, s'havia de servir el resultat en escudelles, sobre les quals s'hi espolsava sucre i canyella (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 92, nota 152.1).

corresponent, s'acabava portant a una ebullició conjunta final. Aquest era el cas de les receptes de «Potatge modern», «De espinachs capolats», «Potatge de porrada» i «Potatge que·s diu jota». El potatge «De troços de cols» es coïa, sense que es mencioni quin tipus de cocció, tot i que suposem que es tractava de l'ebullició, tal i com es feia en receptes d'hortalisses similars. El potatge de fruita anomenat «Menjar figues a la francesa» consistia en deixar que les figues «se stufen» amb vi blanc i, una vegada estofades, s'hi afegien les espècies per tal de completar la salsa.

Per últim, en l'apartat final del receptari en què es recullen receptes modificades, en trobem tres que són de potatges de verdures. La primera és la «De menjar blanch de caraba», variant del menjar blanc elaborat amb carabassa. La segona és la «De fava real», potatge d'aquesta lleguminosa. La darrera recepta és la «De mirraust de pomes», no confondre amb l'anterior potatge de verdura que duu el mateix nom. Creiem que, l'autor, no canvià el nom a aquesta segona recepta perquè era la variant per a elaborar durant els dies de magre. Totes tres receptes prescindien de qualsevol element carni, ni brou, ni ous ni formatge i, a més, són dolces donat que, a més d'elaborar-se amb sucre, als plats finalitzats se'ls espolsava per sobre aquest producte i, en el cas de la darrera recepta, a més a més, canyella.

Per altra banda, hi ha un conjunt de receptes de fruita força similars, que hem de considerar com a potatges, ja que eren servits en plats o escudelles. La recepta de «Bon codonyat», per exemple, consistia en coure els codonys, primer, amb aigua i, després, amb llet d'ametlles i espècies, entre les quals, grans del paradís,²⁰³ «encore tres coîteuse au XVe siècle»;²⁰⁴ la consistència seria espessa, com una pasta o puré, més tova que el què coneixem, avui, com a codonyat.

La recepta «De precegat» conté, en realitat, una recepta feta amb préssecs i, una variant, amb codonys. A diferència de la recepta anterior, en aquesta s'afegia sucre a l'ebullició, pel que la consistència havia de ser més espessa o compacta. Com l'autor parla de servir el plat resultant en escudelles, hem de pensar que la consistència seria més tova que l'actual codonyat, que es pot tallar amb un ganivet; seria possible, doncs,

²⁰³ Segons Veronika Leimgruber, es tracta del cardamom, *Elettaria cardamomum* (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 64, nota 89.1). En realitat, però, es tracta d'una varietat de cardamom diferent (*Aframomum melegueta* o *Aframomum grana paradisi*), conegut com a grans del paradís, nous de xarc, malagueta o pebre de Guinea (vegeu nota 175).

²⁰⁴ LAURIOUX, *Le règne*, p. 193. Laurieux, a més, comenta que és una espècie africana típica de la cuina francesa medieval del segle XV. Podria, doncs, tractar-se d'una recepta amb influències franceses?

que fos com una mermelada. En el llibre d'agronomia català per excel·lència, el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, Miquel Agustí donava una recepta de «carne de membrillo» el procediment de la qual és semblant a les dues receptes de codony anteriors, segurament més a la primera que a la segona,

De los membrillos haréis una confección o confitura para el fluxo del cuerpo que se llama carne de membrillo, tomando membrillos y haciendo de ellos quartos, los quitaréis las pepitas, y los haréis hervir con agua clara, y hasta que estén cocidos muy bien, de manera que se puedan pastar, y calientes, los passareis por el crivo de pieles, o zaranda, que solo quede en la zaranda el duro que no puede pasar y a ocho libras de esta pasta pondréis tres libras de azúcar fino, y mezclándolo todo junto con una espátula de madera, lo haréis cocer, y conoceréis quando está cocido a perfección, quando no se despegare del vaso. Y si queréis poner en ello especies, como son canela, clavos, nueces noscadas y jengibre, las pondréis muy bien picadas, quando se acabare de cocer, mezclándolas bien con la espátula y dexareislas refriar, y después las pondréis en caxas de madera o vasos de vidrio.²⁰⁵

Miquel Agustí, en comptes d'utilitzar gingebre, canyella, nous moscades, safrà, grans del paradís i flor de macís, com es fa en la recepta de «Bon codonyat», recomana gingebre, canyella, nous moscades i clavell. Els poc més de cent anys que separen ambdós llibres explicarien, per una banda, la disminució en la quantitat d'espècies i, per tant, la disminució de la potència aromàtica. Per l'altra, la desaparició de l'ús dels grans del paradís i de la flor de macís i la variació d'ingredients, serien ocasionades fruit d'un canvi del gust.

En la recepta de «Codonys bullits en olla», es bullen aquestes fruites en una cassola o pinyata amb vi cuit i ametlles i espècies. El resultant seria molt semblant a les actuals peres al vi. La recepta de «Miraust de pomes», que és, en realitat, de peres, donaria com a resultat un potatge força pastós, com un puré, que s'assemblaria a un menjar blanc, donat que les peres trossegades es bullen amb llet d'ametlles i farina d'arròs. La recepta de «Mirraust de pomes», aquesta vegada, efectivament, elaborada amb aquesta fruita, és molt similar a l'anterior.

Una recepta diferent és la «De búrnia de figues», que consistia en una confitura d'aquest fruit elaborada amb pètals de rosa i sucre.

²⁰⁵ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1495.

Finalment, a més de la recepta central «De capironades de tòferes», que elaborava un guisat o potatge, com hem citat anteriorment, en trobem dues variants. En la primera, les tòfones se sofregien amb pebre i vinagre . En la segona, es menjaven rostides a les brases i remullades amb vinagre abans de servir.

1.4.2.4 Els plats de gra

Un altre tipus de potatge que trobem en el *Libre del coch* és el que hem anomenat de «gra» i podia ser de productes cerealístics, fruits o llavors. El nombre de receptes que s'adeqüen a aquest criteri i tenen un d'aquests productes com a ingredient principal, són 21 (9,33%). Els potatges de gra, a diferència dels de carn i verdures, no portaven cap salsa i consistien en una escudella espessa, com avui seria un puré més o menys líquid o una farineta.

Els potatges de gra, anomenats «escudelles espesses» per Onofre Pou, eren plats de diferents productes mòlts, dels que se n'obtenia una barreja que, cuita, es tornava homogènia i espessa i se servia en una escudella.²⁰⁶ Entre els productes principals o bàsics podem trobar-ne de cerealístics, fruits secs i alguns altres ingredients, com el coriandre o la llavor de carbassa («De carabacinat»). Aquest tipus de potatges tenien personalitat pròpia,²⁰⁷ tot i que no sabem si se servia com a primer plat, en substitució d'una menja de potatge de carn o verdura o, pel contrari, simultàniament a algun d'aquests plats.

Aquests potatges seguien una mateixa pauta, que consistia, primer, en picar en un morter l'ingredient diferencial de la recepta: coriandre per la recepta del *seliandrat*, avellanes pel «Potatge que s diu avellanat», sèmola pel potatge «De sèmola»,²⁰⁸ ordi per

²⁰⁶ POU, *op. cit.*, fol. 126v. La primera entrada d'aquest apartat defineix el que és una escudella o «vianda espessa» com a *pulmentum*, i que, en llatí, significa «guisat» (v. SEVA, *op. cit.*, p. 1168, entrada *pulmentum*, -i).

²⁰⁷ El fet de ser anomenats «escudelles espesses» i que les receptes es titulin com a «potatge» reflecteix la idea que podrien tractar-se de plats principals o propis. Per altra banda, en el llibre de cuina d'Escaladei es parla de plats de «cuina blanca» i que són els mateixos que els què aquí presentem (Cf. «Capítol 3»).

²⁰⁸ POU, *op. cit.*, fol. 126v. L'autor, tradueix la sèmola per *simila*, que significa «farina de blat dur» (v. SEVA, *op. cit.*, p. 1366, entrada *simila*, -ae) o «blat fresat a modo de farinetas» (v. Pere LABÈRNIA, *Diccionari de la llengua catalana ab la correspondencia castellana y llatina*, Hereus de la V. Pla, Barcelona, 1840, tomo II, vol. II, p. 691, entrada *semola*).

al «Potatge de farro»,²⁰⁹ entre altres. Picats aquests productes, s'hi afegien ametlles i es picava tot junt, fins que l'ametlla es tornés llet. A vegades, però, les ametlles es picaven a banda, fins a aconseguir-ne fer llet quan, llavors, es barrejava amb l'ingredient picat en el morter. Seguidament, la barreja es passava per estamenya i es coïa en una olla, on se li afegia sucre, tot i que la majoria de receptes, abans de fer-ho, destempraven la barreja del morter amb brou, generalment de gallina. Una vegada la mescla estava a l'olla, s'anava remenant fins que agafava una consistència espessa. Finalment, se servia en escudelles i s'espolsava, pel damunt, sucre i canyella o, només, sucre. Tot i que trobem un ús considerable del sucre durant el procés de cocció d'aquests plats i una vegada acabats, el mestre Robert considerava que aquest ingredient no era del tot adient, tal com ho deixà escrit, entre altres, en la recepta «De sèmola»

[...] Quant tu volràs cuynar sèmola o aquestes semblants viandes ab brou de gallines, fes que lo brou sia bo e ben gras. E no·y cal metre let de ametles, sinó cuynar-la així ab lo brou. Ni tant poch no y cal metre sucre damunt les escudelles, si no n'i vols perquè no y fa fretura.

A més del sucre, la llet d'ametlles no era necessària, tot i la constant presència que, l'autor, en fa a les receptes. L'advertència que féu sobre l'opcionalitat de la tria de llet d'ametlles i l'ús del sucre la tornem a trobar en la recepta de «Arròs ab brou de carn», on torna a recordar

[...] que en neguna cuyna de aquesta así com ara: arròs, sèmola, fideus, farro, com és cuyt ab brou de carn, no·y fa molta fretura metre·y neguna condició de let, que no·y és menester; emperò tot sta en lo apetit dels homens que·l menjen. E com hauràs fetes escudelles, no·y cal metre sucre damunt elles, que al meu parer ab coses de carn no·y diu molt bé lo sucre.

Aquestes advertències deuriem ser del parer general de la cuina de l'època de l'autor que, segons el gust del senyor de la casa on servia, el rei Ferran de Nàpols, va recopilar de manera diferent i, per aquest motiu, es permetia de realitzar l'advertència.

²⁰⁹ POU, *Ibidem*. L'autor, tradueix el farro al llatí per *polenta*, que significa «gra triturat», especialment «ordi triturat; farinetes d'ordi» (v. SEVA, *op. cit.*, p. 1064, entrada *polenta*, -ae; v. LABÈRNIA, *op. cit.*, vol I, p. 886, entrada *farro*, també coincideix en l'ordi com a cereal).

És interessant el consell de no espolsar sucre en l'escudella acabada si, aquesta, portava brou de carn. El primer lloc, perquè l'autor deixà molt poca constància general de la seva pròpia opinió. I, en segon, perquè és un consell que ell mateix incompleix i contradia, tal i com veiem en les receptes com, per exemple en la mateixa recepta d'arròs, on informa que «emperò com diu exemple vulgar, may sucre affolla neguna vianda».²¹⁰

Per últim, en l'apartat final del receptari en què es recullen receptes modificades, en trobem quatre que són potatges de gra. La primera és la «De genestada», variant del «Potatge que·s diu genestada» i que suprimia la llet d'ovella, les avellanes i els grans de magranes i afegia l'aigua-ros, la farina d'arròs, ametlles pelades, rovells d'ous si eren dies de carn i gíngebre, clavells i safrà. És possible, però, que aquests tres ingredients fossin referits en la primera recepta de *genestada* com a «salses». Sembla que aquesta segona versió del potatge havia de ser més espessa, per la incorporació de la farina d'arròs i les ametlles, i més aromàtic, amb l'aigua-ros.

La següent recepta s'anomena «De fara de farina de arròs» i l'autor, a diferència de la gran majoria, anotà totes les quantitats. S'elaborava amb dues lliures de farina d'arròs, tres de llet d'ametlles, dues de sucre i una d'aigua-ros, tot espolsant, damunt les escudelles servides, mitja onça de canyella i sucre. Aquesta recepta és la més semblant a l'actual menjar blanc, plat que, avui, és típic de Reus i del Camp de Tarragona, a Catalunya.

La tercera recepta és el potatge «De amidó» que, com l'anterior, conté totes les quantitats dels productes. A diferència de l'altra recepta titulada «Potatge que·s diu amidó», aquesta eliminava el brou de gallina i incorporava aigua-ros i canyella. La darrera recepta que trobem és l'anomenada «De grenyons»,²¹¹ potatge elaborat amb forment i llet de cabra o ametlla.

²¹⁰ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 59.

²¹¹ A la paraula *grenyó* li ha estat atribuïts significats diferents. Veronika Leimgruber la traduí com a «grans de forment bullits» (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 135); el ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, com a «Cadascun dels grans de blat sense clovella, que es fan saltar dins un morter després que els han remullats un poc». Marià Aguiló li donà dues possibles acepcions. Per una banda, «crosta, clivell, esquerdà» i, per l'altra «mena de llegums (?)» (v. Marià AGUILÓ, *Diccionari Aguiló, materials lexicogràfics aplegats per Marià Aguiló i Fuster; revisats i publicats sota la cura de Pompeu Fabra i Manuel de Montoliu*, Altafulla, Barcelona, 1988-1989, vol. III i IV). Per a Prim Bertran, són «grans de forment cuits amb canyella», versió similar a la de Veronika Leimgruber (v. Prim BERTRAN, «Les despeses del Gran Prior de Catalunya de l'Orde de Sant Joan de Jerusalem (1419)», a *Miscel·lània de textos medievals*, 6 (1992), p. 173).

1.4.3 Els ous

En el receptari trobem 4 receptes (1,78%) en les quals l'ou és l'element principal. El «Potatge de alidem de ous» és un plat que estava entre el que entenem per un potatge i un brou tot i que, com havia d'acabar reposant, deuria tenir una consistència més aviat espessa. La recepta «De salviat» era, en realitat, una truita d'ous amb sàlvia, cuïta en una paella amb una quantitat generosa de mantega o oli, ja que la truita es considerava acabada quan tenia un gruix d'uns dos dits. Feta, ja, se li espolsava sucre per ambdues cares. La recepta «De let mal cuyta» és un brou de rovells d'ou amb llet d'ametlla. I, per últim, la recepta «De jusell ab brou de carn» deuria ser una mena de truita elaborada a base d'ous, brou de carn, formatge i espècies. Segurament, per *jusell* s'entenia la barreja dels ous amb el formatge i les espècies, ja que són els elements diferents respecte el brou de carn que incorpora la recepta i, de la mateixa manera, el seu títol.

1.4.4 Els brous i sopes

En 10 receptes (4,44%), trobem un altre tipus de receptes, els brous. Aquests, eren plats caldosos i líquids i, dels quals, trobem algunes diferències entre alguns d'ells.

El «Broet de madama» s'elaborava amb una picada d'ametlla i pinyons a la que s'afegia brou de gallina. Aquesta barreja es posava a bullir en una olla, on s'hi incorporaven diverses espècies, herbes aromàtiques, un àcid –vinagre- i ous per tal d'espessir el caldo. El «Bon broet de vernís» s'elaborava de manera similar. Es posava a bullir llet d'ametlla amb brou de gallina o de moltó i s'hi incorporava julivert i gíngebre.

Diferents eren el «Bon broet de brou de carn» i el «Bon broet ab brou de carn», el nom dels quals pot portar a confusió si no es té en compte la preposició que inclouen. Així, el primer s'elaborava amb carn de polla o polles i moltó, espècies, ous i un àcid –agresta-; mentre que, el segon, les úniques diferències que incorporava eren la substitució de la carn per un brou gras de carn i la absència de la possibilitat d'incorporar llet d'ametlla, existent en el primer d'aquests dos brous. La recepta «De solsit de gallines o de moltó» era lleugerament diferent. Com interessava obtenir, només, un brou de la carn, es tallava a trossos una gallina o capó tot esclafant-li els

ossos fins a obtenir-ne el moll. A aquesta carn s'hi afegien espècies i es lligava la barreja dins un drap de lli que es bullia dins d'una olla plena d'aigua. L'olla, com una olla a pressió moderna, es tapava i segellava «ab una poca de aygua e pasta, perquè no-n puga exir la babor» i es duia a una ebullició forta, ja que l'olla era «soterrada fins a la meytat dins les brases».

Un altre mètode d'elaboració dels brous és el que segueixen les receptes «De estillat» i «De torta destil·lada», en les quals s'havia d'introduir en una ampolla, en la primera recepta, o en un alambí, en la segona, una gallina tallada a trossos amb clavells de girofle i un got d'aigua-ros, en la primera recepta, o un got d'aigua d'endívia, brugosa i borratges, en la segona. L'ampolla, ben tancada es posava a bullir dins d'una olla amb aigua, al bany maria, mentre que l'alambí, que era d'aram o de plom, destil·lava el contingut fins a obtenir «una aygua tan clara com lum».

Un brou diferent és el «Bon formatge torrador», el qual s'elaborava amb formatge ratllat, incorporat en una olla al foc que contenia brou. Mentre no es parava de remenar, després del formatge s'afegien rovells d'ou i sucre fins que tingués una textura i consistència homogènies o, com cita gràficament el mestre Robert «quant farà uns fils com una correja, és cuyt».

La recepta «De ordiat per a malalt» la podríem incloure, també, en els potatges de cereals, però creiem que es correspon millor com a brou. Es tracta d'una ebullició d'ordi amb carn de poll o polla, una picada d'ametlles, sucre i, opcionalment midó. La descrivim en aquest apartat, ja que el plat resultant era un brou s'havia de donar a beure al senyor durant la nit. El matí següent, la resta dels ingredients de la recepta s'espessien formant una farineta i, el senyor, se l'havia de menjar amb sucre espolsat pel damunt.

La recepta «De xinxanellas a la veneciana» es troba entre dos tipus de plats, els brous i els adreços. S'elaboraven fideus llargs amb una pasta feta amb formatge, pa, espècies i ous que, quan el brou arrencava el bull, s'afegien a l'olla. Els fideus se servien en una escudella amb una mica de brou.

Les sopes, presents en 2 receptes (0,89%), eren plats de brou amb llesques de pa, a l'època anomenades «sopes» i que, per la composició del plat, passà a donar-li nom. La primera recepta s'anomena «De sopes a la lombarda» i consisteix en un conjunt de llesques de pa torrades, sense escorça i remullades en brou de carn, que són posades en

una cassola, omplint-la i formant un conjunt de pisos, entre els quals s'havia de col·locar formatge gras de Parma o d'Aragó. En la cassola, mentre es coïen les llesques, s'hi havia d'anar abocant aquell brou fins que estigués mig cuit el continent, moment en què es posava la cassola al forn per acabar d'elaborar el plat. Finalment, les llesques s'havien de servir sense brou i respecte a l'aspecte i consistència final «diries que és arròs al forn».

La segona recepta és la «De sopas daures», servides en escudella, on s'hi posava la llesca o llesques de pa i s'hi abocava un brou elaborat anteriorment de la barreja de brou de bou, rovells d'ou i gingebre. El color hauria de ser groguenc o daurat, d'aquí que s'identifiqués, el plat, amb aquesta característica.

1.4.5 Els adereços i dolços

Com hem explicat anteriorment, els adereços, segons Onofre Pou, eren plats d'acompanyament dels principals de l'àpat i plats de postres.²¹² La gran majoria d'aquestes receptes són de pastes farcides i fregides, elaborades amb fruits secs, formatges, espècies i, a vegades, ou i aigua-ros. Són receptes molt dolces doncs, a més de contenir sucre o mel durant l'elaboració del producte, n'acostumen a portar, també, una vegada aquest estava finalitzat. Per a identificar quines receptes del *Libre del coch* podríem incloure en l'apartat, ens ha estat d'utilitat contrastar la informació amb les seves edicions castellanques de 1525 i 1529,²¹³ així com també amb diccionaris de l'època.²¹⁴

Les edicions castellanques de l'obra del mestre Robert identifiquen com a *frutas de sartén* les receptes «De roroles de fetges», «De lesques de formatge freschs», i «De flaons». A més, identifiquen com a *fruta* o *frutas* les receptes «De casquetes», «De robiols a la catalana» i «De garbies a la catalana». Per altra banda, Onofre Pou identifica com a adereços les taronges de Xàtiva i la torta reial que, en el *Libre de coch* podem identificar amb la recepta de «Bones taronges de Xàtiva», pel primer cas, i relacionar el segon amb la de «Una torta a la genovesa».

²¹² Cf. apartat «El receptari».

²¹³ *Libro de cozina co[m]puesto por maestro Ruberto de Nola [...]*, Ramón de Petras “impr.”, Toledo, 1525 i *Libro d[e] guisados, manjares y potajes intitulado libro de cozina [...]*, Miguel de Eguía “impr.”, Logroño, 1529.

²¹⁴ Principalment les obres de Nebrija utilitzades en la present tesi (v. notes 162 i 164).

Parant atenció al llistat de receptes entre la primera d'aquest tipus, «De roroles de fetges», fins la darrera, «De garbies a la catalana», trobem altres receptes que podem considerar com a l·laminadura, com complement de l'àpat o com a postres. La «De panades de sucre fi» era una recepta d'empanades farcides d'una pasta d'ametlla, sucre i una mica d'aigua-ros. Era un plat molt dolç doncs, acabades, es posava mel sobre les empanades i, seguidament, s'espolsava sucre i canyella. La recepta «Da broscat a la catalana» consistia en fregir en mantega o greix de porc una massa elaborada a base de farina, llevat, llet de cabra o d'ametlla, rovells d'ou, sucre i aigua-ros. La massa quedava com una truita en la que, acabada, s'espolsava sucre i canyella i, si es volia, es podia posar, encara, mel. Per últim i, a més de la recepta de figues, en trobem una altra de fruita dolça anomenada «Codonys bullits en olla». La recepta no es tractava d'una confitura, ja que els codonys s'havien de tallar una vegada fossin cuits amb ametlles, vi, canyella, clavells de girofle, nou moscada, flor de macís i grans del paradís.

Algunes de les receptes ens suggereixen productes coneguts actualment. Per exemple, «De roroles de fetges» són masses de fetge i altres productes que havien de tenir la mida d'una cullera quan es posaven a fregir. La relació del mot amb el de *raola*²¹⁵ ens suggereix que, probablement, d'aquesta pràctica es passà a donar forma oblonga a la massa.

La recepta de «Una torta a la genovesa»²¹⁶ elaborava una panada d'una massa feta a base d'ametlles, pinyons i avellanes picades, pomes agredolces, dàtils i panses. Sense estar coberta, el plat recorda al que podria ser una *quiche*.

«De panades de sucre fi» elaborava empanades farcides que no sabem la mida, tot i que se n'havien de fer varies que havien de cabre en una cassola per a ser fregides conjuntament. Sí sabem la forma de les empanades de la recepta «De flaons» que, per tancar-les, s'havien de menester «unes forques o verament pinses e fronziràs-los la vora». El contingut d'aquestes empanades era una massa de formatge fresc, mató, ous, una mica de menta i aigua-ros i, com no tenien color, quan es fregien s'havia d'abocar mel fosa o xarop de sucre amb aigua-ros, dolç que s'augmentava tot espolsant-hi damunt sucre i canyella. El producte es manté idèntic en algunes zones de les Illes

²¹⁵ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *rorola*. Segons el diccionari, el mot és sinònim de «raola». Aquest, a la seva vegada, es defineix com a «massa oblonga de [...]» carn o altres productes.

²¹⁶ LAURIOUX, *Le règne*, p. 38. L'autor, atribueix les *torta* cobertes del *Liber de coquina* a una possible influència italiana. En aquest cas, tot i que la *torta a la genovesa* no és tancada, podem confirmar aquesta influència nord-italiana.

Balears, del nord de la Comunitat Valenciana i el sud de Catalunya, en les comarques dels Ports, Alt Maestrat i les Terres de l'Ebre en general.

Un altre producte similar són els obtinguts en la recepta «De casquetes», també existents avui dia a les Terres de l'Ebre. En el *Libre del coch* trobem dues receptes, en la primera són farcides de «pasta de fruyta», això és d'una barreja d'avellanes, ametlles, pinyons i «coca de biscuyt» amb mel fosa que, al refredar-se, feia una massa compacta. En la segona, la pasta de fruita és substituïda per una altra que gaudia de la millor consideració, la «pasta de marçapà de ametles» o, també, anomenada pasta reial: «veuràs una manera de casquetes que baldament ne poràs donar al rey tant són singulars, fetes de aquesta manera».²¹⁷ Tot i que ens podem imaginar les casquetes com les d'avui dia, en forma d'empanada, de la lectura del text no se n'extreu de manera clara la forma i, per altra banda, les edicions castellanques les tradueixen com a *rosquillas*.

Els productes elaborats segons la recepta «De robiols a la catalana» són una altra variació dels de les dues receptes anteriors, existint, avui dia, com a productes de Mallorca i Menorca.

Els obtinguts de la «De garbies a la catalana» també són similars als flaons, a les casquetes i als *robiols*. Sembla, per tant, que les casquetes, flaons, robiols i gàrbies podrien ser variacions del que avui anomenem «pastissets», típics de les Terres de l'Ebre, el Maestrat i el nord de la Comunitat Valenciana.

1.4.6 Els plats de peix

En el llibre de cuina, trobem 62 receptes de peix (27,56%).

Quan el mestre Robert inicià «lo tractat de aparellar les viandes del temps quaresmal», féu una advertència molt clara als seus lectors. Explicà que, tot i que els plats comuns pel temps de magre i el temps de carn siguin els que ell classificà, això no

²¹⁷ Estefania de REQUESENS, *Cartes íntimes d'una dama catalana del s. XVI: epistolari a la seva mare la comtessa de Palamós*. Estefania de Requesens, pròleg, transcripció i notes de Maite Guisado, La Sal (Col·lecció Clàssiques Catalanes, 13-14), Barcelona, 1987, p. 28. El massapà era una pasta de bona consideració i, pels ingredients, cara i d'accés restringit a les classes privilegiades. En la carta a la seva mare, datada l'11 de març de 1534, Estefania li transmet que els massapans que va rebre d'ella han agradat tant al seu marit, Juan de Zúñiga que, aquest, en desitjaria la recepta. Les primeres traduccions castellanques del *Libre del coch* (Toledo, 1525; Logroño, 1529) ja incorporen una recepta de massapà, pel que deuria ser un producte conegut i apreciat a la cort. La recepta de la mare d'Estefania, pel que sembla, superaria a la que allí s'elaborava.

havia d'impedir poder menjar el que vingués de gust al senyor en qualsevol moment de l'any. Per a elaborar plats de dies de carn que es volguessin menjar durant els dies de magre, simplement s'havia de substituir el brou de carn, emprat per a destemprar salses, per un bullit d'aigua amb oli i sal. Important era, però, que l'oli «sie molt fi» i que el brou que s'elaborés fos «temprat de sal». En aquest apartat, per tant, tot i que es recopilin els plats de peixos, producte relacionat amb el temps quaresmal, podia tenir-ne d'altres inclosos i que fossin, de la mateixa manera, útils per servir en aquests dies. Un exemple són els vuit plats finals del receptari en què, l'autor, modificà les receptes i, com hem pogut comprovar, no contenen, pràcticament, cap element carni.

Els diversos i nombrosos plats de peix presenten un millor ordre per al lector del *Libre del coch*, en comparació amb els plats dels dies de carn. Les receptes estan agrupades segons els peixos diferents incloent, seguidament, els diferents mètodes de cocció del mateix peix. No sembla que existeixi un criteri per a la classificació dels tipus de peixos.

Els mètodes de cocció eren diversos. Analitzant les seixanta-dues receptes de peix presents en el receptari, trobem que la cocció al forn era la preferida, practicant-se en divuit receptes,²¹⁸ de les quals, catorze, es tractaven de panades i, quatre, d'un plat comú, ja que es coïa en una cassola al forn.

En altres quatre receptes, totes *a la cassola*, la cocció al forn era opcional a la cocció en el foc.²¹⁹ Pel que fa a aquest mètode, trobem deu receptes, pràcticament totes de peixos fets a la cassola.²²⁰ La cocció al foc no tenia perquè significar l'ebullició, doncs les receptes *a la cassola* no inclouen aigua entre els ingredients, pel que es tractarien més d'un guisat.

²¹⁸ «De lampresa en graelles» que, per contra del que el nom pugui semblar, es feia en el forn. «De salmó en pa», «De truyta», que era empanada. «De barp en pa», «De saboga empa», «De emperador empa», «De estorió en pa», «De déntol en pa», «De palamida empa», «De congre fre(s)ch en pa», «De morena empa», «De morena en cassola», «De tonyina en pa», «Bona tonyina en casola», «Bona lissa empa», «De escorfenó en cassola», «Bon lop en pa» i la seva variant de llop en cassola.

²¹⁹ «De emperador en cassola», «De estorió en cassola», «De palamida en cassola» i «Bones sardines en cassola».

²²⁰ «De cassola de salmó», «De barp en cassola», «De déntol en cassola», «De congre en cassola», «Bons bisols en cassola», «De bones bogues», «De saytó en cassola», «De varrals en cassola» i «De tellines en cassola».

Dotze són les receptes de peix bullit amb un conjunt de condiments.²²¹ La recepta «De tonyina salada ço és sorra» bullia la tonyina i després la sofregia amb les seves espècies i condiments, usant dos mètodes de cocció.

Dues receptes són de sofregits, el «Potatge de calamars e de sípies» i el «De polp». La recepta «De merluça» s'elaborava sofregint el peix però bullint la salsa elements que, després, es coïen conjuntament.

En vuit receptes es rostia el peix en una graella.²²² Una variant de la recepta «De truyta» rostia el producte en un utensili indefinit, segurament una graella, així com una altra variant de la de «Bones sardines en cassola». La recepta «De congre en graelles» el rostia, primer, a l'ast i, després, en les graelles.

Per últim, trobem tres receptes de peix fregit, això són la recepta «De palaya fregida», «De lampugues fregides» i la variant corresponent de la «Bones sardines en cassola».

L'ordre que l'autor del llibre de cuina aplicà amb les receptes de peix també el trobem en el contingut de cadascuna d'elles i, en especial, fent referència a l'ús d'espècies. En quatre receptes, el mestre Robert especificà quines eren les espècies d'un peix concret o, dit d'una altra manera, les «sues espècies».²²³ En setze, quines eren les espècies que s'havien de menester en aquella recepta, no quedant clar, com en el cas anterior, si es vinculaven amb el peix que condimentaven.²²⁴ En dinou receptes, l'autor especificà l'ús de «totes espècies», en vuit de les quals parlava d'espècies comunes, salses comunes o espècies fines.²²⁵ En quatre receptes l'autor no especificà cap

²²¹ Les corresponents variants de les receptes «De truyta», «De barp en cassola», «De palamida en graelles» i «De tellines en cassola», en què es bullen els productes. A més, les receptes «De estorió en graelles» que, per contra del que sembli, era una recepta de peix bullit. «De déntol bullit», «De congre bullit», «Bona tonyina bullida», «De lissa bollida», «Bon escorfeno bullit», «De congre sech». També, la recepta final del llibre de cuina «De menjar blanch», que és una variant de peix de les anteriors homònimes.

²²² Una variant de la recepta «De saboga empa»; «De emperador en graelles»; una variant «De estorió en graelles», que tracta, purament, el rostit del producte; «De palamida en graelles»; «De morena en graelles»; «Bona tonyina en graelles»; «De lissa en graelles»; i una variant de la recepta «Bon lop en pa», en què el rostia en una graella.

²²³ «De llampresa en graelles», «De salmó en pa», «De saboga empa» i «De estorió en pa».

²²⁴ «De cassola de salmó», «De barp en pa», «De barp en cassola», «De emperador empa», «De emperador en cassola», «De estorió en cassola», «De déntol en pa», «De déntol en cassola», «De palamida em pa», «De palamida en cassola», «De congre frech en pa», «De tonyina en pa», «De morena empa», «Bona lissa empa», «Bon lop en pa» i «De palaya fregida».

²²⁵ «De barp en cassola», variant del peix bullit; «De estorió en graelles» que, en realitat, es tracta d'una recepta d'ebullició del peix; «De déntol bullit»; «De congre en cassola»; «De congre bullit»; «De morena en cassola»; «Bona tonyina en cassola»; «Bona tonyina bullida»; «Bona lissa en cassola»; «De lissa

espècia.²²⁶ En la resta de receptes, el mestre Robert donava la indicació de les espècies de manera directa, sense referir-s'hi de manera genèrica, tal com hem vist en els casos anteriors.

Analitzant l'ús que se'n fa de les espècies en les receptes de peix, podem arribar a una sèrie de conclusions. En primer lloc, trobem un patró comú en l'ús de determinades espècies segons els diferents mètodes de cocció. Per una banda, l'ús de pebre i sal en els peixos rostits en la graella; per l'altra, de pebre, gingebre i sal, en els peixos empanats i cuits en el forn; i, per últim, de pebre, gingebre, safrà i sal, en els guisats en una cassola. Veiem, doncs, que s'usaven menys espècies quan es rostia el peix que quan s'elaborava d'altres maneres i, per altra banda, que el pebre i la sal són les espècies comunes a tots tres tipus d'elaboració. Evidentment, però, hi ha excepcions. En la recepta de morena rostida a la graella se substituïa el pebre pel gingebre; en la llissa, només s'usava sal; i, en la de llop, només pebre. Pel que fa als peixos empanats, en les receptes d'esturió, emperador i llop el pebre llarg substituïa el pebre comú; en la de salmó s'hi afegia galanga; en la de déntol, canyella; en la de tonyina, una mica de safrà; en la de morena s'eliminava l'ús del pebre i se li afegeix galanga; així mateix, en la de truita, no consta l'ús de sal; i, per últim, la de llamprea és la més particular perquè substituïa el pebre pel pebre llarg, el gingebre per la nou moscada, incorporava clavells de girofle i suprimia la sal. En la recepta de déntol guisat a la cassola ens trobem amb l'altre ús de nou moscada en el que, precisament com en la recepta anterior, substituïa l'ús de gingebre. En la recepta d'esturió a la cassola, no consta l'ús de sal; en la de salmó i palamida, s'incorporava la galanga; les sardines a la cassola es guisaven sense sal, degut a que aquest peix ja és prou salat; en les d'emperador, calamars i sípies i «varrals», no s'especifiquen les espècies tot i que, segurament, seguien el patró comú per a aquest mètode de cocció.

En segon lloc, podem realitzar una sèrie d'afirmacions respecte l'ús d'algunes espècies. El safrà, per exemple, s'usava només en receptes de guisats a la cassola, amb l'excepció de la tonyina empanada. El pebre llarg, en canvi, s'usava poc i, només, en receptes de peix empanat. Poc s'usava, també, la galanga i el clavell de girofle, només

bullida»; «Bon escorfenó bullit»; «Bons bisols en cassola»; «De bones bogues»; «De saytó en cassola»; «Bon lop en pa»; variant del peix fet a la cassola; «De polp»; «De tellines en cassola»; «De congre sech» i «De merluça».

²²⁶ «De escorfenó en cassola», «Potatge de calamars e de sípies», «De varrals en cassola» i «De lampugues fregides».

present en una recepta. El gingebre apareix en totes les receptes de peix empanat i guisat a la cassola, amb l'excepció de la llamprea empanada i del déntol a la cassola, que el substitueixen per un altre ingredient que només apareix en aquestes dues receptes, la nou moscada. Continuant amb el gingebre, en la recepta de morena rostida, aquest ingredient substituïa el pebre. Pel que fa a la canyella, era una espècie poc utilitzada en les elaboracions de peix, apareixent en dues receptes de déntol, empanat i bullit, i en una de tonyina salada.

En tercer i darrer lloc, l'especificitat que caracteritzà el mestre Robert en les elaboracions anteriors desapareix quan es tracta de peix bullit, fregit i sofregit. En el primer cas, l'autor féu referència a l'ús de «totes espècies». Probablement, aquestes no es tractessin d'una recepta de salsa d'espècies sinó, més aviat, d'una referència a les que es relacionaven amb cada mètode de cocció. Així, quan l'autor indicà que per a la recepta de déntol bullit s'havien d'emprar «totes espècies sinó safrà i canyella», estava indicant la prohibició de l'ús del safrà i l'addició de la canyella en una combinació d'espècies que tenia en ment i que era la de la recepta de déntol guisat a la cassola, elaborada amb safrà, pebre, nou moscada i sal. El mateix cas és el de la recepta «De merluça», en la qual es prohibia l'ús del safrà i que, per tant, la combinació d'espècies havia d'incloure pebre, gingebre i sal, com a mínim. Així doncs, quan en les receptes de tonyina, morena i tellines a la cassola s'especificava l'ús de «totes espècies», segurament es volia fer referència a les concretes per aquest mètode de cocció. L'anàlisi es complica en el cas de les receptes de llissa, escórpora, bis, boga, seitó i llop a la cassola, ja que l'autor indicà l'ús de «totes espècies comunes»; en el cas de les tellines a la cassola i de la recepta de congre sec, especificà, en canvi, l'ús de «salses comunes» i «salsa comuna». És que hi havia alguna diferència entre les especificacions? ¿És possible que la primera es tractés d'una referència a la pauta comuna d'espècies segons els mètodes de cocció mentre que, la segona i tercera, fessin referència a les espècies de la *salsa comuna*, recepta de barreja d'espècies? ¿Hem d'interpretar les denominacions en plural com a sinònimes i pròpies d'una referència al primer cas que ens qüestionem mentre que, la tercera, en singular, sí faria referència a la salsa d'espècies? Finalment, i considerant les opcions anteriors, com hem d'interpretar l'expressió de l'ús de «totes espècies fines» que apareix en la recepta «De merluça»? Aquestes, són algunes hipòtesis que hem adoptat, tenint en compte l'anàlisi de les dades del llibre de cuina.

Per últim, en les receptes de peix fregit, així com sofregit, no s'especifica cap ús d'espècies, amb l'excepció de la recepta de sardines fregides, en què s'usava, només, pebre.

Les espècies no eren l'únic producte que es feia servir per tal d'elaborar la salsa del peix. En el cas de coure'ls a la cassola, bullir-los, sofregir-los o fregir-los, les espècies i els altres condiments s'anaven afegint al recipient, generalment una cassola, on s'anava elaborant la recepta. En el cas dels peixos rostits, la salsa s'elaborava a banda i es guardava en una olleta que, segurament, es mantenia calenta per a quan s'hagués de servir el plat, moment en el qual el cuiner havia d'abocar la salsa sobre el peix emplatat. Així ho indicà, el mestre Robert, en la recepta «De lissa en graellas»

E tot açò plegat [el salseró] met-ho dins una olleta. E com lo senyor voldrà menjar o la senyora o lo coch o lo reboster o la enamorada del coch, aparella ton plat e lança-y aquell salseró damunt.

Els altres condiments de la salsa per a peixos rostits s'explicita en la recepta «De morena en graelles»

[...] fes lo salseró que-s acostuma de fer a la vianda rostida, ço és such de toronges e gingebre e oli e un poch de aygua.

Malgrat que la indicació sembla una pauta a aplicar a altres receptes similars, el cert és que la de morena rostida es tracta més d'una modificació de la que s'acostumava a fer en aquests tipus de plats, que incorporava pebre, en comptes de gingebre, i sal. Una vegada feta la salsa s'hi incorporaven herbes aromàtiques per a finalitzar-la.

Del conjunt d'herbes aromàtiques utilitzades en les receptes de peix, destaca l'ús de la menció genèrica «herbes». Quan s'expliciten, trobem el julivert, el marduix – anomenat com a «moradux» o «malgilana»-, la menta, el coriandre i la ruca. Hem d'entendre, però, que les herbes bàsiques per a elaborar peix eren la combinació de julivert, marduix i menta, tal com s'indica en algunes receptes, com en la «De estorió en graelles»,

Primerament pendràs una olla ab aygua e sal e de totes herbes, ço és julivert e menta e moradui.

Són set les receptes on s'explicita aquesta combinació²²⁷ que, en algunes ocasions, podia modificar-se, com en la recepta «De sardines en cassola», en la qual desapareix el marduix.

En resum, trobem una àmplia varietat de peixos en el *Libre del coch*. Les receptes segueixen un ordre de tipologia de peixos i, en cada tipus, de mètodes de cocció. L'ús del forn és predominant, tot i que va seguit de molt a prop de la cocció sobre el foc en una cassola i del rostit en una graella. Destaca l'elaboració de peix empanat, seguida de prop dels guisats, rostits i bullits quedant, a més distància, els fregits i sofregits. L'autor usà diferents fórmules per a referir-se a l'ús d'unes espècies determinades per algunes elaboracions concretes destacant, sobretot, la de «totes espècies». Trobem altres receptes, però, que donen a entendre una vinculació entre l'ús de determinades espècies amb determinades elaboracions, com són les expressions de l'ús de «les espècies» del peix concret o de les «sues espècies». Per altra banda, existeix un patró comú entre l'ús de determinades combinacions d'espècies i determinats mètodes de cocció i elaboració i no, com podria semblar, en relació a la tipologia de peix. Així, doncs, el mestre Robert pensava el tipus d'espècies a utilitzar en una recepta en funció del mètode de cocció i elaboració en primer lloc i, només en segon, en funció del peix, segons les seves característiques. Un exemple clar d'aquesta pràctica són les peix d'aigua dolça, en el primer cas, o d'aigua salada, en el segon. Tot i ser peixos diferents i de medis diferents, la combinació d'espècies es manté inalterable. També, hi ha un ús exclusiu i determinat d'algunes espècies concretes amb determinats mètodes de cocció i elaboració. Per últim, les herbes aromàtiques més utilitzades per a l'elaboració de plats de peix eren el julivert, la menta i el marduix.

²²⁷ «Bona tonyina en casola», «De cassola de salmó», «De emperador en cassola», «De emperador en graelles», «De estorió en cassola», «De estorió en graelles» (variant del peix bollit) i «De palamida en cassola».

1.4.7 Els plats per a malalts

Una altra tipologia de receptes que podríem realitzar, aquesta vegada segons la funció que complien, són les destinades als malalts que han de menester una atenció especial en la seva dieta. En total, en trobem 10 (4,44%). Segons llegim en les receptes, aquestes servirien per persones amb diferent gravetat de malaltia, tot arribant a atribuir, a alguns d'aquests plats, propietats gairebé miraculoses. Les receptes que incloem, en aquest apartat, han estat descrites en el corresponent segons la tipologia de plat. Aquí, els mencionem de manera agrupada per tal de valorar la importància de les receptes destinades a persones malaltes.

La variant d'un «Potatge de farro» és l'únic plat per a malalts que incloem en la categoria de plats de gra. La recepta, s'elaborava per a malalts comuns, sense que tinguessin una especial gravetat. L'única recepta per a malalts adscrita en els plats de fruita és l'anomenada «De mirraust de pomes».²²⁸ El plat, era un potatge de peres que tant es podia elaborar per gent en bon estat de salut com per gent malalta. En aquest sentit, la gent amb salut que escollia aquest plat, estava buscant un menjar suau, però nutritiu.

Més abundants són els brous destinats a gent convalescent. En total, en trobem quatre. La primera recepta, «De estillat», es tractava d'una elaboració refinada, ja que utilitzava clavells de girofle i aigua-ros. Així ho considerava, com a mínim, el mestre Robert, qui opinava que, la recepta «é una cosa la més maravillosa para malalts del mon». La «De ordiat per a malalt» era una recepta molt completa, ja que seguia un procediment doble. En primer lloc, el malalt havia de beure's el brou resultant abans d'anar a dormir i menjar-se el potatge espessit el matí següent. Quan la malaltia afectava greument a una persona, s'havien d'elaborar plats especials. El «De solsit de gallines o de moltó» era un brou que «tornaria un hom de mort a vida», de la mateixa manera que la recepta «De torta destil·lada», que «és una cosa tan cordial que tornaria un home de mort a vida» i s'elaborava per a aquella persona «que no pot en ninguna manera menjar».

²²⁸ No confondre aquesta recepta, seguida de la «De ordiat per a malalt», amb la «De mirraust de pomes», escrita amb doble «r» i darrera recepta del llibre de cuina. La que mencionem està elaborada amb peres, no amb pomes, amb brou de carn i arròs, entre altres, ingredients que l'última recepta no conté. Respecte la recepta que mencionem, en primer lloc, s'hauria d'anomenar «De mirraust de peres» i, en segon, la consistència del plat fa que sigui ben considerat per gent convalescent, cas que no succeeix amb la segona recepta del mirraust de pomes.

De la mateixa manera que els brous, trobem quatre potatges de carn destinats a malalts. La «Cassola de malalt», el «Farciment de una polla per a malalt» –més una tècnica que un plat- i dues variants de menjar blanc. La importància d'aquest darrer plat es veu reflectida en l'existència de dues variants per a malalts: per a la gent comuna i per al senyor. L'elaboració del menjar blanc per al senyor, incorpora fetge de gallina en la picada d'ametlles i, durant l'elaboració, «bona quantitat» de canyella i clavells. Els trets que identifiquen la recepta com a senyorial són, per tant, la incorporació de l'ús de clavells, de fetge i greix de gallina, així com l'augment de la quantitat de canyella. És una recepta, per tant, més calòrica i consistent.

La importància de la recopilació de plats per a malalts era fonamental, ja que assegurava una solució per al seu guariment. El brou de gallina era un ingredient molt important per a elaborar aquests plats i ho continuà essent, com a mínim, fins cent anys després de la publicació del *Libre del coch*. Citem, a mode d'exemple, dos testimonis. El primer, coetani a les edicions del llibre del mestre Robert, és el d'Estefania de Requesens.²²⁹ Casada amb Juan de Zúñiga, mentor de l'infant Felip i home de confiança de Carles I, era una persona propera a la família imperial. Entre el 9 i el 14 de setembre de 1535, Estefania envià una carta a la seva mare, Hipòlita Roís de Liori, en la qual li explicava que, l'infant, continuava malalt després de molts dies i no menjava. Davant els mals resultats de les receptes preparades pels cuiners de la cort, Estefania, explica, prepararà un brou de gallina a l'estil de casa seva («a la nostra manera»). S'entén, per l'expressió, que el brou l'havia après de la seva mare. Fou tan exitós i profitós per a l'infant que, els metges, van determinar que, a partir d'aquell moment, fos ella qui preparés els brous.

El segon testimoni és posterior i l'hem de situar a principis del segle XVII. Miquel Agustí en el seu *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*,²³⁰ obra d'agronomia referent, registrà els brous de gallina com a molt importants, en aquest aspecte.

A més del brou de gallina, hem de subratllar la importància de l'ús de coccions llargues com a un procediment d'elaboració clàssic de la cuina de malalts i que perdurà en el temps. També, es manté la permanència de l'ús d'espècies, per sobre de l'ús del

²²⁹ REQUESENS, *op. cit.*, p. 164.

²³⁰ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1489.

sucre, fet que no succeeix, per exemple, en el *Viandier* ni en altres receptaris medievals francesos.²³¹ De les deu receptes de malalts que registra el mestre Robert, en sis s'empren espècies i, en cinc, sucre. Sí es manté, en canvi, la volateria domèstica com a ingredient principal, tal com hem dit.

1.4.8 Plats amb *indicació geogràfica*

En el *Libre del coch* trobem 12 receptes (5,33%) que indiquen la seva procedència geogràfica o cultural. Durant la seva vida professional, l'autor segurament va consultar altres llibres de cuina anteriors, dels que copiaria les receptes que més li interessessin creant, així, un nou llibre de cuina. Les receptes amb indicació geogràfica provindrien, per tant, de la consulta de llibres d'aquell territori. Tanmateix, la denominació geogràfica en una recepta també podia implicar l'existència d'altres variants geogràfiques de la mateixa recepta, pel que la indicació en el títol es feia necessària per tal de diferenciar-la de les altres. En aquest apartat, recollim les receptes amb indicació geogràfica, deixant les explicacions pels apartats de les tipologies de plats corresponents.

En el receptari, existeixen tres receptes *a la catalana*: «De robiols a la catalana», «Da broscat a la catalana» i «De garbies a la catalana». Totes tres receptes són adreços i dolços. La recepta «Bones toronges de Xàtiva» indica, també, procedència geogràfica, aquesta vegada valenciana. Segons el contingut de la recepta, però, és possible que l'ús del topònim es degués a la semblança del plat amb les taronges, producte per excel·lència de l'horta valenciana.

Tres receptes existeixen, també, d'inspiració italiana: «Una torta a la genovesa», «De xinxanellas a la veneciana» i «De sopes a la lombarda». La primera és un adreço; la segona, un brou; i, la darrera, una sopa. Sembla que la tradició de l'elaboració de dolços i confitures del nord d'Itàlia perdurà en el temps, ja que a mitjan segle XVII trobem testimonis de la importació de «[...] confitures de Gènova» i de «pastel de Llombardia».²³²

²³¹ LAURIOUX, *Le règne*, p. 101.

²³² Eva SERRA I PUIG, «El món urbà en l'espai històric català. Incidència territorial i legislativa», a Jaume DANTÍ "coord.", *Ciutats, viles i pobles a la xarxa urbana de la Catalunya moderna*, Rafael

Tres receptes semblen d'origen o inspiració franceses: «Bona salsa francesa», una variant diferent que s'inclou en la mateixa i «Menjar figues a la francesa». Les primeres receptes són salses d'acompanyament i, la darrera, un potatge de verdures.

Per últim, trobem dues receptes que fan ús d'una denominació cultural: les «Albergínies a la morisca» i les «Carabasses a la morisca». Davant el nom d'aquests plats hom pot pensar que el seu origen era morisc i que, en tot cas, l'autor del *Libre del coch* els recopilà amb una intenció d'incorporar varietats exòtiques dins el propi sistema alimentari. Cal advertir, però, dels detalls que percebem. En primer lloc, la primera recepta era, en realitat, una adaptació d'una recepta que, probablement, era anterior i d'origen morisc. Aquesta adaptació rectificava alguns ingredients per tal d'acomodarlos al gust propi del territori i cultura de l'autor del llibre. Per aquest motiu, el mestre Robert manà sofregir les verdures amb cansalada o, en el cas de voler fer la recepta original, amb oli, ja «que los moros no mengem cansalada». Qui sap si, a més dels ingredients, també s'alteraren les quantitats i els mètodes de cocció. Contràriament al primer cas, la segona recepta no contenia ingredients prohibits per la religió musulmana, pel què es podria tractar d'una recepta original.

Finalment, observant les característiques d'ambues receptes, cal tenir en compte que existeix la possibilitat que el terme *a la morisca* fes referència a un altre aspecte. En aquest sentit, podria referir-se al color bru de l'elaboració final del plat o a alguna altra característica.

Dalmau Editor (Col·lecció Bofarull, 11), Barcelona, 2005, p. 78. Són productes corresponents al tarifari de la Generalitat de 1655.

1.5 ELS PRODUCTES

En un primer moment de la redacció de la tesi doctoral, es va optar per classificar els productes respectant la cosmovisió de la societat de l'època.²³³ Finalment, es va canviar el model de classificació, doncs hi havia grups de productes que no era molt clar on se'ls podia ubicar. Per altra banda, també hem contemplat la possibilitat de classificar els productes segons una classificació de les ciències naturals, però llavors apareixien problemes per tal d'analitzar els productes: per exemple, la mel i el sucre, que interessa valorar en conjunt, estarien classificats per separat i el mateix succeiria amb els greixos o els àcids, classificats en les famílies del món animal i vegetal.

Una classificació dels organismes segons les ciències naturals no té la mateixa finalitat que si la basem en la funció culinària i alimentària. A més, els historiadors de l'alimentació han aplicat un sistema de classificació en base a aquest darrer argument que hem de tenir en compte per tal que la informació que analitzem i aportem es pugui sotmetre a comparació. Per tant, hem optat per crear una classificació que sigui senzilla i apel·li al sentit comú. En primer lloc, hem classificat els productes en cinc grans apartats: productes animals, vegetals, condiments, de cocció i elaboracions. En segon lloc, hem agrupat els productes en famílies, les quals estan classificades segons l'apartat de pertinença. Així, per exemple, en el grup dels productes animals trobarem els aquàtics, els terrestres, la volateria, els menuts i uns classificats com a altres (cargols, tortuga) que, precisament, en el *Libre del coch* no apareixen, però sí en altres receptaris. L'ordre d'aquestes famílies, de la mateixa manera que la classificació, segueix criteri d'equilibri entre una pauta alfabètica, per una banda, i d'importància del producte, per l'altra. En l'exemple anteriorment citat, s'ha considerat ubicar la família dels menuts a continuació dels tres grups principals d'animals, malgrat que la seva lletra «m» l'hagués fet avançar alguna posició en la classificació. Per últim, com es veurà, en algunes famílies s'ha hagut de crear subdivisions per tal de diferenciar productes diferents.

En termes generals, s'han computat 254 entrades en el *Libre del coch*, de les quals en podem extreure un total de 225 receptes sobre les que es realitza la present anàlisi. Deixem a banda tots aquells productes que no són d'ús alimentari, tot i poder-se classificar segons els criteris de la Gran cadena de l'ésser o de les ciències naturals. En concret, en dues receptes consten dos elements que són emprats durant l'elaboració dels

²³³ Vegeu nota 144.

plats, però que no són comestibles. En la recepta «De estillat», s'usa un manat de palla d'ordi per «afegir calor a l'ebullició», és a dir, per a augmentar la combustió. En la «De salsa verda», s'usen una o dues «pedres de mar» roents per escalfar una salsa elaborada en un morter, tot introduint-les i deixant-les fins que es refredessin.

1.5.1 Productes animals

1.5.1.1 Els animals aquàtics

És nombrosa la varietat de peixos que trobem en el *Libre del coch*. La identificació que, tradicionalment, s'ha fet d'aquests animals, ha prestat més atenció a les diferents variants locals d'un mateix producte que, comparativament, ha succeït amb els animals terrestres i aeris, existint, d'aquesta manera, nombroses denominacions. Segons la procedència d'un mateix producte, aquest rep un nom o un altre donat per la comunitat local produint-se, a vegades, resultats homònims que poden portar a confusió. Segons Jordi Lleonart, aquesta riquesa terminològica «dels noms dels productes de la pesca no representa per al català cap problema particular, ans una riquesa que no convindria perdre».²³⁴ L'autor, alerta que, actualment, l'administració pressiona per l'estandardització de la llengua i per la subsegüent consolidació d'un únic nom per producte, podent provocar confusions. Per tal d'evitar-les, l'autor anima a mantenir el nom científic del producte, ja que aquesta és la manera infal·lible de saber de quin es tracta. Tenint en compte aquestes advertències, hem considerat pertinent mantenir el noms dels peixos tal com els usà l'autor del *Libre del coch*. Tot i que pugui semblar evident quins són els productes dels quals es tracten, preferim mantenir el criteri de prudència científica, com a mínim fins que no es pugui aclarir més sobre la vida del mestre Robert i la seva procedència.

²³⁴ Jordi LLEONART, «Diversitat lingüística i gestió dels noms dels productes de la pesca», a *Espais Terminològics 2009. Terminologia i variació lingüística*. Eumo -TERMCAT. Centre de Terminologia, Barcelona, 2010, p. 151-162.

Tot seguit, anotem en cursiva el llistat de noms que apareixen en el *Libre del coch*, acompanyats de les correccions dels mots al català modern que siguin pertinents:

<i>Barp</i> / barb	<i>Llampuga</i>	<i>Tonyina</i>
<i>Bisol</i> / bis	<i>Merluça</i> / lluç	<i>Truyta</i> / truita
<i>Boga</i>	<i>Morena</i>	<i>Varral</i>
<i>Calamar</i>	<i>Pagell</i>	
<i>Congre</i>	<i>Palamida</i> / palomida? sorell de penya? bonítol?	
<i>Congre sech</i>	<i>Palaya</i> / palaia	
<i>Déntol</i>	<i>Polp</i> / pop	
<i>Emperador</i> / emperador	<i>Saboga</i>	
<i>Escorfeno</i> / escórpora	<i>Salmó</i>	
<i>Estorió</i> / esturió	<i>Sardina</i>	
<i>Lampresa</i> / llamprea	<i>Saytó</i> / seitó	
<i>Lissa</i> / llissa	<i>Sípia</i>	
<i>Lop</i> / llop	<i>Sorra</i> / tonyina salada	
<i>Llagosta</i>	<i>Tellina</i> / (escopinya)	

1.5.1.1.1 *El peix*

El peix era un producte corrent en les taules dels consumidors, sobretot en els temps Quaresmals i de penitència, quan substituïa la carn. Tenim dades del consum de peix, aproximat, de Barcelona aplicable a la primera meitat del segle XV. La mitjana de peix fresc per habitant era de 5 a 8 kg. essent-ne, un terç del consum, durant el període de Quaresma.²³⁵ A aquesta quantitat se li hauria de sumar la del consum de peix sec i salat que, en el cas de Barcelona, s'importava de diversos indrets. De proveïdors castellans i portuguesos s'obtenia, per exemple, tonyines, sardines i arengades. De

²³⁵ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 334.

Sicília, s'importava tonyina seca i salada, anomenada «moixama» i «sorra»,²³⁶ respectivament, per les fonts. De Màlaga, anxoves en salaó. Les arengades, de Flandes.²³⁷ Segons les dades consultades per Carrère, durant el segle XV, a Barcelona, es veu una tendència a l'alça en la importació de peix salat en detriment del fresc, sembla, per motius comercials.²³⁸

El peix, present en 60 receptes (26,67%), reflecteix dos factors remarcables. El primer, l'àmplia varietat d'aquest producte que trobem en el llibre de cuina, trenta-un tipus diferents. El segon, és la pràcticament inexistent rellevància de cap peix en particular. Si haguéssim d'establir una jerarquia, hem de subratllar la importància de la tonyina i del congre, per ser els peixos més presents però, com veurem, el seu impacte no és molt llunyà de la resta. Una explicació que trobem a aquest factor és que l'autor del llibre de cuina deuria recopilar una àmplia varietat de receptes de peix, pels dies de magre per, o bé tenir una àmplia varietat per triar i servir al senyor, o bé perquè, realment, la dieta del mateix era rica i variada. Sigui com sigui, la gran varietat de peixos representa la riquesa del sistema alimentari de l'alta societat de l'època.

Entrant en les dades, la tonyina està present en 5 receptes, una de les quals també usa els «fetges de tonyina». El congre, per la seva part, el trobem en el mateix número de receptes.

La «lissa», la «palamida», el «déntol» i l'«estorió», els trobem en 4 receptes diferents, cadascun d'ells. L'«emperador», el «barp», la «truyta», la «morena», el «lop» i les «sardines», en 3 receptes cadascun. L'«escorfenó», la «saboga», el «salmó» i el pagell, en 2 receptes cadascun. I, presents en 1 recepta cadascun d'ells, trobem les varietats de la «palaya», la «lampuga», «varrals», «bogues», la llamprea, el lluç, «bisols», «saytó» i la denominació genèrica i indefinida de «peix».

²³⁶ *Ibid.*, pp. 333-336. L'autor, equipara la tonyina salada a la sorra que, en realitat, és «La illada de la tonyina» (v. LABÈRNIA, *op. cit.*, vol I, p. 748). Sembla, doncs, que la sorra es transportava salada.

²³⁷ *Ibidem.*

²³⁸ *Ibid.*, p. 338.

1.5.1.1.2 Els cefalòpodes

D'un ús anecdòtic, en el llibre consten 2 receptes (0,89%) de cefalòpodes. Una d'elles, és una recepta de pop. L'altra, és un potatge, l'elaboració del qual tant podia servir per cuinar «sípies» com «calamars». Aquest és el significat de la conjunció *i* («e») inclosa en el títol de la recepta. Aquest punt és important per a entendre la recepta, ja que, d'aquesta manera, el cuiner havia d'escollir entre dos productes diferents. La tesi queda confirmada amb l'ús de la conjunció *o* en el final de la recepta «Potatge de calamars e de sípies»,

[...] E com les panses e les ametles sien un poch fregides amb los calamars o ab les sípies, pren-los e acaba-los de çoffregir, emperò han-se de troçar. E après fet açò, fesne escudelles, e és fet.

1.5.1.1.3 Els crustacis

Trobem, només, 1 recepta (0,44%) de llagosta. Es tracta «De menjar blanch de peix», recepta que, probablement, es recollia per a elaborar-la durant els períodes de penitència. La recepta s'elaborava amb llagosta i pagells.

1.5.1.1.4 Els mol·luscs

Per últim, també trobem l'elaboració de «tellines» en 2 receptes (0,89%). Una d'elles és la variant de l'altra, que és la principal.

1.5.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

Una de les dificultats que apuntàvem en l'inici de l'apartat dels productes, en referència a la classificació, era la que presentaven aquells que no se sabia molt bé com considerar-los. La classificació dels quadrúpedes en la Gran cadena de l'ésser comportava certes dificultats a finals de l'Edat Mitjana i en el Renaixement. Per una part, tot i estar relacionats amb la terra, no podien incloure's en el grup del món vegetal i, per altra part, tampoc formaven part de l'aire i els animals volàtils. En conclusió, se'ls

incloïa en un lloc intermedi entre aquestes dues subdivisions, tot considerant-se superiors al món vegetal i inferiors al món de les aus.²³⁹

La carn era consumida, de forma general, per tota la població. «El barceloní del segle XV és, en la mesura dels seus mitjans, un partidari de l'alimentació carnívora».²⁴⁰ Els mitjans, que eren la possibilitat econòmica de cada família, marcaven la diferència entre estatus socials i, en funció del poder adquisitiu, variava la quantitat i la qualitat de les carns a les quals es tenia accés.

La mitjana de moltons per habitant de la Barcelona del Quatre-cents, segons Carrère, estava en 1,5 i 2 moltons l'any.²⁴¹ El porc, que era un animal que es podia conservar més fàcilment que el moltó, salprenent-lo, i que figurava en la base de l'alimentació, amb la cansalada i el llard, sembla que fou un animal més consumit,²⁴² omnipresent en totes les taules²⁴³ i estimat pel volum de mercat que deuria moure.²⁴⁴ Juntament amb els pollastres i gallines, hem d'imaginar com aquests tres animals eren habituals en el món rural català tant del Quatre-cents com del Cinc-cents.

1.5.1.2.1 Els animals

Els animals quadrúpedes són presents en 19 receptes (8,44%). Destaca la presència del moltó, en 11 receptes de les que, en 8, s'especifica l'ús d'algunes parts, com els pits, la cuixa i les mulles. La presència total de l'animal en el llibre de cuina ascendeix a 32 receptes, sumant-ne les úniques classificades en els grups dels brous, dels menuts i d'animals quadrúpedes.

A continuació trobem la carn de cabrit, present, només, en 3 receptes. La presència total, però, ascendeix a 13 receptes, fet que subratlla la rellevància que tenia l'ús dels menuts d'aquest animal sobre l'ús de la seva carn.

²³⁹ GRIECO, *op. cit.*, pp. 621-622.

²⁴⁰ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 321, nota 13.

²⁴¹ *Ibid.*, p. 321.

²⁴² *Ibid.*, p. 322. L'autor, assenyalava que Barcelona depenia de la importació de carn ovina de l'Aragó i que, en canvi, el porc fou criat més àmpliament en el Principat.

²⁴³ *Ibid.*, p. 323, nota 19. L'autor, apunta que l'impost de la carn gravava el porc fresc i el porc salat, fet que reflecteix el seu consum durant tot l'any.

²⁴⁴ *Ibidem*, nota 20. Per la importància dels porcs com a mercaderia, en comptes de petits comerciants trobem que són els grans mercaders els qui mouen el seu mercat, com Pere d'Altelló i Pere de Gualbes, en la primera meitat del segle XV.

El vedell només apareix en 3 receptes.

El bou és present en 1 recepta, on s'utilitza la «mulla», però en total és present en 3 receptes, dues de les quals són de brou.

Present en 1 recepta, també, trobem la carn de «porc», fet excepcional ja que és usada en el llibre, de manera general, com a greix. Sumant les receptes en què apareix la cansalada, el greix de porc i el llard amb la de la carn de porc obtenim que, aquest animal, és present en 43 receptes diferents. Així, aquest el porc és el més destacat dels animals quadrúpedes terrestres.

Per últim, trobem presents en 1 recepta la carn de «porc selvatge», de «conill», de «lebre» i de «gat». Aquesta darrera recepta era, com digué l'autor del llibre, «una vianda singular» no lliure de perill de contraure la toxoplasmosi, malaltia de la qual es coneixien els símptomes, com la inflamació dels ganglis limfàtics de cap i coll o febre. Per aquest motiu advertia, l'autor, de llençar el cap per a «que ningú no·n menjàs per la vida, car per ventura tornaria orat».²⁴⁵ L'elaboració es feia rostint el gat mentre se l'anava untant d'allioli. Una vegada servit el plat del gat a taula, s'havia de banyar-lo amb allioli rebaixat amb brou.

1.5.1.2.2 *La carn*

El fet que el llibre de cuina fos destinat a un públic ja avesat amb el sistema alimentari que aquell representava féu que l'autor, en algunes ocasions, no especificqués la tipologia de la carn emprada en algunes receptes. En 5 (2,22%) trobem l'ús de «carn», denominació genèrica i indefinida animal, però que en una de les quals s'especificà que es tractava de «carn salvatgina» o d'animal salvatge.

Si tenim en compte altres grups de productes on ens trobem amb la mateixa situació, com és el cas del grup dels brous, l'ús de la carn augmenta a una representació de 20 receptes diferents.

²⁴⁵ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 77.

1.5.1.2.3 *Els lactis*

D'entre els productes lactis, Carrère assenyalava un cert mutisme sobre el formatge i ramaderia lletera en les fonts sobre transaccions comercials, pel que s'inclinava a suposar l'existència d'una ramaderia autòctona.²⁴⁶ Les fonts consultades per l'autor, enregistren importacions a Barcelona de formatge d'ovella lletera de «Mallorca, Menorca, Sicília i sobretot Sardenya», amb més o menys intensitat, durant la primera meitat del segle XV.²⁴⁷ Tot i la major presència de formatge sard, «els formatges mallorquins eren consumits a Barcelona en quantitat suficient perquè un Consell restringit deliberés respecte d'això», a finals de la dècada dels trenta i principis de la dels quaranta. D'aquestes deliberacions, es desprèn que els formatgers de Barcelona servien els formatges de cabra i d'ovella conjuntament i sense diferenciar-los però que, més tard, hagueren de separar-los, doncs els darrers eren més apreciats.²⁴⁸

Vegem quina és la rellevància dels lactis en el *Libre del coch*. Presents en 34 receptes (15,11%), destaca l'ús del formatge, que el trobem en 23. D'aquestes, en només dues ocasions s'informa que la procedència del formatge per a una recepta havia de ser d'egua o de brúfol. Per altra banda, com hem vist anteriorment, segurament s'usaven formatges d'ovella i de cabra.

Pel que fa a les característiques dels formatges emprats, en 13 receptes es requereix que, aquest, s'havia d'utilitzar ratllat. En 5 receptes es menciona la finesa que es requeria en el formatge a utilitzar en l'elaboració, desconeixent si el significat estava relacionat amb la qualitat organolèptica del producte, amb el seu prestigi social o, en canvi, perquè requeria ser ratllat o polvoritzat. Efectivament, en 3 receptes es menciona l'ús de formatge «ratllat» i «fi» i, en una altra, que el formatge havia de ser «bo e fi [...] per damunt», podent donar a entendre l'estreta relació entre ambdues paraules. És possible que l'expressió que trobem en una altra recepta de «formatge rallat que sia fi» pugui confirmar aquesta hipòtesi o, l'omissió de l'autor de la conjunció *i*, refutar-la.

Per altra banda, en 5 receptes es requereix formatge fresc i, en 4, gras, de les que, en una, només, s'havia de ratllar.

²⁴⁶ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 324, nota 25.

²⁴⁷ *Ibid.*, p. 324.

²⁴⁸ *Ibidem*, nota 24.

Si ens fixem en la procedència geogràfica dels formatges, en dotze receptes s'usa formatge d'Aragó; en dues, de Parma; i, en una, de la Llombardia. El formatge d'Aragó persisteix, al contrari del que reflecteixen les fonts per la ciutat de Barcelona per la primera meitat del segle XV,²⁴⁹ potser per la distància temporal entre aquelles i el *Libre del coch*, per un canvi en el gust del comensal o per un canvi en el valor de mercat del formatge d'Aragó.²⁵⁰ Pel que fa al formatge de Parma, sabem que, en el segle XVIII, era un producte consumit a la cort dels Borbons espanyols, pel que seria considerat de qualitat superior; no tenim informació, però, de si podem extrapolar el mateix nivell de prestigi d'aquest producte al segle XVI. Sigui com sigui, la indicació explícita del lloc de procedència d'un producte seria una indicació de la qualitat especial del formatge.²⁵¹ Per altra banda, en una recepta es dona la referència de la procedència animal del formatge, de «cascavall», que era d'egua.²⁵² En la mateixa recepta, es pot utilitzar formatge de «brofolins», és a dir, de brúfol.²⁵³

Tornant a la tipologia de lactis, en algunes receptes podem llegir l'ús del mató, concretament en 2. No tenim la certesa, però, si la referència als formatges frescs era, en realitat, a matons, fet que elevaria la presència d'aquest producte en el receptari.

A més dels formatges, també trobem presència de l'ús de llet, concretament de de cabra, en 16 receptes, i d'ovella, en 8. La suma de les receptes de llet dona com a resultat 24 receptes, en total, mentre que la de derivats de la llet –formatge i mató–, 25. Per tant, veiem que l'ús d'un tipus de producte com de l'altre presenta un equilibri. Per altra banda, sembla que els lactis consumits no provenien de la vaca, sinó de la cabra i l'ovella.

²⁴⁹ Cf. nota 243. L'autor, segons les fonts consultades, afirma que els proveïdors de formatge de Barcelona, per la primera meitat del segle XV, «ja no són d'Aragó i de la Catalunya occidental, decantats cap al moltó de llana i de carn», sinó de Mallorca, Menorca, Sicília i Sardenya.

²⁵⁰ És possible que el motiu pel qual els proveïdors de formatge de Barcelona deixaren de ser d'Aragó fos per l'elevat preu del producte. Les despeses que Fra Jofre de Canadal, el Gran Prior de l'Orde de Sant Joan de Jerusalem, féu durant la seva estada a la Bisbal de Falset i Vilarodona, on consumí, entre altres, formatge d'Aragó, reflecteixen que era el més car entre tots els que comprà (v. BERTRAN, *op. cit.*, pp. 165-171).

²⁵¹ PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio», p. 162.

²⁵² ROBERT, *Libre del coch* (1996), pp. 82-83. L'editora no veu del tot correcta la definició que el DCVB dona per al terme *cascavall*, que és el formatge de la llet de l'egua, i no es mostra convençuda (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *cascavall*). Leimgruber, no deuria consultar l'obra d'Onofre Pou, el qual relaciona, de manera clara i evident, el terme amb l'alimal del qual se'n feia la llet (v. POU, *op. cit.*, fol. 129v).

²⁵³ *Ibid.*, p. 82. L'autora sospita que el terme fa referència al formatge de brúfol, búfal del que coneix l'existència al nord d'Itàlia i del qual se'n feia formatge. A Catalunya també n'hi deuria haver, ja que Onofre Pou l'inclou en la seva obra dins l'apartat de les bèsties salvatges (v. POU, *op. cit.*, fol. 40r).

1.5.1.3 La volateria i derivats

1.5.1.3.1 Les aus

Com s'ha dit anteriorment, en l'apartat d'«Els brous», en aquest grup s'inclou la presència d'aus la carn de les quals era necessària per a l'elaboració de les receptes i en les que aquest tipus d'animal era l'ingredient protagonista. En total, la volateria és present en 25 receptes (11,11%).

Destaca la gallina, en 12 receptes. La presència total d'aquest animal en el receptari, tot sumant les receptes diferents en què el trobem en el grup del brou, en el de menuts, en el de greixos, en el de volateria i en el de plats elaborats, dona com a resultat la xifra de 49 receptes. D'aquestes, en una («Potatge de janet de gallines») s'usaven les diferents parts de l'animal i que han estat classificades per separat, això és el seu brou, la seva carn ja bullida i el seu fetge. Per altra banda, en 5 receptes s'usa el brou i el fetge de la gallina. Val a dir que, en una de les receptes de gallina, «De menjar blanch de malalt», l'autor del llibre es refereix a l'ús d'aquesta au i de polla de manera indiferent, donant a entendre que es tractava del mateix animal.

La presència de les següents aus prenen molta distància de l'anterior i podem interpretar, d'aquesta manera, que la major presència de receptes de gallina es devia a la preferència que es tenia per l'animal. Aquesta idea es reforça quan observem que, la següent au en impacte que trobem és la «polla», o gallina jove, present en 5 receptes.

El capó el trobem en 4 receptes. Sumant-ne les que s'usa el fetge d'aquesta au, obtenim que la seva presència total en el receptari es troba en 7 receptes, posicionant-se per davant de la gallina jove.

El poll, o pollastre jove, el trobem en 4 receptes. La representació total de l'animal, sumant la recepta que usa els seus menuts, és de 5 receptes.

Les següents aus són el colomí i la perdiu, presents en 2 receptes cadascuna. La primera, a més, es troba en 2 receptes de menuts i, la segona, en 1, donant com a resultat total de presència, 4 i 3 receptes respectivament. Un segle més tard a la publicació del *Libre del coch*, el frare Miquel Agustí citava, com les aus més importants, la perdiu i els coloms. De la primera, deia que podia arribar a assemblar-se al faisà si se l'alimentava bé, en un intent de domesticació. Dels coloms, als que tenia en bona estima, explicava

que entre la pagesia «Había muchos palomares, para criar palomos»,²⁵⁴ pel que devien ser un animal més estès entre les classes populars.

Per últim, trobem presents en 1 recepta, només, el pago, el colom salvatge, la fotja, el pollastre,²⁵⁵ el tudó l'oca i la denominació genèrica de «altres oçells». El pago i l'oca es troben, també, presents en 1 recepta de menuts cadascuna pel que, ambdós, tenen una representativitat en 2 receptes en total.

Per altra banda, si tenim en compte els polls juntament amb el pollastre, la presència total de l'animal augmenta fins a 6 receptes, augmentant la seva presència fins a assolir la tercera posició dins el grup de la volateria, per darrera de la gallina-polla, del capó i per davant del colomí, de la perdiu i de la resta d'aus. Tanmateix, s'observa una preferència pel pollastre jove.

Finalment, si tenim en compte l'origen de les aus podem concloure la major presència –i per tant preferència en l'alimentació- de la volateria domèstica i una menor de la volateria de caça, grup format per la perdiu, el colom salvatge, la fotja i el tudó, que sumen un total de 5 receptes classificades en aquest grup o 6 receptes en total – tenint en compte, també, la recepta dels fetges de perdius-. Aquesta gran diferència, segurament, es reflectiria en el consum, ja que és possible que les receptes de volateria de caça es reservessin per ocasions especials i, la domèstica, per l'alimentació diària.

1.5.1.3.2 *Els ous*

L'ou, com a producte derivat de les aus, el podem incloure en aquesta divisió de la classificació. A l'època, els ous es consideraven un producte carni i, per aquest motiu, no es podien menjar durant els períodes penitencials del calendari litúrgic, com la Quaresma. Present en 62 receptes (27,56%), que recullen una gran varietat de maneres diferents d'elaboració, cap d'elles pertany a l'apartat del receptari reservat als plats quaresmals.²⁵⁶ Els «rovells d'ous» apareixen en 24 receptes; els «ous», en 17; els

²⁵⁴ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», pp. 1489-1490.

²⁵⁵ En aquest cas, es menciona la necessitat de més d'un pollastre i, a més, ja cuits: «pollastres mig rostits en ast».

²⁵⁶ Segons explica l'autora Veronika Leimgruber, en l'època en què es redactà el *Libre del coch*, estava prohibida la ingesta de carn, d'ous, de llet animal i de formatge durant els dies quaresmals. Aquesta tradició medieval, afirma, arribà fins l'any 1491 en el que l'Església va permetre menjar ous i productes lactis d'origen animal. El fet que cap recepta amb els ous com a ingredient pertanyin al temps quaresmal –així com la substitució de la llet animal per la d'ametlles- pot significar que, o bé el tractat es va escriure amb anterioritat a l'any 1491, o bé les receptes són de tradició anterior a aquest mateix any.

«rovells d'ous durs», en 4; «ous debatuts», en 3; «rovells d'ous batuts», en 2; «ous cruus», «ous debatuts» i «rovells d'ous cruus», en 2; els «ous amb els blancs», «ous amb los blanchs», «ous batuts», «ous freschs», «rovell de ou», «rovells de hous debatuts», «rovells de ous debatuts», «rovells de ous freschs e sencers», «rovells d'ous ben debatuts», «rovells d'ous ben durs», «rovells d'ous debatuts», «rovells d'ous destemprats», «rovells d'ous debatuts fort» i «rovells d'ous durs cuits», en 1 cadascun.

1.5.1.4 Els menuts i les freixures

Sovint, el concepte de *menuts* i *freixures* es barreja i pot portar a confusió. Tant el Diccionari de la Llengua Catalana, editat per l'Institut d'Estudis Catalans, com el Gran Diccionari de la llengua catalana, editat per la Fundació Enciclopèdia Catalana, defineixen els menuts com les «entranyes d'un animal mort» i les freixures com les «entranyes, especialment pulmons, d'un animal». El Diccionari català-valencià-balear també defineix els menuts com a «vísceres d'un animal» i com a equivalent dels mots castellans *menudos* i *asadura*. Per freixures, aquest diccionari entén el mateix significat que els dels anteriors, donant com a equivalents castellans els mots *asadura* i *bofes*.

Si consultem el *Diccionario de autoridades*, en la seva entrada referent a la «asadura», la defineix com «Lo interno del animal como son el corazón, el hígado y livianos» i explica l'origen del nom: «Díxose assadura, porque antiguamente, y con especialidad en los sacrificios, recién muerto el animal, se echaban en las brasas, y se assaban las partes interiores de los animales».²⁵⁷ Així, doncs, interpretem per ambdós conceptes els òrgans interns dels animals, essent-ne d'especial rellevància els ubicats en l'abdomen, com tot seguit podrem observar.

Els menuts són presents en 34 receptes (15,11%), 28 de les quals fan referència al fetge de diversos animals, 3 a les freixures, altres 3 a les melses i 1 als ronyons de moltó. Veiem, doncs, que l'ús del fetge en les receptes té un pes notable.

Destaca l'ús de menuts de volateria, sobretot del fetge de gallina, present en 15 receptes, de les que, en 2, ja havien d'estar cuits en el moment del seu ús. El fetge d'aquesta au és, a més, el més present dels que s'usaven en la cuina.

²⁵⁷ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE), *Diccionario de Autoridades*, 1726, vol. A-B, edició online <<http://www.rae.es>> entrada *asadura*.

Seguint la presència dels menuts d'aus, el següent que trobem, a molta distància, són els de capó, en 3 receptes. A continuació, els de colomí i els de volateria indefinida,²⁵⁸ en 2 receptes per cadascuna de les mencions. El de perdiu, el d'àneda, el de colom, el de pago, el d'oca i el de poll, en 1 recepta cadascun.

Pel que fa als menuts d'animals quadrúpedes, eren menys emprats en la cuina. Destaca, però, l'ús de menuts de cabrit: en 9 receptes, el fetge; en 2, les freixures –sense cap especificació–; i, en 1 d'aquestes, a més, s'utilitza el «cap» del cabrit.²⁵⁹ Pocs aclariments va fer l'autor del llibre de cuina, ja que només en una recepta de fetge s'especifica que, aquest, havia de ser tendre.

A més a més del cabrit, trobem menuts del moltó, dels que destaca l'ús del fetge, present en 6 receptes. Les «melses» del mateix animal s'empen en 2 receptes, en una de les quals juntament amb fetge de cabrit i, en 1 altra recepta, és menester la «ronyonada» de l'animal. En dues receptes, també, trobem l'ús dels «peus de moltó».

Per últim, en una recepta de peus de moltó, també s'empen «peus de vedells bels e blanchs».

A més de la presència de menuts clarament atribuïbles a algun animal, trobem algunes mencions a aquest producte en què l'animal és indefinit. Així, en la recepta anomenada «Potatge que-s diu frexurat», l'autor inicià l'elaboració amb l'ús de «frexuras». És probable, però, que l'ús del fetge i de brou de moltó que se'n fa en la recepta siguin la pista de l'aclariment de l'animal no mencionat. Un cas semblant és el de la recepta «Potatge de junglada», en la qual l'ús opcional de fetges de gallina, cabrit o moltó poden aclarir l'ús de «melses rostides» que se'n fa, que serien de l'animal triat per a l'elaboració del plat.

A més dels fetges d'aus i animals quadrúpedes, trobem, en 1 recepta, l'ús de «fetges de tonyina», pel que és l'únic cas de menuts de peix.

²⁵⁸ Es menciona l'ús de «fet-ges de les volateries que menjaran» i «fetges de volateria», en una recepta cadascuna de les mencions. Per la primera expressió utilitzada, sembla que l'autor ja deuria saber de quina au es tractava.

²⁵⁹ Hem inclòs el cap del cabrit en el grup de menuts degut a què així s'entén, avui, i es podia entendre llavors, tenint en compte que el cap interessava, sobretot, pel cervell.

1.5.2 Productes vegetals

1.5.2.1 Els cereals

Els cereals, presents en 89 receptes (39,56%), són la base de l'alimentació, en especial el blat. Catalunya, disposava dels seus graners, ubicats en el camp de Tarragona, Penedès, Empordà o el comtat d'Urgell,²⁶⁰ els quals abastien Barcelona. De més lluny, podien venir, fins i tot, de Flandes però, sobretot, de territoris més pròxims com «Sicília, Sardenya, Calàbria, la Maremma latino-toscana, Provença, Llenguadoc i Aragó-Castella, amb un clar predomini de Sicília, Aragó i Llenguadoc».²⁶¹ Entre altres productes importats per la ciutat, també figuraven l'ordi o el sègol, però en menors quantitats que el blat, pel segle XV.

Segons el contingut del llibre de cuina, el producte cerealístic predominant és el pa, present en 55 receptes de les quals, en 30, s'utilitzava torrat. Per altra banda, destaquem que, en 1 ocasió, es menciona la varietat de l'ingredient («pa blanch») i, en 3, l'ús de pa ratllat. Fonamentalment, el pa s'usava com a espessiment i com a base del que avui en diríem una picada, ja que s'afegia a la barreja d'ingredients que es picaven en el morter.

A molta distància segueixen els altres productes, com l'arròs, que el trobem en 10 receptes, en 6 de les quals s'usava com a farina d'arròs.

La pasta, en 7 receptes era de farina i, en ocasions, l'autor indicava que aquesta farina havia de ser de bona qualitat («bella»).

La farina, el midó i el llevat els trobem en 4 receptes cadascun. En el cas del midó, en 2 receptes s'especificava que havia de ser blanc i, en 1 d'aquestes, a més a més, fresc. Pel que fa al llevat, en 2 receptes s'indicava que fos agre.

El forment, la «flor de farina de gra», la «sèmula» i el «farro», són productes que trobem en 2 receptes cadascun d'ells. Pel que fa al forment, en 1 s'indicava que havia de ser poc fi (forment «grossal»).

²⁶⁰ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 350-351. Les dades a què fa referència l'autor corresponen al segle XV.

²⁶¹ *Ibid.*, p. 364.

L'«ordi», el «segó», la pasta reial, l'«avena», els «fideus» i la «flor de farina de forment» apareixen en 1 recepta cadascun. Els fideus, a més del pa, és l'únic producte elaborat que trobem dins aquesta família.

La farina, sumant les seves mencions, juntament amb la «flor de farina de gra» i «flor de farina de forment», la trobem en 7 receptes, al mateix nivell que la pasta.

1.5.2.2 Les flors

Les flors, juntament amb les fruites, eren un dels productes vegetals més ben considerats, ja que es trobaven allunyades del terra. Ara bé, a nivell culinari, només trobem la seva aparició en 1 recepta (0,44%), la qual empra pètals de rosa vermella com a ingredient.

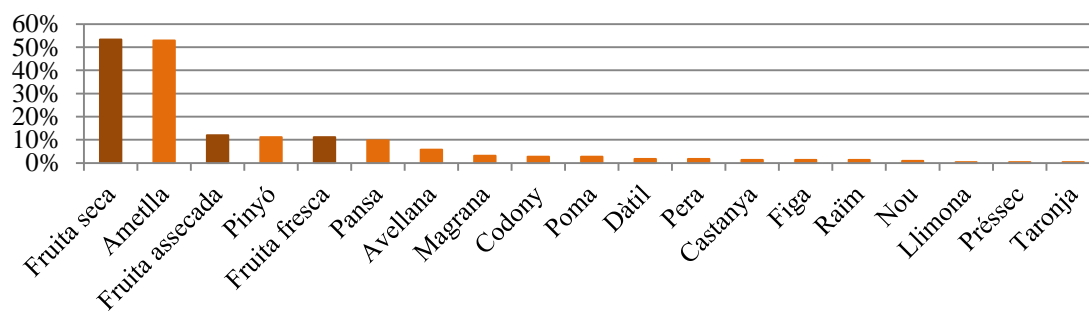
1.5.2.3 Els fongs

En 3 receptes (1,33%) trobem l'ús de tòfones («tòferes»). Es tracta, en realitat, d'una recepta i de dues variants que, aquesta, aporta.

1.5.2.4 La fruita

El conjunt de productes que agrupem en aquesta família són presents en 172 receptes (76,44%), que podem subdividir en fruita seca, fruita assecada i fruita fresca. Donada la importància d'aquests productes i a la subdivisió necessària per tal d'analitzar-los, incloem una taula on es pot observar el grau de presència de cada producte i subdivisió.

% de plats de fruita



Famílies i productes per ordre de major a menor presència

La fruita seca era d'un consum tan corrent com l'oli, durant el segle XV i, per aquest motiu, la taxa municipal de Barcelona els gravava de manera conjunta.²⁶² D'una important producció, que resolva la demanda catalana del segle XV,²⁶³ la fruita seca és, també, la més rellevant de la família en el llibre de cuina, estant present en 120 receptes (53,33%).

Del conjunt de fruits secs, per ordre d'importància, trobem l'omnipresència de l'ametlla, en 119 receptes. El fruit, produït, sobretot, en el camp de Tarragona i l'interior, com l'Urgell.²⁶⁴ En la gran majoria de les receptes, les ametlles són picades en un morter i serveixen per espessir una salsa o, per altra banda, es piquen en el morter fins a tal punt que se n'obté la llet. De les 119 en què trobem la presència d'ametlles, en 23 s'especifica l'ús de la seva llet. Aquesta, contràriament al que es podria pensar, no s'utilitzava en els plats del període quaresmal, amb l'excepció d'una recepta (la variant «De tellines en cassola», en què es bullen en llet d'ametlla). Per altra banda, l'ametlla pot usar-se en el seu estat natural o torrat. En el primer cas, veiem que l'autor en fa referència tot especificant el color del producte (ametlles «blanques») en 39 receptes. D'ametlles torrades, en canvi, tenim constància en 26 receptes. A més d'usar-se crues o torrades, també es podien usar amb la pell o sense. En 18 receptes s'havien de menester pelades o «netes», mentre que en 4, amb la pell. Per últim, en 2 receptes l'autor especificà que l'ingredient a utilitzar eren ametlles «picades». Considerem aquest darrer grau de detall una excepció ja que, com s'ha indicat anteriorment, l'efecte de picar

²⁶² CARRÈRE, *op. cit.*, p. 327.

²⁶³ *Ibid.*, p. 329.

²⁶⁴ *Ibid.*, pp. 327-329. La ciutat de Barcelona, en el segle XV, tenia coberta la demanda d'ametlla fins el punt que, els productors, en podien exportar part de la producció.

l'ametlla es descriu en la majoria de les receptes, formant part del procés d'elaboració del plat.

Seguidament, el pinyó el trobem en 25 receptes. Producte autòcton, a Catalunya, era collit a bastament, fins el punt d'arribar a exportar-se.²⁶⁵ Seguint la línia del producte anterior, trobem l'ús del producte cuit («rostits» o «torrats»), en 3 receptes, o «picats», en 2 receptes. Com a novetat i de manera anecdòtica però significativa, en 1 recepta l'autor emprà els pinyons per a la decoració del plat, col·locant-los a la vora. Aquest detall ens indica que, més enllà de la preocupació per a la bona elaboració de les receptes existia, també, un interès estètic en la presentació del plat i que tornarem a observar més endavant.²⁶⁶

L'avellana, produïda en grans quantitats en el camp de Tarragona i Girona, fins el punt d'exportar-se,²⁶⁷ la trobem present, en el llibre de cuina, en 13 receptes. És el cas contrari a l'ametlla, ja que en la gran majoria de receptes, en 9, s'usava torrada,²⁶⁸ Per altra banda, també s'usa pelada («neta») o picada.

Els darrers fruits secs que trobem són la castanya, en 3 receptes, i les nous, en només 2 receptes, de les quals, en 1, han de ser torrades.

La fruita assecada és menys present que la seca. Tot i que a Catalunya s'hi conreava la vinya i la figuera, no sembla que s'hagués decantat per la producció de les panses i les figues assecades, tot i que, de fer-se'n, hem de pensar que seria per a un «consum rural i familiar».²⁶⁹ Catalunya preferia comprar panses i figues seques al Regne de València, sobretot a la regió d'Alacant, i dàtils provinents de Mallorca.²⁷⁰

En el receptari, la fruita assecada és present en 27 (12%) receptes, en tres de les quals coincideixen la pansa i el dàtil essent-ne, només una, on el cuiner havia de fer una tria entre ambdós productes. La pansa és la fruita assecada més present, en 22 receptes, apareix mencionada, generalment, sense cap detall que indiqui les seves propietats. En

²⁶⁵ *Ibid.*, p. 327.

²⁶⁶ Cf. subapartat «Les herbes aromàtiques», la informació sobre el julivert.

²⁶⁷ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 328.

²⁶⁸ Com cita Claude Carrère, l'avellana que es comerciava a Girona havia de ser «nova, bona, de qualitat mercantívola, rebedora i torrada» (v. CARRÈRE, *op. cit.*, p. 328, nota 43). Segurament, el mateix cas s'aplicava pel camp de Tarragona.

²⁶⁹ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 330.

²⁷⁰ *Ibid.*, pp. 329-330. Els dàtils, exportats de Mallorca a Barcelona, tindrien un consum estacional i irregular, fet que podria explicar, com a mínim en part, la poca presència d'aquest producte en el llibre de cuina.

són una excepció les mencions de panses «novelles», «tendres», «menudes» o «sense gra».

A més distància, el dàtil, present en 4 receptes, sembla que s'usava tant pelat com amb pell.

La figa només la trobem present en 3 receptes on, explícitament, es diu que s'usa assecada. En 2 de les receptes s'especifica que siguin dolces («melades»). Per últim, és interessant l'especificació que va fer l'autor del llibre de la varietat de la figa: en dues de les receptes el cuiner podia triar entre figues «blanques» o «negres». Gràcies a Gual Camarena, sabem que les figues blanques podien provenir d'Alcúdia i Mallorca i les altres figues comunes, de Múrcia, Alacant, Alcúdia, Mallorca, València, Dènia i Gandia, «siendo los mallorquines y alicantinos los de mejor calidad».²⁷¹

Pel que fa a la fruita fresca, la trobem en 25 receptes (11,11%). D'aquesta, destaca la magrana,²⁷² present en 7 receptes de les quals, en 4, s'usen els grans del fruit. En dues d'aquestes quatre receptes, els grans servien per posar-los damunt del plat elaborat, com a decoració. Les magranes havien de ser agres, en 3 receptes, o dolces, en 1. Per últim, en un únic cas se'ns descriu que la varietat o tipus de magranes havien de ser «albars».

La poma és present en 6 receptes, de les quals, en 2 casos, havien de ser agredolces, en 1 dolces i, en 1 darrer cas es podia triar entre ambdós sabors. En 1 recepta, també, s'especificava que les pomes s'havien d'usar sense el cor.

Seguidament, el codony el trobem en 6 receptes, de les que en 1 es diu que havien d'estar pelats («nets»).

La pera, en 4 receptes, havia de ser molt tendra, en 1 cas.

El raïm el trobem en 3 receptes, de les que, en 2, se n'especificava la varietat blanca i negra. En tercera recepta, el cuiner podia triar entre ambdues varietats, tot

²⁷¹ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 236.

²⁷² Em dividit la magrana en dues famílies de productes. En primer lloc, hem inclòs la magrana en la família de la fruita fresca quan es tracta d'un ingredient que guardava la seva consistència física en l'elaboració del plat. Per contra, hem inclòs la magrana en la família dels àcids quan es tracta de suc de magrana – o vi de magrana-. Per a ampliar aquesta informació, vegeu l'apartat d'aquesta fruita inclosa en la família dels productes àcids.

picant el gra del raïm. Per últim, només en una ocasió l'autor especificà que aquesta fruita havia de ser dolça per tal d'elaborar la recepta pertinent.

La taronja, la llimona i el préssec són presents en 1 recepta cadascuna de les mencions.

1.5.2.5 Les hortalisses

En aquest grup de productes agrupem tant les plantes herbàcies, com les arrels i els bulbs per tal de facilitar la comprensió i l'anàlisi dels mateixos. En total, són presents en 37 receptes (16,44%).

El producte més representatiu és la ceba, present en 23 receptes. A més distància, trobem l'all i la carabassa, en 5 receptes cadascun. Aquesta darrera, havia de ser tendre, segons el que s'especificava en dues receptes. La bleda, apareix en 4 receptes. L'albergínia i les «borratges», en 3 cadascuna. L'espínac, en 2. I, per últim, el porro i les «cols», en 1 recepta cadascuna.

1.5.2.6 Les lleguminoses

La presència dels llegums en el receptari és pobra i anecdòtica. Només els trobem en 2 receptes (0,89%) de les quals, en 1, s'usaven la faves blanques i, en l'altra, els «cigrons».

1.5.3 Condiments

1.5.3.1 Els àcids²⁷³

Emprats com a condiments, els àcids estaven molt presents en les preparacions culinàries de l'època, tal com es pot comprovar en el present tractat. En total, hem calculat 106 receptes (47,11%) on trobem algun producte d'aquest grup. Els productes que trobem inclosos en aquesta família tenen la particularitat de ser de gust àcid i emprar-se en un estat líquid, amb algunes excepcions pel que fa al gust. Normalment, l'autor n'indicava el seu ús com a condiment, lligant la salsa de la recepta i aportant aquest tipus de gust al plat.

Dels diversos àcids, el més usat era el vinagre, present en 59 receptes. D'aquestes, en 33 s'especificava que havia de ser vinagre «blanc»; en 1, barrejat amb aigua («amerat»); i, en 1 altra recepta, el vinagre havia de ser dolç, pel que constitueix una excepció des del punt de vista del gust.

Segueix el suc de taronja, en 35 receptes de les quals, en 1, s'especifica que les taronges havien de ser agres. Per altra banda, en 18 receptes (gairebé una mica més del 50%), aquest ingredient era opcional, podent-se substituir per vinagre blanc, agresta, vi, suc de llimona, suc de magranes, aigua de roses o una altra agror. Per altra banda, el suc de taronja era un element necessari, entre altres elaboracions, per a fer la salsa que havia d'acompanyar els peixos rostits i que acostumava a portar, a més, pebre, oli, sal i aigua, tal com s'indica en la recepta «De emperador en graelles»,

²⁷³ La classificació dels productes que aquí s'incorporen no és fàcil i pot variar segons els autors. En primer lloc, hem cregut oportú classificar a banda, dotar d'un grup propi, tots aquells productes que es consideren àcids i que, en realitat, són derivats de fruites: l'agràs, el verjús, els suc de fruites, entre altres. La necessitat de mantenir un mateix criteri analític per a tots els llibres de cuina, ha fet que haguem agrupat, en un mateix grup, els àcids amb totes les tipologies de vins, amb l'excepció dels que, explícitament, es denominen *dolços* o el *most*. La consideració àcida del vi sembla acceptada, sempre i quant fos blanc i no negre o dolç (v. Bruno LAURIOUX, «La cocina medieval (siglos XIV y XV)», a FLANDRIN i MONTANARI, *op. cit.*, p. 597: «Aunque no esté clasificado por los médicos entre las sustancias ácidas, el vino puede desempeñar este papel en la cocina medieval: recordemos que durante mucho tiempo se prefirieron los vinos ligeros y de poca graduación alcohólica, especialmente los blancos ácidos en los que se especializó Île de France. Está claro, sin embargo, que los vinos licorosos (chipre o malvasía), preferidos por los cocineros ingleses, pertenecen a otro campo gustativo, el de lo dulce; y lo mismo sucede con los mostos concentrados y los vinos con mucho cuerpo utilizados en Italia»). Respecte els vins negres o amb *molt cos*, Jean-Louis Flandrin els agrupava amb els altres productes àcids, com el vinagre i el verjús (v. FLANDRIN, «Le sucré», p. 218). Hem cregut oportú, doncs, seguir les indicacions dels dos autors, incloent, en aquest apartat les diferents tipologies de vi, així com altres derivats del raïm, com el vinagre, l'agràs, el verjús o, fins i tot, l'aiguardent –tractat en receptaris posteriors-. Les manifestacions de vi dolç i most, quedaran per l'apartat dels edulcorants.

Primerament pendràs l'emperador e tallaràs-lo, així com si-l havies de rostir. E leva-li la ventresca e vaja a rostir. E untaràs-lo adés adés ab oli. E après fes-li lo seu salseró, ço és such de taronges e pebre e oli e sal e un poch de aygua. E tot açò metràs dins una olla petita. E com lo senyor voldrà menjar, pendràs un plat e met-lo dintre e lançaràs-y aquell salseró damunt e ab aquestes herbes: ço és julivert e menta e moradui.

Com a tercer element àcid trobem l'agràs, suc aspre o agre que es treu dels raïms verds, no madurs.²⁷⁴ El trobem present en 19 receptes. Com en el cas del suc de taronja, l'agràs era un ingredient que, moltes vegades, es podia substituir per un altre ingredient àcid com els mencionats anteriorment.

El vi, en 9 receptes, trobem que podia ser negre («vermell»), en 5, o blanc, en 2 receptes. A continuació, en 1 recepta trobem l'ús de vi «cuit» i, en 1 altra, de vi barrejat amb aigua («amerat»). La procedència del vi, per al consumidor català, podia ser de l'àrea de Tarragona, especialment del Priorat,²⁷⁵ si el vi no era estranger.

De les 7 receptes en les quals trobem el suc de magrana,²⁷⁶ en 5 s'especificava que havia de ser de magranes agres. En el cas de les dues restants, tot i que l'autor no ho indiqués explícitament, també es tractaven de magranes agres, com tot seguit expliquem. En la primera d'aquestes dues receptes, anomenada «Potatge que's diu de salsa burella», l'autor digué, en la part final de la recepta, que aquesta «[...] sàpia poch a agror que sia de such de magranes.», és a dir, que havia de tenir gust agre en poca quantitat i que, aquest, havia de ser donat pel suc de magranes. En la segona, titulada «Salsa del emperador», l'autor indicà que la salsa que s'elaborava «[...] sia un poch agresta de such de taronges o de agràs o de magranes [...]», o sigui que per obtenir el gust agre el cuiner podia triar entre un d'aquests tres sucs. Podem concloure, doncs, que

²⁷⁴ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *agràs*. En el *Llibre del coch*, l'autor s'hi refereix, a vegades, amb aquest mateix nom o amb el de «agresta» i «berjús» que, segons el diccionari, tenen el mateix significat. Hi ha una recepta en la que es menciona «agresta de gallina», pel que fa pensar en el greix de l'animal més que no pas amb un líquid àcid.

²⁷⁵ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 319.

²⁷⁶ En aquest grup de productes hem inclòs el suc de magrana, o també vi de magrana, per diferenciar l'ús que se'n fa, en el llibre, d'aquest fruit exprimit o en gra. En aquest darrer cas, l'hem inclòs en el grup de la fruita fresca mentre que, en el primer, el considerem un àcid ja que, l'autor del llibre de cuina, l'emprava com un condiment per elaborar la salsa de la recepta, tal com feia amb altres sucs com l'agràs, el vinagre o el vi. A més, el suc de magrana s'havia d'emprar, en diverses ocasions, juntament amb algun altre suc que era, normalment, de taronja i agràs.

el suc de la magrana que s'usava provenia del fruit agre o verd essent-ne, el gust resultant, agre o àcid.

La denominació genèrica d'«agror», en 6 receptes s'usava, en el llibre, per a indicar que es podia emprar un altre producte agre com a substitut del principal que s'usava en la recepta i que podia ser un dels anteriors.

De manera anecdòtica, trobem el «suc de llimona», present en 2 receptes.

1.5.3.2 *Els edulcorants*

El sucre, com veurem, molt present en el *Libre del coch*, es produïa en grans quantitats a València, Sicília i, fins i tot, Màlaga, d'on s'enviaven carregaments a Barcelona.²⁷⁷ La producció de la mel, també un producte molt preuat des de l'Edat Mitjana, s'havia de buscar en el camp de Tarragona però, sobretot, a l'àrea interior de l'Ebre, on la serra litoral governa. A Barcelona, on la demanda deuria ser alta, la mel arribava, també, de regions més llunyanes com Uldecona, Peníscola o del sud de Castelló, i de l'interior, com el Maestrat. Els grans centres comercials de la mel eren Tortosa i Mequinensa, amb tan bona reputació que «només ells tenen dret a una apel·lació específica».²⁷⁸ Per altra banda, gràcies a les anotacions d'un manual de mercaderia del segle XIV, però vigent en el XV i en el XVI, sabem que la mel podia provenir de Mequinensa, com s'ha dit, i de Banyoles i Igualada.²⁷⁹

Entrant a valorar les dades contingudes en el llibre del mestre Robert, observem que els productes edulcorants són present en 104 receptes (46,22%). Aquest percentatge de representació sobre el total de receptes reflecteix un ús freqüent dels ingredients dolços, fet que trobem, també, en els receptaris italians i anglesos, però no en els francesos.²⁸⁰ L'alta freqüència en l'ús del sucre, diu com a exemple Flandrin, es deu, per una part, per la facilitat que tenia Catalunya en aconseguir-lo, gràcies a un comerç creixent amb el món àrab i amb les illes de la Mediterrània oriental.²⁸¹ A la facilitat en

²⁷⁷ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 333.

²⁷⁸ *Ibid.*, pp. 331-332. La informació que dona Carrère correspon a les primeries del segle XV. Quan es venia mel de Mequinensa o de Tortosa es feia constar. De la mateixa manera, quan es venia mel d'altres indrets, es mencionava com a «mel de la terra» o, suposem, s'ometia l'apel·lació.

²⁷⁹ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 88.

²⁸⁰ FLANDRIN, «Le sucré», p. 216.

²⁸¹ *Ibidem.*

l'aprovisionament s'hauria d'afegir el gust pel dolç²⁸² que, si bé Flandrin afirmà pensant en França i els seus receptaris medievals, bé podem aplicar en el cas de Catalunya.

Destaca l'ús del sucre, present en 89 receptes. Pel que fa a l'ús d'aquest producte, en 53 receptes s'emprava en un pas concret del procés d'elaboració de la recepta, mentre que en 61 s'utilitzava quan aquesta havia finalitzat. Sembla que quan es feia era sucre en pols i, per tant, s'escampava per tota la superfície del plat, que acostumava a ser una escudella. La majoria de les vegades que el sucre s'havia d'escampar, es feia conjuntament amb canyella en pols.

Per altra banda, en 3 receptes s'indica l'ús de sucre «blanch», pel que podem suposar que l'utilitzat de manera comuna havia de ser no refinat i d'un color fosc. El fet que s'especifiqui la varietat de sucre blanc tant podria indicar l'excepcionalitat del producte com, pel contrari, una excepcionalitat literària, ja que com es pot comprovar en tota l'obra, l'autor no era constant en la descripció dels productes i emprava denominacions diferents per mateix tipus de varietats o n'ometia, arbitràriament.

En el llibre, la mel és present en 21 receptes. En 4, s'abocava damunt el plat ja finalitzat, de la mateixa manera que el sucre. En 4 receptes, també, l'autor indicava que la mel havia de ser fosa.

Per altra banda, en 6 receptes s'especificava l'ús de vi dolç de les que, en una ocasió, es tractava de vi negre. Per últim, en una mateixa recepta trobem l'única menció a les varietats de vi, que havia de ser malvasia, també anomenada «marva»,²⁸³ l'elecció de la qual era opcional. Des d'una perspectiva organolèptica, el vi negre, dolç, cuit i la malvasia són considerats de gust dolç.

Per últim, tot i que l'hem inclòs en el grup dels àcids, trobem l'ús de vinagre dolç en 1 recepta. Per tractar-se d'un producte fonamentalment àcid, no l'hem considerat com a edulcorant, tot i el punt de dolçor que pogués tenir.

²⁸² *Ibid.*, p. 218.

²⁸³ Segons el *Diccionari català-valencià-balear*, la marva és el «nom d'una varietat de vi» (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *marva*). El diccionari Faraudo, en canvi, va més enllà i diu que és un sinònim de la malvasia (v. FARAUDO, *op. cit.*, entrada *marva*). El mot, el trobem en la recepta «Una dobladura de vedell», en la qual es diu que «[...] e apres pren una poca de malvesia o marva e un poch de vinagre e vaja dins la cassola [...]». Són poques les ocasions en les quals el mestre Robert feia un aclariment d'un producte donant-ne un sinònim i, en canvi, trobem més indicacions de productes opcionals que s'ofereixen com a possibilitat diferent de la primera indicada. En aquest cas, si fos certa aquesta hipòtesi, la *marva* seria una varietat de vi diferent, tot i que similar, a la malvasia i, segurament, de caràcter dolç.

1.5.3.3 Les espècies

Les espècies eren un dels elements bàsics en qualsevol plat i que componien les salses que havien d'acompanyar els menjars. En aquest sentit, trobem que l'autor en pot fer referència, també, amb el nom de «salsa», «salses» o «pimentes».²⁸⁴ És, sense cap mena de dubte, el producte més present en el receptari, fins a 192 receptes (85,33%). Aquestes espècies les trobem preparades de diferents maneres, ja siguin senceres, picades o mòltes, per exemple. Així mateix, també trobem diferents varietats d'algunes d'elles.

La que, amb diferència, més es troba en el *Libre del coch* és la canyella, present en 91 receptes, en una de les quals per a explicitar la prohibició del seu ús. En només 10 receptes, l'autor especificà que la canyella havia de ser sencera, mentre que en 23 especificà que havia de ser picada o mòlta. Per altra banda, en 45 receptes s'especificava que, la canyella, s'havia d'escampar damunt el plat final («canyella mòlta damunt», «canyella mòlta i fina desobre», «canyella polvoritzat damunt»). És probable, doncs, que la major part de receptes utilitzessin la canyella en pols i no sencera, per una banda, i com a ingredient a incorporar en el final de la recepta i no durant la seva elaboració.

A més distància, trobem la presència de la sal en 75 receptes. La sal podia considerar-se l'espècie més important, en tant era necessària per a la preparació culinària i per a la conservació dels aliments. Catalunya i la Corona d'Aragó estaven ven proveïdes de salines, les més importants de la qual eren «Eivissa, Càller, la costa valenciana al sud del cap de la Nau [...] i àdhuc el delta de l'Ebre»,²⁸⁵ sumant-ne, també, la muntanya de sal de Cardona. Gual Camarena apuntava, també, sal de Sitges i de l'Índia.²⁸⁶

A continuació, el gingebre el trobem en 67 receptes. L'autor indicà, en algunes receptes, quina havia de ser la propietat i la varietat del producte. En 5 receptes, especificà que havia de tractar-se de gingebre blanc, en 1 gingebre vel·ladís i, en 1 altra,

²⁸⁴ Aquesta darrera menció la podem trobar en la recepta de «Pimentes de clareya»: «[...] E tot açò [les espècies mencionades, anteriorment, en aquesta recepta] picaràs de manera que solament sia mig picat; e après pren mig quartó de vi e met-hi una honça e mija de dites pimentes ensemps ab una lliura de mel, [...]» (v. ROBERT, *Libre del coch* (1996), pp. 37-38). Sembla clara la relació d'aquesta paraula amb el significat de *espècies*. Aquest significat, però, no el recull ni el DLC, ni el DCVB, ni el VLCM, ni l'Enciclopèdia Catalana.

²⁸⁵ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 338.

²⁸⁶ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 253.

que s'havia d'emprar la flor del gingebre. Per altra banda, de les 67 receptes, en 15 s'especificà que el producte havia de patir una transformació que el reduís en les seves dimensions. Així, en 10 receptes s'especificava que el gingebre ha de ser picat; en altres 3, que havia de ser mòlt; en 1, que havia de ser en pols; i, en 1 altra, tallat menut. Per últim, en només 1 recepta s'indicà que al plat finalitzat s'havia de posar «gingebre per sobre», el qual, per tant, havia de ser en pols.

Present, en 44 receptes, seguia el pebre. En només 7, s'indicà alguna particularitat del producte de les que, en 6, havia de ser picat o mòlt i, en la restant, sencer.

El safrà fou un conreu cada vegada més estès entre la pagesia catalana del final de l'Edat Mitjana.²⁸⁷ Carrère ha pogut aportar el seu preu en el mercat de Barcelona, per la darrereria del segle XIV, on es pagava

de 15 a 24 sous la lliura, menys, certament, que la càmfora, que ateny 66 sous, o que la sicamona, 4 lliures, però clarament més que el pebre llarc (de 5 a 6 sous), la nou moscada (8 sous) o la sang de dragó (de 8 a 15 sous);²⁸⁸ i forma part dels productes venuts a la lliura, no al quintar.²⁸⁹

Considerada, pel seu ús i valor, una espècie d'origen occidental, es conreava, en la Corona d'Aragó, «sobretot damunt d'una gran faixa que pren obliquament el Principat, des de la capital fins a les planes de l'Ebre, i es prolonga fins a Aragó»,²⁹⁰ essent-ne els grans mercats «Vilafranca del Penedès, Igualada, Santa Coloma de Queralt, Cervera, Tàrraga i Balaguer».²⁹¹ El safrà català s'exportava a Sicília i a Orient, però sobretot a «l'Europa atlàntica i germànica», a poblacions com París o Ginebra i regions com Flandes. El safrà aragonès, en canvi, s'exportava, sobretot, a territori alemany i el ducat de Savoia.²⁹² Per la seva banda, Miguel Gual Camarena afegeix València com a zona de

²⁸⁷ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 366.

²⁸⁸ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 254. La «Sanch de drago» és una «resina encarnada procedente de un árbol tropical llamado drago –“Calamus draco”–, usada como tinte y medicinal. Para nuestro manual tiene la forma de gotas redondas y negras (la fina) o como panes (la corriente), sabor dulce al masticarla y color bermejo al partirla. [...]».

²⁸⁹ *Ibid.*, p. 367.

²⁹⁰ *Ibidem.*

²⁹¹ *Ibid.*, p. 369.

²⁹² *Ibid.*, pp. 374-375.

cultiu i transcriu una varietat de safrà anomenada «balager» que, segurament, fa referència a la ciutat de Balaguer.²⁹³

El safrà, el trobem present en 44 receptes del *Libre del coch*, de les quals, en 3, sabem que havia de ser picat o mòlt, en 1 sencer i, en 1 altra recepta, que s'ha de menester safrà negre.

Per altra banda, en moltes ocasions, fins a 33 receptes, l'autor del tractat es referia a les espècies de forma genèrica i indefinida, tot parlant d'«espècies» i de «salses». D'aquestes darreres, en 30 s'especificava que s'havien de menester salses fines i, en 2, salsa comuna. Per altra banda, en diverses ocasions l'autor mencionava l'ús de «totes espècies» i «totes salses». En molt poques ocasions, podem fer una aproximació al contingut real de la salsa a la qual es referia l'autor del llibre de cuina. Algunes excepcions poden ser les referències a «totes espècies comunes», «espècies comunes» i «totes spècies comunes», que podrien ser una clara referència a la recepta «De espècies de salsa comuna». Una altra excepció que, en aquesta ocasió, no amaga dubte, és la referència a l'ús d'«espècies de salsa de pago» que es fa en la recepta «De salsa granada»

[...] E après met-hi un poch de such de taronges e met-hi après spècies de salsa de pago ben moltes e ben destemprat vaja a bullir, [...].

El girofle, en 11 receptes, de les que, en 2, s'usava sencer, en 1, en pols i, en una quarta, s'havia de posar damunt el plat quan aquest ja estava finalitzat. La menció dels «clavells de girofle» es féu en 6 receptes i, del clavell, en 9, de les quals, en 2, era menester picat. El clavell, per tant –anomenat també «clavell de girofle» o «girofle», el trobem en 26 receptes.

La nou moscada la trobem en 13 receptes, de les quals, en 2, havia de ser en pols o picada i, en una tercera, sencera.

La «galanga», tipus de gingebre²⁹⁴ en 8, de les que en 2 s'havia d'utilitzar picada. En 8 receptes, també, trobem un tipus de pebre, el pebre llarg.

²⁹³ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, pp. 252-253. A més, les terres de ponent van continuar vinculades a la producció d'espècies durant els segles XVI i XVII com, per exemple, del pebre, el subministrament del qual se centralitzava des de Cervera, des d'on es proveïa la ciutat de Barcelona (v. Jaume DANTÍ I RIU, «Barcelona i la xarxa urbana catalana als segles XVI-XVII», p. 28).

Les nous d'exarch les trobem en 4 receptes de les que, en 1, s'usaven moltes. El mateix producte, amb la denominació de «grans del paradís», el trobem en 3 receptes, de les que, en 1, s'havien de moldre.²⁹⁵

La flor de macís és present en 6 receptes, de les que, en 1, s'havia de picar abans de fer-la servir.

Per últim, i amb menys presència, trobem l'«alcaravia», en 2 receptes i l'espicanard²⁹⁶ i el comí, anomenat «cominet», 1 recepta cadascun. Aquest darrer, podria provenir de València, «Tilins», Tortosa o Sicília, essent-ne, el primer, el de millor qualitat i, el darrer, el de pitjor.²⁹⁷

1.5.3.4 *Les herbes aromàtiques*

Les herbes o plantes aromàtiques, presents en 81 receptes (36%), no faltaven en les cuines barcelonines de mitjan segle XV, tal com demostren els contractes d'assegurances marítimes. Així, per exemple, s'importava matafaluga, comí i xufa del Regne de València.²⁹⁸ Hem de suposar que segons el nivell adquisitiu, les famílies tenien accés, i empraven en les seves cuines, diferents tipus d'herbes aromàtiques.

Destaca l'ús de la denominació genèrica d'«herbes», en 38 receptes. En 5 receptes es tracta de «bones herbes» i, en 1, d'«herbes comunes».

El julivert el trobem en 32. En una d'aquestes receptes, el julivert tallat servia per decorar el plat tot col·locant-lo en la vora i, en una altra, s'espolsava damunt el plat acabat, tal com s'acostuma a fer amb el sucre i la canyella.

²⁹⁴ TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 112. A més, el DCVB la defineix com a «rizoma de diferents plantes zingiberàcies d'origen oriental, especialment l'*Alpinia officinarum*» (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *galanga*).

²⁹⁵ Vegeu nota 175.

²⁹⁶ En la recepta apareix com a «stichnard» i es troba escrit, en altres fonts, com a «spicnard» o «espicanard»; la paraula deriva de la llatina «spica nardi», o l'espiga del nard. «Espècia molt emprada en la cuina andalusí [...]. Científicament és coneguda com *Nardostachys Jatamansi* [...] i en el món andalusí se la coneixia com a *sumbul* o *símbul* –espiga-, però en realitat es tracta d'un rizoma, i això demostra que els mercaders àrabs medievals desconeixien la planta» (v. GARCIA I FORTUNY, *op. cit.*, p. 81). Gual Camarena el troba escrit com a «espich nardi», «aspich» o «spich nardi» (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 234).

²⁹⁷ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 104.

²⁹⁸ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 330.

Seguidament, trobem la menta, en 19 receptes, de les quals, en 2, es tractava de menta seca. El marduix, s'usava en 13 receptes. El coriandre, en 9 de les quals, en 7, havia de ser sec i, en 4, verd. En 1 recepta en què era menester coriandre sec i verd, s'espolsava damunt el plat acabat.

Presentes en 2 receptes cadascun dels productes trobem la «sàlvia», la mostassa i la ruca.²⁹⁹ Pel que fa a la mostassa, és possible que procedís de l'illa de Sicília.³⁰⁰ La ruca, deuria tractar-se de la planta *Eruca sativa*, segons el Diccionari català-valencià-balear, que avui coneixem com a *ruca* o *rúcula*.

Presentes en 1 recepta cadascuna, la «saporida», l'«orenga», el «poliol», el sàndal blanc,³⁰¹ el romaní «en herba picat e sech», el llorer, la matafaluga «tallada menuda» i la sajolida.

1.5.4 De cocció

1.5.4.1 Els greixos

Els greixos són la base de l'elaboració culinària, necessaris per coure la majoria d'aliments i per aportar-los un gust característic i particular. Dels greixos animals, cansalada, llard i sagí, la primera aportava, a més, un tall de carn, que es barrejaria amb la resta d'ingredients de la recepta. Fins la sisena dècada del segle XV, l'oli es produïa, a bastament, en el Camp de Tarragona, principal proveïdora de la ciutat de Barcelona. Amb la producció d'aquesta regió ja es cobria la demanda de Catalunya, tot i que fos de manera ajustada i, quan venien anys de males collites o quan la demanda augmentava, s'importava oli del Llenguadoc, València o, sobretot, Mallorca.³⁰² Gràcies a Gual Camarena, sabem que, pels segles XV i XVI, l'oli de Tarragona era el més ben

²⁹⁹ La ruca apareix, en el llibre, com a «oruga» i com a «pans de la oruga», referint-se a les fulles.

³⁰⁰ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 88. L'autor, transcriu la informació referent a «mostalla de Sicília».

³⁰¹ Apareix com a «sàndils blancs mostalins». Miguel Gual Camarena transcriu diferents denominacions: «sàndills» o «sàndolls», «blanchs», «moscatalins», «moscasalins», «mosquecelins», «moscatí», «vermells» (v. GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 254).

³⁰² CARRÈRE, *op. cit.*, pp. 325-326.

considerat pels mercaders, per davant del de Tortosa i el de Mallorca, mentre que el de Sicília es considerava de mala qualitat.³⁰³

Els greixos són presents en 104 receptes (46,22 %), dels que destacava, amb diferència, l'oli, que era d'origen vegetal, donat que en el tractat es diferencia de l'«oli de cansalada», que és d'origen animal.

Pel que fa a l'oli vegetal, el trobem present en 60 receptes. D'aquestes, en 7 s'especifica que sigui «dolç» i, en 4, «fi», desconeixent si aquest darrer mot feia referència a la qualitat del producte o a les característiques com, per exemple, que estigués filtrat, o, en definitiva, a ambdues possibilitats. És interessant subratllar que, de les 60 receptes on apareix l'oli, 47 (un 78,33% del total de les receptes d'oli) formen part de l'apartat de receptes pel temps quaresmal. I, considerem, més interessant és anotar que cap recepta que usa l'oli dolç forma part de les receptes pels dies de magre. Per altra banda, de les 13 receptes restants, classificades en l'apartat dels dies de carn, només tres elaboren carn i, d'aquestes, en dues l'oli era opcional amb un altre greix. Les deu receptes restants són d'hortalisses, ous, cereals, panades o són dolços. A més, i de la mateixa manera que en les receptes que s'usa l'oli amb la carn, en diverses d'aquestes ocasions l'ús de l'oli era opcional amb l'ús de greixos animals. Sembla, doncs, que tot i ser receptes que no pertanyen al temps quaresmal, l'autor del tractat podria oferir una doble elecció en funció de l'època de l'any en què es cuinaven aquestes receptes, podent-se alterar la recepta original segons el calendari. O, fins i tot, aquesta elecció es podria deure a prescripcions religioses.³⁰⁴

A continuació, trobem la presència de la cansalada, en 30 receptes, que s'usava com a greix per a escalfar i, posteriorment, elaborar la recepta. En la majoria de les receptes, s'utilitza el tall de la cansalada sencer i, l'autor, especificà si havia de ser un tall amb greix o no (cansalada «grassa»). En 3 receptes, però, sembla que interessava l'oli de la cansalada o el «brou» que se n'obtenia al fondre-la. Per altra banda, en 1 recepta s'indicava que el tall havia de ser de porc fresc i, per suposició inversa, podem pensar que en algunes ocasions s'utilitzessin talls de cansalada curada. Per últim, en 4 receptes s'indicava que la cansalada havia de ser viada («entreverada»).

³⁰³ GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 104.

³⁰⁴ La recepta d'«Albergínies a la morisca» es podia elaborar amb cansalada o amb oli, donant-se aquesta alternativa donat que «los moros no mengen cansalada». Aquesta afirmació podria demostrar que, en realitat, la recepta tenia un origen musulmà.

Per últim, la mantega apareix en 8 receptes. El llard, en 7. El greix de porc – probablement una manera diferent d’anomenar el sagí-, en 5; el «greix de gallina» i la denominació genèrica de «greix» , en 2 cadascuna de les mencions; i «sagí de porch fresch», en 1 recepta.

1.5.4.2 Els líquids

En la família dels líquids n’incloem els que són menester per a l’elaboració culinària de la recepta pertinent. Parlem, exclusivament, de l’aigua, present en 61 receptes (27,11%). L’aigua, era usada com un element de cocció. Si bé n’és el principal en el cas de les receptes que bullen els ingredients, també podia usar-se de manera secundària, afegint-se en un punt intermedi de l’elaboració per tal d’ajudar a coure els ingredients. Durant les elaboracions de les receptes, es podia necessitar l’aigua en qualsevol temperatura, ja fos freda, tèbia, calenta o en ebullició.

1.5.5 Elaboracions

En aquesta divisió, hem classificat aquells ingredients que són productes que han patit una elaboració prèvia i que s’usen com a ingredients individuals en les receptes.

1.5.5.1 Les aigües aromàtiques

Com a condiment potenciador del gust i l’olor, a més de les espècies i herbes aromàtiques trobem l’ús d’aigua aromàtica en 29 receptes (12,89%). Destaca l’ús de l’aigua-ros, o aigua de roses, present en 27. A més, també trobem l’«aygua de borratges», l’«aygua de blugosa»,³⁰⁵ l’«aygua de romaní» i l’«aygua d’endívia», en 1 recepta cadascuna.

³⁰⁵ El terme «blugosa» es refereix a *brugosa*, «bruguerar, matollar de bruc» (v. *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *brugosa* [última consulta: 26 de març de 2017]).

1.5.5.2 Els brous

Els brous eren un ingredient important de moltes receptes perquè servien per a elaborar una salsa, de consistència més o menys espessa, que acompanyava l'ingredient principal d'un plat. També, trobem algunes receptes en què aquest ingredient principal s'havia de servir en un brou. Els brous s'elaboraven, generalment, de productes carnis, com la gallina o el moltó. Desconeixem si, per tal d'elaborar aquests brous, s'empraven altres ingredients, a més del principal que, com hem vist, era un animal.

Els animals inclosos dins aquest grup segueixen un criteri basat en la finalitat de la recepta, és a dir, són aquells animals la finalitat dels quals era ser bullits per a obtenir-ne un brou. Els diferenciem, així, de l'ús que se'n fa en altres receptes, situació en la qual els hem classificat en la família d'animals de volateria o de quadrúpedes.

El brou és present en 81 receptes (36%), de les que trobem, per una banda, una especificació del producte principal del brou i, per l'altra, la seva omisió. D'aquests dos grups, destaquen els casos en els quals s'especifica el producte. En primer lloc, trobem el brou de gallina, en 28 receptes, de les que, en 2, havia de ser gras i, en 1, magre.

En segueix el brou de moltó, en 21 receptes, de les que, en 8 era opcional amb el de gallina. En 6 receptes, el brou havia de ser gras i, en 1, magre.

El brou de carn és present en 15 receptes, de les que, en 8, havia de ser gras. No sabem, en aquests casos, si aquest brou era d'un animal terrestre o d'una au.

El brou de peix el trobem en 3 receptes, de les que, en 1, sabem que era de congre.

Per últim, trobem el brou de bou, en 2 receptes, de les que, en 1, havia de ser gras.

Per últim, la menció de l'ús de brous sense especificar l'ingredient principal és present en 28 receptes.

1.5.5.3 Plats elaborats

A més de l'ús d'ingredients i de productes elaborats, també trobem l'ús de plats i de receptes com a ingredients individuals utilitzats en algunes elaboracions. Aquestes, a vegades poden constar en els receptaris.

En total, trobem que en 21 receptes (9,33%) són menester plats. D'aquests, en primer lloc, trobem una presència important de l'ús de la panada, en 15 receptes.³⁰⁶ Coincideix l'ús de la panada, com a massa elaborada prèviament i amb una forma determinada, amb el nombre de receptes d'un plat empanat. De manera més anecdòtica, en 2 receptes s'usa un guisat de gallina;³⁰⁷ i, en 1 recepta cadascun la «coca de biscuyt», el xarop³⁰⁸ i el «marçapà de ametles».

1.5.5.4 *Les salses*

A més de plats ja elaborats, usats com a ingredients en l'elaboració de les receptes, també trobem salses que realitzen la mateixa funció. En total són 6 receptes (2,67%) on trobem salses com el «all e oli», present en 3; la denominació genèrica i indefinida de «salseró», en 2; i la de «salsa verda», en 1. Aquesta darrera salsa, elaborada a base de julivert, és molt similar a la «jolvivertada». En el receptari d'Escaladei en trobem una similar –possiblement la mateixa que la darrera- anomenada «Juliverdada».³⁰⁹

³⁰⁶ Es menciona l'ús de «panades», en 13, i de «panada», en 2.

³⁰⁷ Es menciona l'ús de «solsic» i «solsit» de gallina, en 1 recepta cadascuna de les mencions. Segons el DCVB, s'entén per solsit un «guisat fet amb poc foc, lentament i amb suc que es va consumint».

³⁰⁸ Concretament, «axarop de sucre fi», així que deuria tractar-se d'una dissolució de sucre.

³⁰⁹ Cf. «capítol 3», «Els plats», subapartat «Les salses d'acompanyament».

1.6 ANÀLISI ORGANOLÈPTICA

1.6.1 El gust i l'aroma

La cuina que reflecteix el *Libre del coch* és aromàtica i amb una tendència pel gust agredolç. Aquest, però, en contra del què s'ha dit fins ara, probablement per extrapolació de la cuina medieval, només podem dir que predomina en les receptes de dies de carn. En les de dies quaresmals, en canvi, observem una caiguda dels edulcorants: el sucre representa una sisena part de les receptes, la mel, és pràcticament anecdòtica i, per últim, no s'empra vi dolç. Augmenta, però, l'ús de les panses, segurament emprades com a ingredient endolcidor que, sumades amb el sucre, representen una mica més d'una tercera part de les receptes quaresmals. Per altra banda, trobem una preponderància del suc de taronja, com a agre, per davant del vinagre. Així, les receptes de peixos serien més salades, que no pas dolces però, aquestes, tindrien un gust dolç més suau i melós, produït per l'ús de la pansa. A més, mantindrien un gust agre, o àcid, amb notes fruïteres aportades per la taronja.

El gust pel dolç, de llarga tradició medieval, era molt present també a l'època en què el *Libre del coch* va ser escrit i va ser vigent. Consten quatre ingredients que s'empren per a endolcir els plats. El primer és el sucre, que és l'ingredient dolç que més destaca, present en 90 receptes, una de les quals és *xarop de sucre* –inclosa en el grup dels «Plats elaborats»-. Com hem comentat anteriorment, la major part de les receptes de sucre formen part de les de dies de carn i, no pas, de les de dies quaresmals.

Seguidament, el segon i tercer ingredients tenen, gairebé, la mateixa presència. En primer lloc, les panses, presents en 22 receptes, de les quals la majoria són de peixos guisats a la cassola i per al temps quaresmal. Les restants són receptes de salses, de farciment d'aus i una de panada; la pansa jugava el paper de condiment dolç, sempre acompanyada d'altres ingredients com les ametlles o els pinyons. La mel és present en 21 receptes de les quals, en només tres, formaven part de l'apartat de receptes quaresmals. Les receptes elaborades amb aquest ingredient eren salses, plats dolços, una recepta d'escabetx i dues de peix.

El quart i darrer ingredient usat com a edulcorant és el vi dolç, present en, només, cinc receptes, en una de les quals es tractava de vi negre. Totes les receptes en les quals s'usa aquest ingredient pertanyen als dies de carn. Segons els tipus de plats, tres són potatges de carn; un, de fruita; i, l'altre recepta, és una salsa d'acompanyament.

Malgrat trobem una elevada presència d'edulcorants en les receptes, la preferència pel gust dolç no s'explicita textualment, en general, en el *Libre del coch*. Només trobem una recepta, de «Bon escabelx», en la qual l'autor indicà que la salsa d'escabetx havia de ser «dolça de sabor».

La intensitat del gust d'un plat estava relacionada amb la quantitat del producte que s'usava de l'ingredient que aportava aquest gust. Quant més sucre s'emprava en una recepta, més dolça resultava. De la mateixa manera, l'absència d'ingredients d'altres gustos permetia la predominança del primer. En poques ocasions s'indiquen criteris a tenir en compte en relació amb els ingredients dolços, així com les quantitats o altres factors a tenir en compte. En la recepta d'«Arròs ab brou de carn», però, el mestre Robert deixà constància de dos criteris rellevants a considerar:

[...] E com hauràs fetes escudelles, no·y cal metre sucre damunt elles, que al meu parer ab coses de carn no·y diu molt bé lo sucre. Emperò com diu exemple vulgar, may sucre affolla neguna vianda. E vet ací que està la primor que cascú fa segons és lo seu gust, e vet ja fet.

En primer lloc, tenim davant una indicació del mestre Robert en què estableix el seu criteri, com a cuiner experimentat, sobre la relació de dos productes, la carn i el sucre. Malgrat ell opinà que en plats «de coses de carn» el sucre no combinava bé, era conscient que el seu paper –així com el del públic a qui anava dirigit el *Libre del coch*– era el de servir la casa d'un senyor i elaborar plats segons el seu gust. Per aquest motiu, no féu una prohibició taxativa, sinó que l'advertència quedava oberta, deixant constància de la seva opinió basada en la seva experiència i coneixement. En segon lloc, l'autor admetia que, el sucre, no malmestia cap aliment i que, per tant, la quantitat que se n'afegís, al final del plat, havia de dependre del gust del comensal. Aquesta indicació es repeteix en algunes receptes, com en la de «Parlem de fideus», on es recorda l'advertència de la recepta anterior:

Emperò, com ja tinch dit en lo capítol del arròs, que molts n'i ha que ab coses que sien cuytes ab brou de carn, no s'i deu metre sucre, ni let, emperò tot està en lo apetit del senyor o de hom mateix.

En aquesta indicació, el mestre Robert afegia la llet com a ingredient contraindicat per barrejar amb brou de carn o «coses de carn».

En altres receptes, el mestre Robert explicitava que el gust resultant havia de ser agre o, com entendríem avui, àcid. Els ingredients per aconseguir aquest punt de gust eren ingredients líquids que provenien de productes diversos. Del raïm, se'n feia vinagre, ingredient més important per aconseguir el gust agre, o vi, però també s'usava l'agràs, suc verd i aspre d'aquell fruit, o el berjús. A més dels diferents sucus provinents del raïm, també s'usava suc de taronja, a vegades de llimona o suc de magrana, en algunes ocasions de magranes ben agres, o verdes. En referència a la intensitat i potència del gust, de major a menor, trobem el vinagre, l'agràs i el berjús com a ingredients més forts; el vi, el suc de taronja o, fins i tot el de llimona i magrana, eren d'una intensitat menor, tal com es dedueix del llibre.

Coneixem el gust final i predominant que havien de tenir algunes receptes gràcies a què, l'autor, així ho deixà palès, de manera clara. En la recepta «Potatge que s diu de salsa burella», per exemple, el mestre Robert acabava la seva indicació tot advertint que

E sobre les escudelles met sucre e canyella, emperò sàpia poch a agror que sia de such de magranes.

És a dir que, tot i espolsar sobre la recepta finalitzada productes dolços com el sucre o la canyella, la salsa havia de tenir una mica de gust agre provinent del suc de magranes. Altres receptes que havien de tenir una mica de sabor agre eren la d'«Altra manera de carabasses», perquè sinó les carabasses «no valen cosa nenguna»; i la de «De busach de conills», la carn dels quals es guisava en una salsa «un poch agreta».

En algunes ocasions, per tal que el plat final no tingués una predominança del gust agre, s'usava algun ingredient per tal de contrarestar-lo. Si l'ingredient era un líquid agre més fluix que l'emprat en primer lloc, el gust es rebaixava, tal com ho trobem explicat en la recepta del «Salseró para volateria cuyta en ast»

E axí mateix met en lo morter bon tros de sucre, torna-u tot a picar ensemps. E ans sia picat, tu destempra la salsa ab agror axí com ab agràs o vinagre blanch, emperò que sia amerat ab vi, perquè no sia massa fort o ab suc de toronges.

En canvi, si s'usava un altre gust, com el dolç, s'obtenia, a més de la disminució de la intensitat de l'agror, una combinació de gustos. Així ho observem en la recepta «Potatge de altre soliandrat», on trobem la següent advertència inserida en l'explicació de la recepta,

E, quant tot sie ben picat, destempreràs la salsa ab such de toronges agres e rayms dolços he blanchs, perquè [la salsa] no sia masa agre, e vaja e·l foh a bullir, e tasta'l de sabor que ha de ésser agra e dolç.

El gust agredolç, avui conegut i present en el món occidental gràcies a la gastronomia oriental, també era de la predilecció dels paladars refinats de l'Edat Mitjana i el Renaixement, així com la que tenien pel gust dolç i agre. La bona combinació d'aquests darrers deuria comportar el reconeixement per la bona perícia del cuiner. Altres receptes on s'explicita que el gust de les quals havia de ser l'agredolç eren les de «De ametllat», «Salses de ocas», «Potatge que·s diu salsaron blanch», «Potatge de figat», «Bon adobado» i «De bastarda camalina».

Però si la fortor del gust agre es podia rebaixar amb un líquid de menor intensitat o amb un ingredient d'un gust que el contrarestés, també trobem com a tercer element per rebaixar un gust massa fort l'aigua, en aquest cas per rebaixar la fortor d'una salsa que combinava el vi dolç, vinagre, sal i pebre, tal com s'indica en la recepta «Potatge de porriol»

[...] E quant haurà un poch bullit, met-hi pebre molt e sal picada. E après tastar-ho has, e, si és massa fort, met-y una poca de aygua, e torna-u a tastar, si és bo de sal e de fortor. [...].

El gust moltes vegades estava condicionat pel tipus de menjar que es cuinava. En el cas del peix, per exemple, quan el peix era fresc o bullit, la salsa que l'acompanyava no podia ser dolça, sinó més aviat agra. En canvi, quan el peix es fregia, la salsa havia de ser agredolça, tal com s'indica en la recepta de «Bon escorfeno bullit»

E sàpies una cosa que totes les salses que són de peix fresch, no volen ésser dolços sinó agretes, perquè lo peix ja és de natura dolç. Emperò per a peix fregit és bo fer cada vegada la salsa agra e dolça, mes per a peix bullit no és bona la dolçor.

En algunes receptes, el gust final havia de ser el d'algun ingredient concret desconegut si, aquesta indicació, era recollida pel gust del propi senyor del mestre Robert o perquè la recepta *estàndard* era així. Sigui com sigui, el cert és que l'autor del *Libre del coch* així les elaborava. Gust a aigua-ros havia de tenir la recepta de «Potatge que·s diu avellanat». La de «Potatge de junglada» s'havia d'elaborar tenint en compte «[...] per manera que sàpia un poch al vinagre». En el «Salseró para perdus o gallines de ast» l'autor indicà que el «sabor vol tirar casi canyella». La recepta «De romerat per quatre escudelles» havia de tenir gust a romaní tot i que, l'autor, adverteix al lector que «no n'i metes massa, que per poch que n'i metes hi sabrà». Per últim, la recepta «De pebrada per salvatgina», tal com el seu nom indica, havia de «ésser forteta de pebre».

Quan les coccions de les escudelles espesses, potatges o salses adquirien gust o aroma a fum es percebia de forma negativa i de mal gust. Per aquest motiu, el mestre Robert indicà com treure aquest mal gust al plat, en la recepta «De miraust de pomes»

[...] E com coneixaràs que la farina serà cuyta, leva-la del foch. E si per mala sort sabia al fum o a socarrim, pendràs un poch de levat que sia ben agre e ligaràs-lo ab un drap de li. E fes que la olla bulla tostemp. E met-lo dintre perquè bulla tot plegat. E sàpies una cosa, que, si la olla no bullia, no se-n aniria tant prest la sabor del fum ni del socarrim. E axí ho pots fer de totes les salses e potatges. [...].

En aquesta recepta, doncs, trobem inserida una tècnica per treure el gust a fum i de socarrim d'un potatge, d'una salsa o d'una escudella espessa que servia com a pauta per a qualsevol d'aquests plats. El consell el tornem a trobar en la recepta «De fava real»

E en aquestes coses sàpies que cada vegada que senten al fum, lo-n pots levar ab un poch de levat agre de aquesta manera. Pendràs lo levat e met-lo ab un drap de li que fes blanch. E com l'olla bull, lança-y aquell drap de levat dins la olla e que bulla tostemp, e axí·s leva lo fum.

L'autor, continua els seus consells per quan el plat havia quedat salat i calia rebaixar-ne la fortor

E també, si és massa salada, pren un drap blanc de li e banya·l ab aygua freda. E com bullirà, contorneja aquest drap dins la olla e posa-la damunt brases e tapa-la molt bé, mentre que lo drap és dintre. E damunt la cubertora met-hi una gran almosta de sal e axí mateix dessota la olla. E après leva'n aquell drap e pendràs un altre drap banyat ab aygua-ros, e cobri la olla ab lo drap e met-la cubertora damunt lo drap.

Aquests consells i tècniques, però, havien de quedar en el coneixement discret dels cuiners

E axí-s leva la sal de aquestes maneres de potatges y lo fum y tot açò se deu fer de secret que nengu no·n veja.

En la recepta «De estillat», es bull al bany maria una ampolla que conté gallina, dins una caldera. El mestre Robert recomanava introduir «un manat de palla de ordi» dins la caldera per tal d'evitar que, trencant-se l'ampolla, el brou prengui el mal gust del recipient:

[...] perquè la ampolla no toca al sol de la caldera, correria gran arrisch la ampolla de rompre's, e si no se rompia, sabria a la sabor de la caldera lo brou.

En definitiva, la cuina que reflecteix el *Libre del coch* és predominantment gustosa i aromàtica.

1.6.2 El color

Així com el gust final d'un plat era d'importància per a entendre'l ben elaborat, la vista també jugava un paper fonamental. En el *Libre del coch* trobem referència al color final del plat, així com a algun detall de presentació, tot i que en menor mesura. Per fer més agradable un plat, doncs, el color o aspecte i la decoració o presentació eren detalls que al cuiner no se'ls podia escapar. En referència al color, trobem dos tipus d'indicacions. La primera, és algun detall aportat pel nom de la recepta i, la segona, per alguna indicació explícita, en el contingut de les receptes, que el mestre Robert féu.

Algunes receptes eren conegudes per un nom que ja aclaria com havia de ser el seu color final. Trobem diverses receptes que evocaven el blanc, com la «De menjar blanch» elaborada amb gallina, «De salsa blanca», «Potatge que·s diu salsaron blanch», «De Salceró blanch», «De menjar blanch de malalt», «Treballa que és dita salsa blanca para oques», «De menjar blanch» elaborada amb llagosta i pagells i «De menjar blanc de caraba» feta amb carabasses. El «Bon broet de vernís» era un brou de color verd que tenia una capa superficial de color blanc, pel que l'autor s'hi referia com si fos una capa de vernís.

El nom de la recepta de les «Bones toronges de Xàtiva» és possible que evoqués al fruit del taronger degut a que s'havia de fregir una massa en forma de pilota, però pensem que també pel color resultant de la massa, elaborada amb ou i formatges frescs i que podria tenir un color ataronjat. Si considerem la possibilitat d'usar noms de fruits per a indicar el color del plat, podem considerar que la salsa «De salsa granada» probablement indicava un color rosaci, similar al de la magrana, produït per la barreja de fetges de gallines, ous, brou i suc de taronja. Segons Veronika Leimgruber, el nom de l'escudella espessa «Potatge que·s diu genestada» és possible que fes referència al color groc de la ginesta.³¹⁰ Així es confirma en la recepta «De dobladura de moltó»:

[...] E après pendràs vint y quatre rovells de ous e de totes salses fines e un poch de çaffrà, perquè haja color de genesta. [...].

Veiem, doncs, com es feia referència al color del plat tot relacionant-lo amb una planta, flor o fruit. D'aquesta manera, l'altra escudella «De genestada», recollida en la part final del *Libre del coch*, també havia de tenir aquesta tonalitat.

La «Salsa bruna per a perdius o coloms» deuria tenir un color més fosc, segurament proper al marró, degut a què els fetges s'havien de coure en brases o pel vi vermell que s'emprava en l'elaboració. El «Potatge que·s diu salsa burella» havia de tenir un color fosc, «rogenc, entre negre i lleonat».³¹¹

³¹⁰ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 50.

³¹¹ Segons Lluís Faraudo, el color era «rogenc, entre negre i lleonat» (v. Lluís FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, *Vocabulari de la llengua catalana medieval*, Institut d'Estudis Catalans, recurs online <www.iec.cat/faraudo>, entrada *burell* [última consulta: 4 de maig de 2013]). Segons el DCVB, el color era «fosc, com de cendra» i, el mot, deuria provenir de la relació amb el color d'una varietat d'ovella de llana fosca (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *burell*).

El nom de la recepta «De salsa camellina» no és clar si indica un color. Veronika Leimgruber descarta aquesta possibilitat i es decanta per l'opció que el nom fa referència a la planta *Camelina sativa*.³¹² El cert és que, aquesta planta, no consta en el conjunt d'ingredients de la recepta, com tampoc en la «Salsa blanca de camellina», ni en la «De bastarda camalina». Sí tenen en comú, però, l'ús de suc de magrana com a un dels ingredients principals que, barrejats amb brou de gallina, el color de la salsa hauria de ser d'una tonalitat marró clara, en la primera recepta. En la segona, la incorporació de llet d'ametlles tornaria el color més clar, a blanc, motiu pel qual el títol de la recepta incorpora aquest mateix color. En el cas de la tercera, el nom no sembla evocar cap color tot i que l'ús d'ametlles torrades li donaria un color ocre a la salsa. En realitat, la camelina, cèlebre a finals de l'Edat Mitjana, la trobem en diversos receptaris europeus. És, en el sud d'Itàlia, que pren un gust agredolç produït pel sucre i el suc de magranes.³¹³

Un altre color tenia la «salsa verda», com el seu nom indica, de color verd provinent del julivert. La recepta «De sopes daurades» consistia en una llesca de pa mullada amb brou de bou en la que, a sobre, s'hi abocaven rovells d'ous batuts i formatge ratllat, que donarien aquest color d'or final al plat.

La majoria d'indicacions que el mestre Robert féu sobre el color definitiu dels plats estan anotades en la part final del contingut de les receptes. Receptes amb color blanc trobem salses d'acompanyament com el «Potatge de altre soliandrat». El potatge de cereals «De sèmola» segurament tenia color blanquinós, com els altres potatges d'aquesta varietat de producte, per això l'autor donava al lector la possibilitat de tornar de color groc el plat fent

[...] que lo brou ab què la [sèmola] metràs a coure sia destemprat ab molt çaffrà.

El safrà era un condiment usat per a refinar el gust del plat i per a donar-li el color groc, semblant al de la ginesta, com es diu a la recepta «De dobladura de moltó», anteriorment citada. Altres receptes grogues són la de «Bon farciment de cabrit», «Arròs

³¹² ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 72, nota 109. Leimgruber, descarta la possibilitat que el nom de «camellina» faci referència al color bru dels camells tal com, segons l'autora, es coneixia aquest color a l'Al-Andalus, i es decanta per considerar-la segons el nom de la planta *Camelina sativa*.

³¹³ LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, p. 79.

en cassola al forn», «Bon broet ab brou de carn»,³¹⁴ «Potatge de figat», «De troços de cols»,³¹⁵ «De sopes a la lombarda», «Bon adobado» i la «De genestada» final del *Libre del coch*.

Altres condiments emprats com a referència de color eren la canyella i el pebre. En la recepta de «Salceró para perdius o gallines de ast» s'indica que tant el gust com el color «vol tirar casi canyella». En la «De pebrada per salvatgina», per altra banda, el gust i el color havien de ser de pebre, perquè «aquesta salsa vol ésser forteta». En alguna altra ocasió, com en la recepta «De brou larder», no coneixem el color, tot i que sabem que era aportat per les espècies

E per lo semblant hi pots metre de totes espècies senceres, perquè do la sabor al brou e color.

El «color de or» el trobem en aquells dolços o adreços que es fregien en una paella amb mantega o llard. En són un exemple les receptes «De roroles de fetges» i «De panades de sucre fi». Tanmateix, la «Salsa que s diu canyella de most» també havia de tenir «color de or», producte de l'ebullició dels ingredients, així com la «De sopes daures», mencionada anteriorment.

En algunes ocasions, el mestre Robert feia referència a donar «bona color» a les salses o plats, desconeixent si es referia a que el color del plat havia de ser homogeni o, en canvi, a afegir un producte que alterés el color que els ingredients de la recepta donaven al plat. Possiblement, es tractés d'aquesta segona opció, tal com podem comprovar en la recepta de «Salsa lisa per a volateria de olla», on s'indica que

[...] E fes que sia [la salsa] alta de color més que no y haja çaffrà car seria groch.

La contraindicació d'usar safrà implicava que s'havia d'usar algun ingredient per aportar color al plat i que, en aquest cas, no podia ser aquest producte. Així, es

³¹⁴ Aquest brou reb el nom, també, de «Broet de esponja», ja que l'addició de brou de carn, més fosc, dins l'escudella amb el brou ja elaborat, groc gràcies al safrà i rovells d'ous, emulsionava malament tot provocant l'aparició de bombolles o taques fosques, semblant una esponja.

³¹⁵ En realitat, el mestre Robert fa referència a tornar grogues cols que están en ebullició. Probablement, feia referència a treure'n les fulles verdes, pel que la recepta tindria un color clar, entre el blanc trencat i possiblement el groc.

confirma la hipòtesi que l'ús de l'expressió en què s'indicava que s'havia de donar color, així com algunes variants, estava relacionat amb la voluntat d'alterar o afegir un color diferent al que ja tenia el plat. Per altra banda, el concepte «alt de color» indicava una alta intensitat que aquest havia de tenir. Aquesta expressió la trobem en alguna altra recepta, com la de «Bon adobado» o la de «De sopas a la lombarda», on es diu que

E en aquell [brou] met molt çaffrà que sia ben groch e molt alt de color [...].

De manera sinònima, en la recepta «De genestada», final del *Libre del coch*, s'indicava que «aquesta salsa vol ésser molt acolorada», en referència a l'ús del safrà. Però la intensitat de color no tenia perquè ser d'un color clar. En la recepta de «Bon escabelx», la salsa d'escabetx havia de ser «molt alta de color [...] e negra».

Un altre tipus d'indicació és la que fa referència al color d'una altra recepta. La «Salsa agalura per una escudella» havia de tenir «color de salsa de pago», però desconeixem el color d'aquesta.

També, trobem referència al color en relació amb algun animal. El «Broet larder de bona faysó» era una salsa d'acompanyament a la qual el cuiner li havia de donar «color de lebra». La «Salsa del emperador», en canvi, havia de ser una salsa «espessa axí com a salsa de pago que tenga color burella», o sigui, color fosc.³¹⁶ Per altra banda, ens preguntem si la «Salsa de pago» tenia aquest mateix color, pel que sembla es pot interpretar en la indicació anterior.

La referència al color més clar possible és la que trobem en la recepta «De torta destil·lada», en què l'aigua d'un brou, que s'havia de destil·lar posteriorment, «ha de exir una aygua tant clara com lum».

1.6.3 Característiques d'alguns ingredients

El mestre Robert deixà escrites, en el *Libre del coch*, algunes indicacions sobre les particularitats d'alguns productes que ens donen resposta al motiu pel qual, l'autor, voldria utilitzar-los. Així per exemple, en la recepta «De solsit de gallines o de moltó»

³¹⁶ Vegeu nota 311.

s'usava safrà «perquè alegra lo cor» o, el que és el mateix, enriqueix positivament els sentits del gust, l'olfacte i la vista. En la recepta «De casola de carn» s'indicava que en la salsa que s'elabora s'hi havia d'afegir vinagre «perquè tinga sabor». El vinagre actua, per tant, com un potenciador del gust. Per últim, en la recepta «De roroles de fetges» s'indicava que l'aigua-ros complia la funció de suavitzar la fortor del vinagre quan, preparant una picada, el mestre Robert indicà que s'havia d'afegir, en el morter, «pa torrat e remullat ab vinagre blanch que sia ben amerat ab un poch de aygua-ros que sia fina, perquè no sia massa fort».

1.6.4 Conclusió

Com hem pogut veure, tant el sabor com el color eren elements importants d'un plat. Pel que fa al primer, trobem mencions a receptes dolces, agres i agredolces; a receptes amb sabor a aigua-ros, a vinagre, a canyella, a pebre i a romaní; i la percepció negativa del gust massa salat o de fum, pel que el mestre Robert va indicar trucs per treure aquest mal gust del plat.

Pel que fa als colors, hem recollit dotze mencions a receptes de color blanc, tot i que n'hi havia d'haver moltes més tenint en compte, per exemple, que les de potatges de cereals s'ajustaven a aquest color. Una, de verd. Una, de verd amb una capa superficial blanca. Deu receptes són, explícitament, de color groc. Quatre, de color or. Una recepta explícita per a cada color següent: taronja, marró clar o canyella, marró fosc, rosaci, color fosc rogent o cendrós, negre, color llebre i color tant clar com la llum.

Del llibre de cuina se'n dedueix un coneixement específic per canviar els colors dels plats i alterar-los. Així per exemple, per tornar un plat blanc, s'usava llet d'ametlles. Per a que tingués color groc, s'usava safrà. Per a que obtingués un color marró clar, s'emprava canyella. Per a donar-li un color fosc, més o menys negre, es podia usar el pebre o alguns productes torrats i mínimament cremats. El color daurat es produïa per l'efecte de fregir una massa en llard o mantega, que li donarien, al producte, un color groc lluent. Aquests són alguns exemples del que deuria ser una pràctica habitual en la qual, el cuiner, jugaria amb els colors dels productes per obtenir-ne aquell que li semblés adient.

1.7 CONCLUSIONS

Després d'analitzar el *Libre del coch*, podem arribar a un conjunt de conclusions de caràcter general sobre les seves característiques. En primer lloc, trobem 155 receptes (68,9% del total) que pertanyen a dies de carn i 70 (31,1%) a dies de magre, pel que es contemplava una major varietat de plats pels dies que no es feia dejuni i abstinència. Per altra banda, el major nombre de receptes del llibre pertanyen a elaboracions de peix i, aquestes, a la vegada, pertanyen a l'apartat de dies de magre. A aquest apartat, a més, hem de sumar una recepta de salsa d'acompanyament –l'escabetx-, un potatge de llegums, dos de verdures i quatre de gra. Els plats de peix, per tant, estaven directament relacionats amb els dies de penitència.

De les 155 receptes que pertanyen a dies de carn, destaca la presència de les salses d'acompanyament, fonamentalment de carns. Com és lògic, els plats més habituals que trobem en el llibre, tot seguit de les salses, són els potatges de carn, gra i verdures. Considerem que, aquests tipus de plats, conjuntament amb els dels dies quaresmals, devien ser els més habituals en el sistema alimentari de les classes benestants catalanes dels segles XV i XVI. Però, com era habitual en la vida d'aquests grups socials, la diversitat i la riquesa s'havien de reflectir, també, en la dieta. En aquest sentit, a partir d'aquests plats principals, en trobem d'altres la incidència dels quals, en el total de receptes del llibre, és menor. En aquest cas, no importa la quantitat de receptes de cada tipologia, sinó la varietat de tipologies de plats. Potatges de menuts, fruita, tòfones i llegums; dolços; brous i sopes; i plats d'ous.

Pel que fa al consum de productes, segons Carrère,

Catalunya es bastava en vi, oli, carn de porc, volateria, mel, fruits secs i sal; [...]. Inversament, acusava un dèficit en formatges i en carn d'escorxador, en fruits assecats, sucre i peix; però aquest dèficit no era igualment greu per a tots els productes, car Barcelona es feia de bon grat reexportadora de productes alimentaris comprats a fora; és el cas del sucre i de productes exòtics. Les úniques mancances sensibles són els ovins i el peix.³¹⁷

³¹⁷ CARRÈRE, *op. cit.*, p. 339.

Aquesta afirmació no significa que el sistema alimentari de la societat benestant catalana reflectís aquestes abundàncies i mancances. Ben al contrari, pel que podem veure reflectit en el *Libre del coch*, la dieta alimentària d'aquest grup contemplava amb abundància els productes que menciona Carrère, fins i tot ovins, com el moltó, i el peix. Tanmateix, és possible que la dieta de les classes populars es veiés més ressentida per les dificultats i les mancances de productes i, per tant, més sensible a l'esdevenir del comerç dels productes alimentaris.

En relació als productes que trobem en el llibre del mestre Robert, l'únic que la seva presència sobrepassa la meitat de les receptes és l'ametlla, utilitzada, bàsicament, per obtenir-ne la llet i elaborar-ne les salses.

Si parem atenció a les receptes de dies de carn, veiem que en destaca la de gallina i la de moltó, molt igualades en quant a presència, tot i que el brou de gallina és molt més utilitzat i fa que l'animal sigui més present, en general. Les receptes es coïen amb cansalada i, en la gran majoria, s'elaborava una salsa basada en llet d'ametlla, ou, a vegades sucre, gingebre, pa, vinagre i, a vegades sal, usada com a corrector del gust del plat, per tal d'aconseguir un equilibri de sabors. L'hortalissa que més trobem és la ceba, usada per elaborar algunes salses. La carbassa i l'albergínia, poc presents, serien les hortalisses de la major part de receptes de verdures. L'arròs, per altra banda, abunda en les receptes que tenen com a base els cereals i altres productes de gra. Per últim, el sucre i la canyella, igual que l'ametlla, són gairebé omnipresents, sobretot per donar al plat un toc dolç i aromàtic final. Ambdós productes són usats, generalment junts: per una banda, un 69,2% de les receptes de canyella s'acompanyen amb sucre i, per l'altra, un 77,8% de les receptes de sucre s'acompanyen amb canyella.

Respecte a les receptes per a dies quaresmals, l'oli substituïa a la cansalada i a altres greixos animals. El peix, es condimentava amb sal, per tal de donar-li més substància i potenciar-ne el gust. L'ús de les espècies i condiments exòtics cau en favor d'una major presència d'herbes aromàtiques, com el julivert, la menta o el marduix. Tanmateix, l'ús del pebre i el gingebre resisteix. L'ametlla, per la seva banda, continua tenint un paper rellevant, també per a elaborar les salses. Aquestes, s'elaboraven, bàsicament, amb suc de taronja i vinagre. Per últim, veiem que també es manté l'ús subtil del safrà en, aproximadament, una quarta part de les receptes quaresmals.

Finalment, veiem que la informació que anunciava Carrère té un sentit. Aquells productes dels quals s'abastia Catalunya són molt presents en les receptes del *Libre del coch*. El vi, com a beguda i, en l'aspecte culinari, s'usava com a condiment àcid o dolç, depenent de la tipologia de vi. L'oli, era el greix únic i, per tant, fonamental, per cuinar en els dies de magre. La carn de porc és present, sobretot la cansalada, greix bàsic dels dies en què no s'imposava una restricció religiosa. La volateria també era fonamental, sobretot la gallina, important per la seva carn i fetge, utilitzats per a elaborar-ne un brou que s'usava tant en l'elaboració de plats com de salses. La mel és una excepció, doncs té poca incidència en el llibre del mestre Robert; en canvi, la sal, sí és molt present. Malgrat el dèficit que acusava Catalunya, segons Carrère, el sucre era molt present, així com el peix i el bestiar oví –fonamentalment el moltó–, dels quals, l'autor, deia que eren mancances sensibles.

SEGONA PART
EL SEGLE XVII

CAPÍTOL 2

ANTECEDENTS: L'ORDE DE LA CARTOIXA

2.1 EL NAIXEMENT DE L'ORDE³¹⁸

En el segle XI, a Colònia, nasqué Bru de Hartenfaust, el que seria el fundador de l'Orde de la Cartoixa. Després de fer els primers estudis a la seva ciutat, es va traslladar a Reims per a estudiar a l'escola catedralícia. Una vegada doctorat, va ser nomenat Canonge del Capítol de la Catedral de Reims i rector episcopal entre els anys 1057 i 1075. Durant aquests anys, mantingué durs enfrontaments amb l'alt clergat i, fins i tot, amb el mateix arquebisbe, que era simoniàc. Ja fos per les possibles derrotes com pels anhels d'una vida religiosa més pura, Bru marxà de Reims i provà una vida més solitària a Molesme, sota la protecció de Robert, qui hi fundà un monestir benedictí i qui seria el futur fundador de l'Orde del Cister. Poc després, l'any 1084, Bru marxà de Molesme amb sis companys més, buscant una vida més aïllada. El nou destí fou Grenoble, on el bisbe Hug, antic alumne de Bru, els permeté d'instal·lar-se en una vall anomenada Chartreuse, la Cartoixa, indret on es fundà el primer monestir de l'orde, aquell mateix any, i que agafà el nom de l'indret on es trobava.

La llegenda explica que Bru, uns dies abans d'arribar a Grenoble, va tenir una visió en la qual li varen caure set estels als peus i que, després, tornaren a volar. Bru, seguint-los, va arribar a un indret on uns àngels construïen un edifici i que, quan acabaren, els estels tornaren a aparèixer. Poc després de la visió, Bru arribà a Grenoble amb els seus sis companys i, explicant-li la visió al bisbe Hug, aquest interpretà que els set estels eren els set nouvinguts i que, per tant, els havia de donar aquell indret per a que construïssin un edifici a Déu. Aquesta explicació religiosa de l'origen de l'Orde, va quedar gravada en el seu emblema, un orbe terrestre sobremuntat d'una creu, sota el qual es llegeix el lema *Stat Crux dum volbitur orbis* (La Creu roman mentre la terra gira). Sobre l'orbe terrestre i l'emblema se situen els set estels, un dels quals, el del mig –que representaria Sant Bru– és més gran.

³¹⁸ Per a la història de la fundació de l'Orde de la Cartoixa, hem resumit la informació rellevant de l'obra Ezequiel GORT JUANPERE, *La Cartoixa a Catalunya. Espiritualitat i senyoria*, Rafael Dalmau Editor (Col·lecció «Episodis de la Història», 358), Barcelona, 2013.

La vida de Bru continuà girant. Sis anys després, el papa Urbà II, també antic alumne seu, el cridà per a que s'incorporés a la cort pontifícia. Bru sentí que, aquell, no era el seu lloc i que havia trobat l'ideal de vida religiosa. Uns mesos després va deixar Roma i, d'acord amb el Sant Pare, fundà una nova casa a Calàbria, on es trobava en aquell moment, juntament amb nous companys. Fou allí on morí l'any 1101.³¹⁹

Des de la fundació de la Gran Cartoixa, l'any 1084, i la mort de Bru, el 1101, observem com en el segle XII es va configurant l'orde lentament: la creació de les primeres constitucions, l'any 1127; la seva mateixa constitució formal en un nou orde, l'any 1140; i la fundació de gairebé de quaranta monestirs. L'evolució fou tan lenta així com, segurament, la seva penetració en la consciència de les nacions europees que, fins l'any 1514 Bru no va ser beatificat. La santificació havia d'esperar fins l'any 1634. Aquest ritme es devia, segurament, al propi carisma de l'orde. Aquest «no era, ni podia ser, un orde que cridés les multituds i, per tant, la seva expansió fou pausada».³²⁰ Per aquesta lenta expansió s'explica per què van trigar, un grup de pares i germans, a fundar la primera cartoixa més al sud dels Pirineus. Fou l'any 1194, als peus de la serra del Montsant, on aquest grup trobà un lloc de pau en els peus d'aquesta muntanya santa. Va néixer Santa Maria d'Escaladei, primera cartoixa de Catalunya, de la Corona d'Aragó i de la Península Ibèrica.³²¹ Escaladei seria l'embrió de la província cartoixana de Catalunya, que abraçava el territori de la Corona d'Aragó i, fins i tot, «en alguns moments es va estendre a Castella i Portugal».³²² Seguiren la cartoixa «de Sant Pol del Maresme, l'any 1269, i la de Sant Jaume de Vallparadís, a Terrassa, l'any 1345».³²³

2.1.1 La cartoixa d'Escaladei

L'arribada de l'Orde de la Cartoixa a Catalunya fou tardana degut a que l'expansió de l'orde fou lenta. La primera fundació del Principat, que també ho fou de la península Ibèrica, fou la del monestir de Santa Maria d'Escaladei, al Montsant, l'actual comarca

³¹⁹ *Ibid.*, p. 11. Vegeu, també, ORDE DE LA CARTOIXA, *La Orden de los Cartujos*, «El origen», a, Orde de la Cartoixa, recurs online <<http://www.chartreux.org>>, 1998-2014 [última consulta: 1 d'abril de 2017]. El lloc web, creat i gestionat pel mateix Orde, conté alguna informació que no ha estat publicada en cap llibre.

³²⁰ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 11.

³²¹ *Ibid.*, pp. 5 i 12.

³²² *Ibid.*, p. 7.

³²³ Joan SOLER I AMIGÓ, *El mas Ram. Vall de Montalegre, serra de Marina*, Fundació Pere Vergés, Barcelona, 1993, p. 67.

del Priorat, l'any 1194.³²⁴ El rei Alfons I va cedir uns terrenys de la muntanya del Montsant als sis delegats que el Pare General de la Gran Cartoixa envià per expandir l'orde. En un primer moment, es varen establir en un ermitatge a Poboleda però, pocs anys després, a inicis del segle XIII, es construï el monestir dins l'actual terme de la Morera de Montsant. L'indret era una molt bona localització per desenvolupar la vida eremítica, gràcies als recursos aquífers, al seu aïllament i perquè era un espai que, des d'antic, s'havia considerat sagrat, d'aquí el nom de la santa muntanya, *Montsant*.³²⁵

La presència cartoixana a Catalunya anà acompanyada de la llegenda. La més significativa és la de l'origen del monestir, que diu que un pastor va veure una escala que ascendia al cel, per la que hi pujaven i baixaven àngels, en l'indret on es construï la cartoixa. D'aquí, s'hauria pres el nom que es donà al monestir, *Scala Dei*. Existeixen altres llegendes, les pretensions de les quals eren vincular el monestir amb la muntanya, així com establir i relacionar d'antuvi la presència i els drets de l'orde en el territori.³²⁶

Escaladei, es va convertir en la casa mare de totes les cartoixes de la Corona d'Aragó i d'altres regnes de la península Ibèrica quan, durant la segona meitat del segle XIII, l'Orde es començà a expandir fundant, a partir d'aquest monestir, els de Sant Pol de Mar, al Maresme, el 1270, i el de Portaceli, a València, el 1272. Escaladei hi envià els primers monjos i aportà els primers priors.³²⁷ Posteriorment, el monestir de Sant Pol de Mar es fusionà amb el de Vallparadís, de Terrassa, per crear una nova comunitat, la de Montalegre. Portaceli, a la vegada, va participar en la fundació d'altres monestirs com el de Valldecris, a l'actual província de Castelló, el 1385; el de Valldemossa, a Mallorca, el 1399; i el de Santa María de las Cuevas, a Sevilla, el 1400.³²⁸

Segons el baró de Maldà, la casa de la procura del monestir d'Escaladei estava situada en «lo carrer dels Banys»³²⁹ de Barcelona; sens dubte, deuria ser la central, més propera al poder. Sabem que, a la Morera del Montsant, als peus de la cartoixa, en tenien una altra per allotjar el Conrer.

³²⁴ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 12.

³²⁵ *Ibid.*, pp. 12-14.

³²⁶ *Ibid.*, p. 13.

³²⁷ *Ibid.*, p. 28.

³²⁸ *Ibid.*, p. 31.

³²⁹ Rafael d'AMAT I DE CORTADA, baró de Maldà, *Viles i ciutats de Catalunya*, a cura de Margarida Aritzeta, Editorial Barcino, Barcelona, 1999, p. 135. Aquesta obra, que forma part d'una de les sèries que Rafael d'Amat escriví durant la seva vida, la podem datar cronològicament entre els anys 1770 i 1808 (p. 19). Tota la informació que s'inclouï provinent d'aquesta obra pertany, doncs, a aquest abast cronològic.

2.1.2 La cartoixa de Montalegre³³⁰

La cartoixa de Montalegre s'erigeix en el coll homònim, situació geogràfica estratègica, donat que és un pas natural que permet travessar la Serralada de Marina, de les actuals comarques del Maresme al Vallès.³³¹ És, a més, un indret privilegiat, on es governa part del litoral i s'obtenen unes vistes magnífiques sobre el mar. La història de Montalegre s'inicià l'any 1192, data en la qual es documenta una ermita a la qual es va acollir la comunitat de les Germanes de Santa Maria de Montalegre. «En aquell mateix any, es consagrà l'església parroquial de Sant Cebrià de Cabanyes, edificada en terres donades per la comunitat, que en conservaria el patronatge fins a l'any 1421».³³²

Durant el segle XIII, la noblesa local anava deixant diners i terres, en testament, a la comunitat femenina de Santa Maria de Montalegre. L'any 1250, «el bisbe de Barcelona Arnald de Gurb consagra l'altar de la Mare de Déu de Montalegre, i el 1256 les germanes s'acullen a la Regla de Sant Agustí i esdevenen Monges Canongesses Regulars».³³³ Són la prioressa, Guillemina de Cumba, i dotze religioses més. L'augment del patrimoni de la comunitat s'anà eixamplant: el bisbe els concedí la parròquia de Sant Fost de Campsentelles; el 1267, el Papa Climent IV donà protecció apostòlica «les persones, terres i termes del monestir». El 1286, es documenta la vinculació del llinatge dels Sentmenat amb la comunitat, quan Ramon de Sent Menat donà unes terres «“a la Font, prop lo Castell” on era edificat el monestir».³³⁴

Paral·lelament, l'any 1269 l'Orde de la Cartoixa s'instal·là a «Sant Pol de Maresmes».³³⁵ L'any 1345 va néixer la cartoixa de Sant Jaume de Vallparadís, a Terrassa, gràcies a la donació feta per la baronessa vídua Blanca de Centelles, morta sense descendència. L'orde adquiria, així, el castell de la baronessa, que s'adaptaria com a monestir, i les terres a ell vinculades.³³⁶

La vida de la comunitat de religioses agustines de Montalegre posà la seva fi en aquell indret a l'any 1362 quan, en el context de les epidèmies que assolaven les contrades, es traslladaren a Barcelona. El convent de Montalegre, que fou adquirit per la

³³⁰ Aquest apartat ha estat redactat basant-se en la informació procedent de SOLER, *OP. CIT.*

³³¹ SOLER, *OP. CIT.*, pp. 62-63.

³³² *Ibid.*, p. 63.

³³³ *Ibidem.*

³³⁴ *Ibidem.*

³³⁵ *Ibid.*, p. 67.

³³⁶ *Ibidem.*

Col·legiata i Canongia de Santa Eulàlia del Camp de Barcelona, fou donat a una comunitat d'ermitans l'any 1399, gràcies a Blanca de Pla.³³⁷ Cinc anys després, un d'aquests ermitans, Arnau de Torrevella, el donà a l'Hospital de la Santa Creu de Barcelona, «“per amor als pobres”», tanmateix conservant-se l'usdefruit».³³⁸

L'any 1415, la cartoixa de Vallparadís es fusionà amb la de Sant Pol de Mar amb l'autorització del papa Benet XIII. La nova comunitat, sorgida de la suma de les dues anteriors, necessitava un nou indret on poder créixer. D'aquesta manera, adquirí l'ermitatge de Montalegre, encara en usdefruit per Arnau de Torrevella, a l'Hospital de la Santa Creu. «Els cartoixans s'instal·laren primerament al vell convent, mentre s'aplicaven a la construcció del nou cenobi en la falda de la serra, en la concavitat de l'alta vall, on hi havia el Mas Rovira, que adquiriren de la vídua Pujol, de Sentromà».³³⁹

El nom de Montalegre, però, no només quedà relacionat amb la nova cartoixa i les seves terres, sinó, també, en el nou convent que, les antigues monges agustines, habitaren a Barcelona. L'antiga imatge de la Mare de Déu del primer convent fou traslladada, juntament amb altres béns mobles, a la Ciutat Comtal. El 1593 l'orde es va extingir i, l'edifici, fou adquirit pels jesuïtes, on fundaren el primer Seminari tridentí, conegut també amb el nom de Montalegre.³⁴⁰ Aquest edifici fou, posteriorment, l'any 1802, la Casa de la Caritat de Barcelona. Actualment, hi trobem el Centre d'Estudis i Recursos Culturals de la Diputació de Barcelona, el carrer de l'entrada principal del qual porta el nom de *Montalegre*.

Uns escrits de 1784 del baró de Maldà, ens descriuen la falda de la muntanya on s'alçà la cartoixa com a «molt frondosa de arbres y boscos, ab algunas vinyas».³⁴¹ També, que la casa de la procura estava ubicada en «lo carrer d'en Copons» de Barcelona, en una «distància dos horas» de la cartoixa.³⁴²

³³⁷ *Ibid.*, pp. 66-67.

³³⁸ *Ibid.*, p. 67.

³³⁹ *Ibid.*, pp. 66-67.

³⁴⁰ *Ibid.*, p. 66.

³⁴¹ AMAT, *Viles i ciutats*, p. 242.

³⁴² *Ibid.*, p. 135.

2.2 EL MARC NORMATIU

El marc normatiu de l'Orde de la Cartoixa és singular, en comparació amb el d'altres ordes religiosos, ja que té una història i una evolució particulars.

El fundador, Bru de Colònia, no va redactar unes regles específiques per a la nova comunitat ni per a les successives que haurien de néixer, sinó que va transmetre el model de vida amb el seu exemple creant, d'aquesta manera, una tradició i uns costums. Aquesta tradició i aquests costums, a la vegada, es trobaven sota la influència de la regla de Sant Benet de Núrsia, pare de la vida monacal, i de les epístoles de Sant Jeroni. Com es diu en el pròleg dels actuals estatuts, Bru i els seus seguidors, establerts al primer monestir, «[...] guiándose por la experiencia, fueron creando gradualmente un género de vida eremítica propio, que se transmitía a sus continuadores, no por escrito, sino con el ejemplo».³⁴³ El motiu pel qual els primers cartoixans no van pensar en deixar paraula escrita de les regles i pautes que marcaven, segurament el podem trobar en les causes que varen moure a Bru per a buscar un nou camí de vida religiosa més genuïna i per a fundar un nou orde. En la segona meitat del segle XI, l'Església es trobava en un moment de transformació que va comportar l'aparició de noves vies de reformació de la vida religiosa, que buscaven una aproximació real a la vida de Jesucrist i dels primers cristians. El naixement de l'Orde de la Cartoixa, l'any 1084, catorze anys abans de la fundació de l'Orde del Cister, s'emmarca en aquest context.

Aquest model de vida va ser transmès a tots els ermitatges que s'anaren fundant. L'any 1127, el cinquè prior de l'orde, Guiu I, trobà la necessitat d'escriure els costums cartoixans, amb la idea de crear un corpus comú per a tots els seguidors d'aquesta vida. Fou llavors quan es van redactar les *Consuetudines Cartusiae*, primer compendi de costums de l'orde que, juntament amb els de la Gran Cartoixa, van esdevenir en els *Antics Estatuts* de l'orde.³⁴⁴ Posteriorment, l'any 1140, el Prior Sant Anselm reuní per primera vegada el Capítol General, al qual es van sotmetre en obediència les demés

³⁴³ ORDE DE LA CARTOIXA, *Estatutos de la Orden cartujana*, «Capítulo 1.1», document electrònic PDF accessible des del web de la Cartuja de Miraflores, de Burgos <<http://www.cartujadeburgos.org/cartujos/estatutos>>. Aquest document és l'únic exemplar complet accessible que hem trobat. Abans de considerar-lo un document el contingut del qual és extrapolable a l'Edat Moderna, l'hem comparat amb el contingut dels manuscrits d'Escaladei i de Montalegre, a més de la normativa referent als frares llecs i als donats. Si bé són uns estatuts generals de l'orde, que afecten als religiosos, hem d'entendre que cada monestir podia fer les seves adaptacions, adequant-se a les característiques climàtiques, geogràfiques, econòmiques i socials de cada enclavament i que, en referència a l'alimentació, podien comportar alguns canvis d'ordre menor en els productes consumits.

³⁴⁴ *Ibid.*, «Capítulo 1.2». En el document, se cita, erròniament, l'any 1271.

cases existents fins aquell moment. Es pren aquesta data, doncs, com l'any del naixement oficial de l'Orde de la Cartoixa.³⁴⁵

Els anys 1368 i 1509 es varen crear dues noves compilacions que es van afegir als estatuts. Amb ocasió del Concili de Trento les tres compilacions es van redactar en un sol corpus, creant-se l'anomenada *Nova Col·lecció*. Aquesta darrera versió, que va tenir alguna adaptació al Dret Canònic en algun moment, és la que va perdurar fins la darrera revisió seriosa, feta per mandat del Concili Vaticà II, que demanà una renovació de la vida monàstica de l'orde per adaptar-lo, mínimament, al nou mandat de l'Església. La darrera versió dels estatuts, doncs, es va aprovar l'any 1971 amb el nom d'*Estatus Renovats*.³⁴⁶

³⁴⁵ *Ibíd.*, «Estatutos. Capítulo I, Prólogo».

³⁴⁶ *Ibíd.*

2.3 L'ORGANITZACIÓ DE LA COMUNITAT

Segons el costum, la comunitat cartoixana s'organitzava en tres grups: els pares i els frares –ambdós, professors-, i els donats.

El grup dels pares era el més elevat en la jerarquia cartoixana. Eren monjos religiosos, que havien fet la professió solemne per a ser ordenats sacerdots. S'encarregaven de la cura espiritual de tota la comunitat i eren els qui seguien els costums de la forma més fidel, dedicada a Déu i a l'Església. Exercien una vida ascètica total, sortint de la cel·la, només, tres vegades al dia per assistir als oficis religiosos. La resta de la jornada la dedicaven a la meditació i a l'oració, així com a treballs manuals o del jardí interior que tenien a les cel·les. Un dia a la setmana, que acostumava a ser els diumenges, feien un passeig col·lectiu pels voltants del monestir.³⁴⁷

La terminologia per a referir-se als dos grups restants ha generat, a dia d'avui, certa confusió entre alguns autors.³⁴⁸ Segons la Tercera Part dels estatuts de l'Orde, relativa a la normativa dels frares i donats, el frare també era anomenat convers, frare llec, llec, germà, germà frare o germà llec. El terme «llec», o laic, era reservat per a referir-se als monjos que, encara, no havien fet la professió solemne dels vots sacerdotals, aquests són, els frares i no pas els donats. Per la seva banda, el terme «germà» el veiem reflectit, en els textos originals, com una manera de referir-se als membres de la comunitat que no eren pares o religiosos, és a dir, als frares i als donats. En aquest sentit, hi ha algunes còpies dels estatuts que, per diferenciar aquests dos grups de germans, introdueixen el terme «llec» per a referir-se als frares. Sembla que l'àmplia possibilitat de denominacions havia de provocar l'adopció d'un criteri senzill i clar per part del govern d'una cartoixa com, per exemple, en el cas dels balanços dels membres d'una comunitat. En els documents interns de govern de Montalegre, alhora de fer balanç dels ingressos de nous membres, així com de defuncions o de renúncies a la donació o professió, el Prior Agustí Massot feia referència als pares, frares i germans.³⁴⁹

³⁴⁷ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 15.

³⁴⁸ Per exemple, Josep IGLÉSIES, *Libre de les obligations que tenen los frares llechs de la Cartuxa de Scala-Dei y sermonies que deuen observar en lo culto divino*, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Fundació Francesc Blasi i Vallespinosa, Barcelona, 1970, p. 6. Iglésies, diu que «hi ha germans llechs de dues classes: els conversos i els donats». En realitat, però, s'hauria de dir que de germans hi ha dos tipus: els conversos, o llechs, i els donats.

³⁴⁹ Carles DÍAZ MARTÍ, «Estudis històrics i documents dels arxius de protocols: la comunitat monàstica de Montalegre durant els priorats d'Agustí Massot i Francesc Vidal (1713-1732)», a *Estudis històrics i documents dels arxius de protocols*, 24 (2006), p. 125, nota 20. Tot i que l'autor aplica els termes de «germà» i de «donat» com a sinònims per al seu treball, separant el primer del terme «frare»,

En aquest cas, hem d'entendre l'aplicació del terme «germà» com a substitut i sinònim del de «donat», però per un motiu d'estricta elecció personal de l'autor del text que, segurament, buscava criteris de simplificació i claredat.

Els dos grups restants, els frares i els donats, s'encarregaven del treball en els terrenys del monestir, que servien per mantenir la comunitat, així com de tasques «auxiliars imprescindibles per a una organització comunitària. La major part d'aquests germans es consagrava als serveis de l'anomenada Conreria, la qual preserva la clausura».³⁵⁰

El segon grup, el formaven els frares o conversos, els quals vinculaven la seva vida a l'Orde i a l'Església. No havien estat ordenats sacerdots, encara, i per tal de realitzar els vots solemnes havien de passar uns anys sota l'observació dels pares. Servien en les tasques domèstiques de la comunitat, això eren les feines manuals i els oficis necessaris per l'administració del monestir. No residien en la clausura, sinó en la Conreria, anomenada Casa baixa, i es reglaven sota unes normes no tan rígides i més flexibles, que també estaven recollides en els costums i, després, en els estatuts de l'Orde. El convers «viu fora de la zona estricta de clausura, que és la reservada als monjos. Pel que fa al silenci permanent, els germans poden parlar, tot i que sempre que sigui estrictament necessari i just el necessari».³⁵¹

A Escaladei, quan era vigília de les festes de precepte, una vegada acabades les seves tasques diàries, els que habitaven en la Conreria havien d'acudir a la Mongia, o Casa alta, per acudir a l'Ofici. En el cas de festes solemnes, a més, podien menjar en el refector juntament amb els pares. «El camí entre la Conreria i la clausura havien de fer-lo en absolut silenci».³⁵²

Els donats, «constitueixen el graó inferior en la jerarquia, viuen en comú i no fan vots de cap mena, degut al perill a què són exposats de trencar-los».³⁵³ Tot i que no eren conversos i, per tant, no se'ls pressuposava que dediquessin la seva vida ni a la fe ni a

hem de reiterar l'aclariment que es deu a una particularitat de les fonts que tracta i que, els estatuts de l'Orde, reserven la condició de germà per als frares i als donats, conjuntament.

³⁵⁰ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, pp. 5-6.

³⁵¹ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 17.

³⁵² IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, pp. 11-12.

³⁵³ *Ibid.*, p. 6.

l'orde, sí restaven vinculats a aquest en voluntat de servei i ajuda. Des del 1636, però, la donació, es convertí un pas previ a la conversió, sempre que el donat ho desitgés:³⁵⁴

Passada la prova d'un any o més, a judici del pare prior, si es volen quedar, s'obliguen amb l'Església. No són forçats a servir els severos i prolongats dejunis de l'ordre, encara que és costum que dejunin de bell grat els divendres per devoció, però deuen servir inexorablement els establerts per l'Església. Disposen els estatuts de 1681 que, en nom de Déu, s'han de contentar amb menys pitaça i menor ració de vi que els conversos, 'puix la condició del seu estat no és tan penós'. En canvi, en temps i lloc convenient, els és permès de menjar carn, mentre no ho fassin dins el convent.³⁵⁵

Segons Iglésies, «una ordenança de 1636 mana que no sigui rebuda cap persona a l'estat de convers sense haver passat cinc anys de rigorosa prova en el de donat», ordenança sorgida de la Nova Col·lecció dels Estatuts de l'Orde de la Cartoixa.³⁵⁶ D'aquesta manera, després de passar un any de prova per a ser admès com a donat, havien de passar-ne cinc més per a arribar a ser considerat novici de convers o de frare. Per a fer la professió, havia de passar, com a mínim, un any més.³⁵⁷ Tot i la possibilitat d'ascendir en la jerarquia, les persones que volien vincular-s'hi ho feien amb finalitats diferents, existint «donats que es mantenen com a tals durant tota la seva vida».³⁵⁸

Tant els conversos com els donats «no havien d'oblidar mai la condició de dependència sota la qual havien estat rebuts per a ser útils als monjos. Els hi devien reverència, tant en la manera d'obrar, com en la de parlar. Quan es creuaven amb ells, havien d'inclinar-se modestament i descobrir-se. Tampoc no podien entrar a les cel·les dels monjos sense llicència del superior i, si algun s'arriscava a fer-ho, era castigat a menjar assegut a terra».³⁵⁹

L'ús de mortificacions personals deuria ser molt habitual i «es coneix algun cas en què el prior fins havia d'obligar el monjo afectat a menjar».³⁶⁰ Aquesta auto-aplicació exagerada del rigor i carisma propis de l'Orde feia, de la vida en ell, una de les

³⁵⁴ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 17.

³⁵⁵ IGLÉSIES, *Libre de les obligacions*, p. 6.

³⁵⁶ DÍAZ, «Estudis històrics i documents», p. 125.

³⁵⁷ *Ibid.*, p. 126.

³⁵⁸ IGLÉSIES, *Libre de les obligacions*, p. 6.

³⁵⁹ *Ibid.*, pp. 9-10.

³⁶⁰ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, pp. 15-16.

més rígides i difícils de les que es coneixen. Per tal de comprovar si el candidat a pare podia aguantar, així com tenir convicció i la forta perseverança que es requeria per ser monjo cartoixà, calia passar per un aprenentatge llarg, que era seguit pels pares qui, finalment, acceptaven o rebutjaven el novici.³⁶¹

L'extracció social dels cartoixans era diversa. Segons Ezequiel Gort, de monjos «podem trobar persones pertanyents a la noblesa o, la majoria, al poble ras [...]. A vegades, fins i tot, els textos especifiquen que alguns dels pares eren d'origen humil».³⁶² A Montalegre, concretament, sabem que durant el priorat de dom Agustí Massot (1713-1721; 1726-1732) hi havia tres monjos que pertanyien a les classes privilegiades (noble, cavaller i ciutadà honrat), membres de la classe menestral i del sector terciari.³⁶³ «El nivell cultural dels pares o monjos, però, devia ser alta per força, atesa la vida de meditació i lectura pròpia de la Cartoixa i l'àmplia biblioteca de què disposava. Molts pares tenien estudis i, en qualsevol cas, tots eren sacerdots».³⁶⁴

Pel que fa als conversos i els donats, Gort continua dient que «la seva condició de constituir uns rangs inferiors dins la comunitat no implica que fos sempre gent humil. Hi hagué germans prou importants». Ara bé, «en els bons temps d'Escaladei els frares llecs, en la seva major part, eren extrets de la pagesia o de l'artesania rural; i era cosa ben corrent no saber de llegir ni d'escriure».³⁶⁵ Aquesta informació coincideix en el cas de Montalegre, on els frares provenien, fonamentalment i majoritària, de la pagesia, tot i que també de la menestralia, menys del sector terciari i, ningú, de les classes privilegiades.³⁶⁶ Tanmateix, no sembla que la jerarquia de la societat estamental de l'Antic Règim es reflectís de manera fidedigna en la jerarquia de la comunitat cartoixana, on els pares conformaven l'estatus més elevat. Hi ha alguns casos que demostren que persones del mateix origen, o fins i tot família, podien escollir professions diferents, de monjo i de convers. «Per tant, tot sembla indicar que, tot i l'esbiaix social dels dos grups, hi comptava molt l'elecció personal del futur cartoixà».³⁶⁷

³⁶¹ *Ibidem.*

³⁶² *Ibid.*, p. 17.

³⁶³ DÍAZ, «Estudis històrics i documents», pp. 146-147.

³⁶⁴ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 18.

³⁶⁵ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 7.

³⁶⁶ DÍAZ, «Estudis històrics i documents», 146-147.

³⁶⁷ *Ibid.*, p. 147.

Pel que fa als càrrecs i tasques, el principal era el prior, cap de la comunitat normalment escollit pel Capítol General, tot i que, a vegades, podia ser elegit per la pròpia comunitat. El mandat podia finalitzar de dues maneres. L'ordinària, era fins la següent reunió del Capítol General i, l'extraordinària, presentant la dimissió davant dels Pares visitadors o davant del propi Capítol General.

La funció del Pare Prior era la del govern de la cartoixa, això era, la gestió global i anual del monestir. Per a fer-ho, el càrrec portava implícites àmplies facultats de govern, tot i que les decisions, moltes vegades, es preuien escoltant la comunitat, reunida en capítol. De fet, tot i ser el cap de la comunitat, al Pare Prior no se'l distingia entre els altres membres de la comunitat i, s'interpretava, era el primer entre iguals.³⁶⁸ Per a l'execució del govern del monestir, el Pare Prior escollia, entre els altres pares, els altres càrrecs de govern i els oficis del monestir, aquests, també, entre frares. El control de l'obra de govern del Prior i dels altres càrrecs es feia de manera regular, amb la inspecció dels Pares visitadors, «una delegació de priors que periòdicament inspeccionava els diferents monestirs de la província cartoixana, al prior de la Gran Cartoixa i al Capítol General de l'Orde».³⁶⁹

Els altres alts càrrecs de govern, que el Prior repartia entre els pares més competents per a cada funció, eren el vicari, qui substituïa el Pare Prior en cas d'absència o necessitat;³⁷⁰ el procurador i el conrer, encarregats d'administrar els béns del monestir i de la conreria, respectivament; i el sagristà, encarregat del culte. Altres tasques i responsabilitats d'importància s'havien de realitzar per al bon funcionament del dia a dia en una cartoixa. El mestre de novicis era l'encarregat d'acompanyar les noves incorporacions en el camí de la vida cartoixana, així com de revisar la seva vocació i conducta; el bugader, s'encarregava de la gestió de la neteja dels llençols, estovalles i altres peces de teixit de la comunitat; el cuiner, organitzava i gestionava la cuina així com elaborava els plats; l'arxiver, s'encarregava de l'arxiu i biblioteca del monestir, on es podien guardar, també, documents administratius; el coadjutor, encarregat d'atendre els visitants; i l'almoïner, qui s'encarregava d'atendre els pobres

³⁶⁸ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 19. Analitzant els dos llibres de cuina de les cartoixes de Santa Maria d'Escaladei i Santa Maria de Montalegre, veurem que, de facto, sí hi havia algunes diferències.

³⁶⁹ *Ibidem*.

³⁷⁰ De vegades, també existia la figura del *sotsprior* (v. GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 19), tot i que en les fonts que hem consultat no n'hem trobat menció per a Escaladei i Montalegre.

que s'apropaven al monestir buscant ajuda.³⁷¹ Sovint, algunes d'aquestes tasques s'havien de realitzar en horari de culte, pel qual eren dispensats d'assistir, per ordre del Prior.

Rafael d'Amat de Cortada, baró de Maldà, deixà constància, en el seu dietari, de quina era l'aparença i els vestits dels cartoixans. Comença especificant que, els monjos cartoixans,

[...] vesteixen dins del monastir hàbit blanch de llana ab la cugulla de lo mateix, y quant ixen fora del convent, sobre de est hàbit y escapulari blanch, cobren-se ab capa y cugulla negre. Lo casquet lo duhen de llana, blanch, los caps pelats y un petit cerquillo, y així mateix los monjos de Montserrat, Poblet, gerònims i demés monacals.³⁷²

Dels frares llecs, en canvi, digué que «pòrtan barba llarga, hàbit pardo y una com mitja casulla de llana blanca».³⁷³

Entre els frares, algunes tasques importants eren les que realitzava el forner, que s'encarregava de «fer provisió de gra per a l'anyada, eixugar-la, esventar-la i fer-la portar al molí», feia el pa en el forn de la cartoixa, tasca per la que se'l dispensava d'assistir a matines i «tenia també bon esment de portar aigua beneïta a la mongia i distribuir-la per les cel·les».³⁷⁴ L'hortolà cuidava de l'hort del monestir i del que s'hi relacionés, com les feines d'apicultor, més «de ben conduir les tres hortes reblertes de fruiters que tancaven els murs de la mongia»³⁷⁵ d'Escaladei. El fuster era qui reparava i fabricava tot el mobiliari de fusta i altres elements afins. L'establer tenia cura dels animals de «les bèsties de bast, labor i cavalcadura» i «el majoral dels bous es responsabilitzava de la pastura i esmerç d'aquest bestiar. Hi havia encara el germà rabadà, ajudat del majoral de les ovelles, el qual ho era al mateix temps de les cabres. [...]. També era de la seva incumbència l'indret on s'elaborava el formatge».³⁷⁶

³⁷¹ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 19. Com veurem en el llibre de Santa Maria de Montalegre, el paper d'aquest pare es recollia en el llibre de govern, on s'estipulava què s'havia de donar als pobres, regularment.

³⁷² AMAT, *Viles i ciutats*, p. 242.

³⁷³ *Ibid.*, p. 243.

³⁷⁴ IGLÉSIES, *Libre de les obligacions*, p. 12.

³⁷⁵ *Ibid.*, p. 13.

³⁷⁶ *Ibid.*, pp. 12-13.

Es pot entendre una cartoixa, a més d'un monestir, com una explotació agrícola. A més dels càrrecs desenvolupats pels pares i frares, la comunitat tenia gent al seu servei per a fer altres tasques, com els pastors, que estaven sota les ordres del rabadà i del majoral. Set pastors tenien cura de sis-centes ovelles i, a l'hivern, només feien falta quatre pastors, juntament amb dos frares i sis gossos, per a guardar nou-centes ovelles.³⁷⁷ Pel que fa a les feines del camp, a Escaladei es femava, llaurava i sembrava a l'inici de l'hivern; se segava al juny; es veremava el setembre; i, el desembre, es collien les olives.³⁷⁸

³⁷⁷ BC, Reserva, sign. Mar. 27-8º, *Libro de los statvos y costvmbres tocantes a los frayles legos y donados de la Sagrada orden de la Cartuxa*, Jaume Amelló "impr.", Barcelona, 1600, «Capítol XIII. Del rabadan de los pastores», fol. 11r,v.

³⁷⁸ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 14.

2.4 L'ORGANITZACIÓ DEL MONESTIR

Si bé l'organització de la comunitat era fonamental per tal que els monjos poguessin dedicar la seva vida a Déu segons els preceptes de l'Orde –al cap i a la fi, era el principal motiu pel qual hi havien entrat-, l'organització de l'espai i distribució de les estances en el monestir, eren fonamentals. En termes generals, hem de tenir en compte que la Cartoixa és un orde cenobític i eremític, «contemplatiu, sense apostolat exterior»³⁷⁹ i, per tant, aquest carisma s'ha de veure reflectit en l'espai. D'aquesta manera, a més de l'estructura que assimilaria una cartoixa a un altre monestir, amb l'església, el seu claustre i altres dependències, les cartoixes inclouen cel·les al voltant del claustre, essent els espais en què els monjos es retiraven de dilluns a dissabte i on feien vida. Per altra banda, hem de diferenciar els monestirs cartoixans de nova construcció, com els de Montalegre i Escaladei, dels més antics, o els que aprofitaren construccions prèvies i les adaptaren, com alguns altres,

En una cartoixa d'origen medieval, -com són els casos d'Escaladei i de Montalegre-, cal distingir d'entrada dos conjunts arquitectònics: la casa alta, que és el monestir pròpiament dit, la mongia; i la casa baixa o conreria, un espai més o menys allunyat del monestir on es concentraven tots els treballs necessaris per a la vida diària de la comunitat, així com l'explotació de la terra, amb magatzems, cellers i altres equipaments, tot portat pel pare procurador o conrer, els frares i els donats. Les cases baixes, com a tals, van desaparèixer el 1679, tot i que a Escaladei i Montalegre van seguir servint els monestirs.³⁸⁰

La mongia s'estructura en diversos espais,

El primer, és l'espai públic, amb la capella (per a l'accés dels fidels) i la porteria, però també s'hi pot trobar algun edifici de serveis. A partir d'aquí s'arriba al segon recinte, un espai reservat on només poden accedir el personal de servei i els visitants autoritzats. Hi ha la procura o procuradoria, l'hostatgeria, la cel·la del prior, l'església, les dependències dels germans, així com l'ingrés al recinte de clausura. En aquest

³⁷⁹ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 25.

³⁸⁰ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, pp. 21-22. És important tenir en compte que els conceptes de «alta» i «baixa» que utilitza l'autor no tenien per què estar relacionats amb la situació geogràfica de l'espai, ja que, per exemple, la Conreria de Montalegre va estar situada en el cim d'un turó, sobre la Mongia. En el cas d'Escaladei, però, aquesta sí es trobava en una situació més elevada. Aquest detall és important per tal d'entendre millor cada cartoixa, segons les fonts primàries.

tercer recinte, cal distingir dos espais diferenciats: el claustre major amb les cel·les, que és la zona eremítica, i el claustre menor, amb l'església, la sala capitular i el refetor, que constitueix l'àmbit comú o cenobític.³⁸¹

La part més característica i important de l'espai eremític és la cel·la, una autèntica casa. «Pel que fa a l'estructura, hi trobem la sala d'entrada o de l'Ave Maria, amb una imatge de la Mare de Déu, on el monjo resa sempre que entra a la cel·la; el *cubiculum*, una sala amb una llar on el monjo menja i dorm; l'estudi i oratori; el jardí i petits espais de magatzem i treball».³⁸² Per preservar el retir del monjo, tota cel·la tenia una petita finestra de doble porta que connectava amb el passadís del claustre major, per on se li servia i recollia els plats del menjar.

El costum de l'Orde establia que tant els monjos com els frares havien de menjar en les respectives cel·les i habitacions de dilluns a dissabte. Els diumenges, l'àpat es feia en el refetor: els monjos es reunien en el de la mongia i, els frares, en el de la conreria.³⁸³ Després de l'àpat, els monjos feien un passeig comunitari pels afores del monestir, essent el moment en el qual podien conversar els uns amb els altres.

Tal com s'ha indicat anteriorment, en l'apartat del marc normatiu, segons les ordinacions d'Escaladei, els frares podien menjar en el refetor de la mongia en algunes ocasions prescrites, com algunes solemnitats conventuals.³⁸⁴ Sembla, però, que a partir de l'any 1679, amb la desaparició de les conreries, els frares van deixar-hi de menjar per a fer-ho en el refetor de les mongies. Probablement, tot i que no desapareguessin les conreries d'Escaladei i de Montalegre, aquesta pràctica hi arribà i, per aquest motiu, trobem que el refetor de la mongia d'ambdós monestirs existia un mur que dividia l'espai en dos, un pels pares i l'altre pels frares.³⁸⁵ Els refetor, d'ambdues cartoixes, «presenta dos àmbits separats per un mur no gaire alt, amb entrada diferent, cadascuna al seu sector, per als pares i els germans».³⁸⁶

³⁸¹ *Ibíd.*, p. 22.

³⁸² *Ibíd.*, p. 23.

³⁸³ Jordi BAGES-QUEROL BLANCO, «L'alimentació cartoixana a Catalunya. Les cartoixes de Montalegre i Escaladei», *La Cartoixa de Montalegre (1415-2015), la Província Cartoixana de Catalunya. Actes del XXXIV Congrés Internacional sobre la Cartoixa*, Ajuntament de Tiana, Tiana; *Analecta Cartusiana*, FB für Anglistik und Amerikanistik, Universität Salzburg, Salzburg, 2016, p. 122.

³⁸⁴ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, pp. 11-12.

³⁸⁵ BAGES-QUEROL, «L'alimentació cartoixana», *op. cit.*, p. 123.

³⁸⁶ GORT, *La Cartoixa a Catalunya*, p. 24.

2.5 EL CARISMA CARTOIXÀ

Si alguna característica destaca per sobre de les altres és la vida en solitud i en silenci, exercida de forma humil i austera, per arribar a la revelació dels misteris que depara Déu a l'home. La solitud, per tant, «no és una finalitat sinó un mitjà, un instrument de perfecció espiritual i el silenci absolut la seva via d'accés. El silenci a la cartoixa ha de ser complet».³⁸⁷ Aquesta característica és part principal i fonamental del carisma cartoixà i s'ha mantingut viva fins a dia d'avui, fet pel que hom ha dit de l'Orde, amb complaença: «Cartusia nunquam reformata, quia nunquam deformat».³⁸⁸

L'Orde de la Cartoixa és un orde contemplatiu, eremític i cenobític, en el qual els seus membres viuen la solitud, humil i austera, dins les seves cel·les del monestir, com els primers pares del desert. Aquest, però, només es trencava en alguns moments del dia, en el cor, i els diumenges, amb la lectura del dinar i en el passeig posterior en què, els pares, podien conversar. Aquesta austeritat i aquest rigor, vinculats a les mortificacions, eren coneguts públicament. Així en deixava constància el baró de Maldà, parlant dels cartoixans de Montalegre,

Obsérvan ab tota exactitud la regla austera de son patriarca y fundador, sant Bruno, portant tots un cilici de cerdas de caball com escapulari sobre la carn, mortificats en tots los sentits y en lo de no poder parlar sens llicència del prior del monestir.³⁸⁹

Rafael d'Amat, continuava,

[...] Lo treball fort y penós que tenen los monjos de la cartuxa, a més de las mortificacions que en la regla profèsan, és la psalmòdia casi contínua y, per cantar-la ab to prou alt, molts, no permetent-los-ho la salut continuar aquell sagrat institut, han tingut de eixir-se de aquella religió cartesiana.³⁹⁰

Per entendre en què consistia el carisma cartoixà, del que es desprèn el model de vida, podem remetre unes paraules del cinquè prior de la Gran Cartoixa, Guiu I qui, en

³⁸⁷ *Ibíd.*, p. 6.

³⁸⁸ *Ibíd.*, p. 5.

³⁸⁹ AMAT, *Viles i ciutats*, pp. 242-243.

³⁹⁰ *Ibíd.*, p. 243.

el seu *Elogi a la vida solitària*, recollit en els estatuts, exposava les virtuts d'aquest tipus de vida i de la seva necessitat per descobrir els misteris revelats per Déu. En el seu elogi, Guiu repassà l'exemple de sants i savis tant de l'Antic com del Nou Testament, que van aconsellar i predicar amb l'exemple la vida solitària i ascètica, retirada de les multituds. Guiu mencionà a Isaac, Jacob, Moisès, Elies, Eliseu, Jeremies, Joan el Baptista i fins el mateix Jesucrist, del que destacà

Aquí no pasemos en silencio un misterio que merece toda nuestra atención: que el mismo Señor y Salvador del género humano se dignó mostrarnos por sí mismo el primer modelo vivo de nuestro Instituto, al permanecer así solitario en el desierto vacando a la oración y a los ejercicios de la vida interior, macerando su cuerpo con ayunos, vigiliias y otros frutos de penitencia, venciendo las tentaciones y superando a nuestro adversario con armas espirituales.³⁹¹

Es fa evident, en aquest passatge destacat per Guiu, que la primera característica del carisma cartoixà és la vida solitària, de la que hem parlat i de la que es desprenen altres com la humilitat i l'austeritat que, portades en el terreny alimentari, esdevenen el dejuni i l'abstinència.

2.5.1 El dejuni i l'abstinència

L'alimentació monàstica i conventual constituí, en la Catalunya de l'Edat Moderna, un sistema alimentari propi, caracteritzat per fonamentar-se en una normativa que era religiosa i que reglamentava els usos i costums gastronòmics. Aquesta normativa era la regla de Sant Benet, com no podia ser d'una altra manera, donat que el sant fou fundador de monestirs, organitzador de la vida monàstica, considerat pare del monaquisme i, en definitiva, qui en creà i consolidà les bases. Així, la Regla fou la base per a la configuració dels diferents ordes monàstics, els quals l'adaptaren a la seva idiosincràsia, tot afegint les normes derivades del seu propi carisma i el pensament d'algun dels sants i savis de l'Església.

Els preceptes que manen els costums cartoixans en referència a l'alimentació són, fonamentalment, dos. La primera regla i, probablement la més carismàtica i

³⁹¹ ORDE DE LA CARTOIXA, *Estatutos*, «Capítulo 2.10».

estimada, és la de l'abstinència de la ingesta de carn. Aquesta regla fou dictaminada per Sant Benet, qui en marcà, en la seva Regla, l'abstinència perpètua amb l'excepció dels malalts molt dèbils.³⁹² En alguns ordes monàstics, aquesta norma quedà desvirtuada durant el temps.³⁹³ Sant Bru, doncs, va veure en aquesta norma un punt essencial del camí cap a Crist i, amb el seu exemple de vida, la va voler convertir en virtut. En aquest sentit, la Cartoixa fou estricta en el seu compliment tot anant, encara, més enllà: la prohibició de la ingesta de carn seria total, fins i tot pels malalts.

L'abstinència de la carn és un signe d'identitat de l'orde i manifest de l'exemple de vida eremítica, mostra del seguiment ferm de Jesús i de l'esperit de pobresa que es practica.³⁹⁴ També, com hem dit, és una mostra del seguiment original de la vida monàstica. Pel contrari que hom pot pensar avui dia, els cartoixans no eren vegetarians, ja que aquesta adscripció prové d'un altre concepte, contemporani, i està allunyada dels motius religiós i teològic del fonamentat per l'Orde. Cap membre de l'Orde podia alimentar-se de carn, amb l'excepció dels donats en dies particulars. L'Orde de la Cartoixa ha mantingut sempre la pràctica d'aquest precepte, tant per part del seu Govern com per part dels seus membres. Tant és així que, en el cas del tractament dels vells i els malalts, la dieta seguia sense incorporar la carn, tot i que sí se'ls podia augmentar les racions dels àpats. A diferència dels altres ordes monàstics o religiosos, en els quals aquesta pràctica s'havia desvirtuat durant el temps, els costums de la Cartoixa sempre han procurat preservar-la i la comunitat cartoixana ha estat conscient de la importància que tenia tant per a la cerca de la vida eremítica com pel manteniment del propi carisma.

La segona regla és la de guardar dejuni i abstinència per tal de reprimir l'esperit i fer més lleugera la càrrega de la carn, condicions necessàries per dur a terme un bon seguiment de la vida religiosa, evitant molèsties pesades que dificultin la meditació i l'oració. Les condicions del dejuni i l'abstinència han canviat durant el temps. Els estatuts vigents a l'Edat Moderna, contemplaven guardar tres dies setmanals, dilluns, dimecres i divendres, a pa, aigua i, si es volia, sal. En aquests mateixos estatuts, s'indica que el període d'abstinència s'allarga des dels idus de setembre fins la Pasqua, amb l'excepció dels dies solemnes. En canvi, els estatuts actuals indiquen, de manera

³⁹² *La Regla de San Benito*, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, 2000, «Capítulo XXXIX, 11».

³⁹³ És l'exemple de l'Orde de Cluny, en el segle XII (v. RIERA, «Alimentació i ascetisme», pp. 39-106) o de la Col·legiata de Santa Anna de Barcelona, de l'Orde de Sant Agustí, en el segle XV (v. PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en el paso», pp. 79-120).

³⁹⁴ ORDE DE LA CARTOIXA, *Estatutos*, «Capítulo 7.5».

general, que el període d'abstinència es guarda per certs dies i períodes de l'any, sense especificar quins són.³⁹⁵ Tant en els receptaris d'Escaladei com de Santa Maria de Montalegre, s'indica que l'inici del període de dejuni s'iniciava el 15 de setembre fins la Pasqua, de la mateixa manera que els estatuts antics indicaven.

Els monjos o pares només podien menjar dues vegades al dia i, sempre, dins les seves cel·les. Cada dia, però, rebien una pitança, o ració, com a complement alimentari. També se'ls repartien pitances abans d'entrar en els períodes de dejuni, en aquest cas, però, havien de ser aliments perdurables i calòrics, com els formatges que es repartien a Montalegre. Hem de pensar que els exercicis penitencials i mortificacions, com les sagnies, així com els rigorosos dejunis i abstinències feien que, els religiosos, haguessin de tenir una rica dieta en aquells àpats que podien fer.

En algunes ocasions, la consciència de la comunitat en el seguiment d'una vida rigorosa en l'austeritat podia desembocar en situacions en les quals la vida d'un monjo pogués perillar. Per aquest motiu, els estatuts antics contemplaven la prohibició de realitzar qualsevol exercici religiós suplementari –ja fos una abstinència, una disciplina, etc.- sense l'aprovació del Prior. Coneixent, sàviament, que el seguiment rigorós de l'abstinència i el dejuni podia ser dificultós per alguns membres de la Comunitat, el Prior podia ordenar i obligar a algun monjo el consum d'alguna pitança o aliment, o de dormir, en cas de defalliment. De la mateixa manera es podia procedir amb algun càstig o treball, al qual el membre de la Comunitat no s'hi podia negar.³⁹⁶

³⁹⁵ ORDE DE LA CARTOIXA, *Estatutos*, «Capítulo 7».

³⁹⁶ *Ibid.*, «Capítulo 35.7».

CAPÍTOL 3

EL LLIBRE DE CUINA D'ESCALADEI

El llibre de cuina d'Escaladei ha estat, a dia d'avui, una de les fonts documentals, per estudiar l'alimentació a l'Edat Moderna, amb què els historiadors han comptat. Fins avui, únic exemple de la cuina cartoixana catalana, el llibre és una breu relació dels plats que es donaven en diverses festivitats anuals i dels ingredients d'alguns d'aquests. L'aparició recent d'un nou manuscrit cent anys posterior i d'una altra cartoixa catalana, la de Montalegre, aporta al coneixement de la història de l'alimentació catalana noves dades sobre la pràctica alimentària de les primeries del segle XVIII. Pel que fa al coneixement de l'ordre cartoixà, el nou manuscrit aporta nova informació que permet posar en relleu la que ja coneixíem i diferenciar, a la vegada, els costums particulars de cadascun dels dos monestirs, reglamentats pels estatuts de l'orde. Aquest nou manuscrit, el tractarem en el capítol següent.

3.1 EL CONTINGUT I L'ESTRUCTURA DEL LLIBRE

El que coneixem com a *Llibre de cuina de Scala-Dei*³⁹⁷ és, en realitat, una publicació relativament recent que va donar a conèixer Josep Iglésies, la qual es tracta de la transcripció d'un manuscrit del qual no en tenim més notícia.³⁹⁸ Segons relata Iglésies,³⁹⁹ va trobar aquest còdex dins d'un volum més extens, imprès a Barcelona l'any 1600, amb el títol *Libro de los statutos y costumbres tocantes a los frayles legos y donados de la Sagrada orden de la Cartuxa*,⁴⁰⁰ el qual recull les ordinacions i costums religiosos i litúrgics dels frares i donats l'Orde de la Cartoixa. Aquest imprès conté, per tant, el que era la tercera part de la *Nova Col·lecció* dels estatuts de l'Orde.⁴⁰¹ La part final de l'imprès, diu Iglésies, acaba amb el capítol XXIII, titulat «Deven los conversos que resident en Scala Dei, por obligación de la casa, lo siguiente». Hem trobat un exemplar d'aquest imprès a la Biblioteca de Catalunya que, segurament, no és el mateix que va consultar Iglésies, ja que aquest conté un capítol més, el vint-i-quatre, que regula els donats, i acaba amb el colofó, on s'indica l'impressor, la ciutat i l'any d'impressió. Iglésies, doncs, deuria obtenir la informació del colofó de la mateixa portada, on també s'indica. Però encara hi ha més informació que Iglésies ens dóna i és que l'exemplar que va tenir entre mans estava relligat amb un manuscrit que començava a continuació de tres folis en blanc i que es basa en una adaptació d'aquesta tercera part dels estatuts a la cartoixa d'Escaladei.⁴⁰²

El manuscrit, del qual no se'n té més notícia, consta de diverses parts. La primera, és una relació de les festivitats seguida per un calendari mensual de l'any en el qual es detallen les obligacions a complir i els sermons a celebrar segons els dies rellevants de l'any. A continuació, s'anotà una relació de costums i hàbits a l'hora d'entrar i romandre a l'església, en la què s'inclouen les vènies i suplicacions a complir i els

³⁹⁷ Josep IGLÉSIES, *El llibre de cuina de Scala-Dei*, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, Barcelona, 1963; posteriorment, es féu una edició facsímil de l'anterior: Josep IGLÉSIES, *El llibre de cuina de Scala Dei*, Mariona Quadrada "ed.", Fundació Ciutat de Valls (abans Fundació Francesc Blasi Vallespinosa) i Edicions el Mèdol, Tarragona, 1996. El mode en com s'ha anat escrivint el títol, des de la seva publicació fins avui, ha anat variant: «Scala-Dei» o «Scala Dei», també. Per tal de simplificar-ho i homogeneïtzar-ho, al llarg de la tesi doctoral usem el nom actualitzat del monestir, «Escaladei», així com ens referim a l'apartat del manuscrit relacionat amb la cuina amb el nom de «llibre de cuina».

³⁹⁸ Josep Iglésies no revela la font d'on va poder tenir contacte amb l'obra original i consultar-la.

³⁹⁹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 5.

⁴⁰⁰ En el Dipòsit de Reserva de la BC hi ha un exemplar (v. *Libro de los statvtos*). Tanmateix, segons la descripció que va fer Josep Iglésies, creiem que es tracta d'un altre exemplar.

⁴⁰¹ Cf. «Capítol 2», aparta «El marc normatiu».

⁴⁰² Josep Iglésies també féu la transcripció de les ordinacions dels frares i donats d'Escaladei, obra a la que donà el mateix títol del suposat manuscrit que trobà (v. IGLÉSIES, *Libre de les obligations*).

deutes que els frares havien de pagar, això eren precis i oracions dirigides a amics i protectors de l'orde. Després d'aquest apartat referent a l'àmbit espiritual i litúrgic, hi havia el llibre de cuina, pròpiament titulat «Sumari del què lo cuiner té de donar i aparellar entre lo any, com se sol fer en Scala Dey» i que contenia la relació de plats segons les festivitats de l'any, ordenades segons un calendari mensual; una relació dels productes que el cuiner rebia cada mes a la cuina per a l'exercici de les seves funcions; i, per últim, el receptari, titulat «Memòria de les quantitats de les cuynes blanques, llegums, arròs, faves, cèmola y amidó» i que consta de trenta-tres entrades. Finalment, segons Iglésies, a la part final del volum hi constava un resum de les festes importants del calendari, una «Oratio Materna» i un text, escrit amb lletra diferent, inacabat.⁴⁰³

La data d'aquest manuscrit la desconeixem, com també la desconeixia Iglésies, però bé que afirmà que «l'escrit sembla del segle XVII i la lletra és probablement d'un pendolista religiós».⁴⁰⁴ Segons aquesta afirmació i, considerant que Iglésies la datà correctament per la imatge del manuscrit que s'inclogué en la publicació del *Llibre de cuina de Scala-Dei*, sembla, efectivament, que la cal·ligrafia és del segle XVII. Essent verídica aquesta afirmació, hem de considerar que la cronologia que reflecteix, aquesta obra, abasta, amb seguretat, el darrer quart del segle XVI. Tenint en compte el contingut del llibre, és probable que el sistema alimentari que reflecteix sigui anterior, amb seguretat de mitjans de segle. El *terminus ante quem* l'hem d'establir durant les primeres dècades del segle XVII, si tenim en compte que es feia servir juntament amb un llibre imprès l'any 1600.

⁴⁰³ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 6.

⁴⁰⁴ *Ibidem*.

3.2 EL MODEL ALIMENTARI D'ESCALADEI

En el llibre de cuina consten una sèrie de preceptes sobre el model alimentari de Santa Maria d'Escaladei. Tot i que la lectura del llibre fa dificultosa la tasca de conèixer-los, els hem agrupat en aquest apartat per tal de tenir clares algunes normatives, que sobretot eren de caràcter anual, abans de conèixer la dieta alimentària del calendari.

Degut als criteris d'austeritat, pobresa, senzillesa i humilitat de l'orde, els dies de l'any constaven d'un únic àpat, que era el dinar. Hi havia, però, algunes excepcions en les que es feien dos àpats, dinar i sopar. Els dies de l'any en què hi havia sopar a la comunitat eren tots els dies de festa,⁴⁰⁵ els diumenges de Quaresma, els dies inclosos en el període que s'allargava des del dia de Pasqua fins el dia 14 de setembre,⁴⁰⁶ i els diumenges d'Advent.

Quan hi havia dos àpats, dinar i sopar, no es donaven mai dues escudelles, plats amb una ració considerable que consistien en un plat de *cuina blanca* o en un plat de salsa amb ous o peix. Per dinar sí que se servia escudella però, en canvi, per sopar es donava *platillo*, ració amb menor quantitat i d'una elaboració més simple. Hom ha de tenir en compte la lògica d'aquesta normativa, ja que per dinar es requeria una quantitat d'aliment suficient per aguantar tota l'activitat de la jornada. Tot i la regla, hi havia algunes excepcions, en les que sí es donaven les dues escudelles: per Nadal, per Pasqua i per Pentecostes, anomenada, també, *Sincoyesma*.⁴⁰⁷

La normativa respecte els sopars s'aplicava als Pares, és a dir, als religiosos o monjos. En el cas dels frares, que no havien estat ordenats sacerdots, tot i que s'aplicava la mateixa norma, aquesta era flexible, ja que podien demanar sopar, si ho desitjaven o necessitaven.

No hem trobat, en el manuscrit, les hores en relació als dinars i als sopars. Sabem, amb seguretat, que el dinar es feia a una hora posterior a dos quarts de dotze, ja que quan hi havia dejuni marcat per l'Església, el dinar s'avançava a aquesta hora. Tenint en compte que les dotze del migdia corresponia a l'hora litúrgica de *sexta*, amb

⁴⁰⁵ L'autor del manuscrit així ho referència, fet que no ens permet saber si, realment, eren tots els dies festius o, pel contrari, només alguns, essent, doncs els dies d'algunes festivitats concretes.

⁴⁰⁶ El període era, en realitat, religiós, i començava el dia de Pasqua de Resurrecció i acabava per la festivitat de l'Exaltació de la Creu, el dia 14 de setembre. El període, en conjunt, era de cinc mesos, aproximadament.

⁴⁰⁷ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 20

probabilitat el dinar s'efectuava després de les oracions corresponents. Pel que fa al sopar, no hem trobat cap hora amb la que establir una relació. Considerem, però, que s'efectuava des de primera hora de la tarda fins a mitja tarda –des de *vespres* fins a *completes*–, que és com es practica avui dia a la Gran Cartoixa i que guarda un sentit, ja que el vespre era un moment del dia en què, litúrgicament, s'entrava i s'iniciava el dia següent.

Respecte els aliments, costum d'Escaladei era que en les festivitats solemnes i de capítol, dels períodes d'Advent i de Quaresma, el dispenser⁴⁰⁸ havia de servir fruits secs en el refetor, segurament en un platet, en cadascun dels llocs on seien els monjos. Aquests fruits secs eren raïms, figues i nous.

Pel que fa al vi, que era un producte molt apreciat, aquest era de raïm blanc i, segurament, rebaixat amb aigua. El vi se servia als religiosos en les festes solemnes, comunes, de capítol,⁴⁰⁹ de 12 lliçons⁴¹⁰ i els dimarts i dijous. Si un d'aquests dos dies coincidia amb un dia d'abstinència, aquesta prevalia sobre el servei del vi, que quedava prohibit.⁴¹¹ El cuiner de la Conreria, també repartia vi, una pitança, a tots els germans que estaven a la casa, durant les festes solemnes, comunes i de capítol.⁴¹² Desconeixem si també ho feia els dies de 12 lliçons i els dimarts i dijous.

Per altra banda, les festes solemnes i de capítol, d'Advent i Quaresma, el dispenser també servia vi al claustre per a «la col·lació», és a dir, per a les reunions que s'hi deurién fer per a debatre el dia a dia de la comunitat.⁴¹³

Pels dies de 12 lliçons, se substituïa el platillo que s'acostumava a donar en les festes, per un plat de pitança i, a més, a l'escudella blanca se li donava color «a voluntat del que lo Cuyner voldrà fer».⁴¹⁴

⁴⁰⁸ Aquest càrrec, que no hem mencionat anteriorment, el trobem mencionat en el llibre de cuina i deuria ser algú qui ajudés al cuiner i col·laborés en el servei del menjar.

⁴⁰⁹ *Ibíd.*, p. 19.

⁴¹⁰ *Ibíd.*, p. 20. Segons l'autor, els dies de 12 lliçons queien sempre en dies de gràcia i eren els dilluns, dimecres i divendres.

⁴¹¹ *Ibidem.*

⁴¹² *Ibíd.*, p. 22.

⁴¹³ *Ibíd.*, p. 32.

⁴¹⁴ *Ibíd.*, p. 20. L'autor no menciona amb què es donava color a l'escudella blanca i, considerem, hi ha dues possibilitats. La primera, que el color fos aportat per alguna salsa, com l'anomenada «Salciró groch» (Cf. apartat «Els plats», subapartat «Les salses d'acompanyament»). La segona possibilitat és que el color fos aportat per un condiment, com podria ser el safrà, o per algun altre producte o ingredient que podríem trobar, per exemple, en la recepta anterior, com la mel o el caldo. La pràctica d'afegir safrà o

3.2.1 El dejuni i l'abstinència a Santa Maria d'Escaladei

El dejuni i l'abstinència consten de manera habitual en el llibre de cuina. La majoria, eren abstinències dutes a terme la vigília de festivitats significatives, tot i que també destaquen dejunis o abstinències dutes a terme en festivitats particulars. Segons consta en el manuscrit,⁴¹⁵ tots els divendres de l'any eren dia d'abstinència, amb l'excepció que fossin festa solemne o de 12 lliçons o que, per qualsevol altre motiu, fos impedida, situació en la qual el Pare Prior traslladava aquesta abstinència a un altre dia.

Des de Quinquagèsima, o diumenge de Carnestoltes, fins a Pasqua, els frares llecs estaven obligats a fer dejuni tots els dimecres i divendres, a base de pa i aigua.⁴¹⁶ El dilluns i el dimarts després de Quinquagèsima es dejunava i no es prenién lactis.⁴¹⁷

Quan se celebraven els dejunis, l'horari del dia s'havia de modificar. Així, en els dejunis obligats per mandat de l'Església, s'avançava el dinar a les onze i mitja del matí. En canvi, quan se celebraven dejunis durant l'Advent, el dinar s'avançava a les onze del matí.

Uns dels dejunis més significatius era el de les quatre tèmperes. En ells, els frares llecs dejunaven a base de pa i aigua.⁴¹⁸

Des del dimecres de cendra fins a Pasqua, cada dia hi havia missa de dejuni,⁴¹⁹ amb l'excepció del primer dissabte de Quaresma, el dissabte de Rams i els diumenges. No sabem, però, si comportava que durant cada dia es practiquéss a aquest dejuni.

L'Orde de la Cartoixa, tenia un privilegi gràcies al qual podien menjar ous i formatge durant els dejunis de les lletanies o rogacions, però no se servia sopar.⁴²⁰ El privilegi no s'aplicava si els dies d'aquestes lletanies o rogacions coincidia amb festes de Capítol, predominant, llavors el dejuni.

algun condiment no era desconeguda a l'època (Cf. l'apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies»).

⁴¹⁵ *Ibidem.*

⁴¹⁶ *Ibid.*, p. 22.

⁴¹⁷ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 21.

⁴¹⁸ *Ibid.*, p. 22. Cf. apartat «El calendari d'Escaladei», subapartat «Temps específics», paràgraf «Les quatre tèmperes».

⁴¹⁹ *Ibid.*, p. 22.

⁴²⁰ *Ibid.*, p. 47.

La celebració de l'abstinència era tan important que prevalia sobre el costum de servir vi en una festivitat, a no ser que fos de 12 lliçons que, pel que hem vist, el vi se servia i l'abstinència es canviava de dia.⁴²¹

L'endemà de la festivitat de l'Exaltació de la Santa Creu, és a dir, el 15 de setembre, començaven els dejunis de l'orde, aplicats només als monjos, i que duraven fins la Pasqua. Per tal d'iniciar el període de dejuni, el cuiner repartia dues lliures de formatge d'Aragó als Pares i als germans de frares. Als donats i brementaris els donava una lliura.⁴²²

Els dimecres i divendres d'Advent, els frares estaven obligats a dejunar a pa i aigua.⁴²³

⁴²¹ Cf. apartat «El calendari d'Escaladei», subapartat «Calendari comú», paràgraf «Gener».

⁴²² IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 29.

⁴²³ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 70.

3.3 EL CALENDARI D'ESCALADEI

La primera part del llibre de cuina és el calendari anual, amb les festes i temps específics celebrats per la comunitat d'Escaladei i els plats que se servien en cadascun d'aquests. La finalitat d'aquest apartat, titulat «Sumari del què lo cuiner té de donar y aparellar entre lo any, com se sol fer en Scala Dey» és la de recollir la relació dels àpats que el cuiner havia d'elaborar, més que la d'elaborar un calendari litúrgic amb la relació de festivitats específiques. L'estructura de l'anàlisi que a continuació es presenta respecta l'estructura del calendari que, l'autor del manuscrit, va seguir. Les festivitats religioses es reparteixen en els mesos de l'any i, per tant, no s'ha hagut d'alterar, significativament, l'ordre de la informació que aquest aporta. Tot i que s'ha volgut mantenir una separació mensual dels àpats i les festes, a vegades ha estat molt complicat poder-ho fer, ja que aquestes festivitats es basen en un calendari lunar que és mòbil i que, per tant, és difícil situar per a les primeries del segle XVII. Creiem, però, que hem aconseguit una fiable aproximació.

Per altra banda, s'ha mantingut les denominacions de les festivitats, que són religioses, i considerem inapropiat obviar-les, ja que el sentit del calendari es perdria.

3.3.1 Temps específics

Durant tot l'apartat del calendari, l'autor anà especificant, a més de les festivitats religioses dels sants i de la Verge, altres temps específics que eren activitats realitzades per la comunitat. A fi i a efecte de poder comprendre millor, en la seva globalitat, la informació del calendari, a continuació es relacionen les diverses activitats extraordinàries.

3.3.1.1 *Festes solemnes, comunes i de capítol*

Segons s'adverteix a l'inici del llibre de cuina, «a totes les festes solemnes y comunes y de Capítol y ha Scudella blanca, platillo, Salsiró y vi blanch»,⁴²⁴ plats que se servien als monjos. Pel que fa als Germans, el cuiner de la Conreria donava una pitança de vi blanc a tots aquells que hi estiguessin en aquell dia.⁴²⁵ Entenem que, si l'autor va fer una diferència entre l'explicació general del què se servia durant aquestes festes i el què es donava als Germans, era perquè la primera explicació feia referència a la Mongia i als religiosos. Aquest fet, però, no treu que els Germans no mengessin els mateixos àpats que, pel que sembla, així era mentre no s'indiqués el contrari com, per exemple en algunes festivitats. Així, trobem que hi ha algunes explicacions en què s'especificava quin tipus de festa era tant pels monjos com pels germans, com per Sant Bernat, el 20 d'agost,

St. Bernat: és festa de Capítol per als Pares, y per als frares 12 lliçons [...].⁴²⁶

També, trobem dies en què les festivitats són per als monjos, només, com és el cas del 28 d'agost, festivitat de Sant Agustí, entre altres,

Sanct Agustí: és festa de Capítol per als Pares; [...].⁴²⁷

3.3.1.2 *Sagnies*

Les sagnies es practicaven durant tres dies i en quatre períodes de l'any: la setmana anterior a Carnestoltes, la posterior a les octaves de Pasqua, la posterior a la festivitat de Sant Pere i Sant Pau i l'anterior a l'Advent. Eren conegudes com a

⁴²⁴ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 19. El terme «salsiró», que també apareix en la forma «salciró» -que usarem en el text-, provenia del mot *salsa* i, l'autor, l'emprava tant per a referir-se a una salsa d'acompanyament, a un plat amb salsa, a una unitat de mesura (vegeu nota 540) o a un recipient (vegeu nota 543), el qual donà nom a la mesura. En el cas que el terme fes referència a una mesura, el s'acompanyava d'un complement que era l'ingredient, pel que és fàcil entendre quan feia referència a un dels anteriors conceptes.

⁴²⁵ *Ibid.*, p. 22.

⁴²⁶ *Ibid.*, p. 28.

⁴²⁷ *Ibid.*, p. 29.

«sangries generals dels Pares Monjos»⁴²⁸ i les dels frares es practicaven en un altre moment.

El menú, cadascun dels tres dies, consistia en escudella amb color, un plat de salsa, un altre de salciró, pitança i vi blanc. Durant aquests tres dies hi havia dos àpats, el dinar, que es feia a les 10 del matí, i el sopar, del que no s'especifica l'hora. Per tant, podem suposar que aquesta relació de plats es dividia, cada dia, en els dos àpats.

Per altra banda, la relació de la tipologia de plats que se servien la setmana del Capítol General era molt similar a la de les sagnies. Aquesta coincidència, però, no implicava, necessàriament, que els plats o receptes fossin les mateixes.

Les sagnies dels frares llecs es practicaven en un moment diferent de les sagnies generals, que les feien els «pares monjos» o religiosos. Per la primera sagnia de l'any, la de la setmana anterior a Quinquagèsima, no hi ha informació en els llibres d'Escaladei. Sí en tenim, però, de la segona, la practicada la setmana posterior a les octaves de Pasqua. Els frares llecs la van practicar en els primers dies de maig.⁴²⁹

Per la tercera sagnia practicada pels monjos, trobem una incongruència entre els dos llibres. Mentre que en el llibre de cuina es diu que «la semana abans de Sanct Pere y Sanct Pau són sangries [...]»,⁴³⁰ en el llibre de les obligacions dels frares llecs es diu que és «la primera semmana après dels apòstols [Sant Pere i Sant Pau] són sagnies generals dels monjos».⁴³¹ Hem considerat que la informació correcta és la segona i que la del llibre de cuina és errònia. El motiu és simple, d'aquesta manera, es guarda la relació existent i jeràrquica en la que les obres comunes es practicaven la setmana següent de la de sagnies. Si, com veurem més endavant, les obres comunes se celebraven la setmana del 9 de juliol, la de les sagnies s'havia de fer la del 2⁴³² i, per tant, aquestes havien de produir-se, per força, després de Sant Pere i Sant Pau. Per altra banda, en aquest darrer llibre trobem que «les seves «segones sagnies dels frares»⁴³³ es feien prop dels idus de

⁴²⁸ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 44.

⁴²⁹ *Ibid.*, p. 45. L'autor diu: «En aquestes kalendendas de Maig són les sagnies dels frares». Sembla que l'expressió «en aquestes» feia referència a un moment puntual, pot ser que el relacionat amb l'any 1600. Essent cert, les sagnies dels frares també serien movibles en el calendari.

⁴³⁰ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 27.

⁴³¹ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 56.

⁴³² Cf. apartat «El calendari d'Escaladei», subapartat «Temps específics», paràgraf «Obres comunes».

⁴³³ *Ibid.*, p. 58.

juliol, que eren el dia 15, setmana posterior a obres comunes. Veiem, doncs, com la seqüència aquí exposada guarda coherència i un sentit lògic.

Per les quartes sagnies, tampoc hi ha informació diferent, sinó que en el llibre de les obligacions dels frares llecs també es confirma que es practicava la setmana anterior a l'Advent.

3.3.1.3 *Lavatori*

Per Dijous Sant, seguint l'exemple de Jesucrist amb els Apòstols, la comunitat d'Escaladei es disposava a realitzar el lavatori.⁴³⁴ No queda clar si es rentaven els peus mútuament o individualment, en comunitat o a cada cel·la. Tampoc hi ha cap indicatiu que pogués indicar que els rentaven a pobres o gent de fora del monestir. Sembla, segons consta en el manuscrit, que la pràctica de rentar els peus es deuria efectuar tant en el refector com en les cel·les.

La preparació de l'aigua i dels recipients per a realitzar el lavatori estava sota el càrrec del cuiner de la mongia. Aquest, havia de preparar aigua calenta, que ho feia dins un gran perol on hi posava pans de roses, llorer i espígol. Per altra banda, el cuiner preparava els recipients que havien de servir per a rentar els peus: bacines, que es trobaven a l'especieria, setres i conques. Finalitzat el lavatori, el cuiner havia d'encarregar-se de netejar els recipients de coure, així com d'endreçar i netejar la cuina, les taules de tallar el peix del dinar i altres estris i recipients per tal de deixar-la preparada per a l'inici de la Pasqua. A més del cuiner, el dispenser havia de netejar el refector i les setres.

L'acte del lavatori, es realitzava després del dinar de Dijous Sant, a les tres de la tarda. Els dos frares més joves agafaven dos càntirs de coure⁴³⁵ plens d'aquesta aigua calenta i la portaven a cada cel·la. Queda per aclarir si aquests dos frares rentaven els peus als monjos, a cada cel·la, o els hi omplien algun recipient d'aigua per a que se'ls rentessin ells mateixos.

⁴³⁴ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), pp. 23-24.

⁴³⁵ *Ibid.*, p. 23. En el manuscrit es diu «dos cantes de Aram». Hem interpretat els «cantes» com a *càntirs*, ja que, segons el DCVB, aquests darrers són sinònims de «cànters», mot del que provindria la forma plural que trobem en el text (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *càntir*).

3.3.1.4 *La mort d'un monjo*

Quan moria un monjo o un frare d'Escaladei, la comunitat de religiosos aplaçava el retir solitari a què es dedicaven i es reunien per menjar tots junts en el refetor. El cuiner, servia congre sec amb salsa, salciró i vi blanc.⁴³⁶

3.3.1.5 *Capítol general*

El capítol general se celebrà, en aquell any 1600, la «segona setmana».⁴³⁷ Si bé la interpretació pot portar a error, ja que sembla que l'autor es referia a la segona setmana d'abril o la segona després de les octaves de Pasqua, hem de consultar el llibre de les obligacions dels frares llecs per conèixer la data exacta. Segons consta en aquest llibre,⁴³⁸ «a la tersera Dominica post octaves Pasqua, se celebre lo Capítol General. Així que, de Pasqua fins al Capítol General, y ha 30 dias». Així, quan l'autor es referí a la «segona setmana» es referia a la segona després d'obres comunes. En conclusió, el Capítol General se celebrava la setmana del quart diumenge després del de Pasqua o, el que és el mateix, la quarta setmana després de les octaves de Pasqua.

El dilluns se servia escudella amb color, pitança, salciró i vi blanc. El segon dia, el dimarts, se servien els mateixos plats i se n'afegia un de Salsa. Del tercer i últim dia, el dimecres, no es té la informació explícita, tot i que, tal com s'indica pel capítol general, se servia «lo que s'acostuma donar a les sangries».⁴³⁹

Certament, els plats indicats pel capítol general coincideixen amb els servits durant les sagnies i amb els que s'indiquen pel dilluns d'obres comunes. Aquesta semblança, per tant, no ens permet fer una aproximació per tal de deduir la ubicació de la setmana del capítol general en el conjunt del mes d'abril i en relació amb les sagnies i les obres comunes.

Per altra banda, aquesta coincidència de tipologia de plats podria conduir a la interpretació que, també, existia una coincidència en les receptes de cadascun dels plats. Creiem, però, que aquesta hipòtesi és, només, certa pel dimecres de la setmana del Capítol general, en el que l'autor digué que se servia el que es donava pel dimecres de

⁴³⁶ *Ibíd.*, p. 24.

⁴³⁷ *Ibíd.*, p. 25.

⁴³⁸ IGLÉSIES, *Libre de les obligacions*, p. 46.

⁴³⁹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 25.

les sagnies. De tractar-se d'una relació de plats total, en aquests dies, l'autor no hagués indicat la relació, només, pel dimecres, sinó pel conjunt de dies.

3.3.1.6 *Obres comunes*

Les obres comunes se celebraven la segona setmana després de les octaves de Pasqua, després de les octaves de la solemnitat de la Visitació de la Verge, el 2 de juliol,⁴⁴⁰ i la setmana posterior a Sant Miquel. En el manuscrit, només consta la indicació dels plats del dilluns, en què se servia escudella amb color, pitaça, salciró i vi blanc. Els altres dies, amb l'excepció de divendres, «se dóna com és costum»,⁴⁴¹ sense poder identificar la relació de plats. Es diu, però, que si el dimecres coincidia amb una festivitat «o altre empediment» que no permetés l'adequada realització de les obres comunes, s'havien de servir els mateixos plats que el dilluns; «y lo dijous com lo dimarts». Finalment, el divendres era dia de gràcia general.

3.3.1.7 *Lletanies*

Les lletanies —«ledanies» o «litanies»⁴⁴²—, també conegudes com a *rogacions*, se celebraven la setmana següent de la de capítol general.

El dilluns i el dimarts, es menjaven ous i formatge⁴⁴³ per dinar i no hi havia sopar. El dimecres va caure en la vigília de la festivitat de l'Ascensió del Senyor, que va recaure en dijous. El dimecres, per tant, era dia d'abstinència i es dinava a les deu i mitja. L'abstinència, consistia en la prohibició de lacticinis.

⁴⁴⁰ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 58. En el llibre de cuina d'Escaladei, es diu que les obres comunes són la setmana després de les sagnies que, es diu, són abans de Sant Pere i Sant Pau (v. IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 27). Analitzant el llibre de les obligations, però, es diu clarament que les obres comunes es feien després de les octaves de la solemnitat de la Visitació de la Verge, el dia 2 de juliol, pel que se celebrarien la setmana del dia 9. En aquest sentit, la informació sobre les sagnies del mes de juliol del llibre de cuina seria errònia.

⁴⁴¹ *Ibid.*, p. 25.

⁴⁴² Trobem la primera accepció en IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 25 i, la segona, en IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 47.

⁴⁴³ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 47. El «formatge» surt citat en aquest llibre i no en el de cuina, probablement, degut a un error de l'autor del manuscrit. Segons consta en aquesta obra, els monjos podien menjar ous i formatge «per privilegi que té l'orde» per a fer-ho.

3.3.1.8 *Les quatre témpores*

Les témpores eren el temps de dejuni que es feia, des d'antic, a l'inici de les quatre estacions de l'any i que, tradicionalment, es practicava en tres dies de la mateixa setmana, el dimecres, el divendres i el dissabte.⁴⁴⁴

En el cas d'Escaladei, no queda clar quan es feien les celebracions de les témpores, tot i que són unes celebracions presents en la vida de la comunitat, tal com queda palès. Per tal d'esbrinar el temps en què es practicaven les quatre témpores hem de consultar el llibre de les obligacions dels frares llecs. Segons la informació que hem pogut recopilar, tant d'aquest llibre com del de cuina, les quatre témpores, a Escaladei, se celebraven en el temps següent:

La primera de les quatre témpores se celebrava la segona setmana de Quaresma, després del primer diumenge de Quaresma, el dimecres i el dissabte.

La segona de les quatre témpores requeria en la setmana de Pentecostes, el dimecres, divendres i dissabte.

La tercera de les quatre témpores se celebrava el primer dimecres i divendres després de la festivitat de l'Exaltació de la Creu.⁴⁴⁵

Per últim, la quarta de les témpores es produïa «los Dimecres després de Santa Llúcia» tot i que, com se seguia la pauta de les témpores de setembre, amb probabilitat hauríem d'incloure, a més del dimecres, el primer divendres després de Santa Llúcia.

En conclusió, sembla que es manté, en el cas de Santa Maria d'Escaladei, la pràctica de les témpores en els tres dies, dimecres, divendres i dissabte i que, tot i que el text no mencioni un d'aquests dies, sí que hauríem de considerar-lo dins d'aquesta pràctica. Probablement, el motiu rau en què no hi havia una especificitat particular en l'ordenament litúrgic dels oficis religiosos per el dia que no es mencionava, com per exemple, el divendres de les témpores de Quaresma.

⁴⁴⁴ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *témpores*.

⁴⁴⁵ IGLÉSIES, *Libre de les obligacions*, p. 62.

3.3.1.9 Bugada

La bugada, segons s'indica,⁴⁴⁶ la realitzava el cuiner o el dispenser, que cada principi de mes preparaven les «taules de la Bugada». En primer lloc, recollien, o feien recollir, tota la roba de les cel·les, que els monjos havien deixat plegades en els armaris de les seves respectives. Seguidament, hi ajuntaven la roba dels hostals, de la cuina i d'altres llocs i la feien portar on s'havia de rentar, a on, a més, es portava la resta de llenya i cendres que hi havia a les cel·les, fruit de l'acumulació de brutícia.

Una vegada la roba estava neta, el cuiner enviava el seu criat, que s'encarregava d'ajuntar-la, altra vegada, i separar-la segons fos dels Pares, de la cuina, dels hostals, etc. en el dispenser. Posteriorment, era el dispenser qui posava tota la roba dels Pares en un cove i la repartia en els armaris de cada cel·la o en el claustre, de manera que cada Pare la podia trobar la seva a disposició.

3.3.2 Calendari comú

Abans d'entrar a conèixer els costums alimentaris segons els dies i mesos de l'any, n'hi havia que afectaven a tot l'any. És l'exemple de l'«almona»,⁴⁴⁷ que es donava tots els diumenges de l'any al refetor, amb l'excepció del diumenge de Carnestoltes, que es donaven rostes i dels diumenges d'Advent i Quaresma, en què se servia cuina blanca. Aquesta, devia servir-se per dinar, ja que sabem que, aquests dies d'aquests períodes litúrgics, hi havia sopar i que se servia espinacs amb un tros de sorra, d'abadejo, de lluç o del millor peix que tingués el cuiner.⁴⁴⁸

Tots els divendres de l'any en que requeia una festivitat, se servia sopar, el mateix que els diumenges d'Advent. Com estava prohibida la ingesta d'ous, perquè divendres estava prohibit, l'àpat triat era el d'aquest període litúrgic i no el dels diumenges de Quaresma, en què sí es menjaven ous.

Cada principi de mes, es feia la bugada.

⁴⁴⁶ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), pp. 33-34.

⁴⁴⁷ *Ibid.*, p. 23. Desconeixem el significat del mot.

⁴⁴⁸ *Ibid.*, p. 33.

3.3.2.1 *Gener*

El dia 1 de gener era festa comuna i, també, solemne, ja que se celebrava la Circumcisió del Senyor. En aquest dia se servien «dues cuines» o dos àpats, dinar i sopar. Pel primer, es donava cuina blanca, una mena d'escudella que se servia, només, en ocasions concretes.⁴⁴⁹ Per sopar, es donava un platillo de salsa amb ous esclafats o passats per aigua o, en comptes dels ous, herbes, això eren cols o altre tipus d'hortalisses.

Sabem que, en aquest dia, així com a «totes les festes solemnes y comunes y de Capítol», se servia escudella blanca, platillo, salciró i vi blanc.⁴⁵⁰ La cuina blanca, per tant, seria l'escudella blanca; el platillo, els ous o les herbes que, juntament amb el salciró, o salsa, conformaven un plat. Afegim, doncs, als àpats que coneixíem, el vi blanc que acompanyava cadascun d'aquests.

Després de la festa de la Circumcisió del Senyor, desconeixem si el dia següent, el cuiner repartia una pitaça de formatge «de muntanya» a la comunitat. Als Pares i «germans de frares» els corresponien 2 lliures i, en canvi, als «hermanos y Bremendaris»,⁴⁵¹ 1 lliura.

La festa de Reis, el dia 6, era comuna i solemne, se servien «dues cuines», de la mateixa manera que es feia el dia de la Circumcisió. Sabem, per tant, que per dinar es donava cuina blanca i que, per sopar, platillo. El cert és l'entrada corresponent a aquest dia és molt confusa, ja que es barreja diversa informació. Així, l'autor diu que si se li «dóna color» a l'escudella, llavors és considerada una pitaça. Desconeixem si ho portaven a la pràctica i en quin plat ho realitzaven, en el del dinar o en del sopar. Finalment, l'expressió «donar color» a una escudella era molt emprada per l'autor i, així, el lector l'anirà trobant en el present treball. Ella significava, segurament, posar safrà a l'escudella blanca que, d'aquesta manera, es tornava groguenca. Aquesta explicació és una hipòtesi, ja que l'autor no deixà constància de cap aclariment.

⁴⁴⁹ La cuina blanca era un plat elaborat a base de llegums o farina d'arròs que li donaria una consistència espessa i de color blanc, característica de la que vindria el seu nom (Cf. apartat «Els plats», subapartat «El concepte de cuina blanca»).

⁴⁵⁰ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 19.

⁴⁵¹ *Ibidem*. Menys la designació de «Pares», desconeixem a qui feien referència les altres denominacions de membres de la comunitat. Una d'elles, o bé «germans de frares» o bé «hermanos», hauria de fer referència als germans o frares llecs.

El dia 17, Sant Antoni Abat, era festa de Capítol per a tota la comunitat i es donava escudella d'argamassa, en comptes de l'escudella blanca, i els demés plats de festa de Capítol: platillo, salciró i vi blanc. És d'importància constatar que l'autor especificà que eren «menester set salcirons de arròs, segons quant espessa és la Salsa»,⁴⁵² referint-se a un dels ingredients de l'escudella d'argamassa. La lectura de la recepta d'aquest plat ens permet constatar que el concepte de «salciró», en aquest text, es refereix a una capacitat de mesura, probablement emprada per a grans i altres productes de petites dimensions. Àpat idèntic se servia en les festivitats de tots els sants abats, dels evangelistes, amb excepció de Sant Joan Evangelista, i dels quatre doctors de l'Església.

3.3.2.2 *Febrer*

El dia 2 de febrer, festa de la Purificació de Nostra Senyora, era festa comuna i solemne i es donava escudella de farina d'arròs mòlt. Com era una festivitat d'abstinència, estava prohibit el consum de vi.

El dia 3, Sant Blai, es beneïa el pa, la fruita, el raïm⁴⁵³ i la sal que, posteriorment, eren repartits pel despenser a cada armari dels monjos. El cuiner «de baix»⁴⁵⁴ feia, exactament, el mateix per la Conreria.

La setmana anterior a Carnestoltes era temps de sagnies⁴⁵⁵. El dimecres anterior al carnestoltes, de Quaresma, es feien les «mantegades».⁴⁵⁶

El dijous de Carnestoltes, abans d'aquesta festa, se servia escudella d'argamassa i pitaça de quatre ous remenats o «bescuitats» amb mel o salciró, a discreció del cuiner. El terme «bescuitat», amb el seu prefix *bes*, indicava la necessitat de coure els ous dues vegades o, en tot cas, de manera excessiva. En aquest sentit, es tractaven d'uns ous durs molt cuits.

⁴⁵² *Ibid.*, p. 20.

⁴⁵³ L'autor diferencia la idea de fruita, en general, amb la de raïm, segurament per la importància que aquest producte tenia en aquesta festivitat i en aquest temps de l'any.

⁴⁵⁴ Era costum a l'Orde de la Cartoixa diferenciar entre el cuiner de la mongia o «de dalt» i el cuiner de la conreria o «de baix».

⁴⁵⁵ Cf. apartat «El calendari d'Escaladei», apartat «Temps específics», paràgraf «Sagnies».

⁴⁵⁶ Cf. apartat «Els plats», apartat «Receptes del calendari», paràgraf «Les mantegades».

El diumenge de Carnestoltes es donaven, per dinar, rostes, com a plat principal, i pitaça de quatre ous ferrats amb mel, mantega i salciró, a discreció del cuiner. La ració consistia en dues rostes per comensal, que se servien una al costat de l'altra damunt el plat, amb mel entre les dues, un ou ferrat damunt cada punta de la rosta –essent-ne, per tant, quatre els necessaris- i el salciró en l'espai enmig dels ous.

Per sopar, el cuiner tenia permís per no haver de consultar a cada monjo què volia, com acostumava a fer sempre tot preguntant-los-hi a través de les respectives cel·les. En canvi, servia «a cada hu lo que coneix que ha de Manjar».⁴⁵⁷

El dilluns i el dimarts següents, de Carnestoltes, la comunitat dinava a les 11 del matí i el cuiner servia el que el Pare Prior ordenava. El dimecres, que era de Cendra i, per tant, primer dia de Quaresma, el dispenser repartia tres dotzenes de bescuits col·locant-los en els armaris dels religiosos. A la Conreria, en canvi, era el forner qui els donava als religiosos. Aquest repartiment es realitzava dues vegades durant la Quaresma i una en l'Advent.

El 24 de febrer, Sant Macià, era festa de capítol per a la comunitat. Aquesta festivitat, normalment, queia en el període quaresmal, però quan ho feia en temps de carnaval, tenia vigília i se celebrava dejuni. El menjar que se servia, tant si se celebrava el dejuni com si se celebrava la festa de capítol, era com acostumava aquells dies: en aquest darrer cas, escudella blanca, platillo salciró i vi blanc.

3.3.2.3 *Març*

Els dies 7 i 12 de març, festivitats de Sant Tomàs d'Aquino i de Sant Gregori Magne, respectivament, eren festivitats de Capítol per als monjos i no per als conversos o frares,⁴⁵⁸ pels quals era festa de 12 lliçons.⁴⁵⁹ L'autor, especificà que se servia escudella d'argamassa, tot i que també faltaven la resta de plats que es donaven en aquestes festivitats: per la de capítol, a més de l'escudella, platillo, salciró i vi blanc; per la de 12 lliçons, a més de l'escudella, pitaça, salciró i vi blanc. Tot i que per les festes de capítol i de 12 lliçons l'escudella que se servia no havia de ser d'argamassa, en

⁴⁵⁷ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 22.

⁴⁵⁸ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 24.

⁴⁵⁹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 22.

aquesta ocasió sí que ho era perquè Sant Tomàs d'Aquino i Sant Gregori Magne eren doctors de l'Església.

L'autor especificà què es donava pel dia 19, Sant Josep, després de Sant Benet, segurament perquè s'havia oblidat d'anotar aquesta festivitat. Sant Josep era considerada una festa solemne per a tots els membres de la comunitat, en la que es donava cuina blanca i platillo del què tingués el cuiner aquell dia. L'autor, segons l'especificació que féu dels ingredients i les proporcions de la cuina blanca,⁴⁶⁰ podem deduir que es tractava d'un plat d'arròs. No especificà, com ho féu en altres festivitats solemnes, si també se servia salciró i vi blanc, tot i que ho interpretem afirmativament.

El dia 21, Sant Benet, era festa solemne i se servia cuina blanca, sèmola i platillo. L'autor no indicà si en aquest dia, com a altres festes solemnes, se servia vi blanc i salciró, tot i que hom ho interpreta afirmativament. Deduïm que el plat de cuina blanca era escudella d'argamassa gràcies a la nota de la pàgina 36 del llibre de cuina d'Escaladei, que deia que per aquesta festivitat, per tal de tractar-se de la festivitat d'un abat, així com Sant Bernat i Sant Antoni, s'havia de donar aquest tipus d'escudella.

El dia 25, festivitat de l'Anunciació de la Verge, era festa comuna i solemne i tenia abstinència, pel que no se servia vi però sí la resta de plats del que s'acostumava en festivitat semblant: cuina blanca, platillo i salciró. El plat principal, però, la cuina blanca, podia substituir-se per «Ginestada», tot i que el costum portà a Escaladei a decantar-se per aquest darrer plat, ja que, en referència al primer, «ara no s'usa dar-se aquella cuina».⁴⁶¹

En el mes de març de l'any en què es redactà el manuscrit, l'any 1600, va caure l'inici de la Setmana Santa, tot i que l'autor no explicità els dies en que recaigueren les festivitats. El Dissabte de Rams que, en el text, se l'anomena com a festivitat de la Compassió de Nostra Senyora, era festa solemne per als Pares, només, i tenia abstinència. El plat principal era la cuina blanca.

El diumenge de Rams, era festa comuna i se servia cuina blanca en escudelles grans i platillo. L'autor no menciona el salciró i el vi blanc que s'acostumava a donar en aquestes festivitats, tot i que interpretem que sí que se servien.

⁴⁶⁰ *Ibid.*, pp. 22-23.

⁴⁶¹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 23.

El Dijous Sant, era festa solemne i es donava cuina blanca, platillo i pitaça de sabogues en el refetor; en el cas que el cuiner no disposés d'aquest peix, havia de servir-ne alguna altra varietat. Tot i que l'autor no ho diu, considerem que també se servia el salciró –que en aquest cas acompanyaria el peix- i el vi blanc.

Després del dinar, el cuiner havia de preparar l'aigua calenta i els diferents recipients per a l'exercici del lavatori que es realitzava a les tres de la tarda. Una vegada finalitzava el rentat de peus, es donava vi pels monjos del claustre.

La darrera informació del mes de març és una nota que deixà escrita l'autor del manuscrit en què advertia que si no queia cap festa solemne, de capítol o de 12 lliçons durant la Setmana Santa, no es podia celebrar fins passades les octaves de Pasqua, per tal de respectar aquest període litúrgic.

3.3.2.4 Abril

El mes d'abril començava amb la vigília de Pasqua, que era dia de gràcia general. Se servia pitaça, salciró i vi blanc a tots els monjos –«los del Abit»-.

El dia de Pasqua era festa comuna i solemne. El dispenser, el vespre anterior i de manera excepcional, posava les estovalles a la taula del refetor, on els pares dinaven. Els germans, en canvi, menjaven en el dormitori. El matí del dia de Pasqua, a l'hora de Prima, aproximadament, el dispenser servia els pans i els «rolls».⁴⁶² De la mateixa manera que l'1 de gener, que el dia de Nadal i que el de Pentecostes, per Pasqua se servien dues cuines, l'una, era cuina blanca, per dinar i, l'altra, salsa amb dos ous passats per aigua, per sopar. A més, se servia pitaça de quatre ous ferrats amb salciró i vi blanc. Segons diu l'autor del manuscrit, l'escudella on se servia la salsa era gran, una mica més que les mitjanes i era amb la que se servia la pitaça.

⁴⁶² Segons Faraudo, els «rolls» eren «pa de farina de forma anular» o rosquilles (v. FARAUDO, *op. cit.*, entrada *rolls*). Aquesta és la descripció que hom ha trobat més pròxima al significat de la matèria que tracta el manuscrit i el present treball. S'ha descartat, doncs, un dels significats aportat pel DCVB: «objecte tallat en forma de disc; rodanxa (Camp de Tarragona)» (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *roll*). Entenem que, quan l'autor explica que el dispenser posa «lo pa y los rolls» a la taula, estava fent una diferenciació entre dos tipus de productes similars. Descartem, per tant, la definició del DCVB perquè no tindria sentit servir un producte alimentari diferent al pa, a l'inici d'un àpat, i descartem la hipotètica possibilitat que els «rolls» fossin, per posar un exemple proper a aquesta idea, rodanxes de fruita tallada per dos motius. El primer, perquè sempre que el dispenser servia fruita amb els pans, a taula, l'autor del manuscrit ho mencionava. El segon, que reforça l'argument que hem adoptat, les rodanxes de fruita tallada al matí haguessin perdut propietats a l'hora del dinar. Finalment, doncs, interpretem que els «rolls» eren, com deia Lluís Faraudo, pans de forma anular que acompanyaven a altres pans, ordinaris, fets d'altra forma.

El primer dilluns i dimarts després de Pasqua eren considerats dies de festa solemne i els Pares menjaven en el refetor. Com a àpat, es donava el mateix que per Pasqua. De manera particular, si hi havia existències de peix, se servia amb un salciró de pebrada o alguna altra varietat que considerés el cuiner.

El dijous, divendres i dissabte següents, també eren solemnes pels Pares, però de 12 lliçons pels frares. Els primers, podien menjar en el refetor i se'ls servia el mateix que el dia de Pasqua. Els plats de 12 lliçons s'adaptaven a la Pasqua i, així, s'acostumava a donar el mateix als frares. en comptes de servir-los escudella amb color, se'ls donava cuina blanca i la pitaça també era d'ous ferrats, tot i que s'alternava amb ous remenats.

El dia 4 d'abril, la comunitat celebrava la festivitat de Sant Ambrosi⁴⁶³ i era festa de Capítol només per als Pares. Com Sant Ambrosi era Doctor de l'Església, en aquell dia se servia escudella d'argamassa i els altres plats corresponents a aquesta festivitat.⁴⁶⁴ Pels frares, la festivitat era de 12 lliçons i se'ls donava salciró, vi blanc i, tot i que l'autor del manuscrit no ho cités, els altres plats d'aquella festivitat, com l'escudella amb color i pitaça.

La setmana següent de la de Pasqua, el cuiner repartia formatge de Mallorca entre la comunitat, que el Pare Conrer li havia proveït abans. Els qui s'enduien més quantitat, dues lliures, eren els religiosos: Pares monjos i frares. Als germans i els brementaris se'ls donava una lliura.

Aquesta setmana coincidia amb la de sagnies –«semmana après de les octaves»⁴⁶⁵ - i hi havia dinar i sopar. També, en aquesta setmana es produïa el capítol general.

Per altra banda, tenim informació duplicada de la relació de plats servits el dilluns, dimarts i dimecres d'aquesta setmana posterior a la d'octaves de Pasqua. La informació obtinguda en l'explicació dels plats que se servien durant el capítol general, permet completar la facilitada en la de les sagnies. Per obtenir una visió aclaridora i completa dels àpats durant aquests dos esdeveniments, consulteu els seus respectius apartats.

La segona setmana després de les octaves de Pasqua eren obres comunes. El dilluns, es donava escudella amb color, pitaça, salciró i vi blanc. Els demés dies se

⁴⁶³ Malgrat que la celebració estesa en l'actualitat és la del 7 de desembre, data de l'ordinació episcopal d'Ambrosi, els cartoixans d'Escaladei commemoraven el dia de la seva mort, el 4 d'abril. Així mateix, trobem que la celebració d'altres sants es féu en memòria de la mort i no pas en alguna data que rememorés alguna ocasió especial de la vida d'aquests sants.

⁴⁶⁴ Per a recordar els plats servits en les festivitats dels Doctors de l'Església, consulteu el dia 17 de gener, Sant Antoni.

⁴⁶⁵ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 25.

servia el que era costum i divendres, hi havia gràcia general. S'advertí que, en el cas que el dimecres hi hagués alguna festivitat, s'havia de servir el mateix que el dilluns, i lo dijous com lo dimarts».⁴⁶⁶

El dia 25 d'abril, Sant Marc, era festa de Capítol per a tothom i es donava escudella d'argamassa i altres plats que s'acostumaven a servir en aquest tipus de festivitats.

El dimecres posterior a la setmana d'obres comunes, se celebrava l'*Omnino*, que era el dejuni de l'orde. Només es donava un àpat, el dinar, que es feia a les 11 del matí, i no hi havia sopar.

Per últim, s'adverteix que des de Pasqua de Resurrecció fins la festivitat de l'Exaltació de la Santa Creu, el 14 de setembre, en el convent es donava de sopar. Veurem, però, que l'autor del manuscrit indicà els dies en què no es donava sopar, donant a entendre que els dies en què no ho indicà, juntament amb els dies que no se citen en el manuscrit, sí que es donava sopar.

3.3.2.5 *Maig*

El mes de maig començà amb les festivitats de Sant Felip i Sant Jaume, el dia 1. Era festa de Capítol per a tota la comunitat i se servia el que s'acostumava en aquest tipus de festivitat.

Seguidament, es produïen les lletanies, celebrades la setmana posterior de la de capítol general.⁴⁶⁷ El dilluns i el dimarts hi havia dejuni, però per privilegi de l'orde es podia dinar ous i formatge, però no hi havia sopar.

El dimecres era vigília de la festivitat de l'Ascensió del Senyor i es feia abstinència. Si aquesta abstinència coincidia amb un dia de pitança o en què se servia vi blanc, l'abstinència prevalia sobre el servei d'aquest plat i d'aquesta beguda, que quedaven prohibides.⁴⁶⁸

⁴⁶⁶ *Ibidem*.

⁴⁶⁷ Cf. apartat «El calendari d'Escaladei», apartat «Temps específics», paràgraf «Lletanies».

⁴⁶⁸ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 26.

Pel dia de l'Ascensió, que era festa solemne i comuna, se servia cuina blanca, pitaça, salciró, platillo del que tingués a l'abast el cuiner i vi blanc.

La festa tenia octaves i, després d'aquestes, era temps de 12 lliçons. Si les octaves queien en dia de gràcia, s'havia de posar color a l'escudella el dilluns i el dimecres d'aquella setmana.

Queda poc clara la informació que dóna l'autor del manuscrit quan diu, en el mateix paràgraf que la informació de l'Ascensió, que eren dejunis de l'*Omnino*, en els que se servia el que s'acostumava en el convent amb l'excepció de sopa.

De les octaves de Pasqua de Resurrecció «fins que los llegums tendres acaben», se servia salsa verda amb faves o pèsols cada diumenge, així com platillo de llegums tendres amb «unes poques de salses».⁴⁶⁹ Aquest període hauria de ser els mesos d'abril i maig, quan s'acaba la temporada d'aquests llegums.

El dia de Pentecosta, anomenat com a «pasqua del sperit St.» o com a «Sincoyesma».⁴⁷⁰ era festa solemne i se servia el mateix que per Pasqua de Resurrecció.

A l'octava de Pentecosta, era el diumenge de la Santíssima Trinitat, també festa solemne en què es donava cuina blanca, platillo, salciró i vi blanc. En el cas que es disposés de fruita fresca, s'havia de donar en el refetor.

El dijous posterior a la festivitat de la Santíssima Trinitat se celebrava la festa de Corpus Cristi, que era solemne i comuna. Se servia el mateix que en aquest tipus de festivitats i tenia vigília i abstinència, que se celebrava el dia anterior.

3.3.2.6 Juny

La informació del mes de juny s'inicia amb la del dia 11, Sant Bernabé. L'autor, va escriure que era festa de 12 lliçons i de capítol per a tots. Se servia el que s'acostumava en festivitats semblants. Interpretem que els plats que es donaven eren els de 12 lliçons i que la menció al capítol era, més que a un tipus de festivitat, a una necessitat de reunió de tota la comunitat.

⁴⁶⁹ *Ibidem*.

⁴⁷⁰ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 49. És en el text que trobem en aquesta pàgina on podem confirmar la relació de Pentecostes amb la de «Sincoyesma» i que es tracta de la mateixa festivitat.

El dia 24, Sant Joan Baptista, era festa solemne i comuna. Es donava cuina blanca i pitança i els altres plats d'aquest tipus de festes. Tenia vigília i abstinència, que se celebrava el dia anterior.

Tot i no tenir relació amb l'alimentació, hom creu interessant mencionar el costum que per aquesta festivitat tenia la comunitat d'Escaladei i que l'autor del manuscrit deixà escrit. Aquest costum, però, sí afectava al cuiner de la mongia, que després del dinar de la vigília de Sant Joan, havia d'enramar el Capítol i «lo claustronet» per a que estigués preparat «per a vespres».⁴⁷¹ Segons consta en l'Enciclopèdia Catalana, un antic costum català era el de crear creus amb herbes aromàtiques per a penjar-les a les portes de les masies. En aquest cas, però, s'enramaven altres espais, interiors del monestir que, amb molta probabilitat, es creaven creus d'aquest tipus d'herbes.

El dia 25, endemà de Sant Joan, es donava una pitança de malvasia als frares i germans de frares, donats i bremendaris «per ésser així de pràctica». Aquest dia, tenia octaves i 12 lliçons.

Aquest mateix dia, a més, se celebrava la commemoració de Sant Pau, essent festa de 12 lliçons i servint-se els plats corresponents a aquests dies.

La setmana anterior de Sant Pere i Sant pau es feien les sagnies.⁴⁷²

El dia 29, festivitat de Sant Pere i Sant Pau, era festa solemne. Es donava cuina blanca i els altres plats servits en aquest tipus de festivitats.

Per finalitzar el mes, l'autor del manuscrit va escriure dues advertències. La primera, que en totes les vigílies de festivitats s'havia de complir el dejuni establert. La segona, que quan el compliment de l'abstinència recaigués en vigílies, no es podia dinar fins les 11 i mitja del matí.

⁴⁷¹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 27.

⁴⁷² *Ibidem*. La descripció d'aquesta informació està escrita en el mes de juliol, entenem que pot tractar-se d'un error de l'autor del manuscrit.

3.3.2.7 *Juliol*

El dia 2, festivitat de la Visitació de la Verge, era festa comuna i solemne, que tenia incorporada abstinència. Es donava cuina blanca i platillo del que tingués a disposició el cuiner. Segons s'indica en aquesta festivitat, la cuina blanca «qu'és farina de Arròs»,⁴⁷³ per tant havia de tractar-se de la recepta de la «Ginestada». Els demés plats eren els que s'acostumaven a servir en festes d'aquest tipus.

La setmana posterior a Sant Pere i Sant Pau, eren obres comunes, i se servien els plats que es feia per les obres comunes de Pasqua.

El 22 de juliol, Santa Magdalena, era festa solemne. Es donava escudella de carabassa tendra amb llet d'ametlles, que hem d'entendre com un nou plat de cuina blanca que, com consta escrit en la referència del dia de Santa Anna, se serveix pel fet de basar-se en un producte de temporada,

[...] y ha de advertir lo cuyner que del dia de Sta. Magdalena en avant, sols y haja cabaces llargues; a tots los diumenges se dóna de la cuyna que en lo dia de Sta. Magdalena està dita per ser cuyna fresca, y en tal temps fer grans calors.⁴⁷⁴

Aquesta significativa indicació aportada pel monjo cartoixà, valorava que, segons el temps i el clima, hi havia uns productes més adequats que altres, que resultaven ser més frescos i lleugers. En aquest sentit, l'autor estava considerant l'existència d'una cuina estacional, de temporada.

Hem d'entendre, per tant, que a partir del dia 22 de juliol, Santa Magdalena, els diumenges i els dies en què se servia cuina blanca, se servia escudella de carabassa, a no ser que s'indiqués una altra cosa.

El dia 25, festivitat de Sant Jaume el major, apòstol, era festa de capítol per a tota la comunitat. L'autor del manuscrit, indicà que «ara» era festa solemne i, per tant, es donava cuina blanca i platillo del que tingués a disposar el cuiner, així com la resta de plats relacionats amb aquest tipus de festa.

L'atribució de la festivitat com a solemne, podria ser per aquell any en que es va

⁴⁷³ *Ibidem.*

⁴⁷⁴ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 28.

redactar el manuscrit. En el llibre de les obligacions dels frares llecs,⁴⁷⁵ que Josep Iglésies va transcriure i que consta en la bibliografia del present estudi, s'indica que aquesta festivitat és de capítol i no es fa menció de cap canvi al respecte. D'aquesta manera, podria ser que, excepcionalment, el 25 de juliol de 1600 fos considerat com a festiu solemne.

El dia següent, el 26, Santa Anna, era festa solemne. Se servia cuina blanca i platillo i els altres plats corresponents. La cuina blanca d'aquest dia era escudella de carabassa, com per Santa Magdalena degut a que, com era un producte de temporada, es començava a consumir a partir del 22 de juliol.

3.3.2.8 Agost

El mes d'agost comença, en el manuscrit, amb la festivitat de Sant Pere, que era festa de dotze lliçons i es donava els plats corresponents. No sabem, del cert, a quin Sant Pere es feia referència, podent-se tractar de dues possibilitats. La primera, Sant Pere d'Osma, monjo cluniacenc i després bisbe dels segles XI-XII, la festivitat del qual se celebrava el 2 d'agost. La segona, Sant Pere d'Anagni, monjo i després bisbe dels segles XI-XII, la festivitat del qual se celebrava el 3 d'agost.

El dia 10, Sant Llorenç màrtir, era festa solemne, amb vigília i el seu dejuni.

El dia 15, Assumpció de la Verge, era festa solemne i comuna. Es donava cuina blanca, platillo i altres plats corresponents.

El dia 20, Sant Bernat, era festa de capítol per als Pares i, pels frares, era festa de 12 lliçons. Se servia escudella d'argamassa.

El dia 24, Sant Bartomeu apòstol, era festa de capítol. Se servia platillo a tota la comunitat i, els demés plats, segons corresponia.

El dia 27, festivitat de la consagració de l'Església –podria ser la de Santa Maria d'Escaladei–, era solemne només pels Pares, tot i que «ara»⁴⁷⁶ per a tots, també. Se servia cuina blanca, platillo i els altres plats corresponents.

⁴⁷⁵ IGLÉSIES, *Libre de les obligacions*, p. 58.

⁴⁷⁶ Per a comprendre el significat del canvi que féu l'autor, vegeu el dia 25 de juliol.

El dia 28, Sant Agustí, doctor de l'Església, era festa de capítol per als pares. Se servia escudella d'argamassa i els plats corresponents a aquest tipus de festivitat.

3.3.2.9 *Setembre*

El dia 8, festivitat de la Nativitat de la Verge, era festa solemne i comuna. Se servia «per scudella farina de Arròs»,⁴⁷⁷ això era la recepta de «Ginestada»; platillo i altres plats corresponents. La festa tenia vigília amb abstinència i octaves. Després de les octaves, era festa de 12 lliçons i se servien els plats corresponents.

El dia 14, festa de l'exaltació de la Santa Creu, era festivitat solemne i se servien els plats corresponents. Amb aquesta festivitat, segurament per la tarda, començaven els dejunis de l'orde, que s'allargaven fins Pasqua, amb els que s'eliminaven els sopars, amb l'excepció dels dies festius i els diumenges. Aquest dia, el cuiner repartia dues lliures de formatge d'Aragó als Pares i als germans de frares. Als donats i bremendaris els donava una lliura.⁴⁷⁸

Després de la festivitat de la Santa Creu, el dispenser repartia les «fonolleres» a la Mongia: sis dotzenes a cada monjo i frare i cap als germans.

A més, el divendres següent a aquesta festivitat, se celebraven les quatre témpores.⁴⁷⁹ Era una festivitat que tenia dejuni i en la que es donava el dinar a les onze hores i mitja.⁴⁸⁰ Cal no confondre aquesta celebració amb la de les témpores de setembre, que començaven el primer dimecres després de la festa de l'exaltació de la Santa Creu i que, també, tenien dejuni.

En les octaves de la Nativitat de la Verge, el dia 15, era festa de 12 lliçons.

El dia 21, Sant Mateu, era festa de capítol per a tota la comunitat i tenia dejuni marcat per l'Església. Se servia escudella d'argamassa.

De la mateixa manera que el dia 14, en el divendres següent a la festivitat de Sant Mateu se celebraven les quatre témpores i es dinava, també, a les onze hores i mitja.

⁴⁷⁷ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 29.

⁴⁷⁸ *Ibidem*.

⁴⁷⁹ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 62.

⁴⁸⁰ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 29.

El dia 29, Sant Miquel, era festa solemne i se servia cuina blanca, platillo i els altres plats corresponents.

El dia següent, Sant Jeroni, doctor de l'Església, era festa de capítol pels Pares, només. Pels frares, però, era festa de dotze lliçons. Se servia escudella d'argamassa.

3.3.2.10 Octubre

La setmana següent de Sant Miquel, que va recaure en la primera d'octubre, eren obres comunes. Els plats eren els corresponents i no es donava sopar.

El dia 3, Sant Bru, era festa solemne i comuna. Se servia escudella blanca, platillo i els altres plats corresponents. Els germans, menjaven en el «dormidor». L'endemà d'aquest dia, es donava una pitança de malvasia a tots els religiosos. La festa, tenia octaves solemnes, en les que se servien els plats corresponents a les festivitats solemnes i, després d'aquestes, hi havia dotze lliçons, en les que es donaven, també, els plats corresponents.

El dia 18, Sant Lluç, era dia festiu per a tota la comunitat. Se servia escudella d'argamassa i els demés plats corresponents a les festivitats dels sants evangelistes.

El dia 21 era la festa de Santa Úrsula i les Onze mil verges, tot i que en el manuscrit s'obvia el nom de la santa. Era festa per als pares, només, i pels frares era de dotze lliçons. Els plats que se servien eren els corresponents.

3.3.2.11 Novembre

El dia 1, dia de Tots Sants, era festa solemne i comuna que tenia vigília i abstinència. Se servia cuina blanca, platillo del que hi hagués disponible i els altres plats corresponents.

El dia següent, Dia dels Difunts, se servia escudella amb color, pitança, salciró i vi blanc. Salsa no es donava perquè no hi havia dotze lliçons, sinó només nou.

El dia 8, festa de les Relíquies, era solemne. Se servia cuina blanca i platillo. L'abstinència que tindria, si recaigués en dijous, s'havia de traslladar a divendres, l'àpat del qual seria el mateix del Dia de Difunts. Es donava gràcia general.

El dia després de la festa de les Relíquies, dia 9, se servia el mateix que pel Dia dels Difunts.

El dia 11, Sant Martí, era festa de capítol per a tota la comunitat i els plats eren els corresponents.

El dia 21, festivitat de la Presentació de la Verge, era solemne pels monjos, només, i de dotze lliçons pels frares. Si no requeia en diumenge, la solemnitat de la festa era per a tota la comunitat. Se servia cuina blanca i platillo.

El dia 23, Sant Climent, i el dia 25, Santa Caterina, era festa de capítol, només pels Pares. Els plats que se servien eren els corresponents a aquesta categoria de festivitat.

El dia d'Advent, o de carnestoltes d'Advent, anomenat també com a diumenge de Carnestoltes, era el primer diumenge més a prop de Sant Andreu. Se servia escudella de salsa amb dos ous esclafats dins l'escudella i dues rostes. Aquest dia va recaure en el diumenge 2 de desembre.⁴⁸¹

El dia 30, Sant Andreu, era festa de capítol per a tota la comunitat i tenia dejuni incorporat, pel que es dinava a les onze i mitja. Recaient, aquesta festivitat, dins el període d'Advent, se li incorporava vigília amb dejuni, fet que no es produí en aquell any de 1600. Per conèixer si requeia dins d'aquest període litúrgic, l'autor del manuscrit advertia que era «menester tenir hi comte» de les següents indicacions que féu,

Nota: que si Sanct Andreu here en Diumenge, y també si ve en dilluns o dimarts o en dimecres, comensa lo Advent lo Diumenge Atràs, y si ve en dijous o divendres o disapte, és lo diumenge après; és menester tenir hi comte.⁴⁸²

Analitzant els calendaris d'aquell any recollits en el *Libre de les obligations que tenen los frares llechs ...*⁴⁸³, sabem que la festivitat de Sant Andreu va recaure en

⁴⁸¹ *Ídem.*

⁴⁸² IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 31.

divendres i que, per tant, l'Advent començà el diumenge posterior, el 2 de desembre. Tenint en compte aquesta dada, hem pogut reconstruir els dies del mes de novembre en què es relacionaven els plats de les sagnies, del dimecres i dijous de carnestoltes d'Advent i del primer dia d'Advent.

La setmana anterior a l'inici de l'Advent, se celebraven les sagnies, en les que se servien els plats corresponents. Aquesta setmana va recaure entre els dies 26 a 30.

El dimecres anterior a la setmana del carnestoltes d'Advent, o dimecres de les tèmpestes d'Advent, es donaven mantegades. Aquest dia va recaure en el dia 28.

El dijous de carnestoltes d'Advent, es repartia escudella d'argamassa i una pitanxa de quatre ous remenats. Aquest dia va recaure en el dia 29.

La resta dels dejunis d'Advent, comportaven dinar a les onze hores.

3.3.2.12 Desembre

L'Advent de l'any 1600 començà el diumenge dia 2 de desembre. Durant tots els diumenges d'aquest període litúrgic, que van recaure en el mes de desembre fins Nadal, se servia cuina blanca per escudella en escudelles grans. A més, aquests diumenges no tenien dejuni i es donava àpat per sopar i se servien espinacs amb un tros de sorra, abadejo, lluç o el millor peix del que disposés el cuiner.

El primer dia feiner d'Advent, el cuiner repartia fruita seca a tots els membres de la comunitat. Les quantitats per persona consten anotades: un quartà de figues, un de nous, un d'avellanes i un d'ametlles. Així, quan se servia fruita seca, s'acostumava a repartir 4 quartans. Mentre el cuiner repartia la fruita seca, el dispenser repartia a Pares i germans tres dotzenes de bescuits a cadascú, que prèviament li havia donat el forner per a que fes aquesta tasca. En la Conreria, en canvi, era el forner qui els repartia, que els posava en els armariets de cadascú, pels membres del claustre, i a les cel·les, pels de fora del claustre.⁴⁸⁴

⁴⁸³ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 66.

⁴⁸⁴ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 32.

Cada festa solemne i de capítol del període d'Advent, el dispenser servia fruita seca en el refetor, això era raïms, figues i nous. Al vespre, se servia vi per quan es feia la col·lació.

El dia 6, Sant Nicolau, era festa de dotze lliçons i se servien els plats corresponents.

El dia següent, Sant Ambròs, era festa de capítol només pels Pares. Se servia escudella d'argamassa i la fruita seca i el vi pel claustre per sopar, que era propi d'aquest període d'Advent.

El dia 8, festivitat de la Concepció de la Verge, era festa solemne per a tota la comunitat. Se servia escudella de farina d'arròs amb llet d'ametlles, peix o el que tingui el cuiner i platillo. Aquesta festa tenia vigília amb abstinència i octaves, que eren solemnes i en les que no es podien prendre vènies. L'abstinència es duia a terme durant la vigília, així com en totes les festivitats de la Verge, a no ser que la festa, en concret, ho impedís. En aquest cas, excepcional, l'abstinència es movia al dia anterior o posterior.

El primer dimecres després de Santa Llúcia, celebrada, aquesta, el dia 13, se celebraven les quatre témpores d'Advent, així com el primer divendres després del 14 de setembre i el primer després del 21 de setembre. Aquesta festivitat tenia dejuni de l'Església, es donava el dinar a les onze hores i mitja.

El dia 21, Sant Tomàs apòstol, era festa de capítol per a tota la comunitat i se servien els plats corresponents, a més de la fruita seca i el vi per a la col·lació del vespre.

El dia 24, vigília de Nadal, era una de les tres Pasqües i era festa solemne. Se servien dues escudelles, una *blanca* de fideus, que potser era la recepta de «Fideus ab caldo de tortuga» i, l'altra, de salsa de cigrons amb dos ous passats per aigua dins, sense closca. Per pitança, se servien quatre ous ferrats «dominicals» amb un salciró groc calent.⁴⁸⁵

En aquesta festivitat, es convidava als germans a menjar en el dormidor de la mongia i se'ls servia el que tenia el cuiner. Per tal de fer un àpat en condicions, el dispenser

⁴⁸⁵ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 33.

s'encarregava de donar-los estovalles, tovallons,⁴⁸⁶ ampolles i tasses que, una vegada havien acabat de dinar, havien de retornar.

El dia 25, Nadal, el cuiner repartia una pitança de torrons d'ametlla picada per sopar a tots els religiosos de la mongia. El cuiner de la Conreria feia el mateix.

Després de Nadal, el Pare Conrer passava comptes de la Casa en un dia determinat del qual no tenim constància. Aquest dia, se servia cuina blanca per escudella i platillo.

El dia 26, Sant Esteve, era festa solemne per tota la comunitat. Se servia escudella de salsa de cigrons o xirivies i platillo.

El dia 27, Sant Joan evangelista, era festa solemne per tota la comunitat. Se servia cuina blanca, platillo i els altres plats corresponents.

Sempre que es fes servir encens, el cuiner, l'ajudant de cuina o el monjo més antic donaven les brases al Pare Conrer, en la porta del cor. Aquestes brases, el Pare Conrer les rebia durant els quatre dies que s'encenia l'encens, que no queda clar, a més d'aquest dia de Sant Joan, quins eren.

3.3.3 Calendari litúrgic

A continuació, recopilem la informació rellevant referent a la pauta alimentària per al calendari litúrgic. No desenvolupem de forma exhaustiva aquesta part, ja que hom la troba en les publicacions del llibre de cuina d'Escaladei, basades en el mateix calendari litúrgic. Tanmateix, creiem d'interès fer algunes mencions.

Els diumenges d'Advent i de Quaresma no tenien dejuni i es donava sopar. El dinar, per una banda, es basava en un plat principal de cuina blanca, servida en escudella gran. El sopar, es composava d'un plat d'espínacs amb un tros de sorra, abadejo, lluç o el millor peix del que disposés el cuiner.⁴⁸⁷

⁴⁸⁶ *Ibidem*. En el manuscrit, apareix amb la denominació «torcabocas».

⁴⁸⁷ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 33.

Tots els dies de festes solemnes i de capítol que coincidien en dia de dejuni de l'Advent i la Quaresma, el dispenser posava fruita en el platet de cada monjo «ço és, rayms, nous i figues» i al vespre servia vi pel claustre per a fer la col·lació.⁴⁸⁸

Durant les festes solemnes i comunes de l'any, els pares i germans que treballaven a la Conreria no podien deixar les seves tasques i, per tant, no podien menjar en comunitat al refetor. El Pare Cuiner de la mongia, doncs, els enviava els àpats, a no ser que els donats mengessin a la Conreria, cas en el qual el cuiner d'aquesta havia de cuinar els seus propis àpats⁴⁸⁹.

Quan un divendres de l'any coincidia en dia de festa, hi havia un segon àpat, el sopar, en el que se servia el mateix que els sopars dels diumenges d'Advent, ja que la comunitat monàstica no podia menjar ous.⁴⁹⁰

Totes les festes de la Verge portaven abstinència en la vigília, si la festa no ho impedia. En aquest cas, l'abstinència s'havia de practicar el dia anterior o posterior.

⁴⁸⁸ *Ibíd.*, pp. 23 i 32.

⁴⁸⁹ *Ibíd.*, p. 21.

⁴⁹⁰ *Ibíd.*, p. 33.

3.4 L'ABASTIMENT DE LA CUINA DE LA MONGIA

La segona part del llibre de cuina d'Escaladei consisteix en una breu relació de productes que rebia, cada mes, el cuiner de la mongia, que l'autor titulà «Lo que ha de rebre lo cuyner de totes salses cada mes».⁴⁹¹

Pel que fa a les espècies, el cuiner rebia 1 lliura de pebre, 4 onces de gingebre, 3 onces de clavells i nous moscades, 4 onces de canyella, i 4 onces de safrà.

En relació als llegums, la cuina de la mongia rebia 16 faneques de cigrons, 4 de fesols i 8 de faves, que es molien en el molí per tal que la pell fos llevada més fàcilment.

De fruita seca, el cuiner rebia 16 faneques d'avellanes i unes altres 16 de figues.

Cada mes, el cuiner també rebia peix. El dia en què arribava el peixater, dividien tota la mercaderia en tres parts, de les quals la mongia se'n quedava dues i, la Conreria, una. Si hi havia alguna festa, el dia en què el peixater arribava amb el peix, el cuiner de la mongia es guardava⁴⁹² les pitances dels que pujaven al monestir per als oficis religiosos.

Finalment, el Pare Conrer rebia arròs, sèmola, farro, midó, fideus i «les demás coses són menester per a les cuynes», les quals les repartia entre la de la Mongia i la de la Conreria.

L'anàlisi d'aquest apartat del manuscrit, ens permet observar que s'agrupen una sèrie de productes que havien de rebre, no només el cuiner de la Mongia, sinó també –i només per alguns productes-, el de la Conreria. D'aquesta manera, trobem que hi ha informació explícita de qui havia de rebre la mercaderia, com els «llegums donen a la Cuyna de la Mongia», o els productes que rebia el Pare Conrer i que acabem de descriure. En aquest sentit, ens podem preguntar quin cuiner rebia les espècies, la fruita seca i el peix, que són la resta de productes que trobem en aquest capítol.

⁴⁹¹ *Ibíd.*, p. 34.

⁴⁹² *Ibíd.* En el text original « se atura», o sigui, «guardar-se» (v. ALCOVER I MOLL, *op. cit.*, entrada *aturar*).

3.5 EL RECEPTARI

La tercera part del llibre de cuina d'Escaladei, titulada «Memòria de les quantitats de les cuynes blanques, llegums, arròs, faves, cèmola, farro y amidó», és una recopilació de receptes de, per una banda, plats que eren considerats cuina blanca⁴⁹³ i, per l'altra, d'altres receptes, totes amb constància dels seus productes, les seves quantitats i les respectives elaboracions. És, doncs, un capítol interessant en tant podem obtenir una informació completa de les diverses receptes que la cuina d'Escaladei contemplava a primeries de la dissetena centúria. Com s'ha pogut comprovar, però, manca una relació clara entre els dies del calendari i els plats corresponents que pertanyen a aquest apartat i que tot seguit analitzarem. Probablement, la raó rau en la coneixença diària i comuna que tenien els monjos de l'època, o si més no l'autor del manuscrit, el cuiner i els possibles destinataris del llibre, dels plats que tocaven segons el calendari, motiu pel qual, l'obvietat, no ho varen explicitar.

En el capítol, hi ha dues parts que no estan diferenciades per l'autor però que, analitzant el contingut, veiem que tenen objectius diferents. La primera, és la que agrupa les set primeres entrades, indicacions en les quals s'especifiquen productes i quantitats per elaborar les cuines blanques. En la segona, de les vint-i-sis entrades restants, s'especifiquen els passos per a elaborar tot un conjunt de receptes, entre les que estan, agrupades però no diferenciades, les de les cuines blanques.

Hem realitzat la deducció de quines eren aquestes cuines blanques del llistat de plats del capítol, gràcies a alguns indicis. El primer, és l'aclariment que l'autor del manuscrit féu, pel dia 19 de març, Sant Josep, que per a elaborar la cuina blanca del dia eren necessàries ametlles i arròs. Així, sembla que un plat d'aquestes característiques havia de tenir, com a mínim, aquests ingredients. El segon, és el que el propi adjectiu del concepte de cuina blanca aporta l'evidència que el plat havia de ser d'aquest color o, si més no, d'una tonalitat aproximada i clara. El tercer i, potser més clar, és que les primeres set entrades del capítol es troben repetides tres entrades més endavant. La diferència entre ambdues és que, les primeres, són una relació d'ingredients i quantitats mentre que, les segones, són una relació dels ingredients i dels passos per a elaborar la recepta. Així, a l'inici del capítol trobem la primera entrada i la segona sobre l'arròs, la tercera sobre la *ginestada*, la quarta sobre els fideus, la cinquena sobre el midó, la sisena

⁴⁹³ Cf. apartat «Els plats», subapartat «El concepte de cuina blanca».

sobre la sèmola i, la setena, sobre el farro. Després de tres receptes diferents, trobem les set receptes següents, que mantenen l'ordre de les primeres: «arròs amb llet», «ginestada», «fideus ab caldo de tortuga», «amidó», «sèmula» i «farro». Aquestes receptes són, doncs, les que podem anomenar, pròpiament i segons el llibre de cuina, cuines blanques, la característica comuna de les quals és que són plats de cereals bullits, blancs i de textura més o menys espessa, com una farineta o puré. La relació de plats veiem que coincideix amb la mateixa definició que féu Onofre Pou per a les escudelles espesses.⁴⁹⁴ Entre les diferents que Pou recollí, figuren les receptes de «Semola», «Farro», «Fideus», «Amido» i «Ginestada, o farina de arros».

L'autor del llibre de cuina indicà, el dia 22 de juliol, celebració de Santa Magdalena que, en comptes de donar cuina blanca tal i com es feia en altres festes solemnes, se serviria escudella de carabassa amb llet d'ametlles. A partir d'aquest dia, tots els diumenges se servia com a cuina aquest plat perquè el producte principal del qual, les carabasses, eren un producte fresc de temporada. Amb el nom de «Carabaces llargues» trobem l'entrada número vuit i primera recepta. En aquesta recepta, es fa una breu explicació de l'elaboració i es remet, per conèixer-la, al mencionat dia 22 de juliol, on aquesta explicació s'amplia amb algun detall. Tal com es dedueix en la recepta, el plat final era de color blanc, així com altres receptes d'aquest capítol com la de «Argamassa», «Fava seca» i, segurament, les anomenades «Avellanat» i «Amellat». Altra vegada, consultant l'obra de Pou podem comprovar com les receptes de «Avellanat» i «Amellat» n'estan incloses.⁴⁹⁵ Tenint en compte les receptes de cuines blanques, així com d'altres que l'autor d'aquest manuscrit considerarà oportú d'incloure-les, per les semblances que poguessin tenir, sembla apropiat dir que, en el cas d'Escaladei, el concepte d'escudella espessa d'Onofre Pou ha variat o evolucionat a un concepte de plat amb més possibilitats de productes. Tanmateix, es mantenen algunes característiques, com la consistència espessa del plat final. En cap cas, però, podem establir una relació entre el concepte de cuina blanca i la textura dels plats. Alguns sí es podrien considerar com a farinetes, però altres, en canvi, no, ja que mantenen les textures dels ingredients.

En conclusió, pel que fa a la distribució del receptari, en primer lloc trobem set entrades d'indicacions de quantitats de productes, que no hem considerat que siguin

⁴⁹⁴ Cf. apartats «El receptari» i «Els plats», subapartat «Els plats de gra».

⁴⁹⁵ POU, *op. cit.*, f. 126v.

receptes. Després d'analitzar el receptari, entenem que el títol del mateix, que feia referència a les quantitats dels plats de cuina blanca, està relacionat amb aquestes set primeres entrades. Per qüestions que desconeixem, l'autor del manuscrit no enuncià, de manera diferent, l'apartat on comencen les receptes.⁴⁹⁶ Seguidament, en trobem onze de cuina blanca que, amb tres variants, sumen un total de catorze. A continuació, trobem una recepta de «Carabaces morisques», la informació de la qual no ens permet deduir si era considerada, també, cuina blanca. Després, trobem tretze receptes de salses d'acompanyament que, juntament amb cinc variants, sumen un total de divuit. La darrera recepta del receptari és del «Menjar blanch de peix», plat propi. En total, doncs, el receptari conté 34 receptes.

3.5.1 Les entrades del capítol referents a les quantitats i als productes

La primera instrucció que trobem del capítol no té cap títol. Segurament, l'autor la considerà de les més importants i, per aquest motiu, la trobem com a introducció. Està dedicada a l'arròs i a les ametlles, productes que, com veurem, tenen un gran protagonisme en els plats. La instrucció especifica que les quantitats d'arròs i d'ametlles pels dies de Pasqua en els que estava tota la comunitat junta havien de ser, respectivament, de dotze i catorze salcirons. El salciró es tractava d'un estri d'una mida específica i que estava destinat a la mesura d'aquests productes. Finalment, els plats resultants d'aquests productes i d'aquests dies, s'havien de servir en escudelles grans.

La segona entrada, es titula «Arròs» i, a diferència de la primera, especifica les quantitats d'aquest producte i d'ametlles pels dies de festa solemne en els que els Donats no hi eren. Les quantitats eren de deu salcirons d'arròs i dotze d'ametlles. L'autor, però, féu una consideració important a tenir en compte a l'hora de cuinar, que la quantitat d'arròs variava en funció de com creixia amb la cocció i que, per tant, s'havia de provar, abans, per tal de determinar-la. Aquesta apreciació és, per nosaltres, molt interessant perquè demostra l'interès per la tipologia del producte en la cuina, així com demostra la seva varietat en aquesta i, per extensió, en la taula.

⁴⁹⁶ Segurament, el motiu rau en què el llibre de cuina es va redactar per a ús habitual del cuiner de la cartoixa i no pas per a tenir-lo guardat com un llibre de prestigi. Si aquest hagués estat el cas, segurament tindríem davant un llibre imprès i no un manuscrit. La redacció del manuscrit, per tant, hauria estat pràctica i ràpida, com es comprova en altres passatges del llibre, en què l'autor ha d'ampliar explicacions fetes amb anterioritat.

Finalment, l'autor explica com cuinar els plats a base d'ametlla i d'arròs. Especifica que, primer, havia de bullir l'ametlla i, després, s'havia de posar l'arròs. Era diferent, en canvi, quan es tractava de sèmola, farro, midó o farina d'arròs, ja que s'havia de moldre tot, juntament amb les ametlles i, el resultat, s'havia de barrejar, en calent, en l'olla o en la cassola.

La tercera entrada, es titula «Ginestada». Quan es cuinava aquesta recepta i era festa solemne i comuna, es necessitaven deu salcirons d'arròs i onze d'ametlles «encara que sien les scudelles grans».⁴⁹⁷ Amb aquesta apreciació, l'autor, segurament, volia indicar que les quantitats no eren suficients per una escudella gran i que, tot i així, eren necessàries per aquest plat.

La quarta entrada, titulada «Fideus», especifica les quantitats del producte quan era festa solemne o comuna⁴⁹⁸ i estava reunida tota la comunitat monàstica. De fideus, es necessitaven vuit lliures i catorze salcirons d'ametlles, «per quant fan gran enbolum», és a dir, que eren més grosses que els fideus, tenien més volum, i era menester una gran quantitat per tal de tenir, una vegada moltes, una quantitat equiparable a la dels fideus. L'autor, va anotar la proporció que sempre havia d'existir entre un producte i l'altre, el càlcul de la qual és erroni: «y per cada lliure de fideus són menester dos salcirons de Amelles, que tot són catorse».⁴⁹⁹ El càlcul correcte eren vuit lliures de fideus i setze d'ametlles i no catorze.

La cinquena entrada, titulada «Amidó», fa referència a les quantitats d'ametlles i de midó necessàries quan s'elaborava aquest plat per les festes solemnes o comunes i que, l'autor, no especificà quins membres de la comunitat havien d'estar presents. Eren necessaris onze salcirons d'ametlles i deu de midó i, el plat, se servia en escudelles grans.

La sisena entrada, titulada «Sèmula», com l'anterior, feia referència a quan es donava el plat per festes solemnes o comunes, sense especificar quins membres de la comunitat havien d'estar presents. Les quantitats, eren d'onze salcirons d'ametlles i onze de midó.

⁴⁹⁷ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 35.

⁴⁹⁸ És important subratllar la importància de la conjunció disjuntiva *o* i de la copulativa *i* de la ginestada, en el paràgraf anterior del text.

⁴⁹⁹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 35.

La setena entrada, titulada «Farro», així com les dues entrades anteriors, especifica les quantitats per quan es feia el plat en festes solemnes o comunes, sense especificar quins membres de la comunitat havien d'estar presents. Eren necessaris onze salcirons d'ametlles i onze de farro.

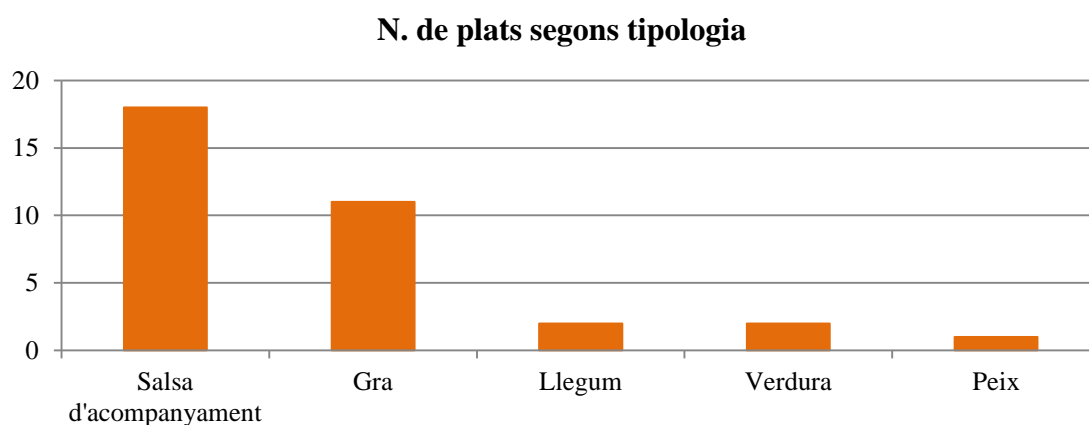
L'autor, com a frase final de la setena entrada, aconsellà que, per evitar «ser enganyat pel llibre» i poder conèixer les quantitats que realment necessitava, el cuiner havia de conèixer el nombre de comensals que tenia per tal de calcular les quantitats que necessitava. Sembla, doncs, que l'autor deixà constància d'unes mesures i quantitats estàndards, probablement les relatives al nombre de monjos que la comunitat d'Escaladei comptava en el moment –o fins el moment- d'escriure's el manuscrit, l'any 1600. La voluntat expressa de deixar anotada tal advertència, podria indicar l'esperit de perpetuïtat que el llibre havia de tenir pel seu propi autor.

Per altra banda, i tal com hem vist, les entrades dels productes del capítol especifiquen les quantitats necessàries dels ingredients principals dels plats segons les festivitats en què s'elaboraven. Cal subratllar que és important fixar-se en l'ús de les conjuncions disjuntiva, *o*, i copulativa, *i*, que va fer l'autor per diferenciar el temps en què s'elaboraven els diferents plats. La majoria, es realitzaven en les festes, o bé solemnes, o bé comunes, fet que denotaria l'alternança dels plats entre unes o altres festes. Cas diferent és el de la ginestada que, tant en un tipus de festa com en l'altre, s'havien de considerar les mateixes quantitats i que no calia alternar amb altres plats. Finalment, en el cas de l'*arròs* també trobem peculiaritats, ja que s'indiquen les característiques tant si s'elaborava per Pasqua com per festes solemnes en les que no hi eren els Donats excloent-se el cas en què sí hi fossin. En el cas de l'*arròs*, no consta una possible alternança amb les festes comunes, ja que l'autor no n'anomena la possibilitat de realitzar, el plat, en aquestes.

3.6 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

La classificació dels plats del Llibre de cuina d'Escaladei ha estat més senzilla que la del *Libre del coch*, ja que, en aquest llibre, els plats estan explícitament atribuïts a una tipologia, amb poques excepcions. Per una banda, trobem les receptes incloses en el receptari final del llibre i, per l'altra, aquelles poques que anem trobant en el calendari i que no es troben en el receptari final. En aquest apartat, doncs, hem agrupat totes les receptes que trobem en els apartats del llibre de cuina, tot indicant-ne quines són aquelles descrites, només, en el calendari. Tanmateix, el l'anàlisi s'ha basat en el nombre total de plats inclosos, només, en el receptari (34 receptes) per, així, mantenir el mateix criteri en l'anàlisi pertinent per a cada llibre de cuina i receptari

En total, s'han enregistrat cinc tipologies de plats diferents, de les quals destaquen les salses d'acompanyament.



3.6.1 El concepte de cuina blanca

La cuina blanca era un plat especial per a la comunitat monàstica d'Escaladei, que se servia en les festivitats solemnes, comunes i de capítol,⁵⁰⁰ els diumenges d'Advent i de Quaresma⁵⁰¹ i quan el Pare Conrer passava comptes de la casa després del Nadal.⁵⁰² Amb seguretat, era un plat que se servia per dinar en els diumenges d'Advent i Quaresma⁵⁰³ i, segurament, en la resta de festivitats que se'n donava. Se servia en una

⁵⁰⁰ *Ibíd.*, p. 19.

⁵⁰¹ *Ibíd.*, pp. 23 i 32.

⁵⁰² *Ibíd.*, p. 32.

⁵⁰³ Cf. apartat «El calendari d'Escaladei», subapartat «Calendari comú».

escudella i sabem que els diumenges d'Advent i de Quaresma se servia en una escudella de grans dimensions. Per cuina blanca, per tant, entenem el que receptaris posteriors anomenaran «escudella» i que, Onofre Pou anomenava «escudelles espesses». En el cas del receptari d'Escaladei, per tant, fem referència a un plat dens fet a base de cereals – normalment arròs-, fruita seca –normalment ametlla- i, a vegades, una verdura – generalment, carbassa-.

Per altra banda, en les 14 receptes que podem incloure en aquesta denominació,⁵⁰⁴ tenim diverses combinacions de productes principals, dels quals, l'ametlla és un comú denominador: ametlla i arròs, ametlla i fideus, ametlla i midó, ametlla i sèmola, ametlla i farro, ametlla i carabassa o ametlla sola. Si bé, també l'arròs és un comú denominador, sobretot quan les cuines blanques s'elaboraven amb lleguminoses: cigrons i arròs i faves i arròs. Per últim, trobem, també, com a producte principal, l'avellana.

Finalment, tenim la informació d'alguns dies del calendari en els quals trobem la cuina blanca acompanyada d'altres plats que havíem considerat dins d'aquesta denominació. Aquests dies són el 21 de març, Sant Benet, en el qual se servia cuina blanca, sèmola i platillo; i el dia 25 de març, Anunciació de la Verge, en què se servia o cuina blanca o ginestada. El fet que l'autor considerés plats diferents la cuina blanca amb la «Sèmola» i la «Ginestada», podria indicar que, en realitat, aquestes receptes no eren plats que es consideraven cuina blanca, tot i que pensem que es deu a un error gramatical.

Si hem de realitzar una conjectura en base a les evidències fefaents, hem de considerar que la cuina blanca era un plat elaborat amb cereals, fruits secs, llegums o, en menor mesura, carabassa i que havia de tenir una elaboració concreta, la característica principal de la qual era la mòlta dels ingredients, tot produint una consistència del plat semblant a una farineta o puré, amb algunes excepcions, com veurem a continuació. Aquestes diverses cuines blanques, les classifiquen segons si són plats de cereals, llegums o verdura, per tal de seguir una mateixa pauta amb els receptaris restants.

⁵⁰⁴ Tal com hem presentat en l'apartat anterior, els plats que hem seleccionat com a cuines blanques són: «Arròs ab llet», «Ginestada», «Fideus ab caldo de turtuga» i una variant, «Amidó», «Sèmola», «Farro» i dues variants, «Carabaces ab llet de Amelles» o «Carabaces llargues», «Argamassa», «Fava seca», «Avallenat» i «Amellat».

3.6.2 Els plats de gra

En total, trobem 11 receptes (32,35%) de plats de gra, totes elles enteses com a cuines blanques.

La primera recepta de gra que trobem és el d'«Arròs amb llet».⁵⁰⁵ S'havia de tenir el gra d'arròs net, sense clofolles i, per aquest motiu, es diu que s'havia de passar per aigua freda dues o tres vegades per treure'n les impureses, tot i que es recomana no rentar-lo i que estigui el gra sec abans de coure. Una vegada cuit, es posava en una olla de terra, es feia un parell de remenades per a evitar que l'arròs s'enganxés i es fes una massa. Si es volia, es podien afegir ous batuts que, abans, s'havien de passar per una escorredora.⁵⁰⁶ Finalment, s'havia de remenar per tal que s'amalgamessin els ingredients.

Queda sense explicar de què estava feta la llet del plat, tot i que si llegim les entrades del capítol de les cuines blanques referents a les quantitats dels ingredients, observem que l'autor del manuscrit ometé, probablement per considerar-ho obvi a l'època, que la llet havia de ser d'ametlles, per quant és l'altre ingredient amb el que el trobem. Per últim, queden sense concretar, també, les quantitats dels productes, tot i que tenim la relació en el mateix capítol de les cuines blanques. Depenent de si el plat es feia per Pasqua o en festes solemnes sense els donats, les quantitats podien ser de dotze salcirons d'arròs i catorze d'ametlles o de deu salcirons d'arròs i dotze d'ametlles, respectivament.

A continuació, trobem la «Ginestada».⁵⁰⁷ Per elaborar el plat, eren menester una quantitat d'onze salcirons d'ametlles, deu de farina d'arròs, sal, mel, aigua-ros, sucre i canyella. En primer lloc, les ametlles s'havien de pelar i rentar; després, es passaven per un molinet per triturar-les i es posaven en una olla per portar-les a ebullició. Una vegada bullit, es treia, es barrejava amb la farina d'arròs i es passava pel molinet. L'autor subratllà la importància de barrejar els dos productes en calent i no en fred, ja que no s'aconseguiria una mescla idònia. Una vegada passada tota la barreja pel molinet, es posava en una olla de coure, se salava i es portava a cocció. Quan la farineta o massa

⁵⁰⁵ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 38.

⁵⁰⁶ En el manuscrit es diu que els ous s'han de passar «per lo brescat», que havia de ser un estri de cuina amb forats, tal com indica el nom i que, en l'actualitat, podríem equiparar a l'escorredora. No sabem el motiu pel qual s'havien de passar els ous per aquest estri, potser per a eliminar possibles impureses i grumolls.

⁵⁰⁷ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 38.

s'estava coent, se li «posava color»; tot i no indicar-se, creiem que es referia al color groc per la relació del nom de la recepta amb el de la ginesta. En aquest sentit, la indicació de *posar color* podria indicar l'addició de safrà. Aquest pas era molt important, ja que com va deixar constància, «perçò se diu ginestada». Tanmateix, l'autor del receptari indicà, a continuació, que posar color a la ginestada «[...] no s'usa, per causa lo color la fa amargar algun poch».⁵⁰⁸ La importància d'aquesta anotació és doble. En primer lloc, ens ajuda a comprendre l'evolució del gust i dels productes i les elaboracions culinàries. I, en segon lloc, ens està dient que la intenció de l'autor era reflectir la recepta original dels plats consumits, tot i que a la cuina fossin modificats segons el gust particular d'Escaladei.

Interpretem, doncs, que tot i que la recepta original portava safrà, la cuina d'Escaladei l'ometia pel seu gust amargant; sembla, per tant, que a la comunitat els agradava més el gust dolç. En aquest sentit, s'afegia una escudella gran de mel i una altra d'aigua-ros, de la mateixa manera que la recepta de «Amidó». Seguidament, es canviava la massa de recipient i es posava en una olla de terra que, tapada, s'havia de deixar vora del foc. Així s'entén l'explicació de la part final de la recepta en què es diu que «quant és [la massa] a la olla de terra, no se ha de remenar perquè ja ix [la massa] de la olla de coure feta». Aquesta «olla de coure» del final seria un error de l'autor del manuscrit, que hauria d'haver escrit «olla de terra», com abans indicava. Finalment, la farineta se servia en escudelles individuals, a les que s'hi posava «un polset de sucre y canyella».

La tercera recepta que trobem de gra és la de «Fideus ab caldo de turtuga».⁵⁰⁹ En primer lloc, s'havia de portar a ebullició caldo de tortuga. Quan arrencava el bull, s'hi afegien els fideus amb «un tros» de sucre o de mel. Es rectificava de sal i es retiraven quan estaven mig cuits, per a que s'acabessin de fer reposant a l'olla, tot remenant-los dues o tres vegades. Finalment, se servien en escudelles, a les que s'hi posava un pols de sucre i canyella.

A continuació de la recepta, trobem una altra variant de la cuina dels fideus en què se substituïa el caldo de tortuga per llet. El procediment era el mateix, tot i que s'eliminava la mel i el sucre com a ingredients de l'elaboració i es mantenia aquest i la

⁵⁰⁸ *Ibidem.*

⁵⁰⁹ *Ibid.*, pp. 38 i 39.

canyella en pols per damunt el plat acabat. Aquesta recepta, en realitat, hauria d'estar ordenada en un altre lloc, després de la recepta de «Fideus», ja que no s'elaborava amb caldo de tortuga i significa una variant dels fideus.

La recepta no indica quantitats, tot i que les podem obtenir de l'entrada respectiva en el capítol de les cuines blanques. Quan es feien fideus, se'n necessitaven vuit lliures i catorze salcirons d'ametlles. Tot i que les quantitats es podien variar, sempre s'havia de mantenir una equivalència de dos salcirons d'ametlla per lliura de fideus.

A continuació, trobem la recepta d'«Amidó»,⁵¹⁰ nom adoptat del seu producte principal. Eren necessaris deu salcirons de midó i onze d'ametlles. En primer lloc, calia preparar el midó, que es deixava remullar en aigua freda durant un quart d'hora, en un gibrell, fins que s'estovés, tot remenant-lo, de tant en tant, amb la mà per tal d'ajudar a que es desfés. Paral·lelament, es picaven les ametlles i es passaven pel molinet. Una vegada el midó estava estovat i desfet, es passava per un sedàs, per tal d'eliminar les impureses, es barrejava amb l'ametlla mòlta i es tornava a passar pel molinet. A continuació, la farina resultant es posava a l'olla, es remenava bé amb una espàtula i es posava al foc, a baixa intensitat, ja que la massa es podia aferrar ràpidament a l'olla. La farina s'havia de salar i fer al punt; per comprovar-ho, s'havia de treure una mica de la farina i posar-la en un plat d'estany, deixar que es refredés i, a continuació, bufar la massa. Si aquesta estava compacta de tal manera que deixava el plat net al bufar-la, estava feta en el punt adequat. Una vegada la farina estava cuïta, es retirava l'olla del foc, s'hi afegien dues escudelles de mel i una d'aigua-ros, es canviava el recipient per una olla de terra i, coberta i a la vora del foc, es deixava reposar fins que es volgués servir el plat.

En aquesta explicació, sembla que no es compleix la indicació de l'autor de barrejar l'ametlla i l'arròs amb el primer producte calent, després de bullir-lo.

Per a elaborar la recepta de «Sèmola»,⁵¹¹ es requerien onze salcirons de sèmola i uns altres onze d'ametlles. Primer, es rentava la sèmola amb aigua freda dues o tres vegades. A continuació, es posava a l'olla amb la mesura de dues cassoles d'aigua i es portava a ebullició. De tant en tant s'havia d'anar remenant la barreja per tal que no s'enganxés al recipient; s'hi afegia oli, sal «y tot lo necessari qu'és una scudella de mel», és a dir que també s'hi afegia mel i, probablement, algun altre ingredient corresponent a

⁵¹⁰ *Ibid.*, p. 39.

⁵¹¹ *Ibid.*, pp. 39 i 40.

aquest tipus d'escudelles, del que no en tenim constància. Una vegada la farina quedava cuita i tastat que tingués el punt de sal i de dolç adequats, s'apartava l'olla del foc i es canviava el continent a una olla de terra. Per últim, l'autor aconsella afegir ous a la massa si, aquesta, ha quedat «clara» o aigualida, per tal d'espessir-la.

Tot seguit, la recepta que trobem és la del «Farro»,⁵¹² elaborada amb onze salcirons de farro i onze d'ametlles, l'elaboració era la mateixa que per a fer la de «Amidó». La recepta original, que es feia amb llet d'ametlles, conté dues variants: la primera, feta amb caldo i, la segona, amb caldo de cigrons. En aquests dos casos, «també»⁵¹³ s'hi afegien els ous als ingredients del plat «perquè és cuyna molt flaca y per ço requereix bon adop».⁵¹⁴

La següent recepta de gra és la d'«Avellanat».⁵¹⁵ Es necessitaven avellanes torrades i pelades, una llesca de pa molt torrada, sucre i rovells d'ou. En primer lloc, la llesca de pa s'havia d'estovar amb qualsevol tipus de caldo que es tingués, fins i tot en aigua, com es feia en una recepta similar, «Amellat». Mentrestant, es picaven les avellanes⁵¹⁶ i, per tal que la pasta que s'anava fent no quedés oliosa, la mà de morter s'havia d'anar banyant en el caldo. Una vegada les avellanes estaven ben picades, s'afegia el pa remullat en el morter, es picava conjuntament i es deixatava amb caldo. Aquest darrer procediment és poc clar en aquesta recepta, ja que es diu que s'ha de deixatar «per lo molí o colador, perquè es cuyna que ha de ser molt espessa».⁵¹⁷ Per tal de tenir la massa espessa, el molí hauria de fer la funció de diluir-la, tot controlant la quantitat de caldo que s'hi abocava per tal d'obtenir la consistència requerida. Amb el colador, en canvi s'aconseguiria la massa en tant que restaria en ell després que el líquid del caldo s'escorregués; el procediment exacte el trobem explicat amb claredat en la recepta següent. Sigui com sigui, a la massa resultant, que és la que està destinada al

⁵¹² *Ibid.*, p. 40.

⁵¹³ El fet que l'autor escrivís el mot «també» indica que, amb anterioritat, també s'havien hagut d'utilitzar els ous per a la recepta, ja fos per a la del «Farro amb llet d'ametlles» o per a la de «Amidó», que s'elaboraven de manera idèntica. A la recepta del «Amidó», però, no hi consten els ous com a ingredients. Creiem, doncs, que la pràctica reflectida a la recepta de la «Sèmola», en què s'afegeixen ous al plat resultant de l'elaboració per tal d'espessir-lo si havia quedat aigualit, era una pràctica generalitzada i que podem estendre a les altres receptes, com la del «Farro» i el «Amidó».

⁵¹⁴ Seguint la línia de la hipòtesi expressada en el punt anterior, amb aquesta expressió se'ns revela que l'ús dels ous en les cuines blanques no només es feia per tal d'espessir-les, sinó que, també, per donar-les consistència.

⁵¹⁵ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 40.

⁵¹⁶ L'autor s'equivocà i va escriure «Amelles».

⁵¹⁷ Segons la manera d'expressar-se, l'autor pot preguntar-se si, en realitat, el molí i el colador eren el mateix estri de cuina o no. Per altra banda, en la recepta del «Amellat» trobem una explicació més clara de com havia de ser aquest pas de l'elaboració.

consum, s'hi afegia sucre, es posava en una olla i, seguidament, es posava al foc. Quan arrencava el bull s'havia de treure del foc i s'havia de deixar l'olla a la seva vora, o a prop d'una altra font de calor. A la massa s'hi podien afegir rovells d'ou, quantitat que variava en funció de la d'ametlla, proporció que no coneixem. Una vegada s'havia deixat reposar, l'avellanat es podia servir en escudelles, tot posant sucre molt damunt el plat.

Després de l'avellanat, venia el torn de la recepta d'«Amellat».⁵¹⁸ Els ingredients eren ametlles pelades, una molla de pa, sal, sucre i rovells d'ou. En primer lloc, s'havien de picar conjuntament les ametlles pelades i la molla de pa, que havia d'estar prèviament remullada en aigua. Seguidament, es deixava amb la mateixa aigua en què s'havia remullat la molla de pa i, una vegada diluït el sòlid en el líquid, es passava per un molí o colador que, com hem vist en la recepta anterior, farien la funció d'obtenir una massa espessa, que era la densitat requerida per al plat. A continuació, en la massa obtinguda s'hi posaven rovells d'ous en proporció a la quantitat d'ametllat, sucre i un punt de sal i, seguidament, es posava en una olla i al foc. Una vegada la massa estava cuïta, es retirava del foc i se servia en escudelles, segurament havent deixat reposar el plat –en aquesta recepta l'autor no ho menciona-. Com amb l'avellanat, el sucre que es posava damunt del plat una vegada era servit, marcava el pas final de l'elaboració.

Si la composició dels productes dels plats és clara, pot no ser tant evident en els casos de l'«Amidó», la «Sémula» i el «Farro», ja que el nom indica l'estat del producte després d'aplicar-li la mòlta, però sense especificar de quin producte es tractava. Així, el midó, la sèmola o el farro podrien ser de qualsevol cereal. Tot i que aquest darrer està relacionat amb l'ordi,⁵¹⁹ pensem que, en el receptari d'Escaladei, és possible que el substituïssin per l'arròs. Per una banda, l'arròs és, juntament amb un fruit sec -sobretot l'ametlla-, un producte principal de les cuines blanques. Per l'altra, l'autor del receptari deixà constància d'un aclariment que ens porta a dubtar de la composició d'aquests plats. En aquesta explicació,⁵²⁰ l'autor del manuscrit especificà que, pel dia 2 de juliol – festa de la Visitació de la Verge-, hi havia «[...] cuina blanca, qu'és farina de Arròs [...]».

⁵¹⁸ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), pp. 40 i 41.

⁵¹⁹ Vegeu nota 209.

⁵²⁰ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 27.

Per altra banda, hem de tenir en compte la competència que tenia l'autor en l'expressió escrita, tant pel que fa a l'ús de la llengua com al rigor a l'hora d'explicitar la informació culinària necessària de les receptes. En aquest sentit, malgrat sembla que les cuines blanques eren els plats elaborats a base d'arròs, en gra o en farina, hem considerat que se n'havien d'incloure plats d'altres productes perquè guardaven procediments culinàris similars, així com altres característiques que han estat anteriorment exposades, com el color. El fet que l'autor especificqués que la cuina blanca era farina d'arròs, no exclouria aquests altres plats que hem inclòs dins aquesta accepció donat l'irregular ús de l'escriptura al què hem fet referència.

3.6.3 Els plats de verdura

En el receptari, trobem, només, 2 receptes de verdures (5,88%), una de les quals es pot considerar cuina blanca.

Tal com hem indicat anteriorment, hem considerat com a desè plat de cuina blanca l'escudella de carabasses que es donava, a partir de Santa Magdalena (22 de juliol), tots els diumenges, per ser producte fresc i de temporada. L'ús del terme «Carabasses llargues», que denominava la recepta del plat,⁵²¹ era equivalent al de «carabasses ab llet de ametlles», que a vegades trobem en el manuscrit.⁵²² Així s'evidencia en la informació continguda en aquesta entrada, que informava que eren necessaris dotze salcirons d'ametlles, una cassola plena de carabassa tallada a talls petits i, per donar-li el color blanc al plat, «unes poques» cebes.

Per a elaborar aquesta escudella es necessitaven 12 salcirons d'ametlles -13 en la festivitat de Santa Magdalena- i la quantitat suficient de carabassa per a que, tallada menuda, omplís l'olla. Primer, es picaven les ametlles i es posaven amb «tota la espesaria» que es pogués.⁵²³ Seguidament, es feien talls petits de les carabasses i es posaven en una olla amb una cassola i mitja de quantitat d'aigua portada, prèviament, a ebullició i unes poques cebes, ja que feien el caldo blanc. Una vegada cuites les carabasses, es treien i es posaven dins una cassola i, posteriorment, en un morter. Tot i

⁵²¹ *Ibid.*, p. 36.

⁵²² *Ibid.*, pp. 27 i 28.

⁵²³ L'autor, amb aquesta expressió, volia indicar que s'havien d'afegir un conjunt d'espècies que, lamentablement, no coneixem perquè no va considerar rellevant especificar-les (Cf. subapartat «Les salses d'acompanyament», recepta de la «Nogada», p. 243).

que l'explicació de cada pas de l'elaboració no és prou clara, sembla que a la cassola era on s'entremesclaven les carabasses i la ceba amb les ametlles, amb formatge –del que no coneixem la quantitat- i amb dues dotzenes d'ous. Una vegada barrejat, es posava «en el ferro perquè se incorpore bé la hu amb l'altre».⁵²⁴ El resultat, havia de ser una massa espessa, tot i que no del tot homogènia perquè la carabassa no es podia passar per un molinet, tal com es feia quan s'elaborava una cuina blanca de cereals. Una vegada cuita la massa, es posava en una cassola de terra, a on s'hi abocava la quantitat d'una escudella d'agràs, prèviament escalfada en una olla de coure. Tal com les receptes anteriors, intuïm que quan la massa es canviava de l'olla a la cassola de terra era una vegada estava cuita i es deixava reposar, a la vora del foc. S'havia de tenir en compte, però, que la massa s'anava emblanquant a mesura que s'escalfava i, per aquest motiu, requeria l'atenció i la cura del cuiner.

En l'entrada d'aquest plat inclosa en el capítol de les cuines blanques, l'autor apuntà unes indicacions molt breus i genèriques d'aquest plat, ja que remetia al dia de Santa Magdalena per a què el lector conegués com s'elaborava. Aquestes indicacions, però, constaten un canvi i una informació nova respecte la que es menciona en aquest dia de Santa Magdalena. Respecte el primer, quan es parla de la quantitat d'ametlles, en comptes dels 13 salcirons, s'indiquen 12. Finalment, pel que fa a la nova informació, en el pas de l'elaboració en què es posen els talls menuts de carabassa en una olla i es porten a ebullició, juntament amb la carabassa s'hi afegien «unes poques de» cebes per tal d'emblanquir el caldo.

Un altre plat de verdura, però que no considerem cuina blanca, és la recepta de «Carabaces Morisques».⁵²⁵ Tal com el seu nom indica, es tractava d'una referència a una elaboració que podria tenir un origen morisc o, com hem comentat en l'apartat de la mateixa recepta per al *Libre del coch*,⁵²⁶ el terme apel·lava al color fosc que deuria tenir la recepta. Per altra banda, és possible que la varietat de la carabassa fos diferent de la

⁵²⁴ Per tal d'aclarir el significat de «ferro» hem de considerar dues indicacions. La primera, segons l'explicació dels passos en l'elaboració anterior de la mateixa recepta, el ferro sembla ser el morter que, per tant, seria d'aquest material. La segona indicació, és la que trobem en una recepta posterior, la «Nogada», en la que s'explica què fer amb un ingredient: «posar-lo al morter y pasar-ne lo ferro» (Cf. subapartat «Les salses d'acompanyament», recepta de la «Nogada», p. 243). Tenint en compte que quan l'autor parla de la mà de morter ho feia en aquestes mateixes paraules, només queda entendre que el «ferro» era un instrument que s'emprava per esmicolar i ajuntar uns ingredients i que es feia utilitzant, de manera complementària, un morter, que era el recipient que els contenia.

⁵²⁵ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 41.

⁵²⁶ Cf. «Capítol 1», apartat «Els plats i les elaboracions», subapartat «Plats amb indicació geogràfica».

recepta anterior, la qual havia de menester, com el títol indicava, carabasses llargues. S'agafaven carabasses rodones «de tot lo any», es pelaven, se li treien les llavors i es tallaven a talls grossos. Seguidament es tallaven unes cebes i es posaven, conjuntament amb els talls de carabassa, a un recipient i se sofregien amb oli i sal. Una vegada sofregides, al plat només li faltava afegir alguna salsa.

3.6.4 Els plats de llegums

Les 2 receptes (5,88%) de llegums presents en el receptari, es poden considerar cuina blanca.

La primera recepta que trobem és la d'«Argamassa».⁵²⁷ Els ingredients eren cigrons, set salcirons d'arròs, fruits secs, un pa i mig, formatge, lleixiu, oli, sal i, opcionalment, uns quants ous. En primer lloc, el vespre anterior es deixaven els cigrons en remull fins el matí següent, quan es coïen en lleixiu fins un punt que no els deixés massa tous i que es desfessin. Seguidament, es rentaven en aigua bullint i en aigua freda, dues vegades de cada. A continuació, es posaven en una olla amb oli i sal. Arribats a aquest punt, era menester el caldo dels cigrons, que no sabem com s'elaborava, tot i que probablement era el produït de la cocció d'aquests llegums amb lleixiu, que es deuria reservar. Aquest caldo es coïa en una cassola de terra i, una vegada cuit, s'hi afegia un pa i mig torrat, per estovar-lo. Seguidament, es picaven fruits secs, el tipus dels quals no es va deixar constància; a la picada s'hi afegia el pa estovat i es desfeia i barrejava tot bé. Posteriorment, es passava aquesta barreja per un molinet i s'abocava a l'olla, juntament amb el caldo. Una vegada s'arribava a l'ebullició, s'hi afegien set salcirons d'arròs. Una vegada cuit l'arròs, s'abocava tot el continent en la cassola de terra, s'hi afegia formatge i es remenava dues o tres vegades. En el cas que quedés la massa aigualida, s'hi podien afegir «uns quants ous». Finalment, l'autor adverteix al cuiner per a que tingui cura que, aquest plat, se serveixi en dies de permís per menjar formatge i ous, d'altra manera el plat seria inadequat,

[...] Y advertesca lo cuyner, que lo que es posa ous y formatge, que mire sie die que se'n puga menjar [...].⁵²⁸

⁵²⁷ *Ibid.*, p. 36.

⁵²⁸ *Ibid.*, p. 37.

Un altre plat de llegums que podem incloure en les cuines blanques és l'anomenat «Fava seca».⁵²⁹ Els ingredients del plat eren vint salcirons de faves i set d'arròs, tot i que podia variar en funció de l'abundància⁵³⁰ de les faves. El vespre anterior a l'elaboració del plat, s'havien de posar les faves en una cassola amb aigua freda. Al matí següent, es rentaven les faves dues o tres vegades per tal que acabessin de marxar els corcons i altres possibles insectes, es posaven en una olla de coure amb una cassola i mitja d'aigua freda i es portava a ebullició. Una vegada havia arrencat el bull, es treien els corcons amb una escumadora, en el cas que n'hi haguessin. Fet això, es posava oli i sal i es deixaven coure les faves tot remenant de tant en tant per tal que no s'aferressin a l'olla. Una vegada cuites, es treia l'olla del foc, es passaven les faves a la cassola de terra escorrent-les, abans, en un brescat rodó que s'havia de posar sobre l'olla, d'aquesta manera no es perdia el caldo. L'olla es tornava a posar en el foc per portar el caldo a ebullició, moment en el que s'hi abocaven els set salcirons d'arròs. Una vegada era cuit, es passava a el contingut de l'olla a la cassola de terra i s'havia de deixar reposar un parell d'hores. El que no diu l'autor i era probable que s'hagués de fer, era remenar l'arròs amb les faves i el caldo a la cassola de terra per deixar-ho reposar.

3.6.5 Les salses d'acompanyament

En el receptari, trobem un total de 18 receptes (52,94%) de salses d'acompanyament. D'aquestes, cinc són predominantment àcides; altres cinc, dolces; cinc més, agredolces; i, per últim, tres que no incorporen àcids i edulcorants.

Després de la recepta de les «Carabasses morisques»,⁵³¹ trobem la primera de les salses. El «Salciró per a peix»⁵³² s'elaborava amb fetges de peix, una molla de pa, fruits secs,⁵³³ pebre, gingebre, vinagre i sal. En primer lloc, es torraven els fetges o es bullien. Paral·lelament, es torrava la molla de pa i es remullava amb vinagre, així com també es torraven els fruits secs. Seguidament, es picaven els fetges la molla de pa i els fruits secs

⁵²⁹ *Ibidem.*

⁵³⁰ *Ibidem.* L'autor fa servir l'expressió «espesaria» per fer referència a l'abundància i a la quantitat de les faves. Sembla que, tot i ser el mateix mot, no guarda el mateix significat que en l'ús que se'n fa en la recepta de les carabasses llargues.

⁵³¹ Cf. subapartat «Els plats de verdura».

⁵³² IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 41.

⁵³³ L'autor utilitza l'expressió «fruita» per referir-se als fruits secs. Probablement, es tractaven d'ametlles o avellanes.

conjuntament en un morter i, una vegada ben picat, es deixatava amb aigua tèbia i es passava per un colador o brescat. A la salsa resultant, se li afegia pebre, gingebre i sal, es remenava una mica i es posava al foc per portar a ebullició. La salsa no havia d'estar bullint, sinó que, només, se li donava un bull. Aconseguït això, es tastava que estigués al punt de sal i espècies, es treia del foc i ja estava llesta per servir. L'elaboració era similar a la de la «Pebrada». Com el nom de la recepta indica, aquesta salsa o salciró era indicada per acompanyar el peix.

La segona recepta que trobem és la «Pebrada».⁵³⁴ Els ingredients d'aquest plat eren fetges de peix, pa, fruits secs (que havien de ser ametlles o avellanes i pinyons), pebre o gingebre, vinagre, oli i sal. Primerament, es torraven els fruits secs i es picaven amb el pebre o el gingebre en un morter al que, a continuació, se li afegien els fetges del peix, que havien d'estar torrats o bullits, i el pa, que havia d'estar torrat i remullat en vinagre. Seguidament, es deixatava amb aigua que hagués bullit amb oli i sal i, a continuació, es passava per el molinet. La salsa resultant es posava en un recipient i al foc per aconseguir un bull. Arrencat el bull, es tastava de sal i, si estava en el punt, es retirava el recipient del foc. L'elaboració era molt similar a l'anterior recepta, del «Salciró per a peix», amb l'excepció que, en aquesta, s'havia de triar entre pebre o gingebre i el moment de condimentar el plat era anterior.

Una recepta variant de l'anterior deia que, la salsa, es podia elaborar sense els fetges de peix i amb caldo, en substitució a l'aigua, oli i sal, tot mantenint la resta dels passos de l'elaboració.

Malgrat no es van escriure les quantitats dels productes, hom pot creure que la quantitat de pebre havia de ser superior en proporció a la resta d'ingredients i en comparació amb la recepta anterior, ja que d'aquí podria venir el seu nom. Tanmateix, el fet que s'hagués de triar entre el pebre i el gingebre, fa que aquesta hipòtesi no pugui ser confirmada.

La «Juliverdada»⁵³⁵ era una salsa de color verd. Els ingredients eren julivert, alguns caps d'herba de Santa Maria,⁵³⁶ molla de pa, agràs o vinagre aigualit,⁵³⁷

⁵³⁴ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 41.

⁵³⁵ *Ibid.*, p. 42. Aquesta recepta deuria ser similar a l'anomenada «De jolivertada» del *Libre del coch* (Cf. «Capítol 1», apartat «Els plats», subapartat «Les salses d'acompanyament», p. 86) i en l'obra d'Onofre Pou (v. POU, *op. cit.*, fol. 126v).

⁵³⁶ De les varietats botàniques, segurament es tractava de la *mentha spicata* L., ja que és l'emprada en gastronomia. En castellà, hom l'anomena *hierbabuena*.

gingebre, canyella ben picada i mel. Primer, es picava molt bé el julivert i l'herba de Santa Maria en un morter, juntament amb la molla de pa, que havia d'estar remullada en aigua freda o tèbia i que s'afegia una vegada les herbes estaven picades. Una vegada tot estava molt ben picat, es deixatava amb l'agràs o el vinagre aigualit i, remenat una mica, es passava per un molinet. A la salsa resultant se li afegia el gingebre i la canyella picada, es posava en un recipient i es portava al foc. Mentre estava al foc, se li afegia mel, es remenava i, una vegada estava ben calenta la salsa, es retirava el recipient del foc. Era molt important que la salsa no arribés al punt d'ebullició.

Seguidament, ens trobem amb la salsa anomenada «Altra pebrada»,⁵³⁸ Els ingredients eren «un cortó»⁵³⁹ de pa o altra quantitat, en funció del què fos necessari; fruits secs; un salciró de pebre;⁵⁴⁰ alls crus pelats; oli i sal. Primer, es posava aigua al foc i es portava a ebullició. La quantitat de l'aigua es deixava al criteri del cuiner, segons el què necessités en proporció a la quantitat dels altres ingredients. Quan l'aigua arrencava el bull, s'hi afegia el pa, que s'havia de torrar abans, oli i sal i es deixava un quart d'hora bullint, o una mica més. A continuació, es treia l'olla del foc i, mentrestant, es picava en un morter el pebre, els alls i els fruits secs, torrats prèviament. Una vegada s'havien picat bé els ingredients, es passaven pel molinet, es deixatava amb l'aigua de l'olla, es posava la salsa resultant a l'olla, es corregia de sal i es portava a ebullició per a que fes «dos bulls», tot i que aquest darrer pas no era imprescindible, ja que l'important era que el plat estigués calent.

Els ingredients del «Salciró groch»⁵⁴¹ eren espècies –sense cap especificació de quines–, fruits secs, pa torrat, caldo, sal i un salciró de mel. Primer, en un morter es picaven les espècies, els fruits secs i el pa torrat. Una vegada els ingredients estaven ben picats es deixataven amb caldo, es rectificava de sal i es passava per un molinet. Fet això, s'abocava la salsa en un recipient, es posava al foc per portar a ebullició i es deixava que fes dos bulls. Fet això, es retirava el recipient del foc i s'afegia un salciró

⁵³⁷ Segons l'autor: «berjus o agras o vinagre amerat». L'autor emprà de manera sinònima els tres mots, tot i que hem de diferenciar el berjú o agràs –suc de raïm verd– del vinagre amarat o aigualit. Si bé el sabor agre deuria ser similar, probablement la força de l'ingredient podia variar.

⁵³⁸ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 42.

⁵³⁹ Un «cortó», segons el DCVB, es tractava d'una quarta part (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *quortó*).

⁵⁴⁰ A diferència de l'ús del terme «salciró» acompanyat d'un adjectiu, que fa referència a una salsa, la introducció de la preposició *de* ens indica que, el terme, fa referència a una mesura, en aquest cas, de pebre. En el receptari, s'acostuma a emprar per a parlar d'espècies i herbes aromàtiques, pel que deuria tractar-se d'un recipient especial.

⁵⁴¹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 42.

de mel.

L'autor, aporta quatre variants diferents. Si la salsa s'usava per acompanyar els ous, a l'elaboració s'hi havia d'afegir ous durs picats. Si la salsa es feia per acompanyar peix, a l'elaboració s'hi havia d'afegir fetges de peix picats. I, si el peix era tonyina salada, s'hi afegien panses, alls cuits pelats i pinyons; però si els pinyons eren substituïts per ametlles, la recepta s'anomenava «Scabeits per a peix». Aquesta variant, l'única a la qual l'autor donà nom propi, és bastant similar a la recepta de «Scabeitx pera peix fregit». Les diferències que trobem rauen, en primer lloc, en què en aquella el peix es tractava de tonyina salada i, en aquesta darrera recepta no s'especifica, essent oberta a més varietats de peixos. En segon lloc, aquesta darrera recepta incorpora, com a ingredients afegits, l'avellana, els pinyons i «color; en canvi, el pa per a fer la picada desapareix.

La «Mustalla a la francesa»⁵⁴² era una salsa feta amb un salciró ras⁵⁴³ de mostassa, alguna arrel de gingebre, fruits secs torrats, pa torrat, vinagre i mel. En primer lloc, el vespre del dia anterior es picaven els grans de mostassa en un morter de coure⁵⁴⁴ i, després, es posava en una escudella d'estany amb vinagre perquè el vinagre li treia l'amargor. El matí següent, es tornava a picar la mostassa –amb el vinagre que tenia impregnat-, amb el gingebre, els fruits secs i el pa. Una vegada ben picat, es passava pel molinet i, a la salsa resultant se li afegia mel. Una vegada ben remenat, estava llesta per servir.

Com hem indicat anteriorment,⁵⁴⁵ i com s'indica pel títol de la recepta, la incorporació del vinagre marca la manera de fer «a la francesa».

Una altra manera d'elaborar la julivertada era la «Julivertada a la castellana»⁵⁴⁶ que, com el seu nom indica, es tractava d'una elaboració de l'anterior adaptada als gustos castellans de l'època i que, els monjos d'Escaladei, van incorporar al seu règim alimentari.

Els ingredients eren julivert, molla de pa, vi blanc dolç, avellanes torrades, aigua o vinagre i, opcionalment, una mica de mel. Primer, es remullava la molla de pa amb

⁵⁴² *Ibid.*, p. 43.

⁵⁴³ Tenint en compte que un salciró era un recipient de mesura d'espècies, herbes, o altres productes similars, un salciró ras volia indicar que, el producte, en aquest cas el gra de la mostassa, no sobrepassés la part superior del recipient.

⁵⁴⁴ El morter, que podia ser de diferents materials, era el de coure, que acostumava a ser de dimensions més petites i destinat a picar espècies.

⁵⁴⁵ Cf. «Capítol 1», apartat «Els plats», subapartat «Les salses d'acompanyament».

⁵⁴⁶ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 43.

aigua o vinagre i s'esprenia. Seguidament, es picava aquesta molla amb el julivert i es deixatava amb el vi blanc dolç; si el vi no era dolç, es posava una mica de mel. Finalment, afegit el vi o la mel, es tornava a picar amb les avellanes torrades.

Una altra recepta de mostassa era la «Mustalla per tot lo any».⁵⁴⁷ Els ingredients eren una escudella gran d'estany de mostassa o la quantitat que volgués fer, vinagre blanc, una ampolla de vinagre blanc dolç i mel. Primer, es picaven molt bé els grans de mostassa en un morter de coure. Seguidament, es passava la mostassa picada per un sedàs i s'*infusionava*, és a dir que es destrempava o es dissolia amb vinagre blanc. La dissolució havia de deixar la mostassa poc espessa o clara i s'havia de deixar reposar durant dotze dies amb el vinagre. Després d'aquests dies, es posava la mel i el vi blanc dolç en una olla i es portava a ebullició. Quan ja havia arrencat el bull, es treia l'escuma de les impureses del vi i la mel i es deixava refredar la barreja. Una vegada estava freda, s'afegia la mostassa i es remenava molt bé durant sis o set dies una o dues vegades al dia. Fet això, es guardava en una albúrnica que ja es tenia per a tenir-hi la mostassa, es tapava ben tapada i es guardava per a quan era menester.

La «Nogada»⁵⁴⁸ s'elaborava amb espècies, algunes arrels de gingebre, alls pelats, una «deletadora» de nous trencades i sense closca i mig pa torrat sense crosta. Primer, es picaven les nous, els alls i el gingebre i, mentrestant, es posava el pa en una cassola amb aigua i es portava a ebullició, per tal d'estovar-lo. Quan ja estava ben tou, s'afegia el pa en el morter on s'havien picat els ingredients anteriors i s'esmicolava i ajuntava amb el «ferro».⁵⁴⁹ A la massa resultant s'hi afegien espècies i es passava tot pel molinet⁵⁵⁰ per, a continuació, posar la salsa en el foc i escalfar-la. Calia tenir en compte, però, que la salsa no havia de bullir mai ja que, com a mesura que s'escalfava s'anava aclarint, si bullís perdria tota la blancor.

⁵⁴⁷ *Ibid.*, p. 43.

⁵⁴⁸ *Ibid.*, pp. 43-44.

⁵⁴⁹ Cf. subapartat «Els plats de verdura».

⁵⁵⁰ L'autor, cita que a la massa es passava pel molinet «ab tota la especieria que's pugue». És gràcies a l'escriptura correcte del mot que fa l'autor en aquesta recepta que obtenim, sense cap mena de dubte, el significat del mot «especieria» com el de «conjunt d'espècies o drogues aromàtiques i medicinals» (v. ALCOVER I MOLL, *op. cit.*, entrada *especieria*) o, «tota sort d'espècies i el seu comerç» (v. FARAUDO, *op. cit.*, entrada *especieria*). En aquest diccionari, també s'inclou el significat per a la variant «espiciaria» com a «especieria, quantitat d'espècies»; i per a l'altra variant de «especiaría», com a «adrogueria, botiga on venen espècies». Considerem, però, aquesta darrera definició com a errònia, ja que el significat de la paraula en els exemples donats pel mateix diccionari porten a interpretar el significat de la mateixa manera que les dues variants anteriors. Per tant, les formes *especieria*, *espiciaria*, *especiaría* i *espesaria* són interpretades com a «conjunt d'espècies».

La següent recepta que ens trobem és l'«Alberjus».⁵⁵¹ Els ingredients eren caps de parra de «bartres» -de les quals desconeixem el seu significat-, fonolls, alls tendres, julivert, herba de Santa Maria, vinagre, vi blanc, aigua i sal. Primer, es picaven els caps de parra de «bartres», els fonolls, els alls tendres, el julivert i l'herba de Santa Maria fins que estaven molt ben picats. Seguidament, s'hi afegia un bon raig de vinagre, un raig de vi blanc, una mica d'aigua i sal.

A continuació, el «Scabeix»⁵⁵² que, l'autor, especificà que es tractava d'un escabetx per a peix fregit. Els ingredients eren vinagre amarat amb vi blanc, mel, espècies i, opcionalment, julivert. Primer, es donava un bull al vinagre amarat amb vi blanc i a la mel. A l'olla, s'hi afegien una diversitat d'espècies, de les que l'autor no en féu menció i, si es volia, julivert. Finalment, una vegada escalfat i barrejat l'escabetx, s'abocava sobre el peix. Aquest, diu l'autor, podia estar calent o fred, però no importava perquè l'escabetx l'escalfava.

Una altra recepta d'escabetx és la de «Scabeix de graeles».⁵⁵³ Els ingredients eren aigua, oli, sal, un raig de vinagre, espècies, «orenga» (orenga), «timó» (farigola), alls pelats, pebre, gingebre, avellanes torrades, una mica de safrà i suc de taronja. Primer, s'havia de bullir aigua amb oli i sal. A continuació, s'hi afegia un raig de vinagre, les espècies, l'orenga i la farigola. A l'olla, també s'hi afegien els alls pelats, el pebre, el gingebre, unes quantes avellanes torrades i una mica de safrà que, prèviament, havia de ser tot picat en un morter. Per últim, a l'aigua de l'olla se li afegia suc de taronja i es portava a ebullició. Quan havia bullit un parell de vegades, es retirava del foc i s'abocava damunt del peix, que havia de ser fet en graella. No sabem de manera fefaent, per la poca habilitat de l'autor en la redacció, si el pebre, el gingebre i el safrà eren les espècies de les que, a l'inici de la recepta, féu menció.

El «Scabeix pera peix fregit»⁵⁵⁴ s'elaborava amb ametlles torrades, avellanes torrades, panses, pinyons, espècies, mel, aigua, oli i sal. Primer, es picaven les ametlles, les avellanes i els pinyons en un morter. Una vegada ben picat, s'hi afegien les panses i es deixatava, tot, amb una barreja d'aigua, oli i sal que, probablement, havia estat escalfada prèviament. Una vegada deixatat, s'hi afegien les espècies, es passava per un

⁵⁵¹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 44.

⁵⁵² *Ibid.*, p. 44.

⁵⁵³ *Ibidem.*

⁵⁵⁴ *Ibidem.*

molinet i a la salsa resultant s'hi afegia la mel. Seguidament, es portava tot a ebullició i, donat un bull, se li donava color⁵⁵⁵ i es rectificava de sal. L'últim pas que quedava era abocar-ho damunt el peix servit, ja, en els plats.

3.6.6 Els plats de peix

L'única recepta de peix que trobem en el receptari (2,94% del total de receptes) és el «Menjar blanch de peix»,⁵⁵⁶ les quantitats de la qual eren per vuit escudelles. Els ingredients eren, en primer lloc, «peix fort», com podien ser «llengostes o Pajells o cabots»; aigua-ros; vuit lliures d'ametlles; una lliura de farina d'arròs; dues lliures de sucre; canyella i sal. Primerament, s'havien de coure els peixos i, mig cuits, es retiraven del foc. Seguidament, se'ls treia la carn blanca i es posava en aigua freda, on es desfilaven de tal manera que semblés safrà. Fet això, es posaven els filaments en un plat, es treien les espines del peix i, finalment, s'abocava aigua-ros damunt de la carn filada per tal d'estovar-la. Per altra part, s'havien de picar les ametlles en un morter i, una vegada ben picades, es deixatava amb aigua tèbia i es passava per un molinet o colador, obtenint, finalment, llet d'ametlles. Una vegada estovada la carn del peix, es posaven a la cassola amb l'aigua-ros, la llet d'ametlles, el sucre⁵⁵⁷ i la farina d'arròs. A continuació, segurament després de remenar bé els ingredients per amalgamar-los, es passaven altra vegada pel molí i, a continuació, es portava la massa resultant al foc, remenant de tant en tant fins tornar-la espessa. Una vegada la textura era la volguda, així com el punt de sal, es retirava del foc, se servia en escudelles i s'empolsaven del sucre sobrant que, indica l'autor, havia de ser una unça per escudella. Finalment, adverteix que és recomanable afegir-hi canyella «però le y fa mal veura», així que, probablement la canyella també s'afegia en pols, com el sucre.

Si, com indica l'autor, s'havia d'empolsar una unça de sucre sobrant a cada escudella abans de servir-la i la recepta està preparada per vuit escudelles, vol dir que hi havia vuit unces de sucre sobrants i, per tant, es va fer servir per a l'elaboració de la recepta una lliura i quatre unces de sucre.

⁵⁵⁵ Amb aquesta expressió, pot ser que l'autor es referís a afegir-hi una mica de safrà.

⁵⁵⁶ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 45.

⁵⁵⁷ L'autor es deixa de mencionar l'addició del sucre.

Per primera vegada, i gràcies a aquesta recepta, coneixem la quantitat de sucre per empolsar en una escudella: una onça. Possiblement, també s'empolsava la canyella, que podria tractar-se d'una altra unça, com a molt.

Per altra banda, la presència d'animals frescos, com el pagell i la llagosta, indiquen la rellevància que hauria de tenir aquest plat, així com el seu ús excepcional i per a ocasions especials, ja que s'emmarca en un sistema alimentari d'interior, en el qual predominen els peixos salats.⁵⁵⁸

Per últim, tot i que no es reflecteixi en el receptari, hem de considerar que el consum de peix devia ser habitual i que, les receptes que trobem –moltes de salses per acompanyar-lo-, ens ajuden a entendre com es consumia aquest peix: bullit, en graelles o fregit, com a mínim. En aquest sentit, doncs, l'enregistrament de la recepta de menjar blanc de peix s'hauria fet per la seva excepcionalitat i, en canvi, la recopilació de les receptes de salses d'acompanyament s'hauria produït per poder tenir a mà un ampli ventall en funció del plat de peix que se servís en cada moment determinat de l'any

3.6.7 Receptes del calendari

En el calendari litúrgic, a més dels plats que trobem indicats en el receptari, se n'indiquen altres. Del conjunt que hi trobem, les dues receptes que s'expliciten són les següents.

3.6.7.1 *Les mantegades*

Les mantegades eren un plat reconfortant per a l'inici del temps de penitència i que es feien el dimecres anterior al carnestoltes d'Advent i de Quaresma. El primer del temps litúrgic, era el dimecres anterior al primer diumenge d'Advent, que veiem anomenat, també, com a «dimecres de les témpores d'Advent».⁵⁵⁹ El segon, era el dimecres anterior al de Cendra, quan començava la Quaresma o, el que és el mateix, el

⁵⁵⁸ Cf. apartat de «Els productes», subapartat «Els productes presents en el calendari».

⁵⁵⁹ Cf. «Capítol 4», apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Temps específics», paràgraf «Les témpores». Si bé en el manuscrit de Montalegre consta aquesta denominació, en el manuscrit d'Escaladei no trobem aquest nom. El motiu, pot ser o bé per la diferència temporal entre ambdós manuscrits, o bé per la diferent situació geogràfica, que podria modificar el vocabulari emprat i l'ús de la llengua.

dimecres anterior al diumenge de Carnestoltes o Quinquagèsima, com també trobem escrit en el text. En aquest cas, també coincideix que aquest dimecres és el de tèmposes de Quaresma.⁵⁶⁰

Les mantegades s'elaboraven barrejant «quatre onses de mantega y vuyt onses de pasta».⁵⁶¹ Aquestes mesures eren equivalents a una ració i, per aquest motiu, durant l'elaboració de les mantegades havia d'estar present el forner i el cuiner de la Conreria, que pesaven la pasta i la mantega, respectivament, per tal que cada ració tingués la mateixa mesura dels productes. Desconeixem si el cuiner que elaborava les mantegades era el de la Conreria, tot i que hom pot suposar que, degut a què es tracta d'una recepta del llibre de cuina de la mongia d'Escaladei, el cuiner era el del convent. La presència del cuiner de la Conreria, doncs, tindria sentit en tant era qui abastia el monestir d'aquest producte,⁵⁶² com a responsable de la producció de mantega i del seu aprovisionament.

3.6.7.2 *Les rostes*

Les rostes són una versió més contundent del que, avui, coneixem com rostes de Santa Teresa o, en castellà, *torrijas*. A Escaladei,⁵⁶³ eren un plat de diumenge de Carnestoltes que s'elaborava amb unes llesques de pa estovades en caldo de cigrons, que s'arrebossaven amb ou i s'escalfaven en una paella fins que agafaven color. Posteriorment, es remullaven en una cassola que contenia una barreja de mantega, mel i aigua-ros, fins que quedaven ben impregnades. Una vegada acabades de fer, se servien en el plat, es posava mel entremig d'elles, quatre ous ferrats –un per cada punta de la rosta- i salciró entremig dels ous,

L'ús de salses per condimentar el plat, la seva disposició, així com la dels ous ferrats, denoten que l'autor estava indicant, més enllà de l'elaboració de la recepta, la presentació en el plat d'aquesta. Desconeixem si la mel que se servia enmig de les rostes era la que s'havia escalfat en una cassola

⁵⁶⁰ En aquest cas, no queda tan clar si, en la comunitat de Montalegre, coincidia el període de les tèmposes amb els dies anteriors a la Quaresma. Vegeu el mateix apartat que se cita en la nota anterior.

⁵⁶¹ IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 21.

⁵⁶² Es confirma en IGLÉSIES, *El llibre de cuina* (1996), p. 31, «[...] y lo cuyner de baix [Conreria] té la mantega».

⁵⁶³ *Ibid.*, pp. 19-20.

conjuntament amb mantega i aigua-ros, per impregnar-les, durant el procediment culinari, o si bé era, només, mel pròpiament dita. El mateix dubte sorgeix amb el salciró, ja que podria tractar-se d'una elaboració pròpia –que desconeixem-, d'una referència al caldo de cigrons o, fins i tot, a una altra a la mateixa barreja de mel que hem comentat.

3.7 ELS PRODUCTES

Una vegada vists els tres apartats del llibre de cuina, es procedeix a analitzar la presència de productes alimentaris en el receptari de Santa Maria d'Escaladei. De la mateixa manera que succeeix en els altres receptaris religiosos que veurem, els productes presents en el llibre de cuina d'Escaladei no deuriem ser els únics destinats al consum. Hem de pensar que alguns d'ells, així com d'altres, es conreaven en els horts dels monestirs o de les cel·les, en el cas de les cartoixes. També, hem de considerar la característica pròpia dels receptaris religiosos, destinats a un ús privat de la comunitat, en concret del professional de la cuina. Així, els autors, com veurem, a vegades ometen la identificació dels tipus de plats i les especificacions d'algunes quantitats i elaboracions, de manera inconscient, ja que, aquest coneixement, podia ser prou conegut per un professional de la cuina de l'època. De la mateixa manera, com els autors no eren professionals de les lletres, a vegades observem l'omissió d'alguns productes, pel que sembla, per oblit.

La metodologia que s'ha seguit és la mateixa que en el mateix apartat del *Libre del coch*. Els productes s'han agrupat per famílies, dividint-les entre les més importants i les complementàries. Així mateix, el càlcul de la presència dels productes s'ha fet sobre les 34 receptes del receptari. S'ha deixat per una anàlisi posterior els plats de les entrades referents a les festivitats, ja que no especifiquen les quantitats de productes ni les elaboracions. La classificació dels productes s'ha fet seguint el mateix criteri que hem utilitzat en l'anàlisi del *Libre del coch*, començant pels productes animals.⁵⁶⁴

És difícil poder saber amb exactitud quins plats es donaven en les festivitats, ja que, a diferència del llibre de cuina de Montalegre, el d'Escaladei fa una referència genèrica a aquells: cuina blanca, platillo i pitança són les mencions més generalitzades. En alguns casos, però, només es pot realitzar una aproximació acurada als plats dels què es tractaven les indicacions, així com dels seus productes, gràcies a una extrapolació de les receptes que consten en el final del manuscrit amb les festivitats. Extrapolació que, per a ser el més acurada possible, només pot ser parcial, per tal de no caure en suposicions que portarien a un error d'interpretació de la informació.

⁵⁶⁴ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes».

3.7.1 Productes animals

3.7.1.1 Els animals aquàtics

3.7.1.1.1 El peix

El peix només és present en 6 receptes (17,65%). Destaca, sobretot, la menció genèrica i indefinida de «peix», en cinc receptes. En la sisena recepta, que és de «Menjar blanch de peix», es podien emprar o cabot o pagell o altre tipus de «peix fort». De les cinc receptes en què apareix la menció genèrica de «peix», tres són de salses d'escabetx⁵⁶⁵ i, per tant, no apareix com a ingredient. En aquest sentit, és normal que l'autor no especifiqués la varietat d'aquest producte. Finalment, les dues receptes restants, són la «Pebrada» i una variant «Pebrada [variant: amb caldo]» en què s'usava peix bullit, o els fetges del peix bullit, per a fer un plat que havia de ser una mena de puré.

En el receptari podem observar que no s'indica la tipologia de peix i que, de manera excepcional, sí es fa en el cas de la recepta del «Menjar blanch de peix». Tal com queda reflectit en el calendari litúrgic d'Escaladei, la majoria dels peixos que es consumien eren salats, fet que indica una dieta fonamentalment d'interior. L'excepcionalitat de l'ús de peixos frescos, com el pagell o la llagosta de la recepta de menjar blanc, indicarien, per extensió, l'excepcionalitat del plat.

3.7.1.1.2 Els crustacis

En només 1 recepta (2,94%) trobem la presència de «llengostes», la de «Menjar blanch de peix».

⁵⁶⁵ Les receptes són «Scabeix», «Scabeix de graeles», o graelles, i «Scabeitx pera peix fregit».

3.7.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

3.7.1.2.1 Els lactis

En 3 receptes (8,82%) trobem la presència de lactis, en dues de les quals es tractava de «formatge» –del que no coneixem la procedència animal- i, d'una, de «llet», emprada per a elaborar una variant dels fideus amb caldo de tortuga. Interpretem que aquesta llet era d'origen animal, ja que quan l'autor menciona la llet d'ametlles sempre especifica l'ús d'aquest producte.

3.7.1.3 La volateria i derivats

3.7.1.3.1 Els ous

L'ou el trobem present en 9 receptes (26,47%), en la majoria de les quals, en set, l'autor no especificà cap altra particularitat sobre el producte més enllà de la quantitat. Així, sempre s'usaven més d'un, apareixent com a «ous». En 1 recepta, en canvi, s'especifica l'ús de «ous ben debetuts» i, en 1 altra, «ous durs picats».

3.7.1.4 Els menuts i les freixures

De menuts en trobem en 4 receptes (11,76%) i es tracta de fetges de peix. En dues receptes, de «Pebrada» i «Pebrada [variant: amb caldo]», el seu ús era opcional amb el de la carn del peix bullit. No ho era, en canvi, en les receptes de «Salciró per a peix» i «Salciró groch [per acompanyar peix]». La recepta original d'aquesta darrera variant es tracta d'una salsa per acompanyament dels plats. L'autor afegí diverses varietats tant per si havia d'acompanyar ous, tonyina salada o altre peix. En aquest darrer cas, veiem com s'incorpora l'ús dels fetges del peix.

3.7.1.5 Altres

La tortuga és un altre animal que apareix en el receptari. Tanmateix, s'explicita l'ús del caldo obtingut de bullir-ne la carn,⁵⁶⁶ i no la ingesta d'aquesta.

⁵⁶⁶ Cf. subapartat «Elaboracions», paràgraf «Els brous».

3.7.2 Productes vegetals

3.7.2.1 Els cereals

Després dels condiments i les espècies, el segon grup important és el dels cereals. Presents en 27 receptes (79,41%), hem de destacar el paper del pa, en 16. Generalment, s'usava torrat i s'emprava per a elaborar la picada de les salses, amb l'excepció de la recepta d'«Argamassa», en què era un dels ingredients.

El següent producte destacat és l'arròs, present en 5 receptes de les quals, en tres es tractava del gra d'«arròs» i, en dues, de «farina d'arròs».

Per últim, el «farro», el trobem en 3 receptes; els fideus «bons i nets», en 2; i el midó, o «amidó», i la «sèmula», en 1⁵⁶⁷ recepta cadascuna.

Tal com succeeix en el cas de la fruita seca, és important tenir en compte que el consum de cereals, concretament de l'arròs, era molt més nombrós, amb tota seguretat. Així ho demostra el fet que la major part de les receptes de cuina blanca són fetes amb aquest ingredient. Tenint en compte aquesta variable, els cereals i l'arròs augmentarien el seu impacte en aquest sistema alimentari. El pa, tot i que no tant present com a ingredient de les cuines blanques, també augmentaria la seva presència. Finalment, podríem especular que alguns platillos, pitances i escudelles amb color també portarien arròs, però com no tenim cap indicador de la relació, preferim abstenir-nos a fer-ne un càlcul.

3.7.2.2 La fruita

La fruita, també era molt consumida a Escaladei, però, a diferència del què trobem en altres llibres de cuina, en el receptari només en consta de seca i d'assecada, presents en 25 receptes (73,53%).

La fruita seca, present en 22 receptes (64,71%), agrupa a les ametlles, avellanes, nous, pinyons i la denominació genèrica i indefinida de «fruita». Destaca, per sobre de la resta, l'ametlla, present en 10 receptes. Seguidament, trobem la denominació genèrica

⁵⁶⁷ Una recepta és del «Amidó [informació general]» i, l'altra, del «Amidó [recepta]»; i de la «Sèmula [informació general]» i la «Sèmula [recepta]»

de «fruita», en 9 receptes; l'avellana, en 6 receptes. Finalment, trobem els «pinyons», en 4 receptes, i les «nous trencades y netes», en 1.

Dins de la categoria de fruita assecada, en el receptari només trobem les panses, en 3 receptes.

Cal tenir en compte, però, que el consum de fruita seca era, segur, molt més nombrós del que queda constància en el manuscrit, ja que hem de suposar que la major part dels plats genèrics de cuina blanca estaven elaborats amb ametlla. Altres fruits secs que consten mencionats en les receptes, però no en el calendari, com a ingredients per a l'elaboració de plats són les nous, les panses i els pinyons. Si reparem en què, molt probablement, els plats genèrics de platillo, pitança i d'escudella amb color podien portar algun fruit sec, el lector s'adonarà que el nombre de mencions de la fruita seca augmentaria considerablement.

3.7.2.3 *Les hortalisses*

El productes que hem classificat en el grup de les hortalisses apareixen en 8 receptes (23,53%). Destaca l'all, present en 5 receptes i, seguidament, trobem la ceba i la carbassa, en 2 cadascuna. Per últim, els «alls tendres» són presents en 1 recepta.

3.7.2.4 *Les lleguminoses*

Les lleguminoses són poc presents, en el receptari, tot apareixent en, només, 2 receptes (5,88%). En 1 recepta, apareixen els «ciurons» i, en una altra, la «fava».

3.7.2.5 *Altres*

Per últim, trobem la presència d'un producte que no sabem, exactament, el seu significat. En la recepta «Alberjus» apareix l'ús de caps de parra de «bartres» que, pel que sembla, hauria de ser una planta o herba. No n'hem pogut aclarir el significat.

3.7.3 Condiments

3.7.3.1 *Els àcids*

Els àcids són presents en 11 receptes (32,35%). Destaca el vinagre, en 10 receptes. Seguidament, trobem el «vi blanch» i l'agràs, en 2 receptes cada producte; i el berjú⁵⁶⁸ i el «such de taronga», en 1 cadascun.

3.7.3.2 *Els edulcorants*

Els productes edulcorants són presents en 21 receptes (61,76%). Agrupen la «mel», el sucre i el vi dolç. La primera és, notòriament, el que més destaca del receptari del llibre de cuina, present en 17 receptes mentre que, el sucre, només el trobem en 6 i, el vi dolç, en 2.

En quatre de les sis receptes de sucre, a més d'emprar-se en els processos d'elaboració de la recepta, s'havia de moldre i espolsar sobre el plat, una vegada finalitzat. Per últim, en la recepta de «Fideus ab caldo de turtuga», l'ús de l'edulcorant és opcional, pel que el cuiner podia triar entre usar mel o sucre. I, en la de «Ginestada», a més de portar mel l'elaboració del plat portava, també, el sucre mòlt pel damunt del plat acabat.

3.7.3.3 *Les espècies*

Pel que fa als condiments i a les espècies, apareixen en 30 receptes (88,24%), essent la família de productes més rellevant. El més present és la «sal», en 24 receptes; seguida de la menció genèrica de «salses», en 8 receptes; del gingebre, en 7; el «pebre», en 5; la canyella i la menció genèrica d'espècia,⁵⁶⁹ en 4; i, per últim, el «safrà», en 1.

El safrà era un producte que es conreava a bastament en el sud de Catalunya i cap a l'interior.⁵⁷⁰ Creiem que el producte s'emprava de manera més habitual que la que s'explicita en el receptari i, una prova d'això, és l'abastiment mensual que se'n feia a la cuina del monestir.

⁵⁶⁸ Apareix com a «Alberjus». En el cas que s'indica, podria ser que l'ingredient de la recepta fos suc de raïm o, pel contrari, la salsa resultant de la recepta «Alberjus», que trobem en el llibre de cuina d'Escaladei.

⁵⁶⁹ Vegeu nota 550.

⁵⁷⁰ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies».

L'autor mencionà l'addició de «color» en dues receptes, «Ginestada (recepta)» i «Scabeitx pera peix fregit». Encara que no s'expliciti, l'addició de color feia referència al safrà, pensem, per dos motius principals. El primer, per la relació del nom de la recepta «Ginestada» amb el de la ginesta, planta de color groc. El segon, el fet que en la recepta de «Scabeitx de graeles» s'usi safrà, ens fa pensar que el color que s'afegeix en la de «Scabeitx pera peix fregit» sigui aquest producte. Per extensió, la recepta de «Salciró groch» segurament incorporava el safrà com a una de les espècies que s'empraven en l'elaboració. A més a més, la recepta de ginestada homònima en el *Libre del coch*, també usava safrà.

Per altra banda, entrada l'Edat Moderna, les taules de control del safrà eren Batea, per les terres del bisbat de Tortosa, i Cervera, pel safrà conreat a l'Urgell.⁵⁷¹ En aquest sentit, la proximitat de la cartoixa d'Escaladei a les terres de ponent facilitaria l'ús habitual d'aquest producte com a ingredient alimentari.

Pel que fa a la canyella, s'utilitza, només una vegada, com a ingredient d'una elaboració, en aquest cas de la «Juliverdada». En les altres tres receptes, s'espolsava la canyella sobre el plat ja acabat; aquestes són la «Ginestada», els «Fideus amb caldo de tortuga» i el «Menjar blanc per a peix». En aquesta darrera, però, l'autor es mostrà reticent al seu ús.

3.7.3.4 Les herbes aromàtiques

En 7 receptes (20,59%), també, trobem les herbes aromàtiques, totes amb una rellevància similar. Destaca el julivert, present en 4 receptes, i segueixen l'herba de Santa Maria i la mostassa, en 2 receptes; i l'orenga, «fonolls» i la farigola, en 1 recepta cadascun dels productes.

⁵⁷¹ SERRA, «El món urbà», p. 81.

3.7.4 De cocció

3.7.4.1 Els greixos

Els greixos són presents en 8 receptes (23,53%). En realitat, només trobem un tipus que és l'oli i no consta cap menció d'algun altre producte com la mantega.⁵⁷²

De les vuit receptes, la meitat són plats principals i, l'altra meitat, salses d'acompanyament. Es constata, doncs, un ús reduït d'aquest producte, fet que reflecteix el concepte de la preservació de la simplicitat de les coses en l'alimentació.

3.7.4.2 Els líquids

La família dels líquids és present en 19 receptes (55,88%). Com a productes, trobem l'omnipresència de l'aigua, en totes les 19 receptes i, en una d'elles, s'usa, també, «llaxiu».⁵⁷³ L'aigua és un element important en l'elaboració culinària i, com la cuina d'Escaladei és composta de molts plats que n'han de menester, trobem el seu ús en diferents variants: «aygua freda», en 8 receptes; «aigua» o «aygua», en 4 cadascuna; i «aygua bullenta», «aygua freda o tibia», «aygua tibia», «aygua tebia» i «aygües fredes», en 1 cadascuna.

3.7.5 Elaboracions

3.7.5.1 Les aigües aromàtiques

L'aigua aromàtica és present en 6 receptes (17,65%) i es tracta, només, de l'«ayguardès».

3.7.5.2 Els brous

El brou el trobem present en 10 receptes (29,41%) i s'usava com a element en el què es podia bullir alguna cuina blanca i alguna salsa. En 8 receptes, trobem la denominació genèrica de «Caldo». Trobem, en 1 recepta cadascuna de les mencions,

⁵⁷² En el receptari. En canvi, en el calendari sí trobem el seu ús per a fer mantegades i rostes.

⁵⁷³ ALCOVER I MOLL, *op. cit.*, entrada *lleixiu*: «Aigua que té en dissolució sals alcalines».

«caldo de cigrons» i «caldo de tortugas», aquest per fer fideus, tot i que es podia substituir per llet, amb el qual la recepta canviava radicalment.

La recepta de caldo de tortuga requereix, entre altres ingredients, aquest brou, del que l'autor no en dóna cap indicació. La intuïció porta a pensar que s'havia de bullir el rèptil per, després, emprar l'aigua, el brou, resultant.

La tortuga era un animal que a l'època es trobava classificat entre els productes carnis i el peix. Per tant, com no era ni una cosa ni l'altra, sembla que era un animal apte pel consum de malalts i pels dies de Quaresma.

3.7.6 Els productes presents en el calendari

Com hem dit anteriorment, els productes presents reflectits en el receptari del llibre de cuina no eren tots els que la comunitat d'Escaladei consumia. També, pot existir una relació inversa entre la presència d'un producte en dit receptari i la importància del seu consum. En aquest sentit, resseguint els àpats de les festivitats presents en el calendari litúrgic de la cartoixa, apareixen productes que no es mencionen en el receptari. En aquest apartat posarem de relleu de quins productes es tracta i en quines famílies van agrupats.

3.7.6.1 Productes animals

3.7.6.1.1 Els animals aquàtics

En el calendari trobem més especificacions dels peixos que es consumien en la dieta d'Escaladei. El bacallà («abadejo»), el «congre sec», «lluç», «sabogues» i tonyina («sorra») són les varietats que trobem.

Tot sembla indicar, de la mateixa manera que amb altres productes, que el consum de peix era més elevat del que el receptari deixa constància, probablement de consum gairebé diari. Així, trobem que de les quinze receptes que es donen en el llibre de cuina, i que no són cuina blanca, sis són explícitament preparacions en les que el peix és l'ingredient principal del plat.⁵⁷⁴ Algunes d'elles són salses per acompanyar-lo, altres

⁵⁷⁴ Són el «salciró per a peix», «salciró groc», «escabetx», «escabetx de graelles», «escabetx per a peix fregit» i «menjar blanc per a peix».

per conservar-lo i, una, el menjar blanc, és una recepta pròpiament dita. Hem de considerar la possibilitat que altres receptes de salses fossin destinades per acompanyar tot tipus de peixos, tot i que no s'indiqui explícitament en el llibre. Tanmateix, la informació que reflecteix el llibre de cuina d'Escaladei, tant el calendari com el receptari, apunta a un predomini del peix salat i sec i a una baixa presència de peix fresc i crustacis, productes més susceptibles a la corrupció en els trajectes llargs d'aprovisionament.⁵⁷⁵ Aquestes característiques, dibuixarien un sistema alimentari més propi de l'interior. La presència de la tortuga també podria reforçar aquest model alimentari, tot i que a Montalegre, així com a Escaladei, també existia una bassa de les tortugues; aquest animal, però, no el trobem en la dieta que reflecteix el seu receptari, com veurem més endavant.

Per altra banda, el bacallà fa la seva primera aparició en els receptaris culinaris catalans en aquest d'Escaladei. No tenim informació d'on provenia, tot i que és probable que les xarxes comercials de Catalunya l'obtinguessin de Marsella, un dels llocs principals del comerç del bacallà atlàntic⁵⁷⁶ des de l'Edat Mitjana i amb el que el Principat tenia vincles des d'antic.

3.7.6.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

Del formatge, en podem obtenir més informació, relacionada amb la seva procedència: «formatge d'Aragó», «formatge de Mallorca» i «formatge de muntanya». El consum de formatges amb indicació de procedència, reflectirien que la cartoixa d'Escaladei tenia accés a diverses xarxes comercials allunyades de la seva àrea d'influència. El formatge de Mallorca, a banda de consumir-se a Escaladei, també figurava en els llibres de comptes de la família Sala, de la segona meitat del segle XVII⁵⁷⁷ i en el tarifari de la Generalitat de 1655.⁵⁷⁸ Sembla, doncs, que el formatge de Mallorca podia ser d'ampli consum durant aquest segle. Per altra banda, el formatge

⁵⁷⁵ BAGES-QUEROL, «L'alimentació cartoixana», *op. cit.*, p. 124. En l'article, s'indica que existeix «l'absència de crustacis en la dieta d'Escaladei», error d'edició o correcció i que hauria de dir «l'anecdòtica presència de crustacis en la dieta d'Escaladei».

⁵⁷⁶ TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 16.

⁵⁷⁷ PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio», p. 163.

⁵⁷⁸ SERRA, «El món urbà», p. 78. En el tarifari, es menciona la importació de formatges de Mallorca i de Menorca.

d'Aragó, el trobem present, també, en el *Libre del coch*. Per últim, és possible que el formatge de muntanya fos de la zona del Ripollès.⁵⁷⁹

3.7.6.1.3 *La volateria i derivats*

En el calendari trobem un augment de la definició de l'elaboració dels ous, que variava en funció de les festivitats. A més de les ja mencionades en l'apartat anterior, veiem l'ús d'«Ous debatuts», «Ous esclafats», «Ous passats per aigua», «Ous bescuitats», «Ous ferrats», «Ous ferrats dominicals», «Ous menats», «Ous passats per aigua» i «Ous remenats».

3.7.6.2 *Productes vegetals*

Pel que fa als cereals, a més de l'ús del pa i del pa torrat, tal com apareix en el receptari, trobem la presència dels «rolls», que eren pans anulars o rosquilles, i que devien ser especials, donat que se servien només el dia de Pasqua de Resurrecció, de Pentecostes i durant la setmana després de Pasqua, amb l'excepció del dimecres.

A més a més de l'arròs i de la farina d'arròs, trobem la presència de «farina d'arròs mòlt», expressió que no canviava el producte però que emfatitzava la idea de la mòlta del gra.

Per últim, apareix l'ús de «pasta» per a fer la recepta de les «Mantegades».⁵⁸⁰

Com a fruita fresca nova, en el calendari apareix el consum de «raïm» fresc i de «malvasia», sens dubte una varietat d'aquell que l'autor especificà.

Referent a la fruita seca, a més de les descripcions de l'ametlla descrites en l'apartat anterior, en el del calendari litúrgic veiem l'ús d'«ametlles» i de «llet d'ametlla». La fruita seca, a més de descriure's en la seva menció en singular, la trobem, també, en plural, com a «fruits secs».

Pel que fa a la fruita assecada, com a productes nous, no presents en el receptari, trobem les «figues» i el «raïm» assecat, anomenat com a «panses» en el receptari. Per tant,

⁵⁷⁹ En la cartoixa del Maresme, es consumia formatge de Camprodon, pel que seria possible que el formatge de muntanya que se cita a Escaladei fos de la mateixa àrea (Cf. «Capítol 4», apartat «El model alimentari de Montalegre»).

⁵⁸⁰ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Receptes del calendari», paràgraf «Les mantegades», p. 231.

veiem que l'autor es referia de manera diferent al mateix producte: en el calendari com a «raïm» sec i, en el receptari, com a «panses».

Per altra banda, i en referència a les hortalisses i verdures, trobem l'ús d'«espinacs» per a acompanyar un plat de peix; de xirivies («xerovies») per fer-ne una salsa; i, per últim, d'«herbes», sense que l'autor n'especificqués cap.

Per últim, a més dels cigrons i faves que apareixen en el receptari, sabem que es menjaven «pèsols» i que s'usaven per a elaborar una «salsa verda». Aquesta, era un plat que s'havia de fer amb faves o pèsols i que se servia els diumenges de les octaves de Pasqua de Resurrecció.

3.7.6.3 Condiments

En el manuscrit també trobem herbes aromàtiques, tot i que no eren emprades com a ingredients alimentaris, sinó com a components per a elaborar una aigua que s'usava per al lavatori de peus de Dijous Sant. Les herbes utilitzades eren l'espígol, el llorer i els «pans de roses».

Amb posterioritat al 15 de setembre, cada any es repartien sis dotzenes de fonolledes a cada monjo, una quantitat prou considerable per a considerar-la una planta de conreu propi de les terres de la cartoixa. Tot i que no trobem indicacions de l'ús que feien els monjos del fonoll, pensem que podrien tenir ús culinari, a més de medicinal.

3.7.6.4 De cocció

Mentre que en el receptari només apareix l'ús de l'oli, greix vegetal, en el calendari també apareix l'ús de la mantega, greix animal. Aquesta, però, només era utilitzada per a elaborar les mantegades i les rostes.⁵⁸¹

⁵⁸¹ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Receptes del calendari», paràgrafs «Les mantegades» i «Les rostes».

3.7.6.5 *Elaboracions*

En el calendari, no trobem cap altra aigua aromàtica, a més de l'aigua-ros anteriorment citat. Com a novetat, però, trobem que s'escriu de manera diferent, com a «ayguaròs».

En la definició dels àpats del calendari litúrgic, l'autor mencionà un conjunt de plats elaborats que, després, no són representats en el receptari. Els «bescuits», per exemple, se servien el Dimecres de cendra, durant la Quaresma, i el primer dia feiner d'Advent. Els altres plats elaborats eren els torrons d'ametlla,⁵⁸² les rostes i la denominació genèrica i indefinida de plats de cuina blanca, d'escudella amb color, i de platillo i pitança.

Podem afirmar que els monjos d'Escaladei menjaven gairebé tots els plats, amb seguretat amb l'excepció de les cuines blanques, acompanyats de salsa. Per una banda, trobem la salsa verda, que acompanyava els plats de llegums des de les octaves de Pasqua de Resurrecció fins que en finalitzava la temporada, i que devia ser similar a la «Juliverdada», inclosa en el receptari, però per a acompanyar altra tipus de plats.⁵⁸³ En el calendari, trobem l'ús del terme «salciró» i «salsa» com a denominacions genèriques de salses que no coneixem, per acompanyar tot tipus de plats, com els ous amb mel. La terminologia genèrica abunda en l'enumeració dels plats, com quan es diu que s'ha de servir «escudella de salsa amb ous», «platillo de llegums tendres amb salses» o «congre sec amb salsa».

⁵⁸² Apareix la varietat de «torrons de amelles picades». Tot i no tenir la indicació de l'elaboració, és possible que fos idèntica o molt similar a la que trobem en el receptari de Santa Maria de Montalegre (Cf. «Capítol 4», apartat «Els plats», subapartat «Els plats dolços»).

⁵⁸³ En el *Libre del coch* també trobem, com a salses diferents, la salsa verda i la «jolvivertada» (cf. «Capítol 1», apartat «Els plats», subapartat «Les salses», paràgraf «La salsa d'acompanyament»).

3.8 CONCLUSIONS

Com hem pogut veure, en el receptari d'Escaladei destaquen com a principals els plats elaborats a base d'arròs i ametlla, d'ou i de peix. Hom ha pogut adonar-se de la rellevància de l'ou com a menja molt habitual en la cartoixa. Si bé no és gaire present en el receptari, sí ho és en el calendari.

La comunitat, acostumava a acompanyar tots els plats amb una salsa, sobretot els plats d'ou i de peix. Aquestes, servien per enriquir l'ingredient principal de cada tipus de plat, així com per donar un punt de color, aroma i, per tant, d'alegria. El color que es buscava era el groc, com el de la ginesta que devia cobrir les contrades que envoltaven el Montsant. El color groc, doncs, s'obtenia del safrà, producte que estava ben a l'abast del monestir.⁵⁸⁴ Els productes aromàtics es trobaven, sobretot, en les salses, en les quals s'usava all, gingebre, aigua-ros, pebre o caldo, de manera més habitual, tot i que no general. En realitat, la majoria de condiments aromàtics s'empraven per a plats i salses concretes: per exemple, la canyella, per les cuines blanques, en general; el fonoll, per la salsa «Alberjus»; herba de Santa Maria, per les salses «Alberjus» i «Julivertada»; la mostassa, per les dues receptes homònimes, una de les quals, a l'estil francès; l'orenga i la farigola, per fer la salsa d'escabetx per a peix a la graella. Com les menges principals dels àpats eren poc variades i, pel que sembla, podien ser insípides, les salses constituïen un enriquiment nutritiu i l'acompanyament amb el qual el cuiner jugava per aportar un joc de colors i aromes i, per tant, varietat a la dieta de la comunitat prioratina.

El règim alimentari de la cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, tenia un predomini clar de productes d'interior i de secà, per sobre d'altres més relacionats amb la costa o de regadiu. Aquests productes més importants eren els fruits secs i assecats, sobretot l'ametlla, com a producte culinari, i panses, figues i nous, com a pitances gairebé diàries. De manera diària, també, se servien pans i rosquilles pels àpats. Com a productes culinàries, també trobem, de manera habitual, els cigrons i l'arròs, bases dels plats d'escudella més habituals i principals. El peix sec i salat i els ous, viandes consistents i proteíniques. L'oli, greix emprat en, gairebé, totes les elaboracions culinàries. El vinagre i la sal, condiments utilitzats, també, de manera abundant i general. La mel, endolcidor preferent. I, per últim, el vi blanc, utilitzat tant com a

⁵⁸⁴ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies».

beguda com a condiment aromàtic.

L'arròs, tot i que de conreu de regadiu, era un producte que es podia conservar bé, en un clima sec, de fàcil transport i que, a més, ajudava a saciar fàcilment la gana. Per altra banda, molts d'aquests productes que destaquen eren propis del conreu de les terres que envoltaven Escaladei, els quals, continuen vigents avui dia, com la fruita seca, l'oli, el vi o el cereal.

El formatge té una incidència relativa, ja que és ingredient de dues receptes, l'escudella d'argamassa i la de carabasses, la primera de les quals era estimada i de consum habitual. A més, en l'inici del període de dejuni es repartien bones porcions de formatges a cada monjo, ja que era un producte que es podia conservar fàcilment en les respectives cel·les.

El greix bàsic i habitual en la cuina d'Escaladei era l'oli. De manera més esporàdica, s'utilitzava la mantega per a elaborar les mantegades, plats per a ocasions especials. L'ús de l'oli evoca a la pràctica d'una austeritat permanent que, en l'àmbit civil, només es realitzava en els dies prescrits per l'Església. Com a beguda, destacava el vi blanc, també emprat per a les salses d'escabetx i «Alberjus».

Per últim, l'ús alimentari de la tortuga l'hem d'interpretar amb reserves. La realitat és que no hi ha cap evidència de l'ús de la carn d'aquest animal més enllà de l'interès d'obtenir-ne un brou per a bullir fideus, brou que, a més, era opcional amb l'ús de la llet. És possible, tot i que no tenim informació al respecte, que l'ús del brou de tortuga es practiqués en temps de carestia i, de ser certa aquesta hipòtesi, la carn es podia haver consumit en moments en els quals el monestir no es va poder abastir de peix. Tanmateix, hem de mostrar-nos curosos i fidels a la documentació que, a dia d'avui tenim. I, segons aquesta, no hi ha cap evidència del consum de carn de tortuga i, amb reserves, del brou que se'n podia haver elaborat.

Pel que fa als gustos i les aromes, destaca un predomini de l'agre, aportat pel vinagre; del dolç, gràcies a la mel; i del salat, donada l'habitual ús de la sal. És interessant la combinació dels sabors dolç i salat, ja que trobem que les cinc receptes de cuina blanca que s'elaboraven amb mel també contenien sal, possiblement per a equilibrar el gust del dolç. Per contra, de les vuit receptes de cuina blanca que contenien sal, cinc contenien mel –una de les quals era opcional amb el sucre-, i una sucre. També, trobem la combinació de l'agre i el dolç. Així, en les set receptes de salses que contenen

mel, cinc també s'elaboren amb vinagre. Per contra, de les nou que contenien vinagre, només cinc també portaven mel. En definitiva, sabem que s'intentava evitar el gust amarg quan, per exemple, l'autor, adverteix davant l'ús del safrà. En canvi, trobem un equilibri en la varietat dels gustos de les salses que, compartint la possibilitat d'usar-se pel mateix tipus de plat, ens porta a afirmar que hi havia certa llibertat en l'elecció del gust dels plats, per part de la comunitat. Així, de les divuit receptes de salses, cinc eren predominantment àcides; altres cinc, dolces; cinc més, agredolces; i, tres, s'elaboraven sense àcids ni edulcorants.

TERCERA PART
EL SEGLE XVIII

CAPÍTOL 4

EL MANUSCRIT DE SANTA MARIA DE MONTALEGRE

Amb el nom de *manuscrit de Montalegre* o *llibre de Montalegre* presentem un manuscrit inèdit⁵⁸⁵ que conté informació de diversa categoria per al govern i per a la gestió de caràcter anual del monestir de la Cartoixa de Santa Maria de Montalegre, ubicat a la població de Tiana, al Maresme.

El llibre, és el segon testimoni documental que ens aporta informació sobre l'alimentació que es coneix de l'Orde de la Cartoixa a Catalunya durant l'Edat Moderna, després d'anys de prendre com a model el llibre de cuina d'Escaladei, fins ara únic. Amb aquest nou testimoni, doncs, podem obtenir un coneixement més ampli i més clar sobre el sistema alimentari dels monjos cartoixans i els seus costums, a la vegada que ha estat possible establir denominadors comuns entre ambdós monestirs, així com ressaltar les particularitats de cadascun d'ells. A més, el fet que els dos manuscrits siguin de dues centúries diferents i consecutives, així com que estiguin separats per cent anys, és una característica idònia per establir paràmetres de l'anàlisi dels sistemes alimentaris català i cartoixà, al quals hem fet referència.

⁵⁸⁵ *Llibre molt apte per al govern de la Cartuxa de Montalegre, lo que conte està en lo indice que a est folio se segueix. Escrit en los ans 1718 y 1719, Biblioteca de Catalunya, Ms. 8938.*

4.1 EL CONTINGUT I L'ESTRUCTURA DEL LLIBRE

El llibre de Montalegre té 193 folis, dels quals estan escrits 188. La llengua majoritària és el català, tot i que també trobem passatges escrits en castellà. La major part del text guarda la mateixa cal·ligrafia, cuidada, elegant, conscient que composava una obra que havia de servir de referència i perdurar en el temps. Aquesta lletra és la mateixa del títol, per tant data de l'any 1719 o 1720. El manuscrit, però, conté moltes anotacions als marges o entre línies, fetes amb posterioritat i per una mà més ràpida i descuidada; és probable que fossin escrites per una segona persona.⁵⁸⁶ Per alguna d'aquestes anotacions, en les quals l'autor es referia a informació dels anys 1727 i 1729, podem imaginar que foren d'aquest mateix darrer any o posteriors.

La redacció del manuscrit sabem que fou ordenada per Dom Agustí Massot, Prior de Montalegre en els dos períodes que trobem les cal·ligrafies diferents: 1713-1721 i 1726-1732.⁵⁸⁷ Massot, governà durant molts anys i la seva obra destacà per voler millorar l'administració i la gestió de Montalegre. D'aquesta manera, la creació d'aquest manuscrit encaixa, perfectament, amb la idiosincràsia del seu autor, qui volgué deixar una pauta i referència escrites de les tasques administratives de Montalegre, per a la posteritat. Tot i que sigui probable que els autors A i B siguin el mateix Prior Massot, la cal·ligrafia del qual podia haver canviat en relació amb la seva edat, no en tenim cap evidència ferma.

L'obra, es compon de dues parts. La primera, és l'índex, escrit amb una cal·ligrafia idèntica a la de les anotacions al marge del manuscrit, fetes per l'autor B. La segona, és el propi còdex, l'obra principal. Segurament, doncs, el volum deuria ser relligat de nou quan l'autor B va voler afegir-li l'índex. Per aquest motiu, trobem l'efígie de Sant Bru entre l'índex i l'inici de l'obra, en comptes d'estar en el primer foli o, en tot cas, en el darrer.

L'estructuració de la informació del còdex és la que segueix. El foli 1 és la portada i, aquesta, va seguida de dos folis en blanc. Del foli 4r fins el 9v trobem l'índex. El foli 10 és un dibuix de l'efígie de Sant Bru, amb la Creu i les set estrelles que representen als set fundadors de l'Orde. El dibuix, és una còpia del gravat que Pedro de

⁵⁸⁶ L'autoria de la cal·ligrafia de la primera redacció de l'obra, l'anomenarem «autor A», mentre que, aquesta segona persona, l'anomenarem «autor B».

⁵⁸⁷ DÍAZ, «Estudis històrics i documents», pp. 119-120.

Villafranca, important gravador del barroc espanyol, féu a Madrid, l'any 1662, per als nous estatuts de l'Orde.⁵⁸⁸ A partir del foli 11, comença la numeració per pàgines que, l'autor, donà al manuscrit. De la pàgina 1 a la 76, la informació que es recull fa referència als viatges a la Gran Cartoixa, d'anada i de tornada, de viatges a algunes cartoixes de la Península Ibèrica i de la relació dels valors monetaris dels regnes peninsulars: Portugal, Castella, Aragó, València, Principat de Catalunya i França.

De la pàgina 77 a la 100, es relacionen les cartoixes de la «Província cathalonia», de les que s'explica, breument, quin va ser el seu any de fundació i de quins membres es formava la seva comunitat l'any 1718, així com de la quantitat.

De les pàgines 101 a 162, s'informa de les propietats de la cartoixa de Montalegre, així com s'anoten els delmes, censals i altres tributs.

De les pàgines 163 a 167, trobem informació relacionada amb les collites i les despeses de blat dels anys 1708-1717.

De les pàgines 168 a la 183, s'anoten les despeses de la Conreria i les granges, així com les provisions per al Pare Procurador i informació relacionada amb el vestuari

De la pàgina 184 a la 201, trobem les funcions de diversos càrrecs i espais del monestir com, per exemple, el *refetoner* i l'apotecaria, respectivament.

De les pàgines, 202 a 216, s'anoten les instruccions per a realitzar diferents funcions, com «fer un contracte forma».

De les pàgines 217 a 230, trobem la informació relativa al material de taula i culinari que hi havia en la Mongia, la Porteria, la Conreria, el refetor i a les cuines de la Mongia i la Conreria, així com del nombre de botes existents en les bodegues de la Mongia, la Conreria i algunes parròquies dependents de la cartoixa, com Mogoda o el mas Ram.

De les pàgines 230 a 234, s'explica com «enpouar» els pous de la Mongia i la Conreria, això era netejar-los i deixar-los preparats per a què les neus de l'hivern poguessin recollir-se de manera òptima.

⁵⁸⁸ *Estatutos de la Orden de la Cartuja, tocantes a lo que deben guardar los Frayles Legos y los Donados*, s. n., Madrid, 1673. Fondo de la BNE, sign. R/30993. Vegeu l'«Apèndix 2», «Fig. 6 i 7» per a les imatges.

De la pàgina 235 a la 238, es relaciona el material del que disposen els monjos en les respectives cel·les.

De la pàgina 239 a 314, que és el major volum d'informació, la informació relacionada amb l'alimentació i que, per major comoditat, ens referim a ella com el *llibre de cuina*. Ara bé, és cert que dins aquesta part trobem, també, altra tipus d'informació que no té res a veure amb l'alimentació i que, l'autor del manuscrit, anotà a l'índex per tal de facilitar-ne la cerca. Trobem, per exemple, les instruccions per fer sabates, informació sobre els passejos i les hores de vespres des de Sant Miquel fins Quaresma o sobre quan i quanta llenya es donava als pares per les cel·les respectives.

De les pàgines 315 a 320, es recullen les *crides* o ordres que la cartoixa féu per als territoris sota la seva jurisdicció, adreçades a qualsevol persona que hi entressin.

De les pàgines 321 a 356, trobem una relació de receptes i indicacions dirigides a fer, del monestir, una institució autosuficient: com preparar elements aromàtics i complementaris de la missa com l'oli sant, aigua d'àngels o pevets; com preparar elements d'obra com marbre blanc o vernís, i les normes per aprendre a envernissar i polir el material divers; com fer cintes decoratives pels Pares, entre altres.

A partir de la pàgina 357 i fins la 362, amb la que s'acaba la part escrita, trobem una informació redactada amb una mà diferent a la de l'anterior text. La cal·ligrafia és semblant a la de la majoria d'anotacions que es van trobant durant el manuscrit i que, pel que va escriure en algunes pàgines, sembla ser posterior als anys 1727 i 1729, ja que empra el temps verbal pretèrit per a informar de qüestions d'aquests anys. La informació d'aquesta última part és diversa: es recull la relativa a la venda dels pous de glaç de Mogoda; de la llenya i aliments que es regalaven per Advent i per Sant Tomàs; de l'oli que es gasta en la cartoixa;⁵⁸⁹ i dues receptes per al millorament del vi.

⁵⁸⁹ Aquesta anotació dirigeix a la pàgina 238. Com es veu en l'índex, la mà que la va escriure és diferent a la que va escriure aquest i, per algún motiu, va anotar aquesta referència entre les dues últimes de l'índex.

4.2 EL LLIBRE DE CUINA DE MONTALEGRE

El llibre de govern de Montalegre, al no tractar-se estrictament d'un receptari, té un conjunt d'informació sobre l'alimentació molt àmplia. Des del tipus i nombre de plats que se servien durant els dies de l'any, ordenats segons les festivitats més importants del calendari litúrgic del monestir, fins els productes que es conreaven o que es cobraven dels tributs, tot passant per la informació aportada per algunes receptes. Aquestes, però, no estan agrupades en un apartat del llibre, sinó que el lector les va trobant entremig de la informació aportada dins l'apartat del calendari litúrgic. Així, per exemple, quan s'explica quins dies de l'any es reparteixen els torrons, l'autor del llibre aprofità per explicar quins ingredients n'eren els necessaris, acompanyats de les quantitats respectives requerides. Un altre exemple, més exhaustiu, és el de les escudelles que, després que l'autor cités en quins dies se servien les diferents varietats, entrava a explicar com –ara sí– s'elaboraven, tot indicant una rica informació de mètodes d'elaboració, estris de cuina i productes i quantitats.

La part del manuscrit de Santa Maria de Montalegre que es dedica a l'alimentació de la comunitat, de la pàgina 239 a 314, suma 71 folis. Aquesta part, però, es subdivideix en dues. Les pàgines 239 a 266 formen part de l'apartat titulat «Nota per saber lo que se acostum e donar entre any, tant en escudellas, com Platillos, y altres coses», on es recull una relació de plats i begudes que s'han de servir en alguns moments de l'any, com l'Advent i la Quaresma, així com les receptes d'alguns plats. Les pàgines 267 a 314, contenen la «Memoria de tot lo que entre any se acostuma fer en la Cartuxa de Montealegre per los días del any dividit», això és el calendari amb la relació de festivitats que la comunitat seguia i la relació d'àpats servits en aquestes. Aquest calendari està ordenat segons els mesos de l'any, començant pel gener, i conté les festivitats movibles de l'any litúrgic que tocaven, en aquells anys, a cada mes. Així, algunes d'elles corresponen a festivitats generals, com per exemple els «les solemnitats de l'any» i, altres, a esdeveniments de la comunitat, com els períodes de les sagnies o, fins i tot, què se servia d'àpat quan un pare moria. Degut a que el calendari litúrgic és mòbil, és difícil poder extrapolar les festivitats movibles en una data concreta, pel que s'ha respectat la distribució d'aquesta informació segons va ser anotada. De la mateixa manera succeeix amb la distribució dels plats, preparacions i ingredients, havent respectat la seva distribució segons les entrades que es varen escriure en el manuscrit, sense intentar fer aquesta extrapolaració en els dies de l'any litúrgic.

S'ha enumerat un total de 81 entrades que especifiquen el dia a dia de la gastronomia de Montalegre. Per altra banda, s'ha extret el conjunt de receptes, que estaven repartides en el calendari, i s'han agrupat. Aquest conjunt serveix per a poder dur a terme una anàlisi dels productes i els plats basada en els mateixos criteris que l'aplicat a la resta de receptaris que s'analitzen en aquesta tesi doctoral. En total, hem recollit 21 receptes, mostra força baixa si la comparem amb la d'altres receptaris, com el d'Escaladei.

Per altra banda, la creació d'aquest llibre de govern de la cartoixa de Montalegre es va realitzar tenint present el nombre de persones que, en aquell moment, composaven la comunitat cartoixana, en especial pel que feia a les qüestions alimentàries. L'any 1717, un any abans d'escriure l'obra i del qual se'n feia balanç, hi havia, a Montalegre, vint-i-quatre monjos, deu frares i sis donats.⁵⁹⁰ Per al segon priorat d'Agustí Massot, de 1726 a 1732, el nombre de monjos s'elevà a vint-i-set, el de frares a tretze i, el de donats, es reduí a un o dos.⁵⁹¹ Cal tenir en compte, però, tal com adverteix Carles Díaz, que és possible que alguns monjos que feren la professió a Montalegre es trobin, físicament, en altres cartoixes, pel que el nombre d'habitants de Montalegre és aproximat.⁵⁹²

⁵⁹⁰ DÍAZ, «Estudis històrics i documents», pp. 127 i 129. Les dades, les hem extret de les taules confeccionades per l'autor. Hem inclòs dom Pau Viala, per una banda, i els frares Antelm Voltor i Rafael Vidal, per l'altra, la professió dels quals es produí de febrer a juliol de 1717.

⁵⁹¹ *Ibidem*. Si tenim en compte els pares que feren la seva professió l'any 1727, any de les anotacions al marge del manuscrit, el nombre de monjos s'eleva a vint-i-nou. Pel que fa als frares, no sabem la data de defunció de fra Feliu Casals, tot i que féu la donació el 1711 i la professió el 1725; podria elevar a catorze el nombre de frares de la comunitat. Pel que fa als donats, si comptem amb la vestidura de l'hàbit de donat de Domingo Serra, el nombre seria de dos, en la comunitat.

⁵⁹² *Ibid.*, p. 133.

4.3 EL MODEL ALIMENTARI DE MONTALEGRE

Si d'alguna manera es pot definir l'alimentació cartoixana de l'Edat Moderna és d'austera i senzilla, sense grans elaboracions culinàries que reflectissin l'ostentació contra la que es lluitava. Per predicar la pobresa de Crist, a la taula, els cartoixans varen prescindir del consum de carn des del naixement de l'orde, així com varen incloure el dejuni com a part de la vida normal dels monjos cartoixans i, l'abstinència, com una necessitat no només litúrgica i espiritual, sinó també com una necessitat física que evités possibles molèsties que impedissin l'exercici de la vida cenobítica.

Els productes que es consumien, en el monestir de Montalegre, acostumaven a ser de proximitat, és a dir que s'evitava l'abastiment de productes de prestigi que provinguessin d'altres indrets i es preferien els productes que, per ser de proximitat, tenien un preu menor. Aquest costum, però, no era una particularitat pròpia de la comunitat cartoixana sinó que, analitzant les fonts conventuals, sembla ser una pràctica duta a terme per altres ordes com el caputxí, per exemple.⁵⁹³ No obstant, trobem algun cas, particular, de consum de productes que excedeixen els límits de la jurisdicció del monestir com, per exemple, el formatge de Camprodon.⁵⁹⁴

L'oli era l'únic greix que s'utilitzava per cuinar, ja que l'Orde tenia prohibit el consum de greixos animals. La mantega, no consta en la dieta de Montalegre, tot i que a Escaladei sí. Altres ordes religiosos, però, com els caputxins⁵⁹⁵ o els canonges de la col·legiata de Santa Anna,⁵⁹⁶ també l'utilitzaven, a més d'altres greixos animals com la cansalada, el llard o el sagí, a més de l'oli. Tanmateix, aquest producte era molt important durant dies d'abstinència, quan la ingesta de carn estava prohibida.

⁵⁹³ PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio», p. 163.

⁵⁹⁴ DANTÍ, «Barcelona i la xarxa urbana», pp. 15-16. L'autor, explica que Camprodon era cap de col·lecta de la Bolla de l'àrea de Ripoll i que «[...] la seva funció fou més aviat de distribució de matèries primeres, sobretot de llana, però també de cuir i de ferro, de les poblacions més properes, [...]». Tot i que es fa referència, en primer lloc, als teixits i, després, a productes manufacturats, pensem que seria possible que, també, es distribuïssin productes alimentaris. En aquest sentit, el formatge de Camprodon que trobem en el llibre de Montalegre podria tenir l'origen de producció en una àrea major indeterminada, del que, avui, anomenem la vall de Camprodon, de manera concreta, o el Ripollès, de manera general.

⁵⁹⁵ Cf. «Capítol 7», apartat «Els productes», subapartat «De cocció», paràgraf, «Els greixos».

⁵⁹⁶ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en el paso», pp. 79-120.

4.3.1 El dejuni i l'abstinència a Santa Maria de Montalegre

De manera permanent, els cartoixans realitzaven abstinència de menjar carn que, tal com s'ha explicat anteriorment, era un dels costums més antics de l'orde i, segurament, el més característic i emblemàtic. Aquesta singularitat feia que el model alimentari cartoixà es diferenciés del d'altres ordes monàstics i religiosos, que no contemplaven aquest precepte –amb l'excepció dels carmelites- i podien ser més laxes amb el compliment de les normes en l'alimentació, com fou el cas de la Col·legiata de Santa Anna de Barcelona.⁵⁹⁷ Aquest convent agustí de Barcelona, seguia un model alimentari més d'acord amb la societat civil benestant de l'època i es caracteritzà pel luxe i l'abundància en el menjar, signe de poder. Així, trobem que el model alimentari cartoixà és dels més austers i senzills de l'època.

Pels períodes de dejuni, els monjos de la Cartoixa realitzaven l'abstinència de certs productes, depenent del període de l'any que fos. En el manuscrit no s'indica quin és el dia de la setmana que, de manera ordinària, es realitza el dejuni, tot i que, normalment, acostumava a ser els divendres. Segurament, com el manuscrit estava destinat als membres de la comunitat de Montalegre, no els calia recordar-ho. Sí que s'especifica, en canvi, què es donava per dejuni en dos períodes de l'any concrets.

L'inici del temps de dejuni era el 15 de setembre i, abans d'entrar-hi o just entrant-hi, es donava un formatge gros i un de petit, d'entre cinc i sis lliures en espècie, als religiosos, amb l'excepció dels novicis. Una vegada en el període penitencial, el dejuni consistia en prendre lacticinis i es tenia prohibit prendre fruits secs per col·lació. El període de dejuni suposem que s'allargava fins l'inici de la Pasqua, tal com era costum.⁵⁹⁸ Un altre temps de dejuni era el de les rogacions, tal com marcava l'Església. Aquestes celebracions penitencials es realitzaven els dilluns i dimecres anteriors a la festivitat de Pentecostes i consistien a agrair a Déu la collita de l'any. Per aquestes festivitats, es donaven lacticinis als monjos.

Finalment, es menciona, com a temps d'abstinència, les témpores. Si bé hom entén que se celebraven els dimecres, divendres i dissabtes anteriors a les estacions de l'any,⁵⁹⁹ en el manuscrit de Montalegre només trobem mencions referides als dimecres

⁵⁹⁷ *Ibidem*.

⁵⁹⁸ Cf. «Capítol 2», apartat «El carisma cartoixà».

⁵⁹⁹ Cf. «Capítol 3», apartat «El calendari d'Escaladei», subapartat «Temps específics», paràgraf «Les quatre témpores».

de les témpores d'Advent, de Quaresma i de la setmana de Pentecostes. Quan trobem aquestes referències, en realitat trobem l'expressió de «dies de témpores» d'un d'aquests períodes litúrgics, potser referint-se als dimecres dels tres períodes o, per altra banda, deixant la porta oberta a la possibilitat que fossin més dies, a més a més del dimecres.

4.3.2 L'organització de l'alimentació

De la mateixa manera que altres comunitats religioses, com la de Santa Anna de Barcelona,⁶⁰⁰ la comunitat de Montalegre reflectia la seva jerarquia a la taula. El receptari estableix diferències d'àpats segons la jerarquia dels comensal: pares, frares, novicis i la comunitat, en general. Trobem drets respecte l'alimentació que establien, com a costum anual, que s'havia de donar doble ració de les pitances⁶⁰¹ repartides a la Comunitat al Pare Prior, al Pare Conrer i al Pare Procurador,

Tambe es Costum de donar al Pare Prior y al Pare Conrerrer y Procurador pitança doble dels torrons y neulas tortell i demes Pitan as ques donan a la Comunitat.

L'administració del monestir era doble. En primer lloc, el Pare Prior era l'administrador espiritual de la Comunitat, com a guia i Pare, escollit d'entre la comunitat i designat per a tal missió. En segon lloc, l'administració dels béns temporals corria a càrrec del Pare Conrer i del Pare Procurador. El primer, que vivia a la Conreria,⁶⁰² rebia els delmes i els censos del monestir i administrava l'explotació de les seves terres i boscos. El segon, que vivia al monestir amb els dem s monjos, administrava tots els dem s béns temporals del monestir, com per exemple, les compres de l'avituellament necessari per viure. Tots dos, s'encarregaven, a més, de subministrar els aliments fonamentals a la Comunitat segons els dies de l'any.

⁶⁰⁰ PÉREZ SAMPER, «La alimentació catalana en el paso», pp. 79–120.

⁶⁰¹ La pitança era una ració de menjar que, normalment, servia com a complement de l'àpat principal. També, en alguns indrets, pren el significat de l'almoina de la Missa. En la comunitat de Montalegre, però, podem deduir que la pitança pren el primer concepte descrit.

⁶⁰² La Conreria era un edifici annex al del convent o monestir que, històricament, havia estat la primera ubicació del mateix i que, a partir de finals del segle XV, es dedic  a residència dels monjos germans i del Pare Conrer. La Conreria, doncs, tenia la funció de centralitzar les feines manuals que es realitzaven en terres del monestir, el qual se n'havia de beneficiar.

Com a exemple de la diferenciació jeràrquica, representada en l'alimentació, podem analitzar un dia excepcional en la vida de Montalegre. Una vegada l'any es passaven comptes del monestir a la Prioria, cada set de gener al vespre, després de la missa conventual de les sis. Hi assistien el Pare Prior, el Vicari i els quatre monjos més antics, entre els que estaven el Pare Conrer i el Pare Procurador. En el cas que cap d'ells fos el Pare Arquero menor,⁶⁰³ se'l feia cridar per a llegir els comptes. A cadascun dels Pares assistents, pel sol fet d'executar la tasca, se'ls donava una lliura de confitura blanca i una altra de conserves de la terra,

[...] y se les de a cada uno en especie una libra [de confitura] blanca, y otra de Conservas de la tierra y no mas.⁶⁰⁴

El Pare Arquero no rebia confitura a no ser que el Pare Prior li en donés una part de la seva o de la de tots. Una vegada finalitzats els comptes, els Pares retornaven a les seves cel·les i rebien un meló i dues dotzenes de pomes, de part del Pare Conrer, i una dotzena de neules, de part de l'apotecari. El Pare Conrer no els enviava, directament, els aliments en espècie, sinó que els enviava al Pare Prior per a que, aquest, els dividís i repartís a cadascun dels altres pares.

El dia dels comptes, la Comunitat rebia, com a menjar, platillo de cols i escudella d'arròs amb llet d'ametlles. Als Pares que havien realitzat els comptes, a més, se'ls donava platillo de sorra i de tortrada. Mostra de la jerarquia en el monestir, reflectida en els costums alimentaris, és la deferència que podia tenir el Pare Prior de regalar una part de les dues tortrades agres de fruita que se servien, exclusivament, a la taula de la Prioria. Les dues tortrades se servien en aquesta taula perquè era on ell dinava amb els oficials i altra mostra de la seva importància i jerarquia la trobem, per

⁶⁰³ El Pare Arquero era l'administrador de l'arca dels diners i del llibre de l'arca, això és, dels comptes. Quan es passaven els comptes de la Casa, llegia els del Pare Conrer i els del Pare Procurador, així com la llista de comptes de l'any anterior, entre altres funcions.

⁶⁰⁴ El fragment té alteracions en la redacció. Es pot observar que, amb posterioritat a la creació del llibre de Montalegre, algun monjo de la comunitat va afegir que la lliura blanca era de confitura i, després, va fer correccions gramaticals en el text afegint una *s* i una *a* al pronom i a l'article. Analitzant el manuscrit, s'han trobat més alteracions de l'escriptura fetes amb molta probabilitat per la mateixa mà que la present. Gràcies a algunes dates trobades, podem datar els canvis amb posterioritat als anys 1727 i 1729, anys citats en els que es produeixen alguns fets en el monestir.

exemple, en el seu parament: s'usaven les millors robes i una arquilla.⁶⁰⁵ El Prior, doncs, podia regalar una de les dues tortrades servides a la seva taula com a deferència,

y lo Pare Prior dende la Prioria si li apar los Regale de la tortrada agra de fruita que se porta a la taula de la Prioria, a on mengen ab ell los oficials y servexen les estovalles groses y tovallons aixi mateix de la arquilla de la Prioria.

A més d'existir jerarquies a la taula en funció del càrrec exercit, que aportaven drets en l'alimentació, també n'hi havia que eren adquirits de manera extraordinària en funció de les tasques realitzades. Els Pares Conrer i Procurador, així com els altres que participaven en els comptes de la Casa, rebien més menjar i de millor qualitat o, dit d'una altra manera, rebien plats d'elaboració més complexa i productes més cars i exclusius, com es el cas de la sorra, part preuada per ser més fina i de qualitat. D'aquesta manera, es premiaven les tasques realitzades, que no eren més que responsabilitats adquirides en funció del càrrec o la comanda del Prior i que, al final, dificultaven la vocació religiosa de l'orde. És per aquest motiu que, en els costums i estatuts de l'Orde, en els capítols destinats a les funcions del Procurador i algun altre càrrec, es repeteix l'advertència que les funcions temporals –materials- dels càrrecs no han de substituir pas a les espirituals, que són les vertaderes dels monjos i per les quals, aquests, van professar.⁶⁰⁶ Es pot entendre, doncs, que el fet de rebre una alimentació diferenciada i extraordinària podia ser una compensació per la desviació obligada de les funcions religioses. Compensacions que, només, podien ser materials.

L'apartat d'alimentació del manuscrit comença amb el dia set de gener, el mateix dia que es passen els comptes de la Casa i que ja hem detallat anteriorment. La redacció no manté un ordre estricte del calendari sinó que, en determinats moments, el subordina a la referència d'un plat i, d'aquesta manera, trobem que es combina tant la indicació de plats segons els dies de l'any i a la inversa. S'ha fet un treball de recopilació de cada plat i ingredient segons el calendari i, a continuació, s'exposa la referència que se'n fa en el manuscrit de Montalegre, tot començant el calendari per l'inici de l'any litúrgic, l'Advent.

⁶⁰⁵ L'arquilla podia ser la caixa dels diners tot i que, com era funció del Pare Arquer guardar-la, pensem que es podia tractar d'un brasero (v. DCVB, entrada *arquilla*). L'ús d'aquest no seria estrany, tenint en compte que en el mes de gener el clima hauria de ser fred.

⁶⁰⁶ ORDE DE LA CARTOIXA, «El origen».

4.4 EL CALENDARI DE MONTALEGRE

Com hem dit anteriorment, a l'hora de presentar la informació gastronòmica del calendari, hem considerat mantenir l'ordre segons com es presenta en el còdex, tot recomponent aquella informació que estava escrita en un lloc que no li corresponia, per errors de l'autor del llibre de cuina. L'apartat, comença amb una relació dels temps específics, com la bugada, les *minucions* o la mort d'un monjo. Seguidament, la informació alimentària i culinària s'ordena de dues maneres, segons el calendari litúrgic i segons el calendari comú.

El calendari es divideix en sis períodes litúrgics, el primer dels quals és l'Advent, inici del temps litúrgic. Aquest, és el període de temps de preparació pel Nadal i que comença la setmana del quart diumenge anterior al dia 25 de desembre. Seguidament, el temps del Nadal finalitzava el dia del Baptisme del Senyor, el diumenge posterior a l'Epifania. Aquest mateix diumenge dóna inici al Primer temps ordinari, que s'allarga fins el Dimecres de cendra, que és l'inici de la Quaresma, la qual acaba la tarda del Dijous Sant. Durant el vespre d'aquest dia, s'inicia el temps pasqual, que és la celebració central del Cristianisme. La Pasqua, finalitza el Diumenge de Pentecostes, cinquanta dies després del Diumenge de Resurrecció. Finalment, l'últim període de l'any és el Segon temps ordinari, que finalitza amb la Solemnitat de Crist Rei, el cinquè diumenge anterior a Nadal.

4.4.1 Temps específics

4.4.1.1 *Dies de Capítol*

La setmana del Capítol General es produïa la tercera setmana després de Pasqua de Resurrecció, en la qual es reunien tots els Priors d'Espanya a la Gran Cartoixa, a Grenoble.⁶⁰⁷ En realitat, la setmana del Capítol General es deuria produir la setmana del tercer diumenge després de l'Octava de Pasqua o, el que és el mateix, la quarta setmana després de la de Pasqua, ja que en el manuscrit trobem que la informació del Capítol General segueix a la de la bugada en el calendari. Així, mentre aquesta es feia la darrera

⁶⁰⁷ *Llibre molt apte*, fol. 11.

setmana d'abril, la del Capítol General enceta el mes de maig, pel que deuria ser la següent.⁶⁰⁸

Durant la setmana de Capítol General, en el monestir de Montalegre hi havia una alteració en el règim alimentari. El primer dia es donava platillo i, durant tota la setmana, no se servia pitaça xica.⁶⁰⁹ Si la setmana de Capítol General queia en alguna de les tres primeres setmanes de maig, aquell dilluns se servia mató a cada monjo.⁶¹⁰ Aquest mató provenia de Barcelona i se servia amb mel de bona qualitat.

4.4.1.2 *La mort d'un monjo*

La mort d'un membre de la comunitat, esdeveniment extraordinari i sentit, era un dia que també va quedar reflectit en les prescripcions alimentàries de Montalegre. El dia de l'enterrament, la comunitat dinava en el refetor i se li servia escudella blanca i platillo.⁶¹¹

4.4.1.3 *Minucions*

Les minucions eren les sagnies que es practicaven durant tres dies, cinc vegades l'any, dies en els quals els monjos de la comunitat s'extreien sang amb un doble motiu. El primer, com a mesura mèdica i, el segon, per treure-li escalfor al cos.⁶¹² Durant els tres dies que duraven, els monjos menjaven dues vegades al dia i els aliments eren millors, per a que físicament tinguessin forces i poguessin resistir l'extracció de sang tan continuada.

Seguint un ordre cronològic en el calendari litúrgic, les minucions començaven la setmana de la Sexagèsima, en el segon diumenge anterior al de Pasqua de Resurrecció o setmana anterior a l'inici de Carnestoltes –que era el diumenge de la Quinquagèsima-, dins del període del Primer temps ordinari. Així consta en el manuscrit quan l'autor, en tots els altres casos en que es produïen les sagnies i per no

⁶⁰⁸ *Ibid.*, p. 292.

⁶⁰⁹ *Ibid.*, p. 292.

⁶¹⁰ *Ibid.*, p. 293.

⁶¹¹ *Ibid.*, pp. 247-248.

⁶¹² L'expressió es refereix a evitar que les necessitats fisiològiques i físiques de l'ésser humà s'imposessin sobre les espirituals com, per exemple, la gola, males digestions, etc.

repetir els plats, remetia al lector a la setmana de la Sexagèsima per tal que els pogués conèixer. Els altres períodes de l'any litúrgic, respectant l'ordre, eren la setmana després de l'Octava de Pasqua, després de les solemnitats de Sant Pere i Sant Pau, la setmana anterior a l'inici dels dejunis –que començaven sobre el 15 de setembre- i la setmana abans d'Advent

Sembla ser que els dies de la setmana en que es realitzaven les minucions eren el dilluns, el dimarts i el dimecres, tal com s'entén en l'explicació que es fa de les minucions de la setmana anterior a l'Advent. Després de mencionar que en aquesta setmana es feien les sagnies, s'especifica que es donava per dinar el dijous, dia que no tindria res més d'especial que la preparació d'un àpat contundent que recuperés els monjos del procés d'extracció de sang durant els tres dies anteriors. Així, el dinar del dijous consistia en escudella d'argamassa.

La relació de plats s'estructurava en funció de l'àpat, dinar o sopar, de cadascun dels tres dies que duraven les minucions,

Per les minucions se acostuma donar tots los tres dias Platillo a dinar y sopar y si posa tot recapta a dits Platlillos. Lo primer dia se dona Escudella sigrons ab salssa y per Platillo Cols, o, Pesols, o, mongetes segons lo temps. Lo segon dia se dona la Escudella y Platillo lo que lo Pare Prior vol y lo ultim dia per Escudella se dona Arros ab llet de ammetllas y per Platillo tortrada de arros ab alguns ous, o, Bocadillos.⁶¹³

Llegint el text es comprova que és una informació mancada de detalls i que dificulta la comprensió dels plats servits durant els àpats. S'entén, però, que en el cas dels platillos, es servien tots els ingredients que el componien dins d'un mateix plat, i no en plats diferents. Aquest factor és significatiu en el sopar, que sempre se servia, només, platillo i *tortilla* i que, per tant, hem d'entendre que se servia tot en un mateix suport. A més del primer text, trobem, però, un altre text escrit en un altre capítol, en el que l'autor detalla més informació,

[...] lo que se done per dites minucions, es lo Primer dia a dinar, un Platillo de arros, y la Escudella es siurons ab salsa, y la pitança part Peix, y tortilla al sopar platillo, y tortilla. Lo Segon dia se done platillo de Cols, ab alioli o arengades, Escudella la del

⁶¹³ *Llibre molt apte*, p. 249.

dia, y la pitança ordinaria de Peix y tortilla, al sopar platillo, y tortilla, pero si se das peix no se daria platillo, si no que sols se donas un tall de Peix fregit en lloch de tortilla. Lo tercer dia per Platillo se done bocadillos, pero perquant Estos los menge poch la Comunitat, per so se fa en son lloch una torrada ordinaria, y sen done un tros com a refeto o en temps de Sardinas se procura sardines y se done Platillo de Sardines, La Escudella es de arros ab llet de ametllas, la Pitança y sopa es com los altres dias.⁶¹⁴

Ara sí, amb la informació recopilada, es pot fer una relació acurada de la relació de plats dels àpats dels tres dies. El dinar del primer dia de minucions, consistia en escudella de cigrons amb salsa, platillo d'arròs i pitança de part de peix i tortilla. Per sopar, se servia platillo i tortilla. El dinar del segon dia, consistia en escudella del dia, que triava el Prior, platillo de cols amb allioli o platillo d'arengades, que també triava el Prior, i pitança ordinària de peix i tortilla. En el sopar, es donava platillo i tortilla, amb la possibilitat de substituir-la per peix. El dinar del tercer dia, consistia en escudella d'arròs amb llet d'ametlles, platillo de *bocadillos*, de torrada ordinària o d'arròs amb ous o, en el cas que fos temporada, preferiblement platillo de sardines. La pitança del dinar era peix i tortilla. Per sopar, se servia platillo i tortilla.⁶¹⁵

4.4.1.4 *Obres comunes*

Les obres comunes eren un període extraordinari en el monestir en el que se celebrava, durant una setmana, la memòria i el record dels morts de la comunitat tot realitzant oracions especials. Posteriorment, els monjos gaudien d'una certa permissivitat en el compliment de les normes de l'orde i, així, els era permès parlar els uns amb els altres i visitar les cel·les de qui volguessin. El Pare Conrer, prèviament, enviava dos formatges al President, que podia ser el Pare Prior o un altre monjo del monestir, el qual s'encarregava, amb l'ajuda del monjo més jove, de tallar els formatges

⁶¹⁴ *Llibre molt apte*, pp. 275- 276.

⁶¹⁵ Per una ampliació de la informació dels tipus de plats vegeu els subapartats corresponents.

i repartir-los.⁶¹⁶ Aquesta celebració s'allargava, doncs com el primer dia d'obres comunes no era dejuni, es retardava el temps en que es tocava a Sisena⁶¹⁷

Els períodes d'obres comunes eren tres, durant l'any. El primer i inicial, la tercera setmana després de Pasqua de Resurrecció, posterior a la de minucions. El segon període, la segona setmana després de Sant Pere i Sant Pau. Per últim, el darrer període d'obres comunes era la setmana després de Sant Miquel.

Tal com es pot comprovar, les obres comunes es realitzaven durant una setmana i amb una separació de tres mesos entre elles. Com es tractava d'una festivitat especial en la que els monjos gaudien de passejos pel claustre, de visites a altres cel·les i de conversa, es realitzaven en els períodes de l'any que el clima era més amable, d'abril a principis d'octubre.

4.4.1.5 *Bugada*

Com tota casa, en el monestir també es rentaven els llençols i robes. La bugada se solia fer «de dos a dos mesos».⁶¹⁸ Els encarregats eren els bugaders, que eren el Pare Sagristà, el sots Sagristà i els tres monjos més joves professors. La figura del Sagristà era important perquè s'encarregava de dirigir els demés i de «purificar, encovenar, posar les cordes i fer la bugada»⁶¹⁹ de la roba per la qual necessitava l'ajuda dels altres companys.

Fer la bugada era una tasca dura que s'allargava durant tot el dia, per la qual tenien llicència del Prior per prescindir dels oficis religiosos que es produïen en el moment d'alguna de les tasques que la bugada implicava. Els bugaders es llevaven a les cinc del matí per rentar la roba, l'estenien després de la missa conventual i la plegaven per la tarda, després de l'ofici de vespres.

Per tal de realitzar la bugada, que era dura i pesada, es donava als bugaders un règim alimentari més contundent. Per esmorzar, a les cinc del matí, escudella de sopa especiada amb sucre i canyella i un parell d'ous ferrats per cadascú. Per dinar se'ls

⁶¹⁶ L'afirmació que es repartien els formatges no consta explícitament en el text original. Sí consta, però, que s'encarregaven de tallar cada formatge en quatre parts en una cel·la concreta. Probablement, prenia formatge qui volia.

⁶¹⁷ La *Sisena* era un ofici de la jornada de la vida monàstica que correspondria a un poc temps abans del migdia.

⁶¹⁸ *Llibre molt apte*, p. 190.

⁶¹⁹ *Ibid.*, p. 290.

servia tres platillos, de tortrada d'arròs amb ous, de sorra i el de la comunitat. Aquest, consistia en un platillo de cols, mongetes o pèsols, segons temporada, meló i mitja lliura de sucre que rebia cada monjo menys el Sagristà, al que se li donava mató. Per sopar, se'ls donava, també, els plats que se servien per a la comunitat amb el suplement d'ous remenats, peix fregit, si n'hi havia, tortilla i enciam,

Primero a cinch horas un parell de ous farrats i una Escudella de sopas ab sucre y canyella per damunt al finastro a cada un dels que son convidats per la bogada. A dinar platillo a tota la Comunitat de Cols o mongetas o Pesols y los Pares bogaders sels dona 3 Platillos so es lo de la comunitat Platillo de sorra si ni ha y tortrada de arros ab ous y lo demes de La Santa Cumunitat, y a Sopar sels dona un tall de Peix fregit tres ous manats y tortilla.⁶²⁰

Desconeixem què es donava a la comunitat per sopar, però el què és segur és que el platillo de cols, mongetes o pèsols no es donava i, amb tota seguretat, tampoc el meló ni el sucre que l'acompanyava. La indicació la trobem en les normes del cuiner i en les atencions que havia de fer als religiosos de la comunitat en el dia de la bugada,

[...] y a estos los done un platillo de herbas al dinar.⁶²¹

Pel que fa al sopar, trobem que en una altra explicació del què se servia, en concret per la bugada del mes d'abril i posteriorment a la Pasqua, la truita és substituïda per enciam,

[Als bugaders] sels done per esmorsar, una escudella de sopas ab ous, y un parell de ous ferrats, los desperten a las 5 horas de matinada pera rentar. Pera dinar sels done, tortrada, sorra, y lo de la Comunitat, y ala Comunitat se done Platillo, done tambe lo Pare Conrrer un melo gros, y mitja lliura de sucre per cada un, en lo sucre noy te res lo que fa de sacrista, pero te tots los Platillos, y se li done mato, al sopar, sels done lo de la Comunitat, y ous menats, y un tall de Peix fregit si ni ha, y enciam, y tambe se done al que fa de sacrista.⁶²²

⁶²⁰ *Llibre molt apte*, pp. 258-259.

⁶²¹ *Ibíd.*, p. 190.

⁶²² *Ibíd.*, p. 291.

4.4.1.6 *Les témpores*

El manuscrit de la Cartoixa de Montalegre no especifica en què consistien les témpores ni com les celebrava la comunitat. Sembla, però, que el concepte entès pel monestir de Montalegre s'ajusta al que hem mencionat anteriorment⁶²³. Segons la informació del manuscrit, però, la comunitat només celebrava les témpores en tres períodes, l'Advent, la Quaresma i la setmana de Pentecostes. La primera explicació que se'n fa, la trobem redactada en la relació dels costums que es feien durant els mesos de l'any, concretament en el mes de febrer,

Los dimecres de les temporas deuen fer la abstinencia los frares y axi deuen demanar gracia los dimecres de la quinquagesima, y quaresma de fer la abstinencia los frares y la dominica de la quinquagesima lo mes antich despres de aver dit La Culpas, demane gracia general de dita abstinencia, y lo Prelat respon diran per cada abstinencia, tres o quatre pater nosters, lo mateix sels respon lo primer Diumenge de Advent que tanbe la demanen per los dimecres del Advent.⁶²⁴

Del text se'n desprèn que hi havia més d'un dimecres de les témpores de Quaresma, que eren el dimecres de la Quinquagèsima i els de Quaresma, en els que la comunitat feia abstinència. L'autor, però, deixà constància de la laxitud en l'observança de la normativa que es realitzava a principis del segle XVIII, quan es podia demanar lliurar-se'n, «demanar gràcia», de l'abstinència. Per fer-ho, es resaven «tres o quatre» Parnostres el diumenge de la Quinquagèsima, l'anterior al dimecres de cendra –o conegut, també, com a dimecres de Quinquagèsima-. Per les témpores d'Advent, el funcionament era el mateix.

El problema que es presenta és conèixer el dia en que es produïen les anomenades témpores de Quaresma. Segons el text, eren els dies posteriors al primer diumenge de Quaresma, per tant, de la setmana posterior al dimecres de cendra, i que coincidien amb els primers dies del mes de març,

Als primers de mars solen ser les tempores de la quaresma [...].⁶²⁵

⁶²³ Cf. apartat «El model alimentari de Montalegre», subapartat «L'organització de l'alimentació».

⁶²⁴ *Llibre molt apte*, p. 278.

⁶²⁵ *Llibre molt apte*, p. 280.

Les témpores, com hem comentat, eren un període de dejuni i abstinència dels que no sabem, de manera directa, quines privacions en el consum alimentari es produïen. Sí coneixem, aplicant un mètode deductiu indirecte, que en el període de témpores estava prohibida la ingesta d'ous,

Dia de Pentecostes Predique lo Pare Prior &c. Se done en este semane los Platillos, y recado com en la de Pasqua, menos que en esta se fa los dejunis de les tempores y així exos días no se menja ous.⁶²⁶

L'autor va fer referència al període de témpores en la seva concepció general i global, fent èmfasi «y així» i aclarint «en aquells dies» la prohibició dels aliments que implicava «no es menjaven ous».

4.4.1.7 Les rogacions

No coneixem, perquè l'autor no en va deixar constància, de què es tractaven les rogacions a Montalegre. Sabem, però, que se celebraven el dilluns i dimecres de la setmana anterior a Pentecostes i que en els seus dejunis la comunitat menjava lacticinis que podien ser, com s'explica més endavant, formatges.⁶²⁷

4.4.1.8 Els dinars solemnes

L'autor del manuscrit va deixar anotada les instruccions de quins havien de ser els plats per fer i per servir en una ocasió solemne⁶²⁸ i va indicar una llista de fins a vint-i-sis plats diferents,

Per fer un dinar solemna se pot fer de la forma saguent. Primero un mato de la mateixa pasta del menja blanch, y despres se an de seguir los Platillos segons lo temps que som si es en temps de Cols se te de donar Cols sufragidas ab un platillo de sorra tot junt a taula, y si es en temps de Carabasa se pot donar tres posades de carabasa. Mato = Cols

⁶²⁶ *Ibid.*, p. 294.

⁶²⁷ *Ibid.*, p. 293.

⁶²⁸ No hem de confondre el significat d'una ocasió solemne amb la d'un dia solemne. Mentre que la primera es refereix a una ocasió especial, produïda pel motiu que fos, el dia solemne es refereix a les festivitats litúrgiques que eren considerades més importants. Per aquest darrer cas, s'especifica més endavant.

= Sorra = Peix a la Castellana = torrada dolça = Ampanada = Bocadillos = Gabolets = la sopa ab Caldo de Peix = Peix brasejat = torrada de arros ab ous = un cap de Peix fragit = Panadons = Peix ab such de pardiú = Picadillo sens posari ous = peix ab casola = ous ab such = Peix reconciliat = Picadillo ab ous, Carabasa rallena = tortillas = si tenen llagosta ab tres posades, llag(o)sta ab oli y Pebra = y Llagosta ab seba = y llagosta ab salsa, Peix fragit = ous farrats = y a 26 Plats.⁶²⁹

El dinar consistia en un mató «de la mateixa pasta que el menjar blanc», característica poc clara, ja que podria referir-se a la consistència final del plat o a la totalitat o part dels ingredients. A continuació, se servien els platillos que, segons la temporada de l'any i, per tant, dels productes, variava. L'autor indica que, si era temporada, s'havien de servir cols sofregides acompanyades de sorra o que, si bé era temps de carabasses, amb tres mesures n'hi havia prou. El mode d'elaborar aquestes carabasses l'obtenim de la llista anotada a continuació, en la que es relacionen els vint-i-sis plats dels quals, només un, són carabasses farcides.

Són interessants les mencions d'alguns plats que fa l'autor. En primer lloc, destaca de manera especial el «peix amb suc de perdiu», tenint en compte que els monjos cartoixans no menjaven peix. En aquest sentit, o bé es tractava realment d'un plat «mar i muntanya» que oferirien, només, a convidats o, pel que sembla tenir més sentit, per perdiu s'hauria d'entendre alguna planta o animal que acompanyaria el peix en l'elaboració. Per altra banda, en aquesta llista hi trobem mencionats els «gabolets»⁶³⁰ i les empanades⁶³¹ de manera exclusiva, ja que no consten en cap altre capítol del llibre. I, per últim, és interessant, també, la denominació del plat «peix reconciliat», que no coneixem el seu significat, tot i que podria referir-se a un plat de peix banyat d'algun suc o líquid, com a símil d'una benedicció.

⁶²⁹ *Llibre molt apte*, pp. 260-261.

⁶³⁰ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *gabolets*, eren un pastís farcit de carn i confitures, a l'estil de les torrades i les empanades. En el cas de l'alimentació cartoixana, hem de suposar que entre els ingredients per farcir aquest pastís no hi hauria carn ni cap derivat.

⁶³¹ Cal no confondre, tampoc, les empanades amb els panadons, plats que tenen el seu lloc en la llista present que va fer l'autor. Si bé serien similars, tenen les seves diferències en l'elaboració i en el resultat final, sobretot.

4.4.1.9 *Festivitats solemnes*

En totes les solemnitats de l'any que es podien menjar ous, amb excepció de les que s'indiqués el contrari, era costum de servir tortrada comuna.⁶³² En el manuscrit, també s'indica que per aquests dies especials també es donava escudella blanca a la comunitat.⁶³³ però com es tracta d'una varietat d'escudella sense ous, podem suposar que se servia en aquelles solemnitats que no es podien menjar.

4.4.1.10 *Temps de prohibició del consum d'ous*

La prohibició del consum d'ous estava reglada pels preceptes religiosos de l'orde. Durant la Quaresma i els divendres de tot l'any estava prohibida la seva ingesta, així com altres dies que podien ser estipulats pel monestir. La tortrada que se servia, en aquests dies, era la tortrada d'arròs.⁶³⁴

4.4.1.11 *Alguns diumenges de l'any*

Tots els diumenges de l'any, amb l'excepció dels d'Advent, dels de Quaresma i dels que queien en una festivitat solemne, se servia escudella d'arròs sencer a la comunitat.

4.4.1.12 *Festivitats dels Pares fundadors i patrons*

La festivitat de Sant Benet de Núrsia, celebrada segons la tradició antiga (*vetus ordo*) el 21 de març, podia caure, segons el calendari lunar, en el període litúrgic de la Quaresma o de la Setmana Santa. Tot i que Sant Benet no fou el fundador de l'Orde de la Cartoixa, era venerat com a pare per totes les comunitats monàstiques per ser considerat el fundador d'aquesta forma de vida ascètica. Així doncs, per la festivitat de Sant Benet celebrada a Montalegre era costum donar platillo de carabassa groga fregida i amb aixarop,

⁶³² *Llibre molt apte*, p. 254.

⁶³³ *Ibíd.*, p. 242.

⁶³⁴ *Ibíd.*, pp. 252-253.

Lo dia de Sant Banet se acostuma donar a dinar per Platillo Carabassa groga fregida a la Pahella ab un poch de aixarop de agua y mel.⁶³⁵

L'autor del manuscrit, però, va creure necessari deixar constància d'un canvi en el costum, en una descripció posterior d'aquesta festivitat,

A 21 Dia de Sant Benet se done per platillo carabasa groga fregida, pero anys a que se done torrada de arros, per quant la Carabasa la mengen poc, y coste molt.⁶³⁶

Aquest canvi, probablement es deuria produir en el monestir durant uns anys anteriors a la redacció del manuscrit, els suficients per a que l'autor valorés que s'estava que aquest canvi en la dieta era prou important per deixar-ne constància. Tal com s'indica, la carabassa es menjava poc a Montalegre degut a que era un producte que «costa molt». La conjunció dels dos motius eren suficients per oblidar aquell plat i substituir-lo per la torrada que, com hem vist anteriorment, tenia més èxit.

El dia de Sant Bru, el 6 d'octubre era, probablement, el dia més especial de la comunitat de Montalegre per tractar-se de la festivitat del pare fundador de l'Orde de la Cartoixa. En referència a l'alimentació d'aquest dia, trobem que l'autor del manuscrit va fer moltes indicacions que, com és habitual en el llibre, estan repartides en diferents capítols. Aquest dia es donava escudella de fideus⁶³⁷ i platillo de llagosta, si n'hi havia, o sinó platillo de pagell a la castellana.⁶³⁸ Sabem que aquests plats es donaven per dinar gràcies a una indicació posterior de l'autor, en la qual s'indicava altra informació rellevant,

Lo Dia de Nostre Pare Sant Bruno predique lo Pare Prior, etcètera. Per est dia solen convidar a dinar al metge y sirugia. Servexen a taula les estoballes Primas, y toballons, se done escudella de fideus, Platillo de llagosta ab salsa, pitança de Peix, tortilla de tres ous, y un tall de Peix fregit, al paneret dos precechs, raym, figas y meló. A sopar

⁶³⁵ *Ibíd.*, p. 247.

⁶³⁶ *Ibíd.*, p. 284.

⁶³⁷ *Ibíd.*, p. 240.

⁶³⁸ *Ibíd.*, p. 245.

se done Ensiam de Esquerola, las cames de la llengosta ab seba, y una tortilla y a gracias a cada un una dotzena de Precechs grosos.⁶³⁹

En aquest dia especial, la comunitat convidava a dinar al metge i al cirurgià, personatges importants en la societat de l'Edat Moderna. Per tal de preparar una bona taula, posaven les estovalles primes i els tovallons a joc, que intuïm eren de més qualitat que les «ordinàries». Però, tornant a l'alimentació, hi ha diversos aspectes a valorar. En primer lloc, el platillo de llagosta se servia amb salsa i, aquest crustaci, era el producte preferit pel platillo d'aquest dia, tot i que existia la possibilitat de substituir-lo per pagell. Aquesta possibilitat vindria donada per l'existència d'aquests animals al mar, fet que depenia del clima i de si la temporada de la seva pesca encara no havia arribat. La llagosta, igual que altres crustacis, era un producte poc valorat a l'època, en comparació amb els peixos i la carn. En el cas que no hi haguessin existències de llagosta en els mercats, el cuiner havia de preparar pagell *a la castellana*, elaboració de la que no va deixar constància l'autor del manuscrit.

En segon lloc, en el paneret se servia una àmplia varietat de fruita fresca -dos préssecs, raïm, figues i meló-, fet que es repetia a Gràcies, que es repartien una dotzena de préssecs «grossos» a cada monjo. Estem davant d'un fet insòlit durant l'any del que es va deixar constància. Per últim, convé analitzar les pitances i el plat del sopar de manera separada.

Tal com es diu en el text original anterior, per dinar es donava «pitança de Peix, tortilla de tres ous, y un tall de Peix fregit», plat la informació del qual era ampliada en el paràgraf d'un capítol anterior,

Lo que se acostuma donar a Dinar per pitanssa lo dia de Nostre Pare Sant Bruno es tres talls de Peix bullit ab Cassola y lo such desenxetat ab robells de ous, mitxa llampuga fregida, si ni ha, o si no un Pagell o altre Peix fregit, tortilla de tres ous y salciro de llimo ab son recapte.⁶⁴⁰

Així, coneixem la composició del plat de pitança de manera completa. De peix se'n donaven tres talls i s'elaboraven bullint-los en una cassola «desenxetant» el suc

⁶³⁹ *Ibid.*, pp. 305-306.

⁶⁴⁰ *Ibid.*, p. 256.

amb tres rovells d'ous.⁶⁴¹ En el plat, amb el peix bullit acompanyat amb la seva salsa, s'hi afegia peix fregit, que variava en la quantitat segons la seva tipologia. Si era llampuga o un altre peix de grans dimensions, es fregia mitja. Si es tractava d'un pagell o d'un altre peix de petites dimensions, es fregia el peix sencer. Al peix bullit i al peix fregit s'hi afegia una truita de tres ous i una salsa que anomenaven «salciró de llimó amb el seu recapte»⁶⁴² que, basant-nos en una altra indicació del plat que l'autor cita en un altre capítol, podem saber que es feia amb la llimona, com a ingredient principal, oli, aigua, pebre i sal,

Per lo Nostre Pare Sant Bruno se acostuma donar al bespra Escarola crua per enciam ab recapta, y al mitx dia se dona salciró de llimonets de carn ab oli, Pebre, sal y aigua.⁶⁴³

En relació al plat del sopar, es donava una amanida d'escarola «amb el seu recapte», que podem conèixer de què es tractava tot contraposant la informació dels diversos fragments originals del text. En aquest cas, el recapte de l'escarola eren les cames de la llagosta que s'havia servit per dinar amb ceba i una truita.

Finalment, sorgeix la pregunta del per què l'autor mencionà en aquest darrer fragment que al migdia es donava el «salciró de llimonets de carn» –altra manera d'anomenar el *llimó*–, quan s'estava indicant el plat del sopar. El que podria semblar una falta de rigor en la redacció, esdevé un aclariment a la composició dels plats del dia, la resposta del qual ve donada en la referència que trobem a l'índex del fragment, que diu que en aquest s'indiquen els «Platillos de Nostra Senyora de Agost, Sant Bruno». L'amanida d'escarola es tracta, doncs, d'un platillo que se servia per sopar. I, en el cas del salciró, com es tracta d'un platillo, esbrinem que, en realitat, és la salsa que acompanya la llagosta servida durant el dinar i que semblava no estar especificada.

⁶⁴¹ No coneixem a què es podia referir l'autor amb aquest verb. És possible que es referís a afegir rovells d'ous al suc de l'ebullició del peix per tal d'espessir-lo i que l'acompanyés en el plat.

⁶⁴² L'autor del manuscrit utilitzava el mot *recapte* per referir-se a ingredients secundaris que acompanyaven al principal o formaven part de la seva composició.

⁶⁴³ *Llibre molt apte*, p. 246.

A més del gran banquet celebrat en el monestir, trobem que la comunitat es preocupava de manera especial pels pobres, tot donant una almoina especial als pidolaires,

En lo Dia de Nostre Pare Sant Bruno se fa limosna a la Porta a tot lo mon y ve se sol dar un Pa que ya se acostuma fer per dit dia de blat que pesa [no consta el pes], Escudella blanca, Alberginias, y un Plat de toñina, la sol fer lo Prelat dita limosna, pero com es tant lo concurs o sol cometre al conrrer y Procurador y estos prenen los frares ajudants los aparex, los homens los tanquen al pati les dones a la cerca de detras casa, pera que uns ni altres noy tornen, y no faran poch si o poden alcançar.⁶⁴⁴

L'almoina es feia a la porta del monestir i es repartia a qualsevol persona que s'hi acostes a demanar caritat. Els monjos donaven a cada persona un pa, que era de blat i blanc i que, tot i no constar el pes, podem imaginar que era de petites dimensions. A més del pa, es repartia escudella blanca, albergínies i un plat de tonyina.

L'autor, indicava que, segons era costum, l'almoina la repartia un monjo, el Prelat, però que «es tant lo concurs» en aquells moments, que era substituït pel Pare Conrer, pel Pare Procurador i per tants frares els semblés necessari a aquests per tal de donar servei als pobres. Així, l'autor ens dona una informació social rellevant que indicaria que, en aquella època i àrea geogràfica, la població empobrida havia augmentat des de feia un temps relatiu que desconeixem. La desesperació o la picaresca podia ser tal que, els pidolaires, intentaven recollir totes les racions que els era possible («[...] y no faran poch si ho poden alcançar.»). Per evitar-ho, l'autor indicava que se separaven els homes de les dones i se'ls tancava dins un recinte, el pati o una tanca, respectivament, per tal que no tornessin a demanar l'almoina i que s'endugessin, només, la ració que els tocava.

La reunió de persones que aplegava l'almoina deuria ser tan extensa, creant-se un rebombori, que l'autor del manuscrit advertí que aquell dia s'havia d'evitar acceptar a hostes al monestir. La paraula que utilitzà l'autor va ser «dissuadir» per quant no es podia prohibir donar hostatge a qui ho demanés

⁶⁴⁴ *Ibid.*, pp. 306-307.

Pera dit dia de Nostre Pare Sant Bruno, si persones avissen de affecte de Casa que volan venir, sels deu disuadir, per ser lo dia tan ocupat, y per averi sempre tanta bulla, per mes sen procura deslliurar.⁶⁴⁵

Després de repartir l'almoïna, quedaven a la porta del monestir algunes persones «de obligació» que, tot i no conèixer el significat, entenem eren requerides a fer-ho pel Pare Conrer, qui els donava de berenar fruita i truites a criteri,

Despres de aver dat la limosna, ordinariament quedan a la porta algunes persones de obligacio, y sels done berena de fruita, y tortillas al fin segons la galantaria del Pare Conrer.⁶⁴⁶

Per últim, l'autor deixava constància de la prohibició d'enviar certs aliments «Fora Casa»,

En dit dia de Nostre Pare Sant Bruno esta prohibit enviar sorra, llangosta &c. Fora Casa, sino &c.⁶⁴⁷

La festivitat de Sant Hug, el 17 de novembre, era de gran importància per la comunitat.⁶⁴⁸ tal com es demostra amb el fet que la comunitat convidava a dinar al metge, personatge important de la societat de l'Edat Moderna. Aquesta manifestació d'invitació és de les poques que trobem en el manuscrit i evidencia que, no només seria una festivitat important per l'orde i el monestir, sinó per la societat del seu entorn i per les poblacions que hi pertanyien.⁶⁴⁹

Sobre les estovalles ordinàries, se servia escudella de fideus, platillo de llagosta amb salsa i, en el paneret, se servia meló i dues pomes «Camoses» a cada Pare,

⁶⁴⁵ *Ibid.*, p. 308.

⁶⁴⁶ *Ibidem.*

⁶⁴⁷ *Ibidem.*

⁶⁴⁸ Sant Hug de Lincoln o també conegut com Sant Hug d'Avalon o de Borgonya, era considerat el segon més important, després de Sant Bru (v. Richard Urban BUTLER, «St. Hugh of Lincoln», *The Catholic Encyclopedia*, Robert Appleton Company, New York, 1910, vol. 7, recurs online, <<http://www.newadvent.org/cathen/07519c.htm>> [última consulta: 6 de juny de 2014]).

⁶⁴⁹ *Llibre molt apte*, pp. 309-310.

Lo dia de Nostre Pare Sant Hugo lo conrrer convida al metge. se done Escudella de fideus, Platillo de llangosta ab salsa, y al Paneret meló, y dos Pomes Camoses a cada Pare les estoballes servexen les ordinaries.⁶⁵⁰

La llagosta era el producte preferit pel platillo d'aquest dia, però com existia la possibilitat que la temporada de pesca no fos l'adequada i que, per tant, no hi haguessin existències en els mercats, es preveia que fos substituït per platillo de pagell a la castellana,

Per lo nostre Pare Sant Bruno y per Sant Hugo se acostuma donar Platillo de llagosta si ni ha, o, si no un Pagell a la Castellana.

Al vespre, per sopar, se servia escarola crua, si el cuiner en tenia existències, tot i que, com diu l'autor, «no és costum» d'aquest dia,

Lo Dia de Sant Hugo y lo dia de tots los Sants tambe se dona Escarola crua al bespre si lo cuiner ne te, pero no es de costum.⁶⁵¹

Tot i que el text no ho explicita, podríem interpretar que, de la mateixa manera que es fa per Sant Bru, l'escarola s'acompanya del seu recapte, les cames de la llagosta del matí amb ceba, i una truita.

⁶⁵⁰ *Ibíd.*, p. 245.

⁶⁵¹ *Ibíd.*, p. 246.

4.4.2 Calendari litúrgic

4.4.2.1 *Advent*

L'inici de l'Advent es realitzava el quart diumenge anterior a la festivitat de Nadal. En sentit religiós, però, l'Advent començava amb un període de preparació que s'iniciava uns dies abans d'aquest diumenge, que eren de dejuni i abstinència i que servien per preparar l'entrada al nou període. Aquests dies eren coneguts com les «tépores» d'Advent i, si bé hom creu que se celebraven el dimecres, divendres i dissabte anterior, en el present manuscrit només es fa referència al primer dia d'aquests. El dimecres de tépores era dia d'abstinència, això volia dir que l'única ingesta era de pa i aigua i, de manera opcional, sal.

L'Advent, era un període penitencial de preparació pel Nadal. En aquest sentit, a més del període de tépores, durant els dies d'Advent es prohibia servir pitaça xica a la comunitat, permetent-se, contràriament, servir-se la pitaça ordinària. El motiu d'aquesta prohibició és desconegut, donat que l'autor del manuscrit no l'explicà. Podria tractar-se, però, que estigués relacionat amb la mateixa concepció de l'Advent, temps litúrgic en que es realitzaven nombrosos dejunis i que, per tant, quan els monjos menjaven, ho havien de fer amb consistència per recuperar forces.

Durant l'Advent, en realitat des de la Pasqua fins el Nadal, es donava «vi claret» als monjos de la comunitat.⁶⁵²

El primer dia d'Advent, el diumenge, era un dia especial i excepcional per tractar-se del primer dia d'inici d'un nou temps litúrgic. Destaca la varietat de plats servits a taula durant el dia, així com del seu nombre, molt més elevat que qualsevol altre dia d'Advent. Per dinar, se servia «escudella de fideus» i platillo de tortrada fina. Per la pitaça del dinar es prohibia el consum de peix, tot i que n'hi hagués i, en canvi, s'havia de servir un parell o dos⁶⁵³ d'ous ferrats, tortilla⁶⁵⁴ de massa i un salciró de salsa

⁶⁵² Cf. apartat «Els plats», subapartat «Vi».

⁶⁵³ Degut a que, com s'ha explicat amb anterioritat durant l'article, la part d'alimentació del manuscrit de Montalegre no està estrictament ordenada segons un criteri, ja sigui segons el calendari litúrgic o segons plats, trobem que diverses vegades es repeteixen els mateixos plats en folis diferents i sota noms de plats o capítols diferents. Tal vegada fou per un error de l'autor del manuscrit o perquè no tenia tanta importància, trobem que en diferents entrades d'un mateix àpat a vegades la informació no coincideix, com el present cas amb la quantitat d'ous a servir.

⁶⁵⁴ El significat del mot tortilla no està especificat i s'usa per definir dos conceptes diferents. L'un, el d'una truita d'ous. I, l'altre, per referir-se a una massa feta de farina de cereal i que se servia

d'avellanes o d'ametlles ben espessa. Per «gràcies» es donaven ametlles torrades. Per sopar es donaven tres ous remenats amb alls tendres, julivert i alguns tomàquets pelats, si n'hi havia.

L'endemà del primer diumenge d'Advent s'acostumava a donar fruita seca: una plata petita -com a mesura- de nous i una altra de panses,

Lo endama del primer Diumenge de Advent es lo dia que se acostuma a donar una Plata de las petitas de Estany, de nous, altre de panses, y lo mateix se dona lo primer dia de quaresma y tambe al mitx de dita quaresma se dona lo mateix y si acas faltan las panses y las nous se donan Ammetllas sanseras y figas.

Com es repeteix en altres moments en que se serveix fruita seca a la comunitat, les nous i les panses eren ingredients que, sempre, se servien conjuntament. Una alternativa, que és la que proposava l'autor del manuscrit en aquest fragment de text, és la de substituir aquells ingredients per uns altres que, també, sempre se servien conjuntament, les ametlles –senceres- i figues.

El dia 17 de novembre se celebrava Sant Hug.

Tots els diumenges i dijous d'Advent es donava escudella d'argamassa⁶⁵⁵ i pitaça de congre sec.⁶⁵⁶

El dia 8 de desembre, festivitat de Nostra Senyora de la Concepció, solemnitat de la Concepció Immaculada de la Verge Maria, se servia un platillo d'un tall de sorra amb aixarop a la comunitat.

d'acompanyament, és a dir, com un pa. Per no caure en un error d'interpretació, en el present article es matisa quan es tracta del primer cas (tortilla d'ous) o del darrer (tortilla de massa).

⁶⁵⁵ Cf. apartat «Els plats», subapartat «L'escudella».

⁶⁵⁶ Cf. apartat «Els plats», subapartat «La pitaça».

4.4.2.2 *Nadal*

Diverses festivitats ja s'han citat, en apartats anteriors, en les que se servien diferents plats. No és la intenció, aquí, de repetir-los, sinó de mostrar aquells dies especials del període litúrgic en que ens trobem.

Durant les festes de Nadal, el Pare Conrer procurava que en els panerets de cada monjo hi hagués alguna poma cada dia. Els panerets eren petits plats que servien per servir una ració de pa que havia d'ajudar a acompanyar l'àpat del dia i que, forces vegades, trobem en el manuscrit que serveix, també, per a servir la fruita fresca.

En la vigília de Nadal, l'àpat consistia en escudella d'argamassa i pitança d'un tall de peix fregit, que acostumava a ser congre. Per altra banda, com s'ha comentat anteriorment, aquest dia es repartia el vi blanc per a tots els monjos, que se l'havien d'administrar durant totes les festes i fins l'octava de Reis. Per últim, la comunitat recordava als seus treballadors de les seves terres tot enviant-los presents per a que poguessin celebrar la festivitat del Nadal, com neules o torrons, entre altres productes.⁶⁵⁷

L'especificació dels plats pel dinar de Nadal està dividida en dos folis, el número 312 i el número 313. En el primer, s'indiquen els plats principals d'aquest àpat, mentre que en el segon, s'indiquen les pitances. D'aquesta manera, quan en el foli 312 l'autor diu que el dinar consistia en escudella de fideus, un platillo d'un parell d'ous en closca i «bona pitança», podem deduir, per l'explicació del foli següent, que aquesta «bona pitança» era el tortell. A continuació, s'indica que a gràcies, si el dia de Nadal queia en divendres, es donaven ametlles torrades i, en canvi, si queia en qualsevol altre dia es donaven torrons picats.⁶⁵⁸ A més a més, durant el dia de Nadal, tot i que no es pot saber si per dinar o per sopar, es donava tortrada fina i bona.⁶⁵⁹

L'endemà del dia de Reis era un dia especial,⁶⁶⁰ ja que es passaven els comptes de l'any anterior de la comunitat. Alguns monjos designats pel Prior eren els encarregats de fer-ho i de reunir-se amb ell durant el dia i, per tant, durant els àpats dinaven de manera separada de la comunitat. Per aquest motiu, trobem diversos plats en

⁶⁵⁷ Cf. apartat «Els plats».

⁶⁵⁸ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats dolços», paràgraf «Torrons».

⁶⁵⁹ *Llibre molt apte*, pp. 255-256.

⁶⁶⁰ Cf. apartat «El model alimentari de Montalegre», subapartat «L'organització de l'alimentació»; apartat «Els plats», subapartat «Els plats de gra», paràgraf «Tortrades».

funció de qui eren els comensals, la comunitat en general o els que estaven fent els comptes. Així, es donava escudella d'arròs i platillo de cols a la comunitat, i tortrada rodona i agredolça i platillo de sorra pels pares que passaven els comptes i pel Prior,⁶⁶¹

Primerament lo Endamá dels Reys es lo dia, que se passan los Comptes de Casa, y lo dit dia se acostuma donar per Escodella, Arros ab llet de Amellas, y per Platillo, Cols a tota la Comunitat y los Pares que acisteixen als Coptas, sels dona Platillo de Sorra, y al Pare Sacrista: Y los Venerables Pares que Dinan a la Prioria ab lo Venerable Pare Prior se fan dos tortrades Rodones agredolsses [...].

4.4.2.3 *Primer temps ordinari*

Coneixem amb aquesta denominació el temps litúrgic que s'estén des de la festivitat del Baptisme del Senyor, el diumenge següent al dia de Reis, fins el dimecres de cendra, dia d'inici del temps quaresmal.

Tot i que l'inici real del temps litúrgic es situa dos dies abans de l'octava de Reis, el dia 14 de gener, el vi que se servia a la comunitat es canviava aquest dia, i no just en l'inici del nou període del calendari.

El dia de Sant Antoni Abat, el 17 de gener, el Pare Conrer anava al municipi de Moguda amb un religiós per a realitzar la missa. Després, convidava als masovers a dinar, als que oferia torrons, neules i sorra durant l'àpat.⁶⁶²

El diumenge de la Quinquagèsima, anterior al primer de Quaresma, també és citat com a diumenge de Carnestoltes. A més de l'escudella i la tortada,⁶⁶³ a gràcies es donaven ametlles torrades a la comunitat.

⁶⁶¹ Cf. apartat «El model alimentari de Montalegre», subapartat «L'organització de l'alimentació».

⁶⁶² *Llibre molt apte*, pp. 273-274.

⁶⁶³ Cf. apartat «Els plats».

4.4.2.4 *Quaresma*

La Quaresma és el període de l'any litúrgic que s'inicia el Dimecres de cendra i finalitza la nit del Dissabte Sant. En aquest període, estava prohibit el consum d'ous.

En el manuscrit, es menciona de tres maneres diferents el primer dia d'aquest període. En primer lloc, se cita que el «Dimecres de cendra» es donava platillo de cols a la comunitat i estava prohibit el consum d'oli, allioli i arengades. En segon lloc, se cita que «el primer dia de Quaresma» es donava platillo de cols, una plata petita de nous i una altra de panses. En el cas que no hi haguessin aquests fruits secs, s'havien de substituir per ametlles senceres i figues. Per últim, la darrera cita diferent d'aquest dia apareix com a «Dimecres de cendra o el més aviat que es pugui donar» dels dies de Quaresma, en la que es diu que s'ha de donar fruita seca a la comunitat, exactament la mateixa i les mateixes quantitats que la cita anterior, així com a sis sous de confitura per persona, com a pitaça. En conclusió, el Dimecres de cendra es donava a la comunitat platillo de cols, una plata petita de nous i una altra de panses, o d'ametlles i figues si en faltaven les primeres, i confitura com a pitaça. Estava prohibit el consum d'arengades, oli i ous o, com se cita, allioli.

El Dijous de cendra, així com la resta de dijous i de diumenges de Quaresma, es donava escudella d'argamassa i pitaça.⁶⁶⁴

Els dies de «al mig de la Quaresma», es donava una plata petita de nous i una altra de panses, o una d'ametlles senceres i una de figues si faltaven les primeres, i sis sous de confitura per persona, tal com es feia el Dimecres de cendra. No consta, però, cap aclariment de quins dies concrets eren els afectats.

Els dissabtes de Quaresma se servia platillo de cols. L'autor del manuscrit, a més, també cita que se servia platillo d'herbes essent aquest plat, segurament, una variant denominativa del platillo de cols. En aquest cas, el platillo se servia per dinar.

Els dimecres de les témpores de Quaresma eren dies d'abstinència.⁶⁶⁵

Pel dia de Sant Josep es donava de dinar el que es donava els dies solemnes,⁶⁶⁶ però amb un platillo diferent. Aquest, era un panadó d'espínacs amb un tros de sorra

⁶⁶⁴ Cf. apartat «Els plats», subapartats «L'escudella» i «Pitaça», referents al Dijous de cendra.

⁶⁶⁵ Cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Les témpores».

⁶⁶⁶ Cf. subapartat «Temps específics», paràgrafs «Els dinars solemnes» i «Festivitats solemnes».

que, tot i que en el primer moment de la creació del manuscrit s'especificava que es posava dintre del panadó, posteriorment es va modificar la recepta tot tatxant la paraula «dintre» essent, d'aquesta manera, que el tall de sorra acompanyava el panadó,

A 19 Dia de Sant Joseph se done per platillo panado ab un tros de sorra ~~dintre~~, y lo demes com a les Solemnitats.

El dinar del dia de Nostra Senyora de Març, festivitat anomenada, també, com el de l'Anunciació a la Verge Maria, el 25 de març, es donava el que se servia per les solemnitats i el platillo era el mateix que el del dia de Sant Josep, panadó d'espínacs amb un tall de sorra d'acompanyament.

4.4.2.5 *Setmana Santa*

La Setmana Santa començava el cinquè diumenge després de Quaresma, amb el Diumenge de Rams, i s'allargava fins la matinada del Diumenge de Resurrecció. Contenia el Tridu Pasqual (Dijous Sant, Divendres Sant i Dissabte Sant), centre de tot l'any litúrgic.

El Divendres Sant es donava «alguna cosa» de peix fregit, només per alguns membres de la comunitat.

El Dissabte Sant se servia escudella d'argamassa i pitança de congre sec.⁶⁶⁷

4.4.2.6 *Pasqua*

La Pasqua s'iniciava en la matinada del Diumenge de Resurrecció i finalitzava el diumenge de Pasqua Granada o de Pentecostes, vuitè diumenge després de l'inici de la Pasqua. La primera setmana de Pasqua era la Setmana de l'Octava de Pasqua, important perquè es continuava celebrant la resurrecció del Senyor.

Per la setmana de les octaves de la Pasqua de Resurrecció,⁶⁶⁸ la comunitat parava taula amb les estovalles i els tovallons prims que, tot i no tenir més indicacions,

⁶⁶⁷ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Pitança».

podem entendre que es tractava d'un joc d'estovalles utilitzat els dies festius més importants. Aquesta setmana estava dividida, segons va deixar constància l'autor, entre els primers quatre dies, on s'indiquen una sèrie de plats especials, i els darrers tres, en els que els àpats eren com els dels dies de Capítol i se servia platillo.⁶⁶⁹ Durant els primers quatre dies de la Setmana de l'Octava, es donaven ametlles torrades a la comunitat. El primer dia de Pasqua, el diumenge de Pasqua de Resurrecció, es donava per dinar escudella de fideus, tortell i, per platillo, un parell d'ous en closca. Al vespre es donava un platillo de carxofes. El segon dia de les octaves de Pasqua, el dilluns, es donava «tortrada de les millors».⁶⁷⁰ El tercer dia, el dimarts, es donaven tres boles de Pasqua per dinar i dues per sopar. El quart dia, el dimecres, se servia menjar blanc i escudella d'arròs amb safrà.⁶⁷¹

El segon dia de Pasqua, el Pare Vicari feia enviar a Mogoda un o dos garrafons de beguda, que podia ser aigua d'escurçonera, aigua de canyella, orxata o llimonada. L'elecció del tipus de beguda es basava en la pròpia determinació del Pare Vicari que, una vegada feta, ordenava al Pare Apotecari de preparar-la. L'orxata i la llimonada, o aigua de llimona, són dues begudes que tornem a trobar en el *Llibre de l'Art de Quynar*, receptari caputxí i, tot i que no és una font analitzada en aquest estudi, en el *Calaix de sastre* del baró de Maldà. En aquest, Rafael d'Amat deixà constància dels productes que se servien durant els refrescos, entre els quals «vasos de llimó, taronja i orxata».⁶⁷² Així, aquests productes serien consumits àmpliament per la societat. Per una banda, per les comunitats religioses, com consta en aquests dos receptaris. Per l'altra, per les classes populars, com s'indica en el receptari de Montalegre, quan els monjos envien aquestes begudes als seus servidors de Mogoda. I, per últim, per la noblesa catalana de finals de segle XVIII, fet que ens fa pensar que també en consumirien abans.

A més de la beguda, es donaven alguns pans blancs als mossos que acompanyaven als religiosos i se'ls feia ous en cansalada o algun altre plat, que podem imaginar hauria de ser calòric i contundent per a que poguessin aguantar la jornada de retorn al monestir. Arribats a Montalegre, es donava una ració per a cada cavalcadura,

⁶⁶⁸ *Llibre molt apte*, pp. 286-287.

⁶⁶⁹ Cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Dies de Capítol».

⁶⁷⁰ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats de gra», paràgraf «Les tortrades».

⁶⁷¹ L'autor cita de tres maneres diferents aquest plat: «escudella d'arròs», «escudella d'arròs amb safrà» i «escudella d'arròs sencer groc». Segurament, ens trobem davant de successives correccions al nom anteriorment emprat, l'accepció correcta del plat, per tant, seria una de les dues darreres.

⁶⁷² María Ángele PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad de la nobleza catalana del siglo XVIII: el barón de Maldà», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 23 (2003), p. 441.

que no sabem si d'ous amb cansalada, també, o d'una altra cosa que no consta descrita, als de «Fora Casa».⁶⁷³

Els dies de Pasqua es donaven tretze neules a cada monjo.

La setmana després de Pasqua de Resurrecció era temps de minucions. Tot i que l'autor no ho indiqués, s'entén que era la setmana posterior a la de l'Octava de Pasqua.⁶⁷⁴

La setmana posterior a la de minucions, eren obres comunes.⁶⁷⁵

La setmana posterior a la d'obres comunes es feia la bugada al monestir.⁶⁷⁶

Els dilluns de les tres primeres setmanes de maig, que podien caure dins de la Pasqua o del Segon temps ordinari, total o parcialment, es donava un mató i mel «bona» a cada monjo,

En lo mes de mayg se done tres vegades metons, y cada vegada se done a cada un un meto que importe dos del que venen a Barcelona, se done los dilluns de les tres Primeras semanas de maig si done mel bona.⁶⁷⁷

El dilluns i el dimecres de la setmana anterior a Pentecostes eren els dies de dejuni de les rogacions, el feia la comunitat i es donaven lacticinis, així com també es donaven els dies de les rogacions.

La vigília de Pentecostes o de Pasqua Granada es donava pitança com si no fos dia d'abstinència.

El dia de Pasqua Granada es donava escudella de fideus i tortell. L'autor, s'hi refereix en un altre passatge del manuscrit com a «dia de Pentecostes», en el que, a més dels plats descrits, se servien maduixes a la comunitat.

⁶⁷³ *Llibre molt apte*, pp. 295-296. Els anomenats «Fora Casa» podrien ser els mossos que treballaven a les terres i poblacions dependents del monestir, com Mogoda, per exemple.

⁶⁷⁴ *Ibid.*, p. 287.

⁶⁷⁵ *Ibid.*, p. 287 (cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Obres comunes»).

⁶⁷⁶ *Ibid.*, p. 290 (cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Bugada»).

⁶⁷⁷ *Ibid.*, pp. 292-293.

4.4.2.7 *Segon temps ordinari*

El Segon temps ordinari s'iniciava amb el final de la Pasqua el dia de Pasqua Granada o Pentecostes i s'allargava fins l'inici de l'Advent. Durant aquest llarg període, cal destacar tres festivitats solemnes d'una gran importància religiosa: la solemnitat de la Santíssima Trinitat, la solemnitat del Corpus Cristi i la solemnitat del Sagrat Cor de Jesús.

La setmana de Pentecostes es prohibia menjar ous i era temps de têmes.

En les solemnitats de la Santíssima Trinitat i de Corpus, es donaven maduixes a la comunitat.

La setmana d'octaves de Corpus es donava platillo a la comunitat tot i que no s'indica en què consistia.

Per Sant Joan Baptista, el 24 de juny, l'autor va cometre un error quan, a la pàgina 240, que s'expliquen quins dies se servia escudella de fideus, indicà que «Per la nativitat de Sant Juan Batista» i, posteriorment, en l'ampliació de la informació d'aquesta festivitat, a la pàgina 299, indicà que «Lo Dia de Sant Juan Batista se done Escudella de fideus» escrivint que el dia era el 25 de juny. A més de l'escudella de fideus, es donaven torrons per pitança que eren «lo dia de Sant Juan los de aballana».⁶⁷⁸

La setmana posterior a les solemnitats de Sant Pere i Sant Pau es produïen les minucions.⁶⁷⁹ La setmana posterior a aquestes minucions, eren obres comunes.⁶⁸⁰

El dia de Santa Magdalena, el 22 de juliol, era el dia que es començava a donar carabassa a la comunitat tot i que, si era temporada i les carabasses estaven a punt, es donaven abans. Les indicacions de l'autor del manuscrit sobre els plats d'aquest dia comporten alguna confusió, quan relacionem el contingut de l'índex del manuscrit i de l'apartat en el text on s'amplia la informació d'aquest dia. L'autor indicava, a l'índex, que

Lo dia de santa Magdalena se comença a donar la escudella blanca de carabaça y platillo.

⁶⁷⁸ *Ibid.*, p. 261.

⁶⁷⁹ Cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Minucions».

⁶⁸⁰ *Llibre molt apte*, p. 299 (cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Obres comunes»).

Però, en canvi, quan va ampliar la informació en el apartat del manuscrit corresponent va ometre la menció de l'escudella,

Lo Dia de Santa Madalena o mes aviat si pot ser, se comensa de dar la de carabaça, sen done mentre dura tots los dias de Capítol, dit dia se done platillo de carabaça ab ous, altres dias solemnes sen done, y tambe de fregida a rodanches.⁶⁸¹

És probable que l'autor, degut a que unes frases abans explicava l'escudella del dia de Sant Joan, ometés, aquí, el mot tot conservant-ne la menció amb l'ús del pronom feble *la* seguit de la preposició *de* que indicaria la especificitat de l'escudella que es començava a donar aquell dia. Per tant, donat que era temporada, per Santa Magdalena es començava a donar escudella blanca de carabassa⁶⁸² tots els dies de Capítol, juntament amb un platillo de carabassa i ous.

Fixant-nos en el mètode de cocció, el fet que s'expliqui que a vegades es donaven les carabasses fregides, indica que, normalment, no era així pel què, probablement, se servien bullides. Pel que respecta al mètode de preparació d'aquest platillo, s'indica que també s'elaborava, la carabassa, fregida i «a rodanxes», ampliació de la informació que ens porta a deduir que, generalment, s'elaborava a talls llargs.

El dia de Sant Llorenç, el 10 d'agost, es donava platillo d'albergínies fregides amb all i agràs. De la manera inversa que amb la carabassa, aquí l'autor amplia la informació dient que, a vegades, els talls de l'albergínia es feien llargs com en el cas de la carabassa, informació que ens permet deduir, doncs, que l'albergínia es tallava a rodanxes, generalment. A diferència de la carabassa, l'albergínia s'acostumava a fregir, tot i que, algunes vegades, quan eren dies solemnes, es podien preparar enfarinades o acompanyades d'alguna salsa,

Lo Dia de Sant llorens se sol dar Platillo de Alberginias fregides ab all y agras y algunes vegades fan los talls llarchs com de la carabaça, groga Tambe algun dia solemne sen done o enfarinades o en salsa.⁶⁸³

⁶⁸¹ *Ibíd.*, pp. 299-300.

⁶⁸² L'escudella blanca de carabassa s'elaboraria de la mateixa manera que l'escudella blanca afegint-hi aquesta hortalissa com a ingredient (cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats de gra»).

⁶⁸³ *Llibre molt apte*, p. 300.

El dia de l'Assumpció de Nostra Senyora, o de la Verge Maria o també anomenat, en el manuscrit, com a dia de Nostra Senyora d'Agost, el dia 15 d'aquest mes, es donava escudella de fideus⁶⁸⁴ i platillo de llagosta, si n'hi havia, o sinó d'un pagell a la castellana.⁶⁸⁵ En el manuscrit no consta a quin àpat del dia pertanyien aquests plats, però podem basar-nos en la mateixa hipòtesi que els dies de Sant Bru i Sant Hug en la qual, com sí consten descrits els plats del sopar, es podia deduir que la llagosta era per dinar. De ser certa la hipòtesi en el cas d'aquest dia de Nostra Senyora d'Agost, tindria més sentit que, per sopar, l'àpat del platillo fos més lleuger, i, així, tindria lògica que, per aquest dia, l'autor del manuscrit indiqués dos platillos diferents,

Lo Dia de la Assumpcio de Nostra Señora Predique lo Pare Prior &c. se done Platillo de Butifarres fornides de Carabaça o alberginia sen done tres talls, Escudella de fideus, al Paneret dos precechs, y melo, y se posen les empolles del vi en fresc al mitg de refeto a la tarde se dona una dotzena de Presechs per gracias a cada un.⁶⁸⁶

En aquesta descripció més completa i posterior a les anteriors d'aquest dia, l'autor ometia el platillo de llagosta, segurament per oblit. Novament, si agafem com exemples els casos de Sant Bru i Sant Hug, la fruita que es donava a la comunitat aquells dies i que se servia en el paneret era pel dinar. En el cas present, doncs, és molt probable que l'autor del manuscrit barrejés els plats dels àpats, oblidant-se d'un, sense especificar en quin moment del dia se servien.

En conclusió, i basant-nos en aquestes hipòtesis comparatives, podem afirmar que pel dia de Nostra Senyora d'Agost es donava per dinar escudella de fideus, platillo de llagosta i, en el paneret, se servien dos préssecs i meló. A Gràcies, es donava una dotzena de préssecs a cada monjo. Per sopar, platillo de botifarres fornides de carabassa o d'albergínia, que se'n donaven tres talls. Per últim, se servien ampolles de vi fresques en el centre del refetor.

⁶⁸⁴ *Ibid.*, p. 240.

⁶⁸⁵ *Ibid.*, p. 245.

⁶⁸⁶ *Ibid.*, p. 300.

La setmana anterior a la del 15 de setembre, inici del dejuni, era temps de minucions. En aquestes, en particular, «lo Pare Vicari fa donar fems als Pares per los ortos, dos Portadores a cada un»,⁶⁸⁷ per a que conreessin el que els fos menester.

El dia 15 de setembre començava el temps de dejuni litúrgic, en el que es consumien lacticinis, o productes lactis, però en el que «no se done fruita seca pera collacio»,⁶⁸⁸

Lo dia 15 de setembre se comensen los dijunis de la Relligio, en los quals nons alstamm de lacticinis y dinam a 11 hores y se comença de dir nona a las 11 si est dia 15 se acaba en diumente, ja se diu nona en lo hor despres de refeto, y va a tocar a nona lo mes jove de la part del Aantic y si ha alli novici, y va lo novici, pero aguarde, que lo president li fase señall, lo qual loy fa, luego que entre al chor antes de estar en sa cadira.⁶⁸⁹

Els productes lactis podrien tractar-se de peces de formatge, com sembla que s'indicà en una altra pàgina,

Antes de entrar dits dejunis o al entrar, se done a cada Religios, menos als novicis, dos formatges un de petit y un de mes gros, que entre los dos vingan a fer poc es o menos de sinc a 6 lliures de formatge, Deuen se dar en especia segons advertencia de visita.⁶⁹⁰

La setmana després de la festivitats de Sant Miquel, el 29 de setembre, era setmana d'obres comunes.⁶⁹¹

⁶⁸⁷ *Ibid.*, p. 301.

⁶⁸⁸ *Ibid.*, p. 303.

⁶⁸⁹ *Ibid.*, pp. 302-303.

⁶⁹⁰ *Ibid.*, p. 301.

⁶⁹¹ *Ibid.*, p. 305 (cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Obres comunes»).

El dia després de la festivitat de Sant Bru,⁶⁹² es feia la bugada al monestir i es donava de menjar el que se solia en aquells dies⁶⁹³ amb alguns canvis. En primer lloc, sembla entendre's, en el text, que no es donava a menjar mató i, en segon lloc, al Pare Sagristà se li donava enciam en comptes de sopa,

Despres de Nostre Pare Sant se fa la bugada, es com en pagina [no consta la pàgina] si nos que en esta en lloc de meto; y al que fa de sacrista no se li done sopa sino ensiam, vermat que se age, [...].⁶⁹⁴

El vespre del dia de Tots Sants, l'1 de novembre, es donava escarola per sopar així com es donava per Sant Bru i Sant Hug, acompanyada de salsa, tot i que no era costum de servir-ne aquest dia,

Lo Dia de Sant Hugo y lo dia de tots los Sants tambe se dona Escarola crua al bespre si lo cuiner ne te, pero no es de costum.⁶⁹⁵

A més del platillo d'escarola, es donaven castanyes cuites en el sopar i, prèviament, a Gràcies, castanyes crues,

Lo Dia de tots los Sants se done a gracias castañes crues, y a sopa de cuites. Lo dia de les animas se done Platillo de cols de moguda. Lo dia de la commemoració dels nostres difunts tambe se done Platillo de cols.⁶⁹⁶

En el text trobem indicades tres festivitats, la segona de les quals, el «dia de las animas», és la que pot portar a confusió. Si tenim en compte que, aquesta, se situa entre el dia de Tots Sants i el dia dels Morts, que són dies consecutius, és probable que faci a un temps litúrgic entre totes dues festivitats⁶⁹⁷. Segons aquesta interpretació, tindria

⁶⁹² Cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Festivitats dels Pares fundadors i patrons».

⁶⁹³ Cf. subapartat «Temps específics», paràgraf «Bugada».

⁶⁹⁴ *Llibre molt apte*, pp. 308-309.

⁶⁹⁵ *Ibid.*, p. 246.

⁶⁹⁶ *Ibid.*, p. 309.

⁶⁹⁷ Segons l'Enciclopèdia Catalana, la celebració eclesialística de les festivitats es produïa de mitjanit a mitjanit, i els diumenges i dels dies solemnes s'iniciava el vespre del dia anterior. En aquest cas, és probable que l'autor, amb la indicació de «dia de les ànimes» es referís a la celebració produïda des del vespre del dia 1 de novembre fins la mitja nit. D'aquesta manera, la celebració es produiria entre Tots Sants i el dia dels Morts.

sentit la repetició que va fer l'autor del consum de platillo de cols, que se serviria per sopar del dia 1 de novembre i l'endemà, dia dels Morts.

Una altra indicació de l'autor, referent al plat que es donava el dia dels Morts, o de difunts, el 2 de novembre, posa en qüestió la hipòtesi que acabem de plantejar i deixa en incògnita quin dia és el «de les ànimes»,

Lo Primer dia que se acostuma donar Cols per Platillo a la Santa Comunitat es lo dia dels mors lo endama de tots los Sants, y se han de collir al ort de les monjes de la Conreria.⁶⁹⁸

Sembla clar que el primer dia que s'havia de donar platillo de cols era el dia de Difunts, i no abans. Les cols, contraposant la informació dels dos fragments de text original anteriors, eren collides de l'hort que conreaven les monges a la Conreria i, les que se servien el dia de les ànimes, es collien de Mogoda, municipi que estava a uns deu kilòmetres. Sembla, per tant, que obtenim un altre argument que reforça la idea que el Dia dels Morts i el de les ànimes eren dies diferents.

El diumenge de la setmana abans de l'Advent, es donava escudella de fideus. Dilluns, dimarts i dimecres, eren temps de minucions i, el dijous, es donava escudella grassa.

4.4.2.8 Tardor i hivern

En el manuscrit, trobem una indicació que no fa referència al temps litúrgic de l'any, sinó a les estacions, concretament a la tardor i a l'hivern. Degut a que aquests períodes s'allarguen i poden englobar tant el període final del Segon temps ordinari com l'Advent, el Nadal i el Primer temps ordinari, mantenim com un apartat propi la indicació que es fa.

L'autor del manuscrit, informant de la relació de tipus d'escudelles que es donaven durant l'any, va indicar que «Esta Escudella se fa al Ivern y tardó»,⁶⁹⁹ essent

⁶⁹⁸ *Llibre molt apte*, p. 246.

⁶⁹⁹ *Ibíd.*, p. 243.

aquesta l'escudella podrida.⁷⁰⁰ Segurament, fent una indicació tan general i que es basava, només, en la descripció del plat, l'autor volia advertir als cuiners que les escudelles que s'havien de donar durant tota la tardor i l'hivern i que estaven indicades en els seus apartats, havien de ser substituïdes per l'escudella podrida.

És interessant, també, advertir que aquesta escudella té com a ingredient la castanya, producte que trobem citat, a més d'aquest plat, en el dia de Tots Sants, dia que comença l'hivern. No seria fruit de la casualitat, sinó del savi costum que comporta l'ús i consum dels fruits que dóna la natura en cada temporada.

4.4.3 Calendari comú

En el manuscrit trobem, com hem dit anteriorment, una part dedicada a l'alimentació que és extensa. La part estricta que parla dels plats i productes s'estén des de la pàgina número 239 fins la número 315 però, d'aquest bloc, hem de diferenciar unes altres dues parts. Una, parla de manera general dels plats i els seus productes. L'altra, és una organització d'aquests plats segons el calendari i els mesos de l'any.

Amb el títol de «Memoria de todo lo que entre año se acostumbra hazer en la Cartuja de Montealegre, por los dies de año devidido como se sige»,⁷⁰¹ s'inicia la relació de plats que se serviren durant l'any, començant pel mes de gener i finalitzant en el mes de desembre.

Després d'organitzar el sistema alimentari de Montalegre segons el calendari litúrgic, procedim a transcriure l'organització que consta en el manuscrit, segons el calendari comú dels dotze mesos. És important tenir en compte que hi ha festivitats movibles, donat que el calendari s'organitza, en realitat, en funció de les llunes. D'aquesta manera, també coneixerem en quina època de l'any es van produir aquestes festivitats movibles per l'any en què es va escriure el manuscrit, el 1718.

⁷⁰⁰ Cf. apartat «Els plats», subapartat «L'escudella».

⁷⁰¹ *Llibre molt apte*, p. 267. Tot i que el català és la llengua predominant en el manuscrit, el títol es troba escrit en castellà. La informació immediatament posterior, en canvi, torna a estar redactada en català.

4.4.3.1 Gener

El dia 1 era dia solemne i se servia escudella blanca, pitaça ordinària i torrada. El dia 2, escudella i pitaça ordinària. I, el dia 3, la pitaça que es donava a cada monjo consistia en una ració de dotze neules.

El dia destacat del mes era l'endemà de Reis, el dia 7, en què es passaven els comptes de la Casa, i en el que se servien plats especials. A recordar, escudella d'arròs i platillo de cols a la comunitat, i torrada rodona agredolça i platillo de sorra pels pares que passaven comptes i pel Prior. La pitaça era torró d'ametlla sencera.

El dia 14, es començava a donar vi de garnatxa en el refetor fins Pasqua de Resurrecció. També, es podia donar a les cel·les dels monjos els dimarts, dijous i dissabtes, en el cas que les ampolles estiguessin senyalades amb una creu blanca. El servei a les cel·les es podia fer fins Nadal.

El dia 17, per Sant Antoni Abat, el Pare Conrer visitava Mogoda, on convidava els masovers a dinar i els oferia un platillo de sorra, torrons i neules. A la Comunitat, es repartien neules i torrons per pitaça.

4.4.3.2 Febrer

El dia 2, la pitaça era de torró d'ametlla sencera.

La setmana de la Sexagèsima era temps de minucions. Se servien, pel primer dia, escudella de cigrons amb salsa, platillo d'arròs i pitaça de peix i tortilla, per dinar; platillo i tortilla, per sopar. El segon dia, es donava l'escudella del dia, platillo de cols amb allioli o arengades i pitaça ordinària, per dinar; i platillo i tortilla –sempre que el platillo no fos de peix-, per sopar. El tercer i últim dia, es repartia escudella d'arròs amb llet d'ametlles, platillo de bocadillos que, com es donaven poc, se substituïen per torrada ordinària, i de pitaça sopa.

El dijous de la Sexagèsima, se servia escudella grassa.

El diumenge de la Quinquagèsima, anterior al primer de Quaresma, es donava escudella de fideus, torrada i pitaça de quatre ous per dinar. Per Gràcies, ametlles torrades, i per sopar tres ous remenats i tortilla.

El Dimecres de cendra, primer dia de Quaresma, es donava platillo de cols, una plata petita de fruita seca i pitaça de 6 sous de confitura a cada monjo. Des d'aquest dia i durant tota la Quaresma, es prohibia el consum d'oli, ous, allioli –que era la barreja dels anteriors- i d'arengades.

El Dijous de cendra, així com el primer diumenge de Quaresma, que van caure dins el mes de febrer, es donava escudella d'argamassa i pitaça de congre sec.

A més del Dimecres i Dijous de cendra i del primer diumenge de Quaresma, el dimecres de les témpores de Quaresma també va caure dins del mes de febrer, i eren dies d'abstinència.

4.4.3.3 Març

El següents dos i últims dies de les témpores de Quaresma coincidien amb els primers dies d'aquest mes,⁷⁰² pel que deduïm que el mes de març començà, aquell any, en dijous o divendres. Part de la Quaresma també es va produir en el mes de març.

Els diumenges i dijous de Quaresma, així com el dijous de cendra i el primer diumenge de Quaresma, es donava escudella d'argamassa i pitaça de congre sec. La resta de dies de la Quaresma, es donava fruita seca i 6 sous de confitura per cada monjo, de la mateixa manera que es feia per dimecres de cendra.

Els dissabtes de mes que pertanyien a la Quaresma, se servia platillo de cols per dinar.

Els dies 19, dia de Sant Josep, i 25, Anunciació de la Verge, el dinar era el mateix que els dies solemnes, però amb un canvi en el platillo que consistia en un panadó d'espínacs amb sorra.

El dia 21, Sant Benet, es donava platillo de carabassa groga fregida amb aixarop o tortrada d'arròs.

El Divendres Sant, se servia pitaça de congre sec, tot i que també es diu que se servia peix fregit, només a alguns membres de la comunitat.

⁷⁰² *Ibid.*, p. 280.

El Dissabte Sant, es donava escudella d'argamassa i pitança de congre sec.

4.4.3.4 Abril

El primer diumenge d'abril d'aquell any era el dia de Pasqua de Resurrecció. En el manuscrit, es remet als plats que es donaven aquest dia tant especial, així com els del segon, tercer, quart dia de Pasqua i els tres següents, això són els dies que anaven de diumenge de Pasqua al dissabte següent. Entre els plats servits aquests dies, trobem tortrada de les millors, les boles de Pasqua, el menjar blanc i l'escudella d'arròs amb safrà.

El mateix dia de Pasqua, finalitzava el consum de vi de garnatxa i es començava a servir vi claret, fins el dia de Nadal. Durant tots els dies de Pasqua, es repartien tretze neules a cada monjo.

El segon diumenge, començava la setmana de minucions. El tercer, la d'obres comunes i, el quart, la setmana de la bugada. Els dies de bugada, els bugaders esmorzaven escudella de sopa amb ous i un parell d'ous ferrats. El dinar consistia en tortrada d'arròs amb ous, platillo de sorra i platillo de la comunitat, que aquells dies eren de cols, mongetes o pèsols, segons la temporada, meló i sucre. El Sagristà, rebia mató. Per sopar, es donava els plats de la comunitat, juntament amb ous remenats, peix fregit, tortilla i enciam.

4.4.3.5 Maig

La setmana de Capítol General, començava el quart diumenge després de Pasqua de Resurrecció, que queia en la primera setmana de maig i, probablement, alguns dels darrers dies d'abril.

Els tres primers dilluns de mes es repartien matons a la Comunitat, comprats a Barcelona, acompanyats de mel de qualitat.⁷⁰³

⁷⁰³ *Ibid.*, p. 293.

El dilluns i dimecres de la setmana anterior a Pentecostes eren dies de dejuni en el que es donaven lacticinis, així com en els dejunis de les rogacions, període que, segurament, se situava en la setmana anterior a la d'aquest dilluns i dimecres.

La vigília del diumenge de Pentecostes es donava pitaça, com si no fos dia d'abstinència.

4.4.3.6 Juny

El dia de Pentecostes, segurament primer diumenge de mes, es donava escudella de fideus, pitaça de tortell i maduixes. Durant la setmana de Pentecostes, estava prohibit el consum d'ous i era temps de tèmpestes.

El següent diumenge després del dia de Pentecostes, solemnitat de la Santíssima Trinitat, i, sembla ser que el segon diumenge de mes, es donaven maduixes als monjos de la comunitat. Així mateix, també, el diumenge següent, dia de Corpus Cristi.

El dia 24, es donava escudella de fideus i torrons d'avellana per pitaça.

La setmana de les octaves de Corpus, es donava platillo a la comunitat. Aquests dies, queien en els darrers del mes de juny i principis de juliol

4.4.3.7 Juliol

La setmana posterior al dia 29 de juny, solemnitats de Sant Pere i Sant Pau, eren minucions. Aquest període, doncs, coincidia amb la primera setmana de juliol. La setmana següent i, per tant, la segona del mes, eren obres comunes.

A partir del dia 22, Santa Magdalena, es començaven a donar carbasses per menjar.

4.4.3.8 Agost

El dia 10, Sant Llorenç, es donava platillo d'albergínies fregides amb all i agràs.

Pel dia 15, Assumpció de la Verge, es dinava escudella de fideus, platillo de llagosta o de pagell a la castellana i fruita fresca. A Gràcies, es donaven 12 préssecs a cada monjo i, a sopar, platillo de botifarres de carabassa o d'albergínia. Tot, regat de vi fresc.

4.4.3.9 Setembre

El dia 8 era la festivitat de la Nativitat de la Verge, però no consten els plats d'aquest dia especial.

La setmana anterior al dia 15 de setembre, eren minucions. El dia 15, començava el temps de dejuni, en el que es consumien lacticinis i es prohibia el consum de fruita seca.

La setmana posterior al dia 29, Sant Miquel, eren obres comunes.

4.4.3.10 Octubre

El dia 6, festivitat de Sant Bru, es feia un dinar especial en el monestir, ja que es tractava de la celebració del fundador de la Cartoixa. Com a convidats, assistien al dinar el metge i cirurgia. Per dinar se servia escudella de fideus i platillo de llagosta o de pagell a la castellana, peix i ous amb salsa de llimona per pitança i, tot, acompanyat de fruita fresca i fruita seca. Per sopar, se servia escarola amb el seu recapte i, per Gràcies, una dotzena de préssecs ben grans.

El dia següent de Sant Bru, es feia bugada. L'àpat d'aquests dies era el mateix que en el temps de bugada fet durant el mes d'abril, amb l'excepció que, al Sagristà, no se li donava mató i, en comptes de sopa, se li donava enciam.

4.4.3.11 Novembre

El dia 1, Tots Sants, es donaven castanyes crues a Gràcies. Per sopar es donava escarola amb salsa, així com es feia per Sant Bru i Sant Hug, tot i que no era costum, i castanyes cuites.

El Dia de les ànimes es donava platillo de cols per sopar. El dia 2, Dia de difunts, també es menjava platillo de cols.

Per Sant Hug, el dia 17, es dinava escudella de fideus, platillo de llagosta amb salsa i fruita fresca, meló i pomes. Per sopar, se servia escarola crua, tot i no formar part del costum.

La setmana anterior al primer diumenge d'Advent, eren minucions. El diumenge anterior, dia d'inici d'aquesta setmana, es donava escudella de fideus i, el dijous, escudella d'argamassa.

El darrer diumenge de mes, començava l'Advent, període en el que es prohibia el consum de pitaça xica fins el Nadal. Aquest dia tan especial, es dinava escudella de fideus i platillo de tortrada fina. La pitaça havia de consistir en ous que, com se solia fer, eren remenats amb alls tendres, julivert i tomàquet.

El dia següent després d'Advent, es donava fruita seca a la comunitat.

4.4.3.12 Desembre

Tots els dijous i diumenges d'Advent, se servia escudella d'argamassa i pitaça de congre sec.

El dia 8 de desembre, es donava un platillo de sorra amb aixarop.

La vigília de Nadal, es donava escudella d'argamassa i pitaça de tall de peix fregit que, normalment, era congre. Des d'aquest dia, es donava vi blanc als monjos fins l'octava de Reis.

El dia de Nadal, a la comunitat es dinava escudella de fideus, platillo d'ous en closca i, com a pitaça, tortell. A Gràcies, es donaven ametlles torrades si el dia de la setmana era divendres, sinó es donaven torrons picats. També se servia, en aquest dia assenyalat, tortrada fina i bona. Des del dia de Nadal, se servia una poma cada dia i a cada monjo.

Per Cap d'Any, la pitaça era torró d'ametlla sencera.

4.5 L'ORGANITZACIÓ DE LA CUINA DEL CONVENT

Amb la intenció de deixar constància dels usos i costums de la cartoixa de Montalegre, trobem un apartat dedicat a la «Cuina del convent», on s'indiquen les funcions del cuiner.⁷⁰⁴

En primer lloc, s'indicava que el rol de cuiner el podia desenvolupar qualsevol religiós, tot recomanant aquell qui tingués més traça en la cuina. El cuiner, disposava d'un religiós, que era el seu ajudant o *provant*,⁷⁰⁵ i de dos mossos, l'un per «fer l'escudella»⁷⁰⁶ i, l'altre, per rentar l'estany.⁷⁰⁷ Un dels dos mossos, podia ajudar a l'infermer si aquest el requeria, per tal de portar el menjar als malalts que estaven a la infermeria.

L'ajudant no servia els menjars, tot i ser novici i aprenent, i menjava en el refetor i no pas al rebost, que era on menjava, només, el cuiner.

De la relació de tasques i responsabilitats del cuiner, la que primer es va recollir va ser la de la vigilància de la cuina, que sempre havia de tenir tancada la porta per tal d'evitar l'entrada dels seglars.

El cuiner, també, vigilava el rebost, que havia d'estar sempre tancat. L'única persona que hi podia entrar, a més d'ell, era el seu ajudant, que també era un religiós. La vigilància d'aquesta cambra es feia, a més de per evitar l'entrada de seglars, per controlar l'entrada i sortida dels productes, sobretot dels ous, que només es podien anar a buscar els estrictament necessaris per cuinar. Els encarregats de fer-ho, altra vegada, podien ser el cuiner o el seu ajudant i, en aquest darrer cas, quan eren portats a la cuina i entregats al cuiner, aquest en feia el recompte.

En relació amb el pa, el cuiner s'encarregava de servir-lo al convent una vegada començava la missa conventual. Els dies que es menjava en el refetor i no a les cel·les, servia les gràcies a la taula per la tarda. Els dies de caritat als Pares, posava un cove de pa tapat amb un drap blanc «al lloc acostumat».

⁷⁰⁴ *Ibid.*, pp. 188-191.

⁷⁰⁵ L'autor feu ús del mot com a substantiu i, sembla, definiria la persona que s'inicia en una tasca, en aquest cas, d'ajudant de cuiner.

⁷⁰⁶ Desconeixem el significat aplicat a l'expressió que escrigué l'autor del manuscrit.

⁷⁰⁷ Per rentar l'estany s'entenia la neteja dels estris de la cuina, que eren d'aquest material.

A més de fer alguns serveis, recollia les restes dels dinars dels monjos que deixaven en els finestrons de les seves cel·les «una hora despres de aver menjat».⁷⁰⁸ El dinar, quan es menjava en el Claustre, el servia l'ajudant «a la part de marina» i el mosso «a la part del bosch». A tres quarts de sis del matí, el cuiner, o el seu ajudant, anaven «a llevar» amb un criat.⁷⁰⁹

El cuiner, també, tenia cura que els estris de cuina (perols, plats, escudelles, etc.) estiguessin sempre ben nets i ordenats. Això, no implicava que ell fos qui els hagués de rentar; com hem comentat, anteriorment, l'encarregat de rentar l'estany era un dels mossos. El cuiner, doncs, revisava les tasques i mantenia l'estat correcte dels utensilis, així com dels productes a conservar, com els llegums. En el cas de la tonyina i la sorra, es guardaven en barrils i en suc, per tal de conservar-se de manera òptima. El cuiner, s'encarregava que aquests barrils estiguessin sempre en l'estat adequat. També, vigilava no es desaprofités l'oli que podia haver quedat en alguns dels estris fets servir, de manera recent, per cuinar. Havia de netejar bé les piques de l'oli que s'hi podia haver abocat, havia de recollir tot el solatge que podia haver quedat i l'havia de deixar en una pica, només.

Feina era, també, del cuiner, tenir cura de l'hort del convent, del que tenia potestat per gestionar-lo com cregués oportú. Sí que havia de guardar les llavors, ja que sembla que els hortolans se les venien i, d'aquesta manera, s'evitava aquesta mala praxi. Aquests hortolans, deuriem evitar l'exercici de les seves funcions, ja que el cuiner també tenia poder de donar-los ordres i exigir el compliment dels seus deures i, per fer-ho, sovint passejava, amb el seu ajudant, per l'hort per tal de controlar la feina que s'hi duia a terme.

Els dies que hi havia peix a la cuina, perquè tocava servir-ne com a àpat, el cuiner demanava ajuda als altres religiosos per a treure-li les escates. Per a fer-ho, no li calia demanar llicència prèvia al Prior.

El cuiner, a més de les tasques pròpies de la cuina, també s'encarregava de fer la bugada de les estovalles de les cel·les dels Pares, per a la qual havia de demanar

⁷⁰⁸ Entenem, gràcies a aquesta explicació, que el dinar dels monjos, quan menjaven a les respectives cel·les, durava una hora.

⁷⁰⁹ Amb la present expressió d'anar «a llevar» sembla que l'autor es referia a les tasques de recollir les restes dels àpats, ja que s'inclou en el mateix paràgraf en què aquelles s'expliquen. Dubtem, per tractar-se d'una hora intempestiva de la jornada en la què no s'acostumava a menjar si, en realitat, l'autor no es volia referir a treballar la pasta de la farina per tal de fermentar-la i fer que augmentés, que llevés.

licència prèvia al Pare Prior. En el moment de la bugada, havia de posar un senyal que identifiqués que s'estava realitzant aquesta tasca, en les piques de l'aigua beneïda de cada cel·la, segurament per informar-ne als religiosos. Quan tocava rentar la roba, demanava ajuda als demés religiosos i els donava, per dinar, un platillo d'herbes.⁷¹⁰ Donat que la bugada es feia cada dos mesos, el cuiner també havia de netejar les cendres que s'escampaven a les cel·les a causa de la llar de foc que hi havia.

Al proveïdor de peix, el cuiner li donava de menjar, així com a la seva cavalcadura. A més del menjar, se li donava un pa blanc que, en el moment de redactar-se el manuscrit, havia canviat a un pa moreno cada setmana «per que los es mes profitós». Sembla, doncs, que la quantitat havia augmentat d'un pa per visita del proveïdor a un pa setmanal. Pel que fa a la tipologia del producte, és sabut que el pa moreno és més nutritiu amb el que, segurament, millorava l'alimentació d'aquesta persona.

Al proveïdor dels ous, només se li donava menjar a ell, no se li donava pa, així com tampoc menjar per la cavalcadura.

El cuiner, havia de tenir, sempre, arròs triat i ametlles trencades i triades. És a dir, que el cuiner havia de disposar de manera immediata d'aquests dos productes, ja que, com es comprovarà, eren dos dels productes bàsics dels plats del menú de Montalegre.

Una altra de les tasques del cuiner, era fer entrar els cavalls al «refetor de les pitances»⁷¹¹ i servir el platillo i pitança al monjo que oficiava la lectura durant l'àpat de la comunitat, el qual dinava una vegada havia acabat. És interessant observar que algun monjo de Montalegre, amb posterioritat a l'edició d'aquest manuscrit,⁷¹² afegí amb lletra manuscrita, i a continuació de l'advertència, que la pitança havia de ser bona «y no de la que es torna», subratllant que el plat del monjo lector havia de ser fet o servit de nou i no ser un plat sobrant del dinar de la comunitat.

Per a l'exercici òptim de les seves funcions culinàries, cada mes el Pare Conrer abastia a la cuina donant-li, al cuiner, pebre, safrà, canyella, clavells i sucre, que havien de servir per elaborar les tortrades i les escudelles.

⁷¹⁰ Cf. apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Calendari litúrgic», paràgraf «Quaresma».

⁷¹¹ Desconeixem si, amb aquesta denominació, l'autor es referia al refetor del monestir.

⁷¹² Probablement, l'any en que es féu aquest afegit fou el 1729 o posterior, ja que en algunes pàgines consten notes al marge amb la mateixa cal·ligrafia, com per exemple es pot llegir en la 217.

Per últim, quan arribaven hostes al monestir, el cuiner els preparava un platillo, que també se li donava al Pare Sagristà. Aquest, per altra banda, proveïa al cuiner del vi blanc necessari per a elaborar l'escabetx.

4.5.1 L'abastiment de la cuina

En la part final del capítol dedicat a l'organització de la cuina de Montalegre, en el foli 191, trobem una anotació relacionada amb els productes que havien d'abastir, mensualment, la cuina de la cartoixa,

Cada mes li done lo Pare Conrre Pebre, safra, cañella, y clavells, y sucre pera posar a les tortrades, y fer les especies pera posar a les Escudelles.

La cuina de Montalegre disposava, cada mes, de la reposició d'espècies, el pebre, el safrà, la canyella, els clavells i el sucre. D'aquesta feina, s'encarregava el Pare Conrer, el qual s'encarregava d'obtenir aquests productes gràcies a les compres que es podien efectuar o gràcies als delmes i censos del monestir, que també gestionava i s'encarregava de cobrar el Pare Conrer.

L'abastiment mensual d'aquests productes, ens confirma que el seu ús era habitual en la cuina de Montalegre, independentment del valor de la seva presència en el receptari. De la mateixa manera, sembla que cada mes s'elaboraven tortrades.

4.6 EL MATERIAL EMPRAT PER CUINAR I PARAR TAULA

4.6.1 El material de la Prioria

En el manuscrit, a més de l'apartat de la cuina, en trobem un altre que registra els estris de cuina que havien de ser utilitzats per a cuinar i servir en la Prioria.⁷¹³

La vaixel·la, guardada a la Prioria i fabricada en estany, consistia en seixanta-dos platillos, quaranta fets el 1718 a Montalegre i, els altres vint-i-dos, fets entre Montalegre i un altre indret que no s'indica. Una nota al marge escrita amb posterioritat a l'escriptura del manuscrit, informa que l'any 1727 es van donar tots aquests platillos a la cuina.

A més dels platillos, hi havia quatre plates petites, unes altres disset fabricades d'un sol motlle a Montalegre i a un altre indret, dotze de grans, quatre encara més grans i, unes altres quatre, de més grans, tant, que podien «servir pera rentar los peus». D'aquestes últimes vuit plates més grans, «se feren seixanta-set platillos per la Prioria en 1727». Desconeixem si es va fondre l'estany d'aquestes vuit plates per fer-ne els platillos.

La vaixel·la també contenia dues plates, amb els seus dos vasos que, conjuntament, servia per fer el servei d'aiguamans que s'acostumava a fer «al antic», juntament amb un gerro d'estany i que, l'any 1729, encara s'havia practicat en el saló.

Si els estris de cuina eren d'estany, la coberteria era de plata, de més qualitat. Aquesta, es guardava en una arca a la Prioria, en la que s'hi guardaven dotze forquilles, onze culleres grans,⁷¹⁴ set culleres petites, vuit ganivets amb mànecs de plata i un ganivet gros amb mànec de fusta per a tallar el pa. També, una forquilla i una cullera grosses, una tassa de plata amb broc per donar-li caldo als malalts quan no volien menjar. A més, un estoig petit de plata, menys la capsa, que era «verda dorada», i una ploma de plata. Desconeixem quina utilitat gastronòmica deurien tenir, l'estoig i la ploma.

Pel que fa a la vaixel·la, també de plata i guardada a l'arca, hi havia dos gots,

⁷¹³ *Llibre molt apte*, pp. 217-219.

⁷¹⁴ Es diu que les onze culleres tenien inscrites «les armes de Coll, que son tres estrelles».

guardats dins un vas, més gran, de llautó. Una canadella de plata, dos estoigs i dos gots d'estany guardats en una capsca per quan se sortia «de camí». A més a més, hi havia una «xocolatera» de llautó i «altres coses peral camí», com una palmatòria, de llautó també, una capsca amb quatre departaments fets de llauna i separats per a guardar espècies, una llauna «per portar tres chiquerres» i una garrafera de llauna.

Pel que fa a la roba, a l'arca de la Prioria hi havia nou estovalles grans i primes de flor de ginesta, tres estovalles grans i grosses, tres «banaderos», tres tovalloles de pinyonet, set tovalloles de tela amb punta i sense punta, vint-i-dos tovallons de flor de ginesta, nou tovallons de cotó, quatre coixineres de tela grans i quatre més de petites, una tovallola de «buijets»⁷¹⁵ que s'utilitzava de mosquitera de taula, dos coixins grans i dos de petits de ploma, un matalàs per als hostes i un tapet verd, gran i molt llarg per a posar a la taula quan menjaven hostes a la Prioria.

Per altra banda, s'explica que hi havia unes taules «sobre la Prioria» que s'havien de dur aquí quan es passaven comptes en el monestir, en el mes de gener, i quan hi havia hostes, ja que se'ls feia menjar a la Prioria. Una nota afegida amb posterioritat, explica que l'any 1729 es va ubicar una d'aquestes mencionades taules en un saló nou que va tenir el Pare Conrer i que, des d'aquell moment, els hostes menjaven en aquell saló. En total, deuriem ser dues taules, ja que s'explica que encara n'hi havia una altra, a més de la que es va traslladar al saló del Pare Conrer, que estava a la Prioria i que s'havia de traslladar en aquest saló en aquells moments en els que el nombre d'hostes era molt elevat. Per últim, s'indica que en aquest saló, es van traslladar els vasos de cristall i altres elements de vaixel·la que provenien de la Prioria, així com una llumenera gran que estava ubicada en la cambra del Pare Prior de la Conreria, entre altres elements.

⁷¹⁵ Probablement, de «dibuijets».

4.6.2 El material dels hostals de la Prioria

La Prioria de Montalegre, tenia hostals o cases d'acollida als hostes que arribaven a les terres del monestir. A continuació, indiquem el material que va registrar-se.⁷¹⁶

La coberteria estava composta per trenta-tres peces de plata, de les que vint-i-dos eren culleres i onze forquilles. A més, dos càntirs grans d'aram; dos gerros, una palangana i una bacina d'estany que s'emprava per fer el servei d'aiguamans. Gràcies a una nota al marge, escrita amb posterioritat de 1727, indica que en aquest any es varen fer dos gerros d'estany «a la moda» i una palangana. No sabem, però, si substituïren els dos gerros i la palangana que es varen inventariar en el moment d'escriure el present manuscrit.

També s'inventariaren tres peus d'os i, alguns, de llautó –desconeixem a què es feia referència- que servien «per baix», és a dir, segurament els hostals situats al peu de la muntanya de Marina, dins la propietat de la Prioria. Dos ganivets per servir a la taula «de baix». Sis ganivets amb mànecs d'os.⁷¹⁷

Pel que fa a la roba, dinou estovalles grans, onze de primes, sis dotzenes de tovallons, vint-i-sis tovalloles grosses, tretze tovalloles primes, dinou llençols grossos, catorze llençols prims, vint-i-nou coixineres, vuit coixineres petites, dos coixins petits, sis coixins grans dels que, quatre, eren de ploma. Cinc vànoves o cobrellits, vuit matalassos i tres llumeneres.

En els hostals vells, en els llits dels mossos hi havia sis coixins, quatre màrfegues -una per llit- i una flassada per llit. A la cuina, hi havia dues màrfegues pels mossos.

En els hostals de dalt, hi havia tres cobretaules de pany.

⁷¹⁶ *Llibre molt apte*, pp. 220-221.

⁷¹⁷ S'explica que els ganivets s'acompanyaven d'un estoig on estaven els mànecs. Entenem, doncs, que els mànecs s'incorporaven a la fulla i es treien per guardar-los.

4.6.3 El material dels hostals de la Conreria

En els folis 221 i 222, s'inventarià el material ubicat en la Conreria per al servei dels hostes que s'acollien en els hostals de la Conreria.⁷¹⁸ Així, a més dels hostals de la Prioria, n'hi havia d'altres de la Conreria.

La Conreria disposava de cambres per acollir hostes, en les que hi havia tres «cavalles» de la sala del Bisbe.⁷¹⁹ En cada cambra, un llit amb la seva màrrega, un matalàs, dos coixins i una llumenera.

A les tres cambres de Santa Magdalena, hi havia, en cadascuna, un llit amb la seva màrrega i, en dues, un matalàs amb dos coixins, una llumenera d'estany en cadascuna d'aquestes i dues flassades. Una nota al marge, posterior a la redacció del manuscrit, explica la distribució de les tres cambres en l'any 1727. La cambra que utilitzava el Pare Prior es va cedir per ús dels hostes i, aquell, es traslladà a la sala del Pare Conrer, el qual, a la seva vegada, es traslladà a una sala nova.

Pel que fa a la roba, que era tota blanca, s'inventariaren vint-i-vuit llençols, dinou parells i mig de coixineres, dos coixins petits de ploma, sis vànoves, tres flassades, tretze estovalles, vint-i-nou tovallons i tretze tovalloles.

4.6.4 El material de la cuina de la Conreria

En l'apartat destinat a la descripció de la Conreria, entre altra informació, es descriu els treballadors que hi ha d'haver. Entre ells, es menciona a «un cuiner al infern» i «lo cuiner del purgatori».⁷²⁰ En el foli 222, trobem un apartat on es relaciona la vaixela que hi havia a la cuina de la Conreria. El títol de l'apartat és molt explícit, ja que indica que, aquesta cuina, era la del purgatori. per altra banda, la majoria del material havia de ser d'estany ja que, aquest mot, substitueix al genèric de «vaixela». Resta saber, doncs, on estava la cuina de l'infern.

⁷¹⁸ En realitat, en el títol d'aquest apartat, en la pàgina 221, l'autor escrigué «hostals» en comptes de «hostes», tal i com es troba en l'índex del manuscrit. En realitat, el text inventarià el material que es trobava en uns hostals de les dependències de la Conreria.

⁷¹⁹ La sala del Bisbe deuria ser una cambra noble destinada a hostatjar a aquesta autoritat eclesiàstica. Desconexem, d'altra banda, el significat del mot «cavalles», podent ser bancs o cavallets per seure que provindrien d'aquella cambra.

⁷²⁰ *Llibre molt apte*, p. 103.

La vaixel·la constava de quatre plates grans i tres de mitjanes, vuit pitances, vint-i-quatre platillos, vuit escudelles de la comunitat, quatre escudelles d'hoste, una batedora, un llumener amb candeler tots dos d'estany, un gerro d'estany i una palangana d'estany per a fer el servei d'aiguamans.

4.6.5 El material de la cuina del convent⁷²¹

El material de la cuina del convent era més nombrós. Es registraren quatre paelles de fregir peix, dues de grans i dues mitjanes; tres cassoles per coure el peix, dues grans i una petita; tres paelles per fer les boles de Pasqua, dues mitjanes i una gran; dues paelles per fer entortilles; tres paelles per fer pegats, una gran i dues petites; quatre graelles per brasejar el peix, dues grans i dues petites; set perols, dos grans i cinc mitjans; quinze casses, tres grans, vuit mitjanes i quatre petites; dotze escumadores, una fonda, una gran i plana, tres mitjanes, set petites i una barqueta; dos forns petits per posar les entortilles.

Tot el material, fabricat d'estany, s'estanyava dues vegades l'any, una vegada abans de Pasqua de Resurrecció i, l'altra, abans de la festivitat de Nostre Pare Sant Bru. Aquest procediment es realitzava per tal de mantenir el material en bones condicions i se sol·licitava els serveis de l'estanyer.

L'any 1718, es canvià tot el material d'estany de la cuina del convent i es se'n comprà de nou.⁷²² El registre suma un total de cinquanta pitances, setanta-quatre platillos, cinquanta escudelles de la comunitat, quinze escudelles d'hoste, trenta-quatre salsirons, dues plates grans, set plates una mica més petites, sis plates mitjanes, sis plates petites i tres batedores.

El nou material, es comprà a un preu de set sous la lliura, preu més elevat del que hauria de ser, a causa «del gran embarc de tropes se avia fet per la conquesta de Cecília».

El preu de refer el material d'estany, però, era més econòmic, a dos sous per lliura tot i que, temps abans, segurament amb anterioritat a la guerra de Sicília, costava 13 diners per lliura. Quan el monestir ho encarregava, arribava el mestre d'ofici que, juntament amb un Germà de la comunitat, es traslladaven a la Procura per tal de fondre,

⁷²¹ *Ibíd.*, p. 223.

⁷²² *Ibíd.*, p. 224.

allí, tot el material d'estany. Abans de fer aquest procediment i, per assegurar-se del material que es donava, es pesaven tots els estris i, després de fondre'ls, es tornaven a pesar. El 1718, es va fondre tot el material i, com es deia anteriorment, se'n comprà de nou en el sentit que es pagà per la seva fosa. S'entregà el material amb un pes de 294 lliures i 6 unces que, una vegada fos, en sortí un material de 278 lliures i 9 unces de pes, amb una disminució de 15 lliures i 9 unces (no arribava a la mitja unça per lliura). Els monjos de la Cartoixa van fer recollir tot l'estany i totes les impureses de l'estany que deuria sobrar després de realitzar tot aquest procés i, amb tot el material recollit de les escombraries, se'n varen obtenir unes quantes lliures més de material, una vegada fos. S'adverteix, d'altra banda, que la fosa dels estris d'estany s'havia de fer a la Procura, en els recintes del monestir per, així, poder controlar que amb l'estany no s'hi barrejés plom o algun altre metall amb la intenció d'enganyar als monjos. Nou anys després, l'any 1727, la comunitat tornà a refer l'estany, tal com s'indica amb una nota afegida amb posterioritat.

4.6.6 El material del refetor⁷²³

En el refetor del monestir també hi havia roba i material d'estany de la vaixel·la. Entre la roba, s'hi comptaren cinc jocs d'estovalles primes i quaranta-sis parells de tovallons prims. Dos jocs d'estovalles usades, que en sumaven catorze, un joc de noves, que n'eren set més, i dues estovalles més d'independents. Cent-vuit parells de tovallons, dels que n'hi havia usats i altres de nous, quatre eixugamans de clau i quatre més de tela. Aquests darrers, eren d'ús exclusiu dels Pares, que els feien servir per fregar-se els dits «mentres lleven».⁷²⁴

En referència al material d'estany, s'hi varen registrar quatre càntirs d'aram, dos de grans i dos de petits; tres brocals d'aram, emprats per refredar l'aigua durant l'època d'estiu; quaranta-vuit gerros grans d'estany, per posar aigua; quaranta-tres gerros petits per posar el vi. l'any 1727, després de renovar el material d'estany, es varen produir de mides diferents, resultant-ne quaranta-nou gerros grans.

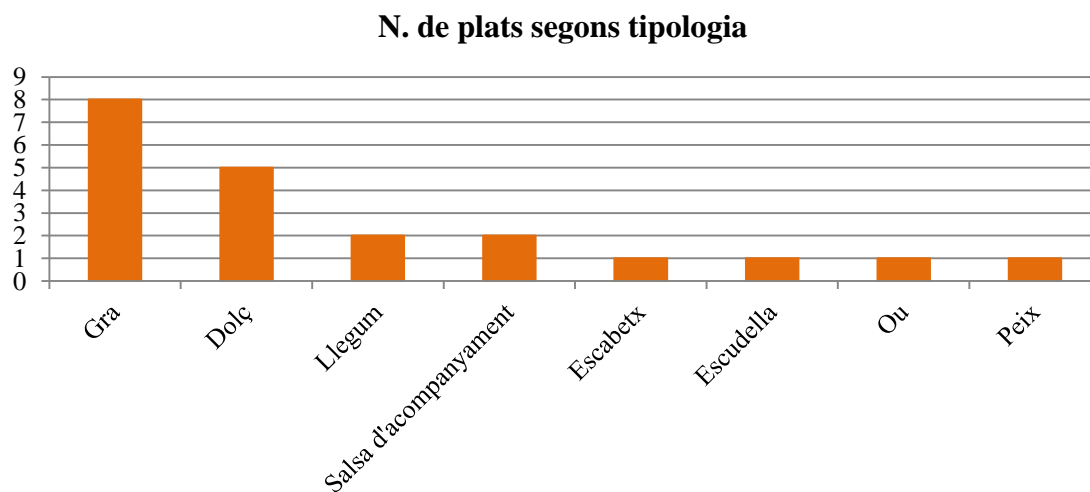
⁷²³ *Ibíd.*, p. 226.

⁷²⁴ Desconexem si l'autor es referí a l'expressió «mentre es lleven» o a una altra, com «mentre lleven». La primera, remet a l'ús del tovalló durant algun protocol de l'àpat o com a netejador després d'haver-se llevat pel matí i abans de fer el primer àpat del dia, durant el qual utilitzarien aquest tovalló de tela com a propi. Aquest significat el considerem que s'ajusta més amb la realitat. La darrera expressió podria fer referència a l'acció de «llevar» el blat, tot i que no la considerem adequada (vegeu nota 709).

4.7 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

En aquest apartat hem classificat els plats que hem trobat en el llibre de cuina, tan en el calendari com en el receptari. D'aquesta manera, la comprensió dels plats que composaven el sistema alimentari de Montalegre és de més fàcil comprensió. Tanmateix, i de la mateixa manera que succeeix en la classificació de plats d'Escaladei, pel còmput només hem tingut en compte els 21 plats del que podem anomenar, estrictament, receptari: la recopilació de receptes de plats amb les pertinents quantitats, elaboracions i mètodes de cocció.

Per altra banda, hem classificat els plats en vuit tipologies, de les quals destaquen els plats de gra.



4.7.1 El concepte d'*escudella*

En el manuscrit es troba l'ús del terme *escudella* com a substantiu, indicant el nom del plat («escudella de fideus» o «fideus per escudella») o referint-se a l'estri de cuina, que es feia servir com a recipient on se servia el menjar i com a mesurador d'ingredients («sis escudelles d'arròs»).

En el receptari, trobem tipus d'escudelles diferents que podem classificar, lingüísticament, segons l'ús del mot que se'n fa. Trobem que el terme «escudella» va acompanyat d'un adjectiu («d'argamassa», «grassa», «podrida», «blanca») o d'un complement que indica l'ingredient principal («de fideus», «d'arròs sencer», «de

cigrons»). El primer cas es tracta de plats de renom, que formaven part de la tradició culinària de l'època. En diverses ocasions, no trobem l'especificació dels ingredients d'aquests plats degut a que ja eren prou coneguts. El segon cas es tracta de plats d'elaboració més simple o de modificacions dels plats coneguts en els que, en general, l'ingredient que varia és el principal, el que dona nom al plat.

En realitat, el terme s'hauria d'aplicar a qualsevol plat que fos servit en aquest mateix recipient que, pel que hem vist, en el *Libre del coch* s'anomena «potatge», de mode general, i en el receptari d'Escaladei «cuina». L'autor del receptari de Montalegre va usar el terme *escudella blanca* de la mateixa manera que el d'Escaladei usava el de cuina blanca, que no és altre que el concepte d'Onofre Pou que l'escudella era una escudella espessa.⁷²⁵ són plats de cereals mòlts el color dels quals hauria de ser blanc, gràcies als ingredients utilitzats en l'elaboració. Trobem una excepció, però, i és la «Escudella que se diu podrida» i que s'adiu a l'actual concepció de la terminologia, és a dir una menja composta de diversos ingredients, entre els quals, algun llegum, com la mongeta o els cigrons; algun cereal, com l'arròs, fideus o altra pasta; verdures; carn i brou.⁷²⁶ Per tal de fer la comprensió de la tipologia de plats més fàcil, així com per mantenir un mateix criteri per a tots els receptaris, en endavant classificarem com a escudella aquells plats que s'ajustin a aquesta darrera definició, que n'és l'actual.

Si analitzem els ingredients que són denominadors comuns entre les diverses escudelles, trobem que totes contenen un cereal que, en tots els casos, amb l'excepció de l'escudella de fideus, és l'arròs. En un altre dels casos, l'«escudella podrida», trobem que conté arròs i fideus.

Un altre element important, tot i que no és comú en totes les escudelles, són les lleguminoses i, en concret, els cigrons. Tres de les sis escudelles diferents i habituals contenen aquest llegum, a més de l'arròs, com hem dit anteriorment. Són l'«escudella d'argamassa», l'«escudella grassa» i l'«escudella podrida». En el manuscrit trobem que, en només una ocasió, l'autor fa referència a l'«escudella de cigrons». Si considerem el patró comú, amb el que l'escudella ha de contenir un cereal, hem de rebutjar la hipòtesi que aquest sigui substituït pels cigrons. En aquest cas, doncs, podria ser que fos un error

⁷²⁵ Cf. «Capítol 1», apartat «El receptari».

⁷²⁶ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *escudella*: «Menja composta d'arròs o fideus amb patates, col i alguna altra verdura o pasta de sopa, cuit tot amb el brou de la carn d'olla (pir-or., or., occ.); a Mallorca, cuinat de llegums».

de l'autor, en un intent de referir-se a alguna de les escudelles que contenen aquest llegum. Una altra possibilitat és que, de la mateixa manera que a l'«escudella de fideus» aquesta pasta substitueix a l'arròs, els cigrons substituïssin al cereal tot deixant, els cigrons, com a ingredient principal juntament amb les ametlles, l'altre ingredient del plat, si extrapolem el contingut de l'«escudella de fideus».

A més del cereal i els llegums, l'altre ingredient comú és el fruit sec, concretament les ametlles. En un cas, l'escudella podrida, el fruit sec és la castanya. En l'escudella d'argamassa es poden triar les ametlles o les avellanes, que són ingredient exclusiu d'aquesta escudella. L'escudella grassa no porta fruits secs, però és l'única que porta ous, de manera que el contingut proteínic i de greixos estava assegurat.

De les diverses escudelles que trobem mencionades en el manuscrit, només dues d'elles utilitzen espècies. Tant per elaborar l'escudella d'argamassa com l'escudella podrida era menester una cullerada petita de pebre que, en el segon cas, havia de ser picat. Però, per la indicació que fa l'autor en relació a una sèrie d'espècies que es preparaven per fer les escudelles,⁷²⁷ sorgeix el dubte de si, realment, eren necessàries per elaborar-les o si, pel contrari, les indicacions per fer-ho ja eren prou explícites i, per tant, no usaven espècies més enllà del pebre en el cas d'aquelles dues escudelles.

Veiem, a continuació, els ingredients de cadascuna de les escudelles principals, que les hem classificat, segons l'ordre general de tots els receptaris, en tipologies de plats: escudelles, plats de gra, de llegums o de verdures, en el cas d'aquest receptari.

4.7.2 Els plats de gra

Els plats de gra són els més nombrosos del receptari. En total, trobem 8 receptes (38,10%), incloses les tortrades, de les quals en parlarem més endavant.

L'«escudella blanca» era la que es donava per a les festivitats de l'any que eren solemnes.⁷²⁸ S'elaborava en una olla de terra⁷²⁹ a la que s'hi abocava una mesura plena d'ametlles pelades i sis escudelles d'arròs, ingredients que prèviament s'havien mòlt conjuntament. Una vegada s'havia lligat l'arròs i les ametlles, es treia del foc i s'afegia

⁷²⁷ Cf. apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies».

⁷²⁸ Cf. «Apèndix 3».

⁷²⁹ Deuria ser l'estri de cuina que avui anomenem paella o escudella de fang.

una escudella d'hoste⁷³⁰ d'aigua-ros⁷³¹ a l'olla de terra, tot remenant per a que la massa quedés barrejada, compacta i no s'enganxés a la cassola.

Tots els diumenges de l'any, amb l'excepció dels de Quaresma i Advent, i que no coincidissin amb una festivitat solemne, era costum donar escudella d'arròs sencer, anomenat, també.⁷³² Els ingredients de l'«escudella blanca» i els d'aquesta són els mateixos i la diferència entre totes dues era el procés d'elaboració. Mentre que per fer aquella s'havien de moldre l'arròs i les ametlles conjuntament, en aquesta es molien només les ametlles, es portava a ebullició la seva llet i, posteriorment, s'afegia l'arròs. En aquest sentit, s'entén que l'arròs no estava mòlt, sinó que conservava el gra i, aquest fet, donava una textura diferent al plat que, per aquest motiu, el nom distingia que l'escudella era «d'arròs sencer».

En ocasions especials, com la Pasqua, al plat se li afegia safrà, per tal de tornar-lo de color groc i més aromàtic.⁷³³

L'escudella de fideus era l'escudella més simple i senzilla i una de les que més es consumien. Els dies que es donaven «fideus per escudella»⁷³⁴ eren el diumenge de Carnestoltes, el dia de Pasqua Florida, el dia de Pasqua Granada, per la Nativitat de Sant Joan Baptista, per la festivitat de Nostra Senyora d'Agost, per Sant Bru i Sant Hug, el diumenge abans d'Advent i el dia de Nadal.

Per últim, trobem com a plat de gra el menjar blanc, el qual es donava a la comunitat el quart dia de Pasqua. Per tal d'elaborar-lo, s'empraven vuit lliures d'ametlles i d'arròs mòlt, tretze de sucre i tres escudelles d'aigua-ros.⁷³⁵

⁷³⁰ L'escudella d'hoste tenia una mida inferior que l'escudella utilitzada en el monestir per a la Comunitat, la qual sempre apareix mencionada sense adjectiu.

⁷³¹ Per aigua-ros es coneixia l'aigua amb aroma a roses, condiment molt utilitzat per a cuinar diversos plats de cuina catalana a l'Edat Mitjana i Moderna.

⁷³² Cf. «Apèndix 3».

⁷³³ Cf. apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Calendari litúrgic», paràgraf «Pasqua».

⁷³⁴ Cf. «Apèndix 3». En el manuscrit de Montalegre trobem que es fa referència a l'escudella de fideus, també, d'aquesta manera. El motiu és que el mot «escudella», a més de significar el recipient i estri de cuina, va passar a denominar, de forma genèrica, l'àpat o plat principal.

⁷³⁵ Cf. «Apèndix 3».

4.7.2.1 *Les tortrades*

De les menges singulars dels monjos cartoixans de Montalegre destaquen les *tortrades*, o tortades, com s'anomenen avui dia. Hom té entès que eren producte de pastisseria, una mena de pastís circular. Però pel que fa a les tortrades de Montalegre, es pot comprovar que s'allunyen d'aquesta concepció i que es tracten, en tot cas, de plats d'arròs fets a la paella i al forn. Són, per tant, un plat de cereals elaborat de manera diferent.

En el manuscrit cartoixà s'indiquen quatre tipus de tortrades diferents, per a cuinar en diversos períodes de l'any segons el rigor o la flexibilitat dels preceptes religiosos, que prohibien o permetien el consum d'ous, o segons la solemnitat de les celebracions.

La «Tortrada de arros» es feia per Quaresma i els divendres o els dies que no es menjaven ous. De l'elaboració es desprèn que, més que un pastís, que podria donar a entendre que es tractava d'un plat dolç o unes postres, es tracta d'un plat principal, salat i amb una varietat d'ingredients elevada, en comparació amb el model alimentari cartoixà.⁷³⁶ L'elaboració tenia diverses fases. La primera, és un sofregit d'all tendres o secs i julivert amb panses i pinyons. Després, s'hi afegia aigua fins portar els ingredients a ebullició. En aquest moment, s'especiava i salava el menjar i s'afegia arròs passat per aigua per tal de treure-li el midó. En el moment que tornava a arrencar el bull, s'apartava l'olla del foc, es tancava amb la seva tapa i draps, per tal de segellar bé el vapor, amb la intenció de covar l'arròs. L'autor del manuscrit emprà l'expressió «clarejar» com a sinònim d'una massa poc espessa, aigualida, i, per aquest motiu, recomana afegir pa torrat, per tal d'aconseguir la densitat adequada del plat. Una vegada aconseguida, es canviava la massa de l'olla a una greixonera o cassola de fang, es posava escudella blanca per sobre de la massa i es posava al forn fins que aquella s'hagués fet com una crosta. Després es retirava del forn i es deixava recoure. Finalment, es tallava la tortrada en porcions, se servien en plats i, per últim, s'hi tirava sucre per sobre. Aquesta pràctica era molt habitual i la trobem indicada tant en el *Llibre del Sent Soví*, segles XIV i XV, com en el *Llibre del coch*, segles XV i XVI.

Sorprèn la quantitat d'arròs del plat al qual, que ja en portava, se li afegia el d'una altra recepta, l'escudella blanca. L'explicació cal trobar-la en el temps en que es preparava aquest plat. La prohibició de menjar ous feia que els monjos haguessin de

⁷³⁶ *Ibidem.*

trobar algun substitut per tal de generar el mateix efecte en el plat, la crosta. La barreja d'arròs i ametlla triturada de l'escudella blanca s'aproximava al resultat d'una crosta feta a base d'ous, com la de la «Tortrada comuna», que es cuinava per les solemnitats que se'n podien menjar.⁷³⁷

La base del sofregit d'aquesta tortrada comuna era la mateixa de l'anterior: en oli, alls tendres o secs, panses i pinyons. Com a novetat, segons la temporada s'afegia en el sofregit carxofes, pèsols o bledes prèviament bullides i trinxades. Els passos següents són els mateixos, però amb alguns canvis d'ingredients. Per exemple, en el moment d'afegir espècies s'hi afegia, també, safrà. S'hi afegia menys arròs –dues o tres escudelles-, doncs hi havia altra matèria prima que li donava consistència al plat. Per últim, com aquest plat es cuinava per dies en què la menja d'ous estava permesa, en comptes de fer la crosta amb escudella blanca es feia amb quatre o cinc dotzenes d'ous batuts. Amb posterioritat a la redacció del text del manuscrit, es va anotar al marge advertint que amb tres dotzenes n'hi havia prou per a que els ous pugessin i fessin la crosta, que s'havia provat i que funcionava a la perfecció.

En el manuscrit, concretament en el calendari, també trobem la referència de «tortrada ordinària», en la qual no trobem la descripció dels seus ingredients. En realitat, tot i que hom pugui pensar en la tortrada comuna, es tracta d'una tortrada d'arròs amb ous.⁷³⁸

El primer diumenge d'Advent, el dia de Nadal, el diumenge de Carnestoltes i per Pasqua es donava la tortrada més apreciada de totes, que era anomenada de diferents maneres: «fina», «fina i bona» o «de les millors». El nom d'aquesta tortrada indica que era molt valorada. Si bé aquest valor podria fer referència a l'exquisesa del plat, també podria ser que fes referència al prestigi del mateix. Si fos així, el mot designaria no un gust o un sabor, que seria particular d'una comunitat i d'una època determinada, sinó un plat referent en el sistema alimentari de les mateixes, un plat de prestigi.

Pels ingredients principals, pot semblar-se molt a l'escudella blanca o d'arròs, tot i que en aquesta tortrada l'arròs no té tanta importància i l'elaboració sembla ser diferent.⁷³⁹

⁷³⁷ Cf. «Apèndix 3».

⁷³⁸ Comparant els plats que se servien durant les minucions, en l'apartat corresponent a aquest període i en el mes de febrer, es posa de manifest que la «tortrada de arros ab alguns ous», que es diu en el primer, equival a la «tortrada ordinària», del segon.

⁷³⁹ Cf. «Apèndix 3».

En la tortrada fina ha desaparegut el sofregit i es tracta més d'un bullit que no pas d'un arròs a la paella i al forn. En primer lloc, l'arròs i les ametlles s'han de moldre i barrejar amb espècies, sal i safrà per posar-ho a bullir. Una vegada es tenia la massa espessa resultant, s'havia de deixar refredar, posar-ho a la greixonera o cassola de fang i abocar-hi cent ous batuts amb sucre. Per últim, el procés final era el mateix, tallar en porcions i tirar-hi sucre pel damunt. De la mateixa manera que la recepta anterior, trobem que hi ha una nota escrita al marge amb posterioritat i que indica què amb sis dotzenes d'ous n'hi ha prou per fer la crosta de l'arròs.

La consistència del plat seria similar a l'arròs amb llet, per exemple, que té el procediment inicial igual i, també, s'ha de deixar refredar.

Per últim, rescatem el plat de la tortrada agra de fruita que se servia exclusivament per a la taula del Prior el dia que es passaven comptes de la Comunitat. A diferència de la tortrada fina, podem afirmar en aquest cas que sí estem davant d'un plat de prestigi, ja que era un plat que només es cuinava pel Pare Prior i els oficials el dia de passar els comptes. Així com altres plats, aquest també es troba anomenat com a «tortrada rodona agredolça».⁷⁴⁰

No consten les quantitats dels ingredients, només de les «Prunes de Bruniol» que, per fer dues tortrades, es requerien dues capsos, sense saber-ne ni la mida ni la quantitat dels fruits que les composaven. Probablement, aquestes prunes procedien de l'Alguer, tot i que hom en situa l'origen a Brignoles, població del departament de Var, a la Provença, coneguda per la qualitat d'aquests fruits; o, fins i tot, de Digne, al departament dels Basses-Alpes.⁷⁴¹ Si aquest fos el cas, caldria conèixer les connexions comercials establertes a l'època amb aquella població francesa, i si el comerç era realitzat pels mercats catalans o pel mateix monestir. Garcia Espuche menciona una pruna de la localitat gironina de Brunyola.⁷⁴²

⁷⁴⁰ Cf. «Apèndix 3».

⁷⁴¹ Varietat de pruna algueresa (v. Andreu BOSCH I RODOREDA, *Els noms de la fruita a l'Alguer*, Publicacions Abadía de Montserrat, Barcelona, 1999, pp. 145-146). L'autor, analitza l'origen de la denominació semàntica *brunyola* i *brinyola* de la pruna. Sembla constatar que el mot derivaria de la denominació francesa *prunier de Brignoles*, tot i que podria tenir l'origen del mot, també, a la població de Digne.

⁷⁴² Albert GARCIA ESPUCHE, *La ciutat del Born. Economia i vida quotidiana a Barcelona (segles XIV a XVIII)*, Ajuntament de Barcelona, Museu d'Història de Barcelona, Barcelona, 2010, pp. 416-420. Havent analitzat inventaris *post mortem* d'adroguers, tractats d'adrogueria i receptaris confiters, l'autor fa un llistat dels productes que indiquen la seva procedència geogràfica. Entre els mencionats, afirma que «De Catalunya se citen, explícitament, diverses poblacions que subministraven productes a les adrogueries de la Ciutat Comtal», entre els quals, «Brunyola: pruna».

Tampoc es va descriure el mètode d'elaboració, segurament perquè era ben conegut a l'època pels cuiners de Montalegre. La recepta denota una certa complexitat d'elaboració, ja que requeria haver cuinat, abans, dos plats, el bescuit i l'escudella blanca. Malgrat no conèixer com es feia el plat, gràcies a la coneixença dels ingredients podem imaginar que es tractava d'un pa de pessic farcit i cobert de fruita.

El dia 1 de gener, que era considerat solemne, se servia a la comunitat, entre altres menjars, escudella blanca i tortrada, sense especificar, l'autor, de quin tipus es tractava. Considerant que la tortrada comuna se servia els dies solemnes de l'any i que, l'escudella blanca ja era servida aquell mateix dia, podria ser que es tractés d'aquesta varietat de plat. També, és possible que es tractés de tortrada dolça, plat que, també, se servia en els dinars de dies solemnes.⁷⁴³

L'ús de les espècies per a elaborar les tortrades és comú en les quatre mencionades en el manuscrit. En dues d'elles, la tortrada d'arròs i la tortrada rodona agredolça, es menciona com a ingredient les «espècies». En la tortrada comuna i la tortrada fina i bona, en canvi, s'expliciten com a ingredients les «espècies» i el «safrà», com a elements diferents. Probablement, hem d'entendre l'explicació que feia l'autor del manuscrit sobre les espècies de les escudelles i tortrades⁷⁴⁴ com una suma dels ingredients que s'inclouïen dins el terme genèric d'«espècies» en l'època, en termes de mercat i comercials, per a entendre'ns. Ara bé, l'ús culinari del terme fet pel monestir de Montalegre era diferent doncs, com es pot veure en el cas de les tortrades, el safrà era un element que s'explicitava, expressament i separadament a les «espècies», sempre que es necessitava per a una elaboració. La raó pot ser ben simple, i és que el safrà, més que una espècie, s'ha de considerar un condiment, del qual n'existia producció a Catalunya. Per aquest motiu, sempre que es necessitava per a una recepta es mencionava.⁷⁴⁵

⁷⁴³ Cf. apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Temps específics», paràgraf «Els dinars solemnes».

⁷⁴⁴ Cf. apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies».

⁷⁴⁵ Sobre l'ús dels termes «espècies» i «safrà» de manera separada, tal com succeeix en el manuscrit de Montalegre, trobem també referències en el *Llibre del coch*, en el que es realitza, exactament, la mateixa pràctica.

4.7.3 Els plats de llegums

En el receptari, es recullen 2 receptes de llegums (9,52%).

Els dijous i diumenges de Quaresma i d'Advent es donava «escudella d'argamassa» a la comunitat.⁷⁴⁶ S'elaborava amb dues mesures de cigrons, una escudella de grans d'alls amb pell,⁷⁴⁷ salsa d'avellanes o salsa d'ametlles amb pa torrat, una culleradeta de pebre i la quantitat d'arròs que fos necessari per tal d'espessir el caldo que hi havia. Aquest plat deuria formar part dels receptaris catalans de l'època, tant laics com religiosos, ja que els monjos de Montalegre el van adaptar a les seves necessitats i gustos, tal com s'indica en el manuscrit quan es diu que a l'escudella d'argamassa «si barregen los osos del cap i cua del congre que se done per pitaça».⁷⁴⁸ És un plat, doncs, que reaprofitava els ingredients d'un altre que també se servia, la pitaça de congre. D'aquesta manera, l'elaboració de l'escudella es feia barrejant dues lliures de caps i cues del congre, prèviament triturades i netejades, amb els cigrons, i la resta com seguia.

En relació a la salsa d'avellanes o ametlles, no consta cap elaboració, però si tenim en compte com s'indica a l'escudella d'arròs que les ametlles s'havien de moldre fins a fer suc, podem interpretar que la salsa es feia de suc d'aquests fruits secs i espessit amb molles de pa torrat. En el *Llibre del coch* del Mestre Robert hi ha nombrosos exemples de plats que, en un determinat moment de l'elaboració, afegeixen una salsa feta d'ametlles, generalment, amb molla de pa torrat i un líquid agre, que podia ser vinagre, suc de taronja o agràs. En el cas de Montalegre, aquest darrer element no hi és, però es pot observar com hi ha una continuïtat d'aquesta salsa, que s'usava per lligar els ingredients principals del plat, en el cas de l'escudella d'argamassa, els cigrons i l'arròs, com si es tractés d'una massa més o menys aglomerada, tal com el nom de la recepta suggereix. És probable que ens trobem davant d'un testimoni del que, actualment, anomenem *picada*.

Els dijous abans de la Quaresma i de l'Advent es donava «escudella grassa», plat contundent que havia de preparar als monjos per l'entrada en aquests períodes de l'any

⁷⁴⁶ Cf. «Apèndix 3».

⁷⁴⁷ L'autor del manuscrit diferencia els «alls esgrunats» de les «cabeces d'alls». A vegades, però, trobem la referència genèrica de «alls». En el present article ens referirem als alls esgrunats en la seva concepció contemporània i comunament estesa, com a grans d'alls.

⁷⁴⁸ *Llibre molt apte*, p. 277.

de penitència.⁷⁴⁹ L'escudella era un plat fort i que servia per preparar-se pels períodes penitencials d'Advent i Quaresma. Sorpren la quantitat d'ous utilitzada, que era orientativa i no constituïa pas un límit, ja que se'n podien posar més. És evident, però, que el nombre d'ous es pensà en relació amb el nombre de monjos que tenia la comunitat en el moment d'escriure's el manuscrit.

4.7.4 L'escudella

L'«escudella podrida»⁷⁵⁰ és l'única recepta que, degut a les seves característiques, hem classificat en aquest apartat i representa un 4,76% del total de les receptes. Es tractava d'un plat contundent i calòric, que es donava a la tardor i a l'hivern.⁷⁵¹ S'elaborava amb una mesura i mitja⁷⁵² de cigrons; la mateixa quantitat de mongetes; fideus; pomes, peres o codonys; una escudella de grans d'all amb pell; cols; naps; xirivies; castanyes; una culleradeta de pebre picat; una mica de congre, si n'hi havia; i la quantitat d'arròs que fos necessari per espessir el caldo que hi havia.

4.7.5 Els plats de peix

Les «Volas de Pasqua» eren un dels plats singulars de la comunitat de Montalegre que es donaven el tercer dia de la Setmana de l'Octava de Pasqua, és a dir, el dimarts. Durant aquesta setmana, que seguia a la solemnitat del Diumenge de Resurrecció o de Pasqua Florida, es continuava celebrant la resurrecció del Senyor, segons els cànons litúrgics. Ens preguntem si és possible que la forma de bola, no sabem si esfèrica o ovalada, podia fer referència a la representació d'un ou, símbol de la resurrecció i molt lligat a la Pasqua.⁷⁵³

Les boles requerien una elaboració llarga i complexa i, a vegades, el cuiner havia de demanar permís per treballar durant les hores de les obligacions religioses del dia, i així tenir el menjar preparat perquè «com costan tant de fer, si lo cuiner demane gracia

⁷⁴⁹ Cf. «Apèndix 3».

⁷⁵⁰ *Ibidem*.

⁷⁵¹ *Llibre molt apte*, p. 243.

⁷⁵² En el manuscrit es diu «dos picotins i una mica més, que ve a ser una mesura i mitja [...]». El *picotí* era una antiga mesura catalana per a grans. El text evidencia que, en el moment d'escriure's el manuscrit, encara estava en ús, conjuntament amb la *mesura*, d'ús més comú.

⁷⁵³ GRAS I PÉREZ SAMPER, «Alimentació i societat», p. 38.

de matines, se li done». ⁷⁵⁴ Se servien tres boles per dinar i dues per sopar. La recepta, ⁷⁵⁵ no indica gairebé cap quantitat i, només, s'adverteix que la pasta que s'ha de fer de tots els productes ha d'arribar a omplir un gibrell de grans dimensions. En primer lloc, es remullava una mesura de cigrons i, després, es coïa. Tot seguit, es picaven de manera molt fina carxofes, després de coure-les, o es picaven una plata mitjana pèsols en un morter fins a fer-ne una pasta. La selecció dels productes estava condicionada per l'època de l'any i per si era temporada de collir-los, o no. A continuació es sofregien en un perol petit i en oli els cigrons picats, les carxofes trinxades o la pasta de pèsols, amb la base del sofregit que ja hem vist present a les tortrades: alls tendres o secs, julivert i pinyons, tot trinxat, i grans de pansa sencers. Una vegada el sofregit estava fet, s'hi afegia una o dues casses d'aigua o caldo de peix, que era preferible. Amb el caldo o l'aigua, s'afegien altres ingredients: peix fregit trinxat, si n'hi havia, una escudella de sèmola, sal, espècies, safrà i la quantitat d'arròs necessària per espessir la massa. Una vegada la barreja començava a bullir, es treia el perol del foc i es deixava refredar. Seguidament, s'afegien vuitanta ous batuts i, en el cas que la massa quedés poc compacta o «clara», segons el text, s'havia d'afegir una mica de pa torrat. Finalment, s'omplia un gibrell gran de la pasta resultant i s'anaven fent boles amb les mans.

4.7.6 Els plats d'ou

Tot i que la dieta cartoixana de Montalegre incorporava l'ou de manera habitual, en qualsevol de les seves maneres de preparació, en el receptari només trobem una recepta que sigui de plat d'aquest ingredient, representant un 4,76% del total.

4.7.6.1 *Bocadillos*

Els bocadillos ⁷⁵⁶ eren un platillo particular que consistien en una mena de truita arrebossada d'ou, sucada en un xarop de mel reduït amb aigua i que, al final, se li posava sucre per sobre. Segurament, era un plat d'antiga tradició i que no acabava de ser del gust del monestir perquè, segons va deixar constància l'autor del manuscrit, «perquant estos los minge poch la Comunitat, per so se fa en son lloch una tortrada

⁷⁵⁴ *Llibre molt apte*, pp. 286-287.

⁷⁵⁵ Cf. «Apèndix 3».

⁷⁵⁶ *Ibidem*.

ordinaria, y sen done un tros com a refeto o en temps de Sardinas se procura sardines y se done Platillo de Sardines».⁷⁵⁷ O sigui que, en realitat, en el monestir se servia tortrada enlloc dels bocadillos, o sardines si era temporada, però l'autor va voler deixar constància d'aquesta tradició per tal de transmetre-la sabent, segurament, que la Casa – Montalegre- estava variant el costum.

Aquest plat es donava, de fet, només pel temps de les minucions, concretament el tercer dia de les mateixes, juntament amb una escudella d'arròs amb llet d'ametlles.⁷⁵⁸ El mode de preparació era senzill. En primer lloc, s'havien de batre en un gibrell un parell d'ous per comensal. Seguidament, es posava al foc una paella per fer «mantegades o pegats» i s'abocava tres vegades «la mesura de tres ous»,⁷⁵⁹ per tant, en una mateixa paella s'abocava la quantitat relativa a nou ous. A continuació, s'havia de remenar i anar sobreposant i girant el continent fins que es daressin els ous («[...] y fara mantegades mentre durian los ous [...]»),⁷⁶⁰ moment en que es treia la massa de la paella i es feien talls llargs de dos dits d'amplada. Fet aquest pas, es batia una dotzena d'ous en un altre gibrell que servien per sucar els talls de les masses d'ou i fregir-los en oli molt calent en una altra paella. Paral·lelament, es posava una cassà al foc, on es preparava un xarop de mel i aigua en el que s'havien de sucar els talls d'ou fregits. Seguidament, una vegada sucats en el xarop, se servien en cada plat, es posava, encara, una mica més de xarop per sobre dels talls i, al damunt, encara, una mica de sucre.

4.7.7 Els plats dolços

Del conjunt de receptes que es recullen en el receptari, cinc són de dolços i representen un 23,81% del total. D'aquestes, quatre són de torrons i una de tortell. Les neules, tot i que no s'inclou l'elaboració en el receptari, les trobem en el llibre de cuina.

⁷⁵⁷ *Llibre molt apte*, p. 275.

⁷⁵⁸ Aquesta escudella ha de ser la «escudella d'arròs sencer», explicada anteriorment, ja que és l'única que es requereix llet d'ametlla com a ingredient per a elaborar-la.

⁷⁵⁹ Aquesta mesura deuria ser un estri de cuina que serviria per mesurar la quantitat que s'indica.

⁷⁶⁰ Per «mantegades» es pot entendre el procediment d'anar fent la massa a mesura que es va remenant de costat a costat i de baix a amunt. En aquest cas, tractant-se d'ous, podem entendre que la massa resultant seria com una truita.

4.7.7.1 *Tortells*

Els tortells eren una massa feta en forma d'anell que es donava tres vegades a l'any: el dia de Nadal, el dia de Pasqua Florida i el dia de Pasqua de Resurrecció. És significatiu que el tortell es donés, només, per les tres solemnitats més importants de l'any litúrgic i denota que la importància del plat estava més relacionada amb la «pietat» que no pas amb el valor alimentari de la dieta. És per aquest motiu que els tortells eren considerats pitances i, sempre, acompanyaven al plat principal.⁷⁶¹

La recepta que trobem d'aquesta preparació no està escrita a l'ús, ja que combina tant les quantitats necessàries per preparar-ne un com per preparar-ne tres, tot i que, pel que sembla, l'autor comença donant les mesures per a un tortell.⁷⁶² En realitat, també hi ha alguns ingredients en els que no s'indica si les quantitats són per preparar un tortell o tres, però el sentit comú ens revela que, certament, són per aquest darrer cas. La recepta per a un únic tortell era la següent: dues lliures i quatre unces de farina; sis unces de sucre; sis ous per comensal; una lliura d'aigua-ros; quatre meitadelles de vi blanc, aproximadament; tres unces de matafaluga; vuit unces de sal i un terç de mesura d'oli.

Un dels costums de Montalegre estipulava que el Pare Prior, el Pare Procurador i el Pare Conrer rebien el doble de tortells i d'altres pitances que rebia la comunitat durant l'any. D'aquesta afirmació es desprèn que el tortell no era un plat principal, sinó una pitança, un acompanyament del plat principal que podia servir-se com a postres.

Pel que fa a altres costums de la comunitat, la vigília de Nadal enviava neules i torrons a les cases de Granollers i Mataró vinculades al monestir. L'autor del manuscrit no recordava si també s'enviaven tortells, tot i que pensava que sí: «y crech que algun tortell».⁷⁶³

⁷⁶¹ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en el paso», p. 106. L'origen de les pitances era el marc alimentari dels ordes religiosos i que, després, es va estendre a l'alimentació comuna de la població. L'autora indica que eren plats de «pietat» i que servien com a complement del plat principal, per tal de reforçar la dieta monàstica, que es caracteritzava per la seva senzillesa i austeritat.

⁷⁶² Cf. «Apèndix 3».

⁷⁶³ *Llibre molt apte*, p. 262.

4.7.7.2 *Torrans*

Els torrons, com avui dia, eren una menja especial i vinculada a unes festivitats solemnes de l'any litúrgic. Concretament, els monjos de Montalegre repartien en la comunitat pitances de torrons només sis vegades en tot l'any. La preparació de l'aliment es feia durant els dies d'Advent i, com veurem, es consumia durant el període de l'hivern, fet que té sentit donat el seu alt contingut energètic i calòric.⁷⁶⁴

El dia de Nadal, si no era divendres, es donaven els torrons picats. Aquests es feien amb cinquanta lliures d'ametlles, trenta lliures de mel i trenta clares d'ou. Els divendres, que eren dies d'abstinència, la comunitat no podia menjar ous, per aquest motiu, sempre que la festivitat de Nadal caigués en aquest dia, els torrons eren substituïts per ametlles torrades.

Per Sant Joan, la comunitat menjava torrons d'avellana, que es feien amb quaranta lliures d'aquest fruit sec, divuit de mel i divuit més de clares d'ou. Si bé en un primer moment hom pot pensar en la festivitat de Sant Joan Baptista, el 24 de juny, té més sentit interpretar que l'autor del manuscrit es referia a la festivitat de Sant Joan Apòstol i Evangelista, que se celebrava, com a l'actualitat, el 27 de desembre, posteriorment a Nadal i anteriorment a la festivitat que segueix.

El dia dels Sants Innocents, es repartien torrons de pinyó, que es feien amb les mateixes quantitats que el d'avellana, però substituint-la pels pinyons.

Per Cap d'Any, pel dia de Reis i pel dia de la Purificació de la Verge, el 2 de febrer, es donaven torrons d'ametlla que, com en certes ocasions es matisa en el manuscrit són, també, torrons d'ametlla sencera. Per fer-los, era menester trenta-sis lliures d'ametlla, divuit lliures de mel i divuit clares d'ou.

Comparant les quantitats dels ingredients de la tipologia de torrons diferents, arribem a la conclusió que les dels fruits secs es determinen en funció de la seva dimensió en el conjunt del plat resultant. Les ametlles són més grans de mida que les avellanes o els pinyons i, per això, es necessitaven menys quantitat, perquè d'afegir-ne més, la proporció provocaria un desequilibri dels ingredients. Tenint en compte aquesta característica, pròpia del sentit comú de la tradició culinària, podem interpretar que els torrons picats estaven fets amb ametlla picada, probablement en un morter, i que per

⁷⁶⁴ Cf. «Apèndix 3».

obtenir el mateix nombre de torrons que els altres, mantenint una proporcionalitat d'ingredients, era necessari augmentar les quantitats dels ingredients.

De la mateixa manera que els tortells i altres pitances, els Pares Prior, Conrer i Procurador rebien una doble ració de torrons els dies assenyalats. Així, també, la vigília de Nadal la comunitat enviava a les seves cases de Granollers i de Mataró «tres o quatre» trossets de cadascuna de les varietats de torrons.

Finalment, per Sant Antoni Abat, el 17 de gener, el Pare Conrer i un altre religiós anaven a Moguda, on després de la missa convidaven a dinar als masovers i els donaven «uns pochos de tarrons y neulas y sorra a nostra moda»,⁷⁶⁵ o a la seva manera.

És interessant constatar que l'autor, quan mencionava una festivitat on es repartien torrons, referenciava que les indicacions dels ingredients i quantitats per elaborar-los es trobaven en un altre foli del manuscrit. En realitat, però, l'autor va deixar un espai en blanc allà on hi havia d'escriure el número de foli, no sabem si per oblit o perquè, a l'hora d'escriure el llibre, primer va redactar aquests capítols esperant crear-ne un on s'especificessin els detalls de la recepta i, una vegada acabat el llibre, va oblidar de deixar constància del número de foli.

4.7.7.3 Neules

Els dies de Pasqua, per Sant Esteve i pel dia del Santíssim Nom de Jesús, el 3 de gener, es repartien neules a la comunitat, tretze cada dia de la Pasqua i per Sant Esteve i dotze pel dia del Santíssim Nom. En el cas del Pare Prior, el Pare Conrer i el Pare Procurador, es repartia doble ració, així com altres pitances.

Les neules també eren menges que es repartien a persones que no eren de la comunitat monàstica de Montalegre. En primer lloc, la Vigília de Nadal, el Pare Conrer visitava les cases de Granollers i de Mataró i repartia entre vint-i-cinc i trenta neules. Per últim, per Sant Antoni Abat, el Pare Conrer portava neules al dinar que feia amb els masovers a Moguda, així com també repartia torrons i altres aliments.

Cada 7 de gener, tal com s'ha explicat anteriorment, es feia revisió dels comptes de la Casa, en la que participaven els pares més antics i, entre els quals, hi havia

⁷⁶⁵ *Ibid.*, p. 274.

d'assistir el Pare Procurador i el Pare Conrer. Una vegada finalitzada la revisió, els pares que hi havia participat tornaven a les seves respectives cel·les, on el Pare Apotecari els enviava una dotzena de neules per cadascun.

L'autor del manuscrit no va creure convenient deixar constància de la recepta per a fer neules perquè, segurament, era prou coneguda a la comunitat.

4.7.8 Les salses

En el receptari, trobem tres receptes de salses (14,29%), que són la mostassa, l'escabetx i el xarop. Hem afegit en aquest apartat, a més, el sofregit habitual en les preparacions i altres salses que anem trobant en el llibre de cuina.

4.7.8.1 *Mostassa*

La mostassa, també anomenada «mostalla» en el manuscrit, és una salsa d'acompanyament dels plats principals de la que no consta cap altra informació que, només, la seva manera de preparació. No és mencionada en cap plat ni en cap dia en concret de l'any litúrgic i, per aquest motiu, podem entendre que era un recurs que es trobava de manera habitual en la taula del monestir i que, segurament, els monjos se'n servien segons la voluntat. Aquesta, és l'única explicació possible del per què no es menciona en cap plat perquè, segurament, no era un requisit per a fer-los.

La preparació de la mostassa era senzilla i es necessitaven pocs ingredients, fet que la feia una preparació fàcil i accessible.⁷⁶⁶ Es necessitava una lliura de mostassa, tres lliures de vinagre blanc ben agre, dotze lliures de mel i una escudella d'hoste de vi blanc. En primer lloc, s'havia de picar la mostassa i abocar-la en un gibrell de mida mitjana. A continuació, s'hi abocava el vinagre blanc, es remenava i es deixava reposar. Mentrestant, es prenién les dotze lliures de mel en una cassà i es posava al foc. Seguidament, s'hi abocava una escudella d'hoste de vi blanc per tal de clarificar-la i, quan deixava de fer escuma, es treia del foc, es deixava refredar i s'abocava dins del gibrell amb la mostassa i el vinagre. Després de fer-li una remenada, s'havia de deixar

⁷⁶⁶ Cf. «Apèndix 3».

reposar durant un dia, tot remenant una mica durant el vespre i el matí. Passades les vint-i-quatre hores, el contingut es posava en una gerra per a que s'acabés de confitar:

A Montalegre, com a Escaladei, elaboraven la salsa mostassa amb vinagre, clara referència a l'estil francès. És possible que sigui una influència de l'origen de l'orde, tot i que sembla un reflex del gust que deuria imperar a Catalunya. Miquel Agustí, en les receptes que dóna de mostassa, l'ús del vinagre és habitual.⁷⁶⁷

4.7.8.2 *Xarop*

Amb el nom d'«aixarop» trobem, en el manuscrit, la descripció de l'emulsió de diversos ingredients que es barregen per tal de crear una salsa semi líquida.

El nombre de plats que trobem en el manuscrit en els que s'utilitzi l'aixarop són tres. El primer, en els bocadillos que es donen quan és temps de minucions, en els que l'aixarop s'utilitzava en el procés final de l'elaboració, quan se sucaven els bocadillos en el xarop calent i quan, el cuiner, els impregnava una vegada servits en el plat, abocant-ne per sobre.

El segon, per Sant Benet,

Lo dia de Sant Banet se acostuma donar a dinar per Platillo Carabassa groga fregida a la Pahella ab un poch de aixarop de agua y mel.⁷⁶⁸

L'ús del xarop no queda clar i, en tot cas, es podia utilitzar en dos moments diferents del plat. El primer, en el procés final de l'elaboració de la carabassa quan, una vegada fregida i servida en el plat, es pintés amb xarop per donar-les un toc dolç i visualment més lluent. El segon, el xarop podia servir-se com a acompanyament a les carabasses, abocant-ne per sobre. Descartem l'ús de l'aixarop en el procés de fregir les carabasses perquè no és un procés lògic i, en tot cas, podria ocasionar algun dany, ja que per fregir carabasses es necessita molt oli que, si se li afegís xarop que porta aigua, podria fer-lo saltar i cremar al cuiner.

⁷⁶⁷ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1494.

⁷⁶⁸ *Llibre molt apte*, p. 247.

El tercer plat amb aixarop el trobem en el dia de Nostra Senyora de la Concepció, en el que també acompanyava el producte principal del platillo, que era un tall de sorra. El fet que en aquest darrer cas sigui en l'únic en el que l'autor especificués les quantitats de l'aixarop condueix a pensar que ho va fer perquè es tractava d'una elaboració especial i diferent a la comú, ja que incorporava un nou ingredient, el vinagre blanc. Tanmateix, podria ser, però, que en l'elaboració de l'aixarop comú la quantitat de mel fos la mateixa, de tres escudelles de la comunitat⁷⁶⁹ de mel i, per tant, que aquesta indicació fos de la recepta estàndard.⁷⁷⁰

4.7.8.3 *Sofregit*

El primer dia d'Advent, per sopar, es feia un plat de remenat d'ous amb tomàquet. En realitat, el tomàquet havia de sofregir amb all i julivert i en oli. Segons l'autor, els tomàquets servien per «disfressar» l'all i el julivert, és a dir que s'usaven per treure la força a aquells ingredients. S'havien de preparar tot trinxant-los juntament amb els alls tendres i el julivert i, diu l'autor, quedaven molt bé «amb sus especies i safra i dos ous ab tortilla».⁷⁷¹ Les espècies⁷⁷² utilitzades per aquest plat podrien ser les que s'indiquen que es feien servir per a les escudelles i tortrades,⁷⁷³ això és pebre, canyella i clavells, juntament amb el safrà que, sempre que es necessitava, s'explicitava. El plat d'ous remenats amb tomàquet va tenir èxit a finals del segle XVIII i, així, el trobem recollit en un receptari de cuina de jesuïtes de principis del segle XIX.⁷⁷⁴

Aquest sofregit que trobem en el receptari, pot considerar-se una versió primitiva del que es considera, actualment, tradicional a la cuina catalana, fet a base de

⁷⁶⁹ L'escudella de la comunitat era el recipient en el qual menjaven els monjos i que servia, també, com a mesura. Es diferenciava de l'escudella d'hoste.

⁷⁷⁰ Cf. «Apèndix 3».

⁷⁷¹ *Llibre molt apte*, p. 247. En aquest cas, sembla que el plat consistia en dos ous acompanyats d'una tortilla de massa. Si tenim en compte, però, que la preposició *amb* podia ser *en*, el tipus de plat seria diferent, ja que es tractaria d'una truita de dos ous. Per tant, en aquest cas no matisem a què es referia l'autor.

⁷⁷² Cf. apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies».

⁷⁷³ Cf. subapartat «Els plats de gra».

⁷⁷⁴ *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, don Bartolomé Manuel Caro "impr.", Sevilla, 1818, p. 63. Vegeu, també, *La cocina de los jesuitas*, Portada Editorial, Sevilla, 1994 i, més recentment, María Ángeles PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Ediciones Trea, Gijón, 2011. La recepta de «huevos revueltos» dels jesuïtes, reflectida en les tres obres anteriors, utilitza el tomàquet de la mateixa manera que es fa a Montalegre: se sofregeix en una cassola amb oli, juntament amb la ceba i, en aquest cas, s'incorpora agràs i no julivert.

ceba i tomàquet. Per altra banda, tot i que aquest sofregit no actuï com a condiment o acompanyament d'una pasta o plat, podem considerar que el pas per arribar-hi és molt curt. En aquest sentit, és possible que estiguem davant del testimoni més recent d'aquesta manifestació.⁷⁷⁵

4.7.8.4 *Altres salses*

En el llibre de cuina, apareixen altres salses de les que, l'autor, no va anotar les seves elaboracions en el receptari. Són l'allioli, el suc de perdiu i la denominació genèrica de *salsa*.

4.7.9 *L'escabetx*

De la mateixa manera que la mostassa, en el manuscrit no trobem cap al·lusió a cap plat que requereixi ser escabetxat. Sí que, en la mateixa instrucció sobre com es feia l'escabetx, es menciona el producte passiu, el peix. en aquest cas, però, no trobem cap plat amb la salsa d'escabetx perquè, en el present manuscrit, aquesta recepta ha variat d'ús i, ara, s'utilitza com a conserva de peix.⁷⁷⁶

En primer lloc, s'indicaven les parts del peix que s'havien de seleccionar, en funció de la seva tipologia. Així, un pagell, es podia escabetxar sencer però, en canvi, si es disposava d'un altre tipus de peix, probablement més gran, se li havia de treure el cap i, si es volia, la cua. A continuació, es fregia el peix, tot vigilant que ni quedessin crus ni es fregissin massa. Seguidament, es posaven en una muniadora els talls, un al costat de l'altre i l'un sobre l'altre, ben ajustats i, entremig, sobre cada capa de talls, es posava un llit d'espècies, pebre picat, orenga, sajolida, farigola i llorer. El líquid que cobria el peix era una barreja, escalfada prèviament, de vi blanc, vinagre blanc i mel. Vegem-ne la recepta,

⁷⁷⁵ FLANDRIN I MONTANARI, *op. cit.*, p. 699, on es diu que «la salsa de tomate como condimento de la pasta aparece tardíamente: en el siglo XVIII, ni los libros de cocina ni los viajeros indican todavía su existencia».

⁷⁷⁶ Cf. «Apèndix 3».

4.7.10 La pitança

No és clar el concepte del mot *pitança*, aplicat a la cuina catalana des de l'Edat Mitjana. Francesc Eiximenis dividí la cuina catalana en dos grans grups de menjars, les «cuines» i les «pitances». Mentre que en el primer s'agrupaven els plats de consistència líquida o untuosa, servits en escudelles, el segon grup feia referència a plats de consistència sòlida, ja fossin de carn o de peix, i que es menjaven en plats plans.⁷⁷⁷

Coetanis a l'autor, el *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* segueixen el criteri que estipulà.

A l'Edat Moderna observem que el mot va derivar per a designar, sobretot en el marc alimentari dels ordes religiosos, el plat complementari a la dieta principal de l'àpat «para reforzar y enriquecer la alimentación ordinaria».⁷⁷⁸ Aquest plat podia donar-se a iniciativa del Prior o Abat i de l'almoïna dels fidels.

De la mateixa manera que al monestir de Santa Anna de Barcelona, el manuscrit de la Cartoixa de Montalegre deixa palesa la similitud del cas. Les pitances de la comunitat eren un complement a l'àpat ordinari, principal. En tot l'escrit, trobem que l'autor es refereix a les «pitances», de manera genèrica i sense especificar quines eren, a les «pitances ordinàries» i a la «pitança *chica*».

En el manuscrit, es mencionen vint-i-set festivitats en les quals, durant l'any, es donaven «pitances», mencionades de manera genèrica.

Les pitances que es donaven a la comunitat quan era temps de minucions consistien en peix i tortilla, el primer i segon dia, i sopa, el tercer.⁷⁷⁹

El primer diumenge d'Advent, no es donava peix i sí, en canvi, ous amb guarnició. El nombre d'ous varia, ja que en dos fragments diferents del manuscrit en els que es fa referència a l'alimentació d'aquest dia assenyalat –i tal com succeeix en més d'una ocasió– l'autor va assenyalar que per pitança se servien «un parell de ous ferrats,

⁷⁷⁷ GREWE, *op. cit.* (2003), p. 26.

⁷⁷⁸ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en el paso», p. 106. L'autora, estudiant l'alimentació de les ordinacions del monestir augustinià de Santa Anna de Barcelona, ha pogut comprovar que ja es veu un canvi en el concepte de les «pitances». En el cas d'aquesta comunitat de canonges, aquest terme engloba, també, diferents plats de guisats i potatges, que Eiximenis incloïa en el concepte de «cuines». A més, les «pitances» adquireixen, en el cas de Santa Anna, un sentit complementari al plat principal i no en són un de propi, tal com va reflectir Eiximenis.

⁷⁷⁹ Cf. apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Temps específics», paràgraf «Minucions».

una tortilla y un salciró de salsa de abellanas o amellas ben espesa»⁷⁸⁰ o «quatre ous»,⁷⁸¹ sense donar més detall. Malgrat pot semblar que el nombre d'ous ferrats podia variar de dos a quatre, la interpretació més lògica sembla indicar que dos ous serien per fer-los ferrats i que, els altres dos, per fer la tortilla. En aquest sentit, la primera indicació va ometre el nombre d'ous per fer-la i, la segona, va indicar la quantitat d'ous a servir per persona, però no va especificar quins eren els plats que s'havien de donar. Finalment, la guarnició de la pitaça consistent en salsa d'avellanes o d'ametlles, desconexem de si es tractava d'una salsa entesa com a preparació semi-líquida o com a condiments que acompanyen el producte principal del plat.

La vigília de Nadal, el dia 24 de desembre, es tenia per costum enviar a les cases que tenia el monestir a Granollers i Mataró una quantitat i una varietat d'aliments considerable. Entre els aliments, es comptaven la varietat de torrons que es feien al monestir-picats, d'avellana, d'ametlla i de pinyons-, neules i, segons sembla dubtar l'autor, algun tortell. Aquest gest, es pot interpretar com un gest de deferència i agermanament amb els treballadors, en aquestes dates de l'any tant especials,

Tambe se acostuma enviar torrons y neulas a las Casas que pasa lo Pare Conrre a Mataro y Granolles y no en lloch mes y lo que sels envia es 3 o quatre trossets de torrons de cada lley y algunes 25 o 30 neulas, y crech que algun tortell.

Pel que fa a l'àpat que feia la comunitat aquest dia assenyalat, la pitaça constava de «congre amb tall de peix fregit».⁷⁸² Tal com es repeteix en altres ocasions, sembla ser que es tractava d'un plat de peix bullit amb un tall d'un altre peix, que havia estat fregit prèviament, per sobre.

El dia de Nadal, a «gràcies», es donaven com a pitaça torrons picats, si el dia no queia en divendres. En el cas que fos aquest dia de la setmana, els torrons eren substituïts per ametlles torrades.

Per Sant Esteve, es donaven tretze neules per pitaça.

El dia dels Sants Innocents, es donava pitaça de torrons de pinyó.

⁷⁸⁰ *Llibre molt apte*, p. 247.

⁷⁸¹ *Ibid.*, p. 310.

⁷⁸² *Ibid.*, p. 312.

Per Cap d'Any, pel dia de Reis i pel dia de la Purificació, el 2 de febrer, la pitaça era torró d'ametlla sencera.

El 3 de gener, dia del Santíssim Nom de Jesús, es donava una pitaça de dotze neules per cada monjo de la comunitat.

El 17 de gener, per Sant Antoni Abat, es donaven neules i torrns, sense especificar de quin tipus eren, per pitaça.

El diumenge de la Quinquagèsima, diumenge anterior del primer de Quaresma, es donava una pitaça de quatre ous per dinar. Per sopar, la pitaça consistia en tres ous remenats i tortilla. Aquesta desmesura d'ous per sopar podria no ser tal i deure's a un error de l'autor que, en comptes d'escriure la conjunció disjuntiva «o» va escriure la conjunció copulativa «i». El cert és que en les indicacions alimentàries per tal dia trobem algunes rectificacions interessants. La indicació que segueix al contingut de la pitaça per sopar, que afegia que «y no se done Peix ni a sopar ni a Dinar»⁷⁸³ trobem que, el mateix autor o un de posterior, va tatxar la part «ni a Dinar» i va afegir entre línies i sobre la indicació dels quatre ous per dinar «sinó hi ha peix». Transcrivim el text tal com quedaria amb la nova incorporació, marcada en cursiva,

Lo Diumenge de la quinquagessima al Refetor se done una tortrada de las millos se fan, y per pitaça los quatre ous, *sino hi ha peix*, y al vespre tres ous menats a cada un, y la tortilla, y no se done Peix ni a sopar ~~ni a Dinar~~ y al dinar Escudella de fideus y a gracias ametllas torrades.

L'autor de la rectificació afegia un canvi substancial en la dieta alimentària d'aquest dia, el diumenge anterior al de Quaresma. En primer lloc, canviava el costum de no menjar peix durant aquest dia pel de prohibir-lo, només, per l'àpat del sopar, tot preferint-lo als ous, durant el dinar, que serien una opció secundària i substitutiva en cas de la inexistència d'aquell producte. Probablement, estem davant d'un cas d'una modificació de les estrictes normes de la cartoixa, que es tornaria més laxa.

El dimecres de cendra, es donava per pitaça confitura i se'n donaven sis sous per cada monjo de la comunitat.

⁷⁸³ *Ibid.*, p. 276.

El dijous de cendra, els diumenges i dijous de Quaresma i el dissabte Sant es donava una pitança de la que es va deixar constància tant dels ingredients com de l'elaboració i que, per aquest motiu, així com per les seves característiques i pels dies en que es donava, sembla que era especial. La pitança consistia en servir congre sec, al que se li treia el cap i la cua i es tallava el cos a bocins d'uns tres dits d'amplada, servint un tall per cada pitança individual, juntament amb una cabeça d'all i una mòlta de pinyons amb espècies. El cap i la cua del peix no es llençaven, sinó que es reaprofitaven per a fer el caldo amb el qual després es cuinaria l'escudella d'argamassa.⁷⁸⁴ Les quantitats de congre per a la pitança no estan clares, doncs tot i que en un primer moment, en la redacció s'indica que són menester catorze lliures de peix, de les quals dues són per l'olla de cigrons on es cuina l'escudella, després, en una nota al marge, s'especifica que «per esperencia se, e esperiment, que per pitanssa y per la olla ab 12 lliures ni a prou»,⁷⁸⁵

De la quaresma y Advent. [...]. Los dits dias Diumenge, y Dijous se acostuma a donar congre sech per pitanssa y sen pesan 14 lliures de sech, las 12 lliures per pitanssa y las dos per la holla, y de tot lo congre quant es rramullat sen trauchen los caps, y cuas, y tallats a bossinets ben nets junt ab los siurons se tiran a la olla, y lo demes que resta del mitix a tallets com los tres dits per Pitanssa ab una cabessa de alls cencera per cada un, y una molta de Pinions ab sas especias.

En un altre fragment del manuscrit⁷⁸⁶ on s'indiquen els plats pels dijous i diumenges de Quaresma, s'especifica que per cada quaranta-cinc persones, eren menester de dotze a tretze lliures de congre. Per tant, les quantitats varien d'entre deu i tretze lliures per la pitança, comptant-ne dues més pel congre usat en l'olla dels cigrons. El darrer aspecte important i que genera dubtes és del tipus de cocció dels ingredients de la pitança. Si bé la informació del foli 241 pot donar a interpretar que el tall de peix podia guisar-se amb la cabeça d'all i amb els pinyons, el fragment dels folis 277 i 278 indica, explícitament, que el tall de peix havia de fregir-se. Pot ser, doncs, que l'ús de

⁷⁸⁴ En l'apartat de les escudelles es descriuen els ingredients i l'elaboració de l'escudella d'argamassa. El fragment literal del manuscrit és continuat pel que aquí es presenta de la pitança de congre.

⁷⁸⁵ *Llibre molt apte*, p. 241.

⁷⁸⁶ *Ibid.*, pp. 277-278.

l'adjectiu «sec» per designar-lo en el primer fragment vulgui significar aquest darrer tipus de cocció,

Dijous de la Cendra se done Escudella de argamasa, que es de ciurons, y si barege lo osos del Cap y qua del Congre que se done per pitaça y desobre de la Pitaça un tall de Peix fregit, se done dita Escudella y Pitaça de Congre sec tots los dijous, y diumenges de la quaresma, y Advent, y lo disapta Sant. Congre per cada Pitaça per 45 se ni pose de 12 a 13 lliures.

En referència a l'àpat al qual pertanyien aquestes pitances la informació és poc clara, ja que en cap dels casos anteriorment dits se cita. En canvi, l'autor explica que els «diumenges de Quaresma» se servia una pitaça de peix fregit que havia de ser, com a mínim, d'un tall, el qual acompanyava la pitaça. Podria ser el cas, doncs, que les pitances anteriors se servissin per sopar, com en el cas present.

Les interpretacions de l'autor referents a l'alimentació els dies anteriorment dits no acaben aquí, ja que les hagué de fer per cada temporada diferent. Així, en l'apartat referent als diumenges i dijous d'Advent –i que transcrivim en aquest moment per tal d'exposar l'ordre dels arguments de manera lògica, al lector-, que se servia el mateix que els altres dies, la informació de les quantitats de congre són expressades de forma diferent, informant que s'havia de gastar mitja arrova⁷⁸⁷ de congre «cada dia dels dits».⁷⁸⁸ En aquest cas, a més, es reitera que el congre és sec,

En lo Advent lo dijous, y Diumenge se done per Pitaça congre sec, y la Escudella de argamasa, se gasta entre Pitaça y Escudella mitja Roba de Congre cada Dia dels dits.

Cada dia de Pasqua es donaven tretze neules a cada monjo.

⁷⁸⁷ Vegeu Claudi ALSINA I CATALÀ; Gaspar FELIU I MONTFORT i Lluís MARQUET I FERIGLE, *Diccionari de mesures catalanes*, Curial, Barcelona, 1996. Habitualment, una arrova equivalia a vint-i-sis lliures i a tres-centes dotze unces; essent, doncs, una lliura el valor de dotze unces. Existien, però, lliures especials que valien més de dotze unces com és el cas de la lliura de peix fresc, que equivalia a trenta unces. Per tant, mitja arrova equivaldria a tretze lliures de peix fresc, que és la quantitat aproximada que es referenciava en els altres fragments del manuscrit.

El valor de l'unça equivalia a 0,03333 kg. Si hom calcula el valor d'una lliura de peix, obtindrà com a equivalent un kg., aproximadament, pes lògic en una peça de peix fresc.

⁷⁸⁸ *Llibre molt apte*, p. 311.

La vigília del diumenge de Pentecostes es donava pitaça, però l'autor del manuscrit no va especificar en què consistia.

El dia de la Nativitat de Sant Joan Baptista, el 24 de juny, es donaven torrons d'avellana per pitaça.

Per Sant Bru, el 6 d'octubre, es feia un àpat especial al monestir, donat que es tractava de la festivitats del pare fundador de l'orde. Per pitaça, es donava peix i ous amb una salsa de llimona, una estranya combinació que contenia tant peix bullit com fregit; i ous tant per elaborar una salsa com per fer tortilla. Del tipus de peix bullit no s'especificava l'espècie, però del que s'havia de fregir sí. Podia ser llampuga, pagell o una altra varietat,

Lo que se acostuma donar a Dinar per pitansa lo dia de Nostre Pare Sant Bruno es tres talls de Peix bollit ab Cassola y lo such desenxetat ab robells de ous, mitxa llampuga fregida, si ni ha, o si no un Pagell o altre Peix fregit, tortilla de tres ous y salciro de llimo ab son recapte.⁷⁸⁹

Gràcies a una altra explicació que es fa en el manuscrit de l'àpat d'aquest dia, podem conèixer que el recapte del «salciró de llimó» consistia en amanir la llimona i barrejar-la amb aigua per a fer la salsa. Per altra banda, la salsa aquí és anomenada com a «salciró de llimonets de carn», essent incomprendible d'entendre a què es referien amb aquesta expressió,

Per lo Nostre Pare Sant Bruno se acostuma donar al bespra Escarola crua per enciam ab recapta, y al mitx dia se dona salciró de llimonets de carn ab oli, Pebre, sal y aigua.⁷⁹⁰

La inserció d'una part de la pitaça en l'explicació de plats principals que es donaven aquest dia sembla que no té lògica, i més tenint en compte que el «salciró» acompanyava l'aliment de la pitaça. L'explicació pot tenir sentit si interpretem que l'autor, després de citar que el vespre del dia de Sant Bru se servia «escarola crua amb recapte», va voler informar de quins ingredients

⁷⁸⁹ *Ibíd.*, p. 256.

⁷⁹⁰ *Ibíd.*, p. 246.

corresponien a aquest darrer i, per aquest motiu, va utilitzar l'explicació de l'altra elaboració del dia que necessitava de recapte. De manera lògica, per tant, podem entendre que per «recapte» s'entenia el que avui en diem «amanir», és a dir, oli, sal i algun altre condiment com, en aquest cas, el pebre. Podem descartar l'aigua, doncs no sembla lògic imaginar que a l'escarola crua s'hi abocava aquest líquid per tal d'ingerir-la.

Com a mostra de la poca rigorositat a l'hora de redactar el manuscrit, podem comprovar que en una tercera indicació de les pitances d'aquest dia, l'autor s'oblida de mencionar el «salciró», l'elaboració del peix bullit i els tipus de peix fregit que se servien,

Lo Dia de Nostre Pare Sant Bruno predique lo Pare Prior &c. [...] se done [...] pitança de Peix, tortilla de tres ous, y un tall de Peix fregit.⁷⁹¹

4.7.11 *Pitança ordinària*

La pitança ordinària no podem definir-la amb exactitud, tot i que podem suposar que devia ser la que contemplava els ingredients comuns i *ordinaris* i les seves quantitats estàndard.

En el manuscrit es mencionen set vegades les *pitances ordinàries*, de les quals, cinc, se servien pels temps de minucions, concretament es donaven pel dinar del segon dia i consistien en «peix i tortilla». Si revisem el conjunt de pitances donades en el temps de minucions arribem a la conclusió que, el primer dia es donava pitança de «part de peix i tortilla» per dinar; el segon, «peix i tortilla» per dinar, també; i, el tercer, sopa per sopar. Les denominacions de les pitances eren de «pitança», en la forma genèrica, pel primer dia; «pitança ordinària», pel segon; i, pel tercer, «pitança», també en la seva forma genèrica. Si comparem la configuració dels plats, en concret el de les pitances del primer i segon dia, podem observar que l'única diferència és la que, en el primer dia, determina que se serveix una part del peix i no la totalitat, com pot donar a entendre la configuració de la pitança del segon dia. És difícil interpretar si es pot tractar del mateix plat i, per tant, d'una falta d'especificació de l'autor o si, pel contrari, la diferència real estava en les quantitats. En aquest sentit, també s'afegeix un altre dubte i és el de la

⁷⁹¹ *Ibid.*, pp. 305-306.

denominació de les pitances. Si considerem certa la primera hipòtesi, que es tracten, les dues pitances, de la mateixa configuració del plat, llavors hem de considerar que la denominació de «pitança», en la forma genèrica, i de «pitança ordinària» són conceptes equivalents i, per tant, podem afirmar que l'autor del manuscrit tenia poca precisió a l'hora de detallar els noms dels plats. Si considerem certa la segona hipòtesi, que en realitat els dos plats diferien en les quantitats, llavors hem de considerar la certesa de l'autor a l'hora d'especificar, amb noms diferents, ambdues pitances, la denominada de forma genèrica i l'«ordinària».

De les set mencions de «pitança ordinària» que es van escriure al manuscrit, dues eren relatives a altres moments de l'any. Una, especificava quina pitança es donava pel dia 1 de gener, considerat de festa solemne; la pitança d'aquest dia servia de pauta per a la que s'havia de servir en les altres festivitats solemnes de l'any litúrgic. La darrera menció, feia referència a la pitança ordinària que es donava el dia 2 de gener. Les explicacions de les pitances d'aquests dos dies són ambigües i poden conduir a un error interpretatiu. En la primera, s'explicita que l'àpat del primer dia de gener està format per tortrada, escudella blanca i pitança ordinària separant, d'aquesta manera, els tres plats. En la segona explicació, referent al segon dia de gener, es diu que «la pitança ordinària de la Comunitat es la Escudella, dos talls de peix i una tortilla [...]».⁷⁹² En aquest segon cas, és notori que l'autor va incloure en el concepte de «pitança» tant l'escudella com els dos talls de peix i la tortilla, a diferència de la primera explicació,

Prime de Gener es Solemne se dona tortrada Escudella blanca y pitança ordinaria, aixi a les altres solemnitats, veyes pag. Segon de Gener. La pitança ordinaria de la Comunitat es la Escudella, dos talls de peix, y una tortilla [...].

De ser certa aquesta definició, la divisió que va fer Francesc Eiximenis de la cuina catalana medieval, de «cuines» –escudelles i plats semi-líquids- i «pitances» – plats sòlids-, deixaria de ser vàlida per a l'Edat Moderna, segons s'interpreta en els casos del monestir augustinià de Santa Anna de Barcelona i en el de la Cartoixa de Montalegre. Ara bé, segurament estem davant d'un error del propi autor del manuscrit cartoixà, com així es confirma quan analitzem totes les pitances que es donen durant

⁷⁹² *Ibíd.*, p. 272.

l'any litúrgic, en les que es comprova que es donaven com a plats separats les escudelles i les pitances.

Un altre aspecte interessant és que, només en la definició de la pitança ordinària del dia 2 de gener es diu la quantitat de peix que és menester –«dos talls de peix»-. Podem considerar, doncs, aquesta quantitat com l'estàndard de les pitances ordinàries, tot extrapolant-la als altres casos.

En conclusió, la pitança ordinària estava formada per dos talls de peix i una tortilla d'ous.

4.7.12 *Pitança xica*

A diferència de la pitança ordinària, la «pitança xica» estava formada per un tall de peix i una tortilla d'ous. D'aquesta manera, el nom era una clara referència a la menor quantitat de l'ingredient principal, el peix.

Tot i que el més habitual era menjar peix i tortilla, també trobem altres alternatives que es podien donar en la seva substitució, no sabem si per falta dels ingredients o per buscar una mica de diversitat en les pitances. La primera alternativa, que juntament amb l'estàndard eren els plats més comuns, era servir una truita de ceba, faves o cigrons feta amb tres ous.⁷⁹³ Altres dues alternatives, menys comunes, eren servir dos talls de peix sol⁷⁹⁴ o un plat de *picadillo* sol.

La «pitança xica» se servia tots els dilluns, dimecres i divendres ordinaris de l'any, això és que no fossin de Dotze lliçons, de dejuni, d'Advent, que no fossin vigílies a festivitats solemnes, que no fossin d'obres comunes, ni temps de minucions ni dies de capítol.⁷⁹⁵

⁷⁹³ La referència a que la truita es feia amb tres ous podria ser una indicació extrapolable a la quantitats d'ous que eren necessaris per a fer les truites servides com a pitança.

⁷⁹⁴ És interessant observar que en el model alimentari de Montalegre, tenien estudiades les quantitats d'aliments a ingerir, per tal de mantenir una dieta equilibrada, malgrat que fos austera. La pitança xica havia de tenir dues parts proteíniques, un tall de peix i una truita. En aquest cas, la truita se substitueix per un altre tall de peix, però mai s'elimina.

⁷⁹⁵ Sobre la prohibició de servir pitança xica en dies de capítol, només trobem la informació que l'autor va fer explícita quan indicava la informació sobre aquests (cf. apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Temps específics», paràgraf «Dies de Capítol»). En canvi, quan s'especifica, directament, quines són les excepcions de servir pitança xica, no es mencionen els dies de capítol.

4.7.13 Vi

El vi era un producte bàsic en la vida monàstica de Montalegre.

El vi el donava el Pare Bodeguer abans de la missa conventual, així com el Pare Cuiner donava el pa.

La vigília del dia de Nadal es donava una ampolla de vi blanc a tots els pares per a que se l'endugessin a les cel·les. Durant les festes de Nadal, quan es menjava en el refetor i durant tots els dies de capítol, els monjos podien beure el vi blanc de l'ampolla que se'ls havia donat, amb l'excepció del monjo que feia la lectura, que no podia dur-se l'ampolla⁷⁹⁶ per evitar, així, una mala pràctica de les seves funcions. Aquest costum s'allargava durant tota la festivitat i fins l'octava del dia de Reis, inclosa.⁷⁹⁷

Des del dia 14 de gener, octava de Reis, fins la Pasqua, que en el calendari litúrgic aquest període equival al Primer temps ordinari i a la Quaresma, es donava vi de garnatxa.⁷⁹⁸ Segons explica l'autor⁷⁹⁹, «Al Claustro se acostuma donar Granatxa lo dimars, Dijous, y Dissapte als que ne assenyalen des de la octava dels Reys fins a Nadal, de Nadal fins dita octava no sen dona, ni vi blanch tampoch». L'explicació és poc clara, així com el concepte de «claustro», l'entitat d'«als que ne assenyalen» i la contradicció en que s'afirma que no es beu vi blanc des del dia de Nadal fins l'octava de Reis, tal com sí s'afirma en el paràgraf anterior. L'explicació la trobem a continuació,⁸⁰⁰

A 14 de Gener se comence a dar Granacha a refeto a la ultima vegada se beu y se dona fins a Pasqua de Resurreccio. tambe sen done per les Celdas dende dit dia lo dimars, dijous, y disapte de totes les semmanes si ne señalen los Pares ab senal blanch a la empolla, y dure fins a Nadal.

En primer lloc, es confirma que l'octava de Reis és, efectivament, el 14 de gener. Aquest mateix dia era el darrer en que es donava a beure vi blanc i era el primer en que se servia vi de garnatxa. Podem suposar que el primer se servia per dinar i, el

⁷⁹⁶ *Llibre molt apte*, p. 313.

⁷⁹⁷ *Ibid.*, pp. 262 i 312.

⁷⁹⁸ Probablement, la garnatxa era un component alimentari eficaç en el temps de penitència quaresmal, en el que el dejuni i l'abstinència estaven tan presents en l'alimentació cartoixana. D'aquesta manera, podien compensar la falta de nutrients.

⁷⁹⁹ *Llibre molt apte*, p. 262 i 263.

⁸⁰⁰ *Ibid.*, p. 273.

darrer, per sopar. Però retornant a l'aclariment del temps en què es bevia garnatxa, la darrera explicació aporta llum a la primera. Des del 14 de gener, octava de Reis, fins Pasqua de Resurrecció se servia vi de garnatxa en el refetor, a la comunitat. Paral·lelament, cada dimarts, dijous i dissabte, des del 14 de gener fins el dia de Nadal, es donaven ampolles de garnatxa a les cel·les d'aquells pares que haguessin senyat amb una creu blanca les ampolles. Desconeixem el significat d'aquesta pràctica, però podem entendre que no ho feien tots els pares de la comunitat i, per aquest motiu, es parla de «als que ne assenyalen» o «si ne señalen los Pares». Des d'aquest aclariment, podem deduir que el concepte de «claustr» no fa referència, aquí, als pares que governen el monestir, sinó a l'espai mateix, des d'on s'accedia a les cel·les dels monjos. Per tant, el concepte de «claustr» en els folis 262 i 263 és equivalent al de «celdas» dels monjos del foli 273.

Per últim, quan s'afirma, en el primer fragment, que des del dia de Nadal fins l'octava de Reis no es donava vi de garnatxa ni vi blanc «tampoc», l'autor es referia, tal com es demostra en el darrer fragment, del foli 273, a que no se servia vi, durant aquest període de temps, en les cel·les, deixant el consum del mateix única i exclusivament per fer en el refetor.

Des de Pasqua fins Nadal, es donava vi claret⁸⁰¹ a la comunitat en el refetor.⁸⁰² El període de l'any litúrgic afectat era la Pasqua, el Segon temps ordinari i l'Advent. No s'especifica quina és la tipologia del vi, si és blanc o negre, o si és elaborat amb alguna espècie, com podia donar-se el cas. Sabem que, com a precepte religiós, els monjos bevien vi aigualit, per tal de treure-li força i no arribar a un estat d'embriaguesa, que seria contrari a la moral. Així, podem interpretar que el vi claret es tractava d'un vi rebaixat amb aigua.

⁸⁰¹ El vi claret era una reducció de vi blanc amb aigua, per tal d'afluixar-lo i treure-li la força. D'aquesta manera, la preparació adquireix un sentit de retorn a la normalitat, l'austeritat en la vida i en l'alimentació, a diferència del temps Quaresmal, temps penitencial en el que, degut als nombrosos dejunis i abstinències, els monjos equilibraven la dieta amb un vi més fort, la garnatxa.

⁸⁰² *Llibre molt apte*, p. 273. En realitat, es diu que després de Pasqua (Pasqua de Resurrecció) es dona vi claret. Deduïm que se'n dona fins que no se'n serveix d'un altre tipus, en aquest cas, el vi blanc.

4.8 ELS PRODUCTES

De la mateixa manera que succeeix en el manuscrit de Santa Maria d'Escaladei, els productes presents en les receptes que es contenen en el manuscrit de Montalegre no eren els únics destinats al consum, sinó que n'hi havia altres, reflectits en el calendari litúrgic, produïts en les cel·les dels Pares, recaptats en tributs, entre altres. Fins i tot, podien ser productes de receptes que no requerien una elaboració complexa o, fins i tot, productes en cru, motius pels quals l'autor no va considerar de rellevància anotar-los.

La classificació dels productes segueix la mateixa pauta que en els receptaris anteriors, agrupant-se per famílies i creant una subdivisió segons la tipologia de producte.⁸⁰³

La valoració de la rellevància de cadascuna de les famílies dels productes es realitza en relació amb el nombre total de receptes, 21, obtenint, d'aquesta manera, una classificació segons l'impacte de la presència del producte en el receptari. De la mateixa manera que s'ha fet amb els altres llibres de cuina, interessa fer una anàlisi quantitativa, per tal de conèixer la rellevància dels productes i poder-la comparar amb les dades dels altres llibres de cuina.

L'anàlisi de productes, doncs, ha estat realitzat en base a les receptes incloses en el llibre, entenent per aquestes aquell cos textual l'objectiu del qual és explicar com s'elabora un plat o producte i de quins ingredients està format. En aquest sentit, no s'ha considerat com a recepta les descripcions dels tipus de plats servits durant el calendari litúrgic, com les pitances, tant ordinàries com «chicas», etc. ja que el que l'autor féu, fou escriure una relació d'àpats relacionats amb aquelles i no pas una descripció del mètode d'elaboració.

Queda per realitzar, més endavant, una anàlisi dels productes en funció de la seva aparició en el calendari litúrgic però, com el lector comprendrà, aquesta anàlisi ja no es basarà en l'impacte de la rellevància d'un producte en un receptari i, per tant, hem hagut de fer una distinció en aquesta doble explicitació dels productes.

⁸⁰³ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes».

4.8.1 Productes animals

4.8.1.1 Els animals aquàtics

4.8.1.1.1 El peix

El peix està present en 3 receptes (14,29%). La denominació genèrica de «peix», és present en 2 receptes. El pagell i el «congre», en 1 recepta cadascun dels productes.

La poca presència d'aquest animal en el receptari no ens ha de fer pensar en el seu baix consum. Hem de tenir present, en tota ocasió, que els receptaris reflecteixen allò que es vol recordar o transmetre, o allò que fa falta recordar o transmetre. D'aquesta manera, en el calendari es mencionen els serveis de plats de peix amb salsa en diferents festivitats; l'autor del receptari, doncs, no deuria considerar necessari apuntar-ne les receptes, ja fos per la seva senzillesa, o pel seu servei habitual.

Gràcies al baró de Maldà, ens ha arribat un testimoni dels productes que es relacionaven amb la dieta de Montalegre. Segons el baró, «Los monjos ménjan de peix y ous tot l'any»⁸⁰⁴, productes identificaven la dieta cartoixana. Per tant, doncs, hem de creure que el consum de peix era habitual.

4.8.1.2 Els productes aeris

4.8.1.2.1 Els ous

Els ous, com els condiments i espècies, són presents en 11 receptes (52,38%). D'aquestes, la menció genèrica de «ous», apareix en 3. En la resta, trobem més especificació de com havien de ser aquests ous: en 4, s'havia d'emprar la clara; en 3, ous ben batuts; i, en 1, els «rovells de ous».

⁸⁰⁴ AMAT, *Viles i ciutats*, p. 243.

4.8.2 Productes vegetals

4.8.2.1 *Els cereals*

Els cereals són presents en 13 receptes (61,90%). Destaca, sobre la resta, l'arròs, present en 10 receptes. A més distància, el «pa torrat», en 3; els «fideus», en 2; i la «farina», sèmola i pasta⁸⁰⁵ en 1 cadascuna.

4.8.2.2 *La fruita*

La fruita és la família de productes més present en el receptari, en un total de 18 receptes (85,71%) i en trobem de seca, assecada i fresca.

La fruita seca era un element importantíssim en la dieta cartoixana, ja que l'abstinència del consum de carn requeria l'ús d'una altra font alimentària energètica, proteínica i de greixos. De la fruita seca reflectida en el receptari, la trobem present en 13 receptes, destaca l'ametlla, en 7. A continuació, trobem el pinyó, en 4 receptes; i les «castanyas» i la «avellana», en 1 recepta cadascuna de les mencions.

La pansa és l'únic producte que representa a la fruita assecada, present en 3 receptes.

La fruita fresca només la veiem utilitzar per a l'elaboració de dues receptes, la «Escudella que se diu podrida» i les «Tortrades rodones agredolces». En destaca la poma, en 2 receptes; les «prunes de Bruniol»,⁸⁰⁶ les «peras» i el codony, en 1 recepta cadascuna. En la primera, trobem que el cuiner havia d'escollir l'ús de la poma, la pera o el codony. En la segona, eren menester tant la poma com la pruna.

4.8.2.3 *Les hortalisses*

Les hortalisses són presents en 5 receptes (23,81%). Destaca l'all, en 5 receptes. Seguidament, els «alls tendres», en 3; la carxofa, en 2 receptes; les «bledas», les «cols», els «naps» i la xirivia, en 1 cadascuna.

⁸⁰⁵ Són «reixats de pasta fina per sobre» d'una panada. Aquesta expressió remet a un element decoratiu, tot posant fils de pasta sobre la panada de manera que es creuen tot formant una figura semblant a una reixa.

⁸⁰⁶ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats de gra», paràgraf «Les tortrades», on s'explica el significat del mot.

4.8.2.4 *Les lleguminoses*

Els llegums també estan presents en 5 receptes (23,81%). Els «ciurons», en 4; i el pèsol, en 2; i les «monjetas», en 1. Pel que fa a aquest darrer producte, no l'hem considerat d'origen americà. És possible que es tractés del fesol antic i medieval que, encara, sembla que es cuinava durant el segle XVII.

4.8.3 Condiments

4.8.3.1 *Els àcids*

Els àcids estan presents en 4 receptes (19,05%), emprant-se «vinagre blanch» i «vi blanch» en 3 receptes cadascun.

4.8.3.2 *Les espècies*

Els condiments i espècies són presents en 9 receptes (42,86%). Destaquen la «sal» i la denominació genèrica de «especias», presents en 6 receptes cadascun dels productes. A destacar, que 5 de les 6 receptes són les mateixes, és a dir, que s'usen per igual. Difereixen, per tant, en 1 recepta en què els dos productes no es combinen. El pebre i el safrà apareixen en 3 receptes cadascun, totes elles diferents. Tot i ser dues espècies no coincidents en una mateixa elaboració, en una recepta s'usa pebre i la denominació genèrica d'espècia. En les tres receptes on s'usa safrà, s'usa, també, sal i altres espècies.

El pebre, el safrà, la canyella i els clavells eren productes que s'usaven de manera habitual en la cuina de Montalegre, ja que són espècies que mensualment arriben a la cuina de la cartoixa.⁸⁰⁷

⁸⁰⁷ Cf. apartat «L'organització de la cuina del convent», subapartat «L'abastiment de la cuina».

4.8.3.3 *Les herbes aromàtiques*

Les herbes aromàtiques són presents en 6 receptes (28,57%). El julivert, és present en 3 receptes. La «farigola», el llorer,⁸⁰⁸ la «matafaluga», la «mostalla», la «orenga» i la «sajolida», en 1 recepta cadascuna.

4.8.3.4 *Els greixos*

Els greixos, igual que les hortalisses, són presents en 5 receptes (23,81%). El greix que consta, en el receptari, és el «oli» i no trobem cap altre com, per exemple, la mantega.

Les cinc receptes són de plats principals, amb l'excepció d'una, els tortells, que es tracta d'un plat dolç. De la mateixa manera que hem vist a Escaladei, la baixa presència de greixos indica una preservació del concepte d'austeritat traslladat a l'alimentació.

4.8.4 De cocció

4.8.4.1 *Els edulcorants*

La família dels edulcorants és la més representada en el receptari, trobant-los en 14 receptes (66,67%). La «mel» és present en 8 receptes i, el sucre, en 7. D'aquestes, en 4 el sucre s'espolsa sobre el plat finalitzat. En la recepta «Modo de fer los bocadillos» s'empra mel, per l'elaboració, i «sucre per damunt del plat»; és l'única recepta en què els dos ingredients coincideixen.

De la mateixa manera que algunes espècies, el sucre era usat de manera habitual en la cuina de Montalegre, ja que la cuina s'abastia, mensualment, d'aquest producte.⁸⁰⁹

⁸⁰⁸ Apareix com a «llurer vert», potser fresc, acabat de treure de l'arbre.

⁸⁰⁹ Cf. apartat «L'organització de la cuina del convent», subapartat «L'abastiment de la cuina».

4.8.4.2 Els líquids

Els productes líquids, com els anteriors, els trobem en 5 receptes (23,81%). El líquid que consta, en el receptari, és l'aigua.

4.8.5 Elaboracions

4.8.5.1 Les aigües aromàtiques

L'aigua aromàtica està present en 4 receptes (19,05%). Parlem, únicament, de l'aigua-ros.

4.8.5.2 Els brous

En 1 única recepta (4,76%), «Modo de fer Volas per les Pasquas», trobem l'ús de «caldo de peix».

4.8.5.3 Plats o productes elaborats

En 2 receptes (9,52%) trobem l'ús de plats elaborats. En la «Tortrada de arros» i en les «Tortrades rodones agredolsses», s'empra és menester l'ús d'escudella blanca. En aquesta darrera recepta, a més, es necessita «bescuit picat» i «confitura càndida» per posar-ne «bossinets per sobre».

4.8.5.4 Les salses

En 1 recepta (4,76%), la «Escudella de Argamassa», s'havia d'utilitzar o bé «salsa de avellanas», o bé «salsa de ammetllas», essent una referència a una picada d'aquest producte, com es podria deduir.

4.8.6 Els productes presents en el calendari

Els productes anteriorment classificats, que són els presents en les receptes, no eren tots els que la comunitat de Montalegre consumia. En realitat, pot existir una relació inversament proporcional entre la presència d'un producte en dit receptari i la importància del seu consum. En aquest sentit, resseguint els àpats de les festivitats presents en el calendari litúrgic de la cartoixa, apareixen productes que no es mencionen en el receptari. En aquest apartat posarem de relleu de quins productes es tracta i en quines famílies van agrupats.

4.8.6.1 *Productes vegetals*

En referència a la fruita seca, es mencionen les «ametlles pelades», que tot i que com a producte ja constaven, no amb aquesta menció. Com a novetat, apareixen «castanyes crues», «pinyons mòlts» i «nous».

Pel que fa a la fruita fresca, com a novetat, trobem l'aparició de la llimona⁸¹⁰ «maduixes», «meló» o «meló gros» i «préssecs».

A més de l'ús dels cereals citats, trobem la presència de pans blancs, que són repartits a la comunitat.

Pel que fa a les lleguminoses, apareixen les «faves», «mongetes» i els «pèsols».

Com a novetat, apareixen noves hortalisses: les «albergínies fregides»; les «botifarres fornides de carabassa», la «carabassa» i la «carabassa groga»; «carxofes»; «ceba»; «enciam vermat»; «escarola crua» i «espinacs». Tot i que les cols ja són presents, en el calendari es mencionen «cols sofregides».

Per últim, trobem la primera aparició en la cuina catalana del tomàquet; si bé no en el receptari, sí en el calendari. La seva introducció en la dieta es deuria produir durant la segona meitat del segle XVII, com a *terminus post quem* i 1718-1719 com a *terminus ante quem*. Aquest interval encaixa, perfectament, amb la idea actual de la

⁸¹⁰ Apareix com a «llimonets o llimó».

seva introducció durant els segles XVI i XVII a Itàlia, Espanya, el Llenguadoc i la Provença.⁸¹¹

4.8.6.2 Productes animals

4.8.6.2.1 Els animals aquàtics

A més del congre, en el calendari es menciona l'ús de «congre sec» i els «ossos de cap i cua de congre». Apareix, com a novetat, la «sorra».

Com a novetat, apareixen animals crustacis. El consum de «llagosta» i les «comes de llagosta» el tenim present en el receptari.

4.8.6.2.2 Els animals quadrúpedes i derivats

Com a vianda, trobem l'aparició de la «cansalada», servida per a gent de fora el monestir i com a tall de carn.

Els lactis, que no estan presents en el receptari, sí ho estan en el calendari. Trobem la presència de «formatge petit», «mató» o el terme genèric de «lacticini».

4.8.6.2.3 La volateria i derivats

Com a novetats, apareix l'ús de «ous en closca», «ous ferrats» i «tortilla».

4.8.6.3 Condiments

D'àcids, apareix la menció genèrica de «vi» i les especificacions de «garnatxa», «vi blanc», «vi claret» i «vinagre blanc». També, «agràs». Tot i que no consta, en general, cap indicació de procedència del vi consumit a la cartoixa, és probable que fos del Maresme, per motius de proximitat i, també, de qualitat. Sabem, gràcies al testimoni

⁸¹¹ FLANDRIN I MONTANARI, *op. cit.*, p. 699.

escrit del Baró de Maldà en el seu *Calaix de Sastre*, que existia vi d'Alella, garnatxa d'Alella, vins de Premià, vi de Tiana, vi de Teià i vins de Calella.⁸¹² També, que el viatger anglès Arthur Young féu una llista de diferents productes i indrets de Catalunya, com vinyes a Badalona i a Arenys de Mar.⁸¹³

Pel que fa als condiments i a les espècies, hem pogut observar com, en el receptari, no es mencionava l'ús de canyella, absència destacada i sorprenent. Analitzant el calendari litúrgic, però, es confirma el seu ús.

En referència al grup dels edulcorants, com a novetat trobem l'aparició de l'ús de «mel bona», fent una clara referència a la seva qualitat.

4.8.6.4 *Elaboracions*

A banda de l'aigua-ros, trobem altres aigües aromàtiques que són utilitzades com a begudes i no com a condiments. Parlem de l'orxata, la llimonada, l'aigua de canyella i la aigua d'escurçonera, aigua d'aquesta planta. Aquestes begudes eren anomenades *aigües compostes* o, segons el baró de Maldà, en el *Calaix de sastre*, «aigües brutes», i se servien com a refresc.⁸¹⁴

En referència als plats i productes elaborats, n'apareixen de forma genèrica, «altra cosa», tot i que, el més comú, és l'especificació de quins es tractaven. Així, apareix el servei de «escudella», de «pitança», «platillo», de «sopes», «picadillo sol», «panadons», «neules», «torrons», «tortrada» i «tortrada dolça». A banda, apareix l'ús de «aixarop», una dissolució de mel, aigua i, en ocasions, vinagre.

Pel que fa a les salses, com a novetat trobem l'aparició de «suc» que, per no saber de quin es tractava, l'hem classificat en aquest grup. En aquest sentit, el «suc de perdiu» sabem que era una salsa, tal com es descobreix en els receptaris franciscà i carmelità.⁸¹⁵

⁸¹² PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio», p. 164.

⁸¹³ *Ibidem*.

⁸¹⁴ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 449.

⁸¹⁵ Cf. «Capítol 8», apartat «Els plats», subapartat «Les salses».

4.9 EL CONSUM DE PRODUCTES

Per tal de comprendre millor el model alimentari cartoixà de Santa Maria de Montalegre és important l'anàlisi dels plats i dels productes que es consumien i que hem vist fins ara, però la visió que ens pot aportar aquesta anàlisi és una visió parcial d'aquest model alimentari, que només fixa l'objectiu en la ingesta que feien els monjos i en les tècniques d'elaboració dels productes que la facilitarien. És important, com a segon pas, intentar comprendre el per què aquesta comunitat de monjos de principis de segle XVIII consumí uns productes concrets i no uns altres i quines causes hi havia al darrera d'aquests motius, si podien ser conseqüència d'una elecció o si bé, pel contrari, eren l'únic recurs del que disposaven; si responien a motius religiosos i culturals o a motius socioeconòmics o, fins i tot geogràfics.

Els recursos de què disposem per tal d'analitzar, en la seva globalitat, el model alimentari de Montalegre són diversos. En primer lloc, cal conèixer quines eren les propietats directes del monestir i quins productes es conreaven i recollien. En segon lloc, és important conèixer quins i quants productes es cobraven en concepte d'ingressos derivats dels drets d'emfiteusi. En tercer lloc, és interessant, també, conèixer quines compres de productes alimentaris s'efectuaven des del monestir i les seves propietats per tal d'abastir la comunitat. Finalment, és interessant poder comparar el model alimentari de Montalegre amb el d'alguna altra cartoixa catalana de l'Edat Moderna, com el d'Escaladei, per conèixer si hi havia factors religiosos en la dieta que es reproduïen i quins eren, però d'aquest darrer cas en tractarem en un capítol a part.

4.9.1 Les propietats de Santa Maria de Montalegre

Poc temps després de l'arribada dels monjos cartoixans a l'antic monestir de Montalegre, s'inicià una política d'expansió pels territoris del voltant duta a terme a través de la compra de propietats i de l'acumulació de drets emfiteutics. Així, trobem que el monestir adquirí, mitjançant la compra, diversos delmes de parròquies, nobles, cavallers dels voltants; que heretà, de l'antic monestir cartoixà de Sant Pol de Mar,

diversos censos en la zona del Maresme, així com d'altres drets i mals usos lligats a les noves propietats adquirides.⁸¹⁶

En el foli 101 del manuscrit, amb el títol de «Propietats que Posoheix la Cartuxa de Montealegre en lo any 1718», s'inicia el capítol dedicat a les possessions i als drets relacionats dels què gaudia el monestir de Montealegre en data de 1718. A les primeries del segle XVIII, el monestir de Santa Maria de Montealegre s'erigia com a senyor de la jurisdicció civil i criminal, alta i baixa, i mer i mixt imperi -excepte els casos de mort, mutilació i exili perpetu- de les terres del convent, així com de la quadra de Mogoda,⁸¹⁷ tal com conservava des del segle XV.⁸¹⁸ A més, el monestir tenia senyorijs directes i a lous «així en la marina com en lo vallès, pla de Barcelona i en diferents cases de Barcelona».⁸¹⁹

⁸¹⁶ Xavier PÉREZ GÓMEZ, *La Cartoixa de Montealegre. Drets feudals i conflictes jurisdiccionals (1415-1602)*, Fundació Salvador Vives i Casajuana, Barcelona, 2004, pp. 72 i 81-82. L'autor fa un rigorós estudi dels drets jurisdiccionals, de l'aplicació de la justícia i dels ingressos econòmics derivats pels drets emfitèutics relacionats amb el monestir de Santa Maria de Montealegre des de la seva aparició fins els inicis del segle XVII. Per l'abast cronològic de la present tesi, el treball de l'autor queda cent anys enrere del nostre focus d'interès, però aporta la informació útil i fonamental per a entendre la situació del monestir a primeries de la divuitena centúria.

⁸¹⁷ *Llibre molt apte*, p. 101.

⁸¹⁸ PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, pp. 21-22. El rei Alfons el Magnànim va atorgar al monestir de Montealegre el privilegi d'aquests drets en data de 20 de maig de 1425. Segons l'autor, el monestir gaudia d'aquests drets amb l'excepció de l'exercici de les penes més greus, això eren la mort, la mutilació i l'exili perpetu dels condemnats, drets que es reservarien els monarques. A més, la jurisdicció afectava, només, a «l'estricta recinte del propi cenobi així com a la finca que l'envoltava». Arrel de l'afirmació de l'historiador i monjo cartoixà Irenée Jaricot en què, en contradicció amb el què es coneixia fins el moment, afirmà que Montealegre tenia, en realitat, la jurisdicció civil i criminal total -inclosos els drets de mort, mutilació i exili perpetu- en la quadra de Mogoda, Xavier Pérez investigà exhaustivament abundant documentació. L'autor, arribà a la conclusió que, efectivament, el monestir va obtenir la potestat definitiva d'aplicar la justícia fins el grau més elevat (pp. 24-25 i 27-28) gràcies a la venda dels tres drets del mer imperi per part del tresorer del rei d'Aragó a Francesc Desplà, representant de la Cartoixa de Montealegre, el 8 de març de 1445.

Sorprenentment, llegim en el present manuscrit de la Cartoixa de Montealegre, com l'autor del manuscrit confirma els mateixos drets jurisdiccionals dels que venia gaudint el monestir, però amb l'excepció de l'aplicació de la pena de mort, la mutilació i l'exili perpetu tant en les terres del perímetre del cenobi com en les de la quadra de Mogoda (v. *Llibre molt apte*, p. 101). Drets totals que, en canvi, sí són confirmats pel mateix autor del manuscrit en les pàgines 112 i 113 en virtut de la compra dels drets que féu el monestir el 1445, compra a la què l'autor Xavier Pérez feia referència:

[...] Item se compra any 1445 lo Jus luendi et recuperandi, lo mer y mixto Imperi, Jurisdiccio alta y baixa de las 4 Parroquias. Item los terços que lo Rey se avia reservat en la donacio de dita Jurisdiccio civil y criminal feta a favor de Montealegre per preu de 24000 sous, ço es 1200 lliures [...].

Segurament, cal investigar millor aquesta contradicció per tal de confirmar, realment, fins on arribaven els drets de la comunitat cartoixana, ja que l'autor podria haver-se equivocat o, pel contrari, podria estar redactant una novetat i un canvi respecte els privilegis anteriors del monestir, fets constar en les pàgines 112 i 113.

⁸¹⁹ *Llibre molt apte*, p. 101.

4.9.1.1 *La Conreria*

L'heretat de la Conreria i l'indret on es va edificar, posteriorment, el monestir de Montalegre, va ser comprada l'any 1415 pel pare Dom Domingo Bonafé, primer prior, pel preu de 350 lliures.⁸²⁰ «Sobre la cartuxa, en una montanyeta per allí, queda situada la Conraria, havent-hi un monjo que té lo empleo de conré. Dita conraria és a la vista del convent, a tramuntana, podent-hi pujar allí las donas»,⁸²¹ a diferència del monestir, on tenien l'entrada prohibida.

Aquests terrenys consistien, principalment, en terres de bosc d'alzines i roures i algunes terres de conreu, que eren explotades pel mas Corts, pertanyent a la parròquia de Sant Fost de Campsentelles.

L'explotació del bosc aportava al monestir 600 lliures cada any, a més de la llenya, de la que s'explica quan i com tallar els arbres per obtenir-la i per a què es feia servir.⁸²² En el cas que el monestir volgués ampliar les terres de conreu es feien artigues, per les quals s'explica el procediment per a preparar-les i per conrear-les.⁸²³ Un pas important era extreure l'arboç i bruc, que s'aprofitaven com a llenya a la cuina.⁸²⁴ La llenya destinada a la venda es venia, com a mínim, a cinc sous la càrrega que, si eren bons temps o si es tractava de llenya de la pròpia Conreria, podien arribar a vendre's per més, fins a set sous la càrrega o divuit diners.

En el cas que fossin bones terres, es conreaven durant cinc anys, durant els quals disminuïa la producció. El primer i el segon any conreaven blat, del que obtenien 30 quarteres per any. El tercer any, es conreava mestall i n'obtenien 30 quarteres, com el blat. El quart any conreaven ordi o civada i se n'obtenien 20 quarteres. El cinquè any, es conreava espelta i se n'obtenien 10 quarteres.

Les terres de conreu del mas Corts s'explotaven en dues meitats, un any se'n conreava una i, l'altre, l'altra. D'aquestes terres, el monestir obtenia cada any 27 quarteres de mestall i vi, sense especificar la quantitat de cadascun d'aquests.

⁸²⁰ *Ibid.*, p. 106.

⁸²¹ AMAT, *Viles i ciutats*, p. 244.

⁸²² *Llibre molt apte*, pp. 104-105. La fusta servia per a la fabricació d'eines i peces com rodets, amb fusta de roure, o fusells i quadrats, amb la d'alzina. Amb la fusta d'aquest arbre, a més, es fabricaven jàsseres i pots per a bufets i taules.

⁸²³ *Ibid.*, p. 102.

⁸²⁴ *Ibid.*, p. 105.

L'exploració de les terres requeria tenir gent que les treballés i les administrés. El bosc l'administrava el bosquer, un religiós nomenat pel Pare Prior que tenia a la seva disposició diversos treballadors i mossos.

La Conreria i totes les seves dependències estaven administrades pel Pare Conrer, del qual en depenien.

D'entre el grup de mossos i gent a sou, que com a mínim era un grup de vint-i-dues persones, un era el «cuiner de l'infern», un altre el criat del Pare Conrer, un tercer que ajudava en el forn, un quart que era el «cuiner del purgatori» i, un cinquè, que es contractava en èpoques amb molta càrrega de feina i que ajudava a descarregar-ne portant, entre altres tasques, el dinar als altres mossos i treballadors i ajudant al cuiner de l'infern.⁸²⁵

El Pare Conrer i altres treballadors, tenien una normativa de visites al monestir per a assistir als oficis religiosos. Els dies festius, només es quedaven dues persones a la Conreria i, els demés, anaven al monestir.

4.9.1.2 *El mas Ram*

Una altra propietat directa del monestir de Montalegre era el mas Ram,⁸²⁶ heretat situada en la parròquia de Badalona que el monestir comprà l'any 1467 per 85 lliures.⁸²⁷ A més del mas, compraren totes les terres on estava situat i que havien estat propietat del mas Cànoves, per 95 lliures, així com altres terres i l'assumpció de la despesa dels

⁸²⁵ Cf. apartat «El material emprat per cuinar i parar taula», subapartat «El material de la cuina de la Conreria». La cuina de la Conreria era la del purgatori i és possible que hi hagués una segona, la de l'infern.

⁸²⁶ Per a l'estudi de l'origen dels masos de l'àrea circumdant a Badalona, vegeu Marta PREVOSTI, *Cronologia i poblament a l'àrea rural de Baetulo*, Museu de Badalona-Ajuntament de Badalona, Badalona, 1981. L'origen del Mas Ram, així com d'altres masos existents avui dia a la zona, es remunta a l'època romana, en la què varen ser vil·les romanes. D'aquesta manera, s'hauria mantingut l'exploració agropecuària, la qual hauria anat configurant el paisatge i alguns dels conreus, com és el cas de la producció vinícola: «la situació de la propietat durant l'Alt Imperi, i probablement durant el Baix Imperi, era bastant semblant a l'actual (o més ben dit, a la de quaranta anys enrere) [...]». Per altra banda, existeixen restes d'una mina o de canalització d'aigua sota el mas, fet que podria justificar l'interès de la compra de la propietat per part de la comunitat cartoixana, per la què tant important era el subministrament dels recursos naturals, per a que garantissin la seva subsistència durant el temps (v. SOLER, *op. cit.*, pp. 40-41).

⁸²⁷ L'any 1463, el bisbe de Barcelona cedí el mas Ram a la Cartoixa de Montalegre, la qual donà a aquell, a canvi, una donació d'una casa a Barcelona més 10 lliures per lluisme, (v. SOLER, *op. cit.*, p. 74).

sous dels mossos que hi treballaven, per valor de 1086 lliures i 6 sous.⁸²⁸ Aquestes noves terres s'incorporaren a l'heretat del mas.⁸²⁹

El baró de Maldà, situava la població de Tiana sota el monestir, «alguna mitja hora distant» i continuava «y més cerca del monastir la torre y granja dels monjos nomenada lo Mas Ram y la torre de don Carlos Sanromà»,⁸³⁰ cavaller de Mataró.

Aquesta propietat comptava, principalment, amb terres dedicades a la vinya, de les que es varen collir 200 càrregues de raïm garnatxa l'any 1718, del que se'n va fer diferents varietats de vi.⁸³¹ També hi havia terres destinades a oliveres, de les que se'n varen obtenir 18 càrregues d'oli. Poques terres de conreu de cereals, que varen donar 28 quarteres de blat i 10 quarteres i 6 quartans d'ordi i civada. Garrofers, dels que s'acostumaven a obtenir 100 quintars.⁸³² Un hort del que abastien, «sobradament», el monestir i els mossos que treballaven en el mas i del que se n'obtingueren 6 quarteres de llegums i 6 d'ametlles, pel que s'entén, que l'hort era una gran extensió amb una part dedicada als ametllers.

Finalment, tot i no ser un producte alimentari, però com un exemple més de l'ús de les heretats com a fonts d'abastiment del monestir, el mas Ram acostumava a fer obra cuita una vegada l'any, que seria utilitzada per les obres que calguessin fer els cartoixans.

L'exploració de l'heretat requeria entre dotze i catorze persones de les quals, entre deu i dotze eren mossos, un traginer, un cuiner, un hortolà i un porcater temporal. L'administració era duta per un religiós, tot i que l'autor aconsellava que n'hi hagués dos, probablement per les dimensions de les terres. Com en la Conreria, els religiosos tenien una normativa a seguir de visites al monestir durant uns dies concrets.⁸³³

⁸²⁸ *Llibre molt apte*, p. 108.

⁸²⁹ Probablement, aquestes terres foren les que Joan Soler indicà: «[...] l'any 1615, “per arrodonir el Mas Ram”, compra [la Cartoixa] una peça de terra al preu de 100 lliures, 12 sous i 6 diners; el 1662, una altra, vora mateix del Mas, per 443 lliures i 2 sous; el 1669, en el mateix indret, un camp per 227 lliures; i, el 1675, encara un altre terreny, al seu entorn, al preu de 110 lliures» (v. SOLER, *op. cit.*, p. 74).

⁸³⁰ AMAT, *Viles i ciutats*, p. 244.

⁸³¹ L'autor del manuscrit, que anotà la llista de productes que s'obtingueren del mas Ram i les seves quantitats, escrigué un apartat sobre la «Garnatxa en lo present any», entrada de la que es desprenen tres tipologies de vi: «Vi blanch», «Vi sutil» i «Vi bo». Entenem que la garnatxa va servir per a elaborar aquestes tres tipologies víniques, de les que l'autor no apuntà les quantitats ni cap altra relació.

⁸³² *Llibre molt apte*, p. 107. Tot i que la mesura de capacitat per a grans era la quartera, utilitzada per l'autor del manuscrit per tots els altres productes, sembla que per les garrofes va utilitzar una abreviatura del «quintar».

⁸³³ *Ibid.*, pp. 108-109.

4.9.1.3 *Mogoda*

Una altra de les propietats de Montalegre era la quadra de Mogoda,⁸³⁴ la més extensa i important, per formar, tota ella, una gran entitat jurisdiccional, la baronia de Mogoda.⁸³⁵ La quadra, juntament amb altres propietats i els drets jurisdiccional de totes aquestes, fou adquirida pel monestir pel preu de 4675 lliures.⁸³⁶ Posteriorment, l'any 1445, Montalegre comprà una extensió d'aquests drets jurisdiccional, per 1200 lliures. Des del segle XV fins el XVIII, el monestir anà adquirint, mitjançant compra, diversos masos de la parròquia de Santa Perpètua de Mogoda: el mas Ruguel, l'any 1541, per 130 lliures i 8 sous; el mas Soler, l'any 1534, per 176 lliures; el mas Colomer, l'any 1641, per 1200 lliures; el mas Guitart, l'any 1645, per 300 lliures; els camps d'un pagès anomenat Bruguera, els anys 1682 i 1687, per 695 lliures.⁸³⁷

La quadra de Mogoda estava dividida en les quatre parròquies de Santa Perpètua de Mogoda, Sant Fost de Campsentelles, Sant Cebrià de Cabanyes i Santa Maria de Martorelles. La primera, era anomenada «Santa Perpètua del pla» i, les altres, «de la muntanya».⁸³⁸ La justícia era impartida per un jurat del pla i per un altre de la muntanya i, la quadra, no tenia batlle, per un pacte anterior a la compra del monestir que feren els cartoixans.⁸³⁹

L'extensió de la superfície de la senyoria de Mogoda era de 40 quilòmetres quadrats, que avui pertanyen als termes municipals de Santa Perpètua de Mogoda, Sant Fost de Campsentelles, Martorelles, Santa Maria de Martorelles i La Llagosta (en el Vallès Occidental i en el Vallès Oriental).⁸⁴⁰

Mogoda estava formada per la Casa Gran i la casa petita o «chica». La primera, era el castell o casa forta de Mogoda, a Santa Perpètua, centre neuràlgic de la quadra i que, juntament amb la casa petita, estaven administrades per un masover.⁸⁴¹ Per altra banda, tot i que la quadra estava dividida en quatre parts, per cada parròquia, amb la gestió i

⁸³⁴ *Ibíd.*, p. 111.

⁸³⁵ PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, p. 23.

⁸³⁶ Per la relació de drets jurisdiccional, vegeu nota 818. Per altra banda, la xifra de compra que consta en el manuscrit no coincideix amb la que dona Pérez Gómez, que és de 4694 lliures barcelonines (v. PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, p. 22).

⁸³⁷ *Llibre molt apte*, p. 113.

⁸³⁸ *Ibíd.*, p.117.

⁸³⁹ *Ibidem*.

⁸⁴⁰ PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, p. 23.

⁸⁴¹ *Llibre molt apte*, p. 111.

administració dividida, el monestir es reservà El Clos, unes terres on se sembraven cereals i lleguminoses.⁸⁴²

L'any 1718, el monestir va registrar les collites fetes en la quadra, així com les extraccions d'altres produccions. Pel que fa als cereals, colliren de forment, 154 quarteres i 9 quartans. De mestall, 54 quarteres i 8 quartans. D'ordi, 8 quarteres i 5 quartans. De civada, 6 quarteres i 2 quartans. D'espelta, 11 quarteres, 6 quartans i 4 picotins.

Pel que fa als llegums, es van collir, de faves, 10 quarteres i 10 quartans. De favons, 1 quartera i 2 quartans. De pèsols, 8 quartans. De cigrons, 1 quartera, 4 quartans i 1 picotí. Pel que fa a altres productes, de pinyons, 64 quarteres i 8 quartans. I, per últim, de cànem, no s'especifica la quantitat, pel que, probablement, aquell any no se'n va collir.⁸⁴³

En referència als productes recol·lectats en El Clos, pel que fa als cereals, de blat es va collir 46 quarteres i 6 quartans de xeixa i 41 quarteres i 6 quartans de pisana. D'ordi, 17 quarteres. Pel que fa a les lleguminoses, s'hi recolliren 25 quarteres de faves i mongetes. Altra producció que s'extreia de la quadra de Mogoda era fusta provinent de la tala de pins i altres arbres. També hi havia extensions de vinya, dos pous de glaç⁸⁴⁴ i un molí.⁸⁴⁵

De pous de glaç, la quadra de Mogoda en comptava amb dos, un de gran i un de petit.⁸⁴⁶ El gran es va buidar l'any 1718 per estar ple de gel. L'extracció començà el 10 de juny i finalitzà «a tants de juliol».⁸⁴⁷ Se'n varen extreure poc més de 1233 càrregues, de les quals 1015 s'extragueren el mes de juny, 204 el mes de juliol, 10 se les quedà el monestir per abastir-se i 4 es van donar com a almoina als pares caputxins de Barcelona.⁸⁴⁸ Les càrregues del mes de juny costaven 9 sous i 10 les de juliol. D'aquesta manera, se'n varen extreure 559 lliures.

⁸⁴² *Ibid.*, p. 112.

⁸⁴³ *Ibidem.*

⁸⁴⁴ *Ibid.*, p. 114.

⁸⁴⁵ *Ibid.*, p. 115.

⁸⁴⁶ Un dels dos pous estava situat a can Donadéu que, antigament, pertanyia a Sant Cebrià de Cabanyes i, actualment, a Sant Fost de Campsentelles. El pou de can Donadéu tenia capacitat d'entre quatre i cinc mil càrregues, un dels de més capacitat del Vallès i que, per aquest motiu, podria ser el que en el manuscrit anomenen «pou gran» (vegeu, per a més informació sobre els pous de glaç a la zona, Jaume DANTÍ I RIU, *Pous de glaç al Vallès Oriental*, Consell Comarcal del Vallès Oriental, Granollers, 2007).

⁸⁴⁷ *Llibre molt apte*, p. 114.

⁸⁴⁸ *Ibid.*, p. 115.

Pel que fa al pou petit, es començà a buidar l'any 1719,⁸⁴⁹ en que s'escrigué aquest manuscrit.

La quadra de Mogoda també tenia un molí que destacava per la bona tècnica en la mòlta de la farina. Tant era així que el monestir de Montalegre només volia abastir-se de farina provinent d'aquest molí i, a més, ho feia de franc. La farina es deuria preparar després de l'estiu, ja que durant aquesta estació el molí no tenia aigua.⁸⁵⁰

L'explotació de la quadra de Mogoda, tot i que estava dividida en parts, necessitava uns treballadors fixos, entre els que es comptava un cuiner i un moliner, entre altres treballadors i mossos. A més, sempre hi havia d'haver un religiós al que, en el temps de la sega o de recaptar els delmes, se li sumava un altre que acostumava a ser del mas Ram.

La manera en com es delmaven les terres de la quadra de Mogoda i se n'obtenien altres rendes i drets emfitèutics també va ser analitzada i estudiada per Xavier Pérez.⁸⁵¹ En el present treball, ens limitem a transcriure i explicar la manera en què en el manuscrit de Montalegre es reflecteix, ja que ens interessa, només, obtenir la varietat i quantitat de productes provinents dels drets per part del monestir. A més, hi ha un doble motiu i és per deixar constància del què en aquest manuscrit es diu referent a aquest tema, per tal de facilitar i animar futurs estudis que hom vulgui desenvolupar.

4.9.2 Els delmes i les collites

4.9.2.1 *La quadra de Mogoda*

El forment i el «mestall, ordi, faves i demás grans grossers» es delmaven de manera diferent. Pel primer, de 23 parts en que es dividia la collita, 3 eren pel delme i la primícia i cinc per cada part –o parròquia-. Pels altres grans més grossos, com el mestall o l'ordi, i les llegums, la collita es dividia en 23 parts, de les que 3 eren per pagar el delme i la primícia, cobrades per Montalegre al masover per pagar, després, al rector en concepte de primícia 45 lliures i 10 sous.⁸⁵²

⁸⁴⁹ *Ibidem.*

⁸⁵⁰ *Ibid.*, p. 115-116.

⁸⁵¹ PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, pp. 71-112.

⁸⁵² *Llibre molt apte*, p. 111.

4.9.2.1.1 *Santa Perpètua de Mogoda*

El delme de Santa Perpètua de Mogoda consistia en dividir la collita de cada producte en vint i tres garbes, de les quals tres eren pel delme i primícia. D'aquestes tres, dues anaven al monestir i, una, al rector en concepte de primícia. Aquesta manera de delmar s'aplicava amb tots els cereals i llegums, entre els productes dels quals se citen el forment, sègol, ordi, mestall, espelta, mill, faves, pèsols, cigrons, guixes, moreus, llobins, lleties, pinyes, nous, olives, vi, cànem i lli.⁸⁵³

La collita que es féu l'any 1718 a Santa Perpètua fou de 99 quarteres de forment; de mestall, 91 quarteres i 6 quartans; d'ordi, 7 quarteres i 6 quartans; de civada, 6 quarteres i 2 quartans; d'espelta, 26 quarteres i 4 quartans; de faves, 7 quarteres i 1 quartà; de favons, 8 quarteres i 3 quartans; de garrofins, 8 quartans i 1 picotí; de cànem, no se'n va deixar constància perquè, potser, no se'n va collir.

A més del delme i primícia de les collites, el monestir de Montalegre gaudia del dret de carnalatge en la parròquia de Santa Perpètua de Mogoda gràcies a una concòrdia entre el monestir i el rector, per una part, i els parroquians i els caps de família, de l'altra, signada l'1 de juliol de 1650.⁸⁵⁴ En virtut de l'acord, les cases es comprometien a pagar en espècies animals al monestir i al rector.

En primer lloc, i de manera anual, cada casa havia de pagar un pollastre, en el mes d'agost.

En segon lloc, cada casa que tingués cria de porcells havia de donar-ne un cada any, que tingués tres mesos. Una altra opció era que el pagès criés a molts porcells i, llavors, en el moment de delmar, el pagès triés primer amb quin porcell es quedava i, posteriorment, el religiós o el rector triés un porcell mascle del seu gust.

En tercer lloc, el mateix succeïa per les cases que tenien bestiar oví. El pagès havia de pagar un anyell cada any per Sant Joan Baptista, el 24 de juny, i el procediment era el mateix que el darrer del punt anterior, és a dir, primer triava el pagès amb quin animal es volia quedar i, posteriorment, el rector, religiós o arrendador, triaven el mascle amb que es quedaven.

En quart lloc, l'acord estipulava que en les cases que es criava bestiar oví i cabrum, el pagès havia de pagar un anyell i un cabrit a l'any i que, si només tenia cabrum, havia de pagar un cabrit de la mateixa forma dita en el punt tercer.

⁸⁵³ *Ibid.*, pp. 118-121.

⁸⁵⁴ *Ibid.*, p. 122.

En cinquè lloc, s'ordenava que les cases que criaven bestiar oví havien de pagar un velló cada any, això era tota la llana d'una ovella o d'un moltó.

En sisè lloc, cada casa que fes formatges havia de pagar-ne un en concepte de delme. En setè lloc, les cases que tenien bestiar boví, cavallí o mular, havien de pagar un pollastre o una polla per cada exemplar que tinguessin i en funció del sexe de l'animal. Així, si eren vedells, cavalls o matxos, havien de pagar una polla per exemplar. Si eren vedelles, eugues o mules, un pollastre.

En vuitè lloc, la concòrdia ordenava l'obligació dels parroquians a pagar segons costum tot el que estava endarrerit fins el dia de nadal de 1650.

En novè lloc, s'acordava en la concòrdia que el delme del carnalatge s'havia de pagar a perpetuïtat un any al rector i els dos següents a Montalegre començant, l'any de la signatura, el 1650, pel rector.

En desè lloc, es redactà una clàusula que permetia a qualsevol de les parts –monestir, rector, Santa Perpètua de Mogoda i qualsevol particular o cap de casa- a pagar 500 lliures per lliurar-se quan no volguessin observar els pactes de la concòrdia.⁸⁵⁵

4.9.2.1.2 *Santa Maria de Martorelles*

El delme de Santa Maria de Martorelles es feia igual que a Santa Perpètua de Mogoda. En el manuscrit se citen com a grans i llegums inclosos en el delme el blat, - «cultivo fundamental de la comarca en el que se basaba su economia agrícola»⁸⁵⁶-, mestall, ordi, civada, espelta, sègol, faves, cigrons, guixes, lleties, moreus, llobins, pèsols, fesols, mongetes i altres. De fruits, se citen les nous, pinyes, olives i llavors de cànem. Hem d'afegir, a més, que es delmava mill i veça,⁸⁵⁷ emprada, segurament, com a planta farratgera.

En el temps de verema, Montalegre recaptava el delme només de tres cases, que era de

⁸⁵⁵ *Ibíd.*, p. 124.

⁸⁵⁶ PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio», p. 155; Jaume DANTÍ I RIU, «La producció agrària en una vila del Vallès Oriental a la segona meitat del segle XVII: delmes de Martorelles, 1657-1714», *Pedralbes*, 1 (1981), pp. 102-125; Jaume DANTÍ I RIU, *Terra i població al Vallès Oriental. Època moderna*, Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana, Santa Eulàlia de Ronçana, 1988, pp. 224-229.

⁸⁵⁷ PÉREZ SAMPER, «Fuentes para el estudio».

vint-i-tres càrregues de vi, se'n quedava tres. El rector recaptava de les altres cases de la parròquia.⁸⁵⁸

En la parròquia de Martorelles, Montalegre també cobrava el carnalatge «com en la de Sant Fost».⁸⁵⁹ De la mateixa manera que a Santa Perpètua, el carnalatge es pagava un any al rector i els dos següents al monestir, però amb l'excepció de les cases en alou de la rectoria de Martorelles. En concepte d'aquest cobrament, cada casa pagava, cada any, el mateix que a Santa Perpètua, però amb una modificació. En el cas del carnalatge de Martorelles es menciona el pagament d'un cabrit si la casa tenia cabrum, mentre que en el cas de Santa Perpètua, s'especifica que es paga juntament amb un anyell si les cases criaven tots dos tipus de bestiar. Considerem, però, que el sistema era l'equivalent a Santa Perpètua i que, per tant, estem davant d'un oblit de l'autor.

Per últim, s'especifica quines cases estaven exemptes de pagar el carnalatge al monestir de Montalegre -la d'un tal Mascaró, d'un Piera i d'un Donyo, ja que estaven en alou de la rectoria-, i quina també s'inclou en el carnalatge de Martorelles pel d'haver format part d'aquesta parròquia en el passat, la casa anomenada Cases de Mollet.

La collita que es va fer a Martorelles l'any 1718 fou de 19 quarteres de blat i 32 quarteres i 6 quartans de mestall. Pel que fa a les vinyes, la parròquia en tenia en cultiu, però aquell any no es va registrar cap collita perquè s'estava pledejant per elles.⁸⁶⁰

4.9.2.1.3 *Sant Fost de Campsentelles*

Els delmes de Sant Fost els va adquirir el monestir mitjançant la seva compra al noble Jofre de Sentmenat, l'any 1432, i al cavaller de Sant Vicenç de Sarrià, Galceran de Sarrià i la seva esposa, l'any 1433. El monestir comprà a cadascú una tercera part del delme de la parròquia de Sant Fost, entre altres propietats.⁸⁶¹

⁸⁵⁸ *Llibre molt apte*, pp. 127-128. Les cases que pagaven el delme del vi a Montalegre eren d'un tal Fenosa, d'un Puig i d'un Carrança. En el manuscrit s'explica breument la seva ubicació i la seva delimitació amb alguna altra finca, com la d'un tal Ribalta de Sant Fost. Per últim, l'autor del manuscrit explica que el rector rep els delmes de totes les demés terres des «de temps immemorial, sense saber-se la causa».

⁸⁵⁹ *Ibid.*, p. 128.

⁸⁶⁰ *Ibid.*, p. 130.

⁸⁶¹ PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, pp. 72-73. En el manuscrit, sembla que l'autor es va equivocar quan cità que els delmes de Sant Fost es varen adquirir de Galceran de Sarrià i Jofre de Sentmenat el mateix any 1432. Sí coincideix amb la xifra que dona l'autor i per la qual el monestir adquirí la tercera part del delme del primer cavaller, per preu de 55 lliures.

En aquesta parròquia, es delmava el blat, el vi i el carnalatge de la mateixa manera que a Martorelles.

La collita realitzada l'any 1718 consistí en 5 quarteres i 10 quartans de blat; de mestall, 18 quarteres i 6 quartans; d'ordi i civada, 1 quartera. També es registraren «llegums» com a collita, tot i que sense anotar cap quantitat. Així, també, amb el «carnalatge». S'entén, pel que fa als llegums i al carnalatge, que se'n van cobrar en concepte de delme però sense apuntar les quantitats.

4.9.2.1.4 *Sant Cebrià de Cabanyes*

Els delmes de Sant Cebrià es van comprar l'any 1435 pel preu de 165 lliures.⁸⁶²

Els delmes de Sant Cebrià es feien en garbes i el rector i el monestir de Montalegre se'n repartien la meitat, és a dir, que de vint-i-tres garbes, tres eren pel delme de les quals, una i mitja pel rector i, l'altra una i mitja, pel monestir.

El monestir també cobrava el carnalatge i es feia de la mateixa manera que a Sant Fost i a Martorelles. Sembla que l'autor del manuscrit devia copiar unes instruccions anteriors a la data de la redacció del llibre, ja que en la indicació que féu per especificar en quins anys tocava rebre el carnalatge al rector i al monestir, especificà que «en lo present any de 1648 toca al Rector [...]».⁸⁶³ Segurament, per tal d'aclarir els intervals dels anys que els tocaven, degué copiar part de les instruccions de la concòrdia del carnalatge o alguna normativa al respecte anterior a la data de redacció del present manuscrit.

El monestir cobrava la dècima íntegrament de la casa de can Donadeu, de Galceran de Cabanyes, que estava exempta de pagar la primícia i el carnalatge i de la qual el rector no en tenia cap part. Una altra casa, anomenada mas Pinós, que havia pertanyut a un tal Gorguï de Cabanyes i que el propietari d'aquell moment constava com a Climent Fargas, pagès de Reixac, posseïa una peça de terra, que era una part de vinya i l'altra de camp. Aquest mas, era franca del pagament del delme i del carnalatge.

⁸⁶² *Llibre molt apte.*, p. 134. Xavier Pérez Gómez aclareix que Montalegre va comprar dos terços del delme els anys 1434 i 1435. Aquesta darrera, va ser efectuada al cavaller Antoni Guillem d'Horta, senyor de la Casa d'Horta, i és a la que el manuscrit fa referència (v. PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, p. 74).

⁸⁶³ *Ibid.*, p. 132.

Consta en el llibre, també, delme d'altres productes –«delme menut»- com per exemple els alls, i que es feia en diners.⁸⁶⁴

La collita que es féu l'any 1718 a Sant Cebrià fou de 11 quarteres i 8 quartans de blat; de mestall, 25 quarteres i 11 quartans; llegums i els animals del carnalatge, dels que no consta cap quantitat ni especificació.

A més de les propietats a la baronia de Mogoda, el monestir de Santa Maria de Montalegre va continuar la seva expansió pel Vallès i el Maresme mitjançant la compra de drets emfitèutics.

4.9.2.2 *Granollers*

L'any 1661, el monestir de Montalegre va comprar el terç dels delmes de la parròquia de Sant Esteve de Granollers per preu de 3640 lliures.⁸⁶⁵ Mig terç consistia en la sisena part dels fruits expectants del delme comú i una altra sisena part que pertanyia al senyor Bru. Si aquest se la venia, el monestir l'havia de comprar, ja que tenia la fadiga. L'altre mig terç corresponia a la casa de Pinós, amb la qual el monestir tenia les mateixes condicions.

La recaptació del delme la feia el rector de la parròquia, treball pel que el monestir li pagava 4 lliures i 4 sous.

La collita realitzada l'any 1718 consistí en 23 quarteres, 7 quartans i mig picotí de forment; de blat gros, 4 quarteres; de mestall, 20 quarteres i 6 quartans; de faves i favons, 6 quarteres, 5 quartans i mig picotí; de vi, 3 càrregues i mitja; cànem i llegums, quantitat de les quals es computava sumant la producció de les tres parròquies.

⁸⁶⁴ *Ibíd.*, p. 134.

⁸⁶⁵ *Ibíd.*, p. 136. Pérez Gómez afirma que la compra s'efectuà un any abans, l'any 1660, i que es féu a Josep Bru, ciutadà honrat de Barcelona (v. PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, p. 80).

4.9.2.3 *Sant Esteve de Parets*

Els delmes de Parets es varen comprar l'any 1629 per 5500 lliures.⁸⁶⁶ El delme afectava a tot tipus de gra i al vi i es feia a «la onzena», és a dir que la collita es dividia en onze parts, de les quals deu se les quedava el pagès i una era pel delme. La collita dels delmes es repartia en dues meitats, una corresponia al rector i l'altra a Montalegre. En la parròquia també es cobrava del carnalatge. Cada casa estava obligada a pagar, cada any i segons el bestiar que tenien, un porcell, un anyell i un cabrit, a elecció del pagès.

Els delmes es collien en gra. A diferència d'altres poblacions, en el cas de Parets no consta la collita de l'any 1718, sinó la collita que es feia cada any i que no devia variar en quantitat ni en diversitat de grans. Aquesta, consistia en 58 quarteres i mig picotí de blat forment; de mestall, 51 quarteres i 2 quartans; d'ordi, civada i espelta, 20 quarteres i 5 quartans; de faves, favons i garrofins, 10 quarteres i 8 quartans.

Consta una relació dels productes afectats pel delme, gràcies a l'autor. Aquests eren grans -blat, mestall, ordi, civada, espelta i sègol-, llegums –faves, cigrons, guixes, lleties, fesols, mongetes, pèsols, moreus, llobins i veces-, cànem i lli. Aquesta llista no coincideix exactament amb la dels productes collits i, per tant, hem de suposar que en podien haver de més.

4.9.2.4 *Sant Cebrià de Tiana*

Els delmes de la parròquia de Tiana es van comprar a Jofre de Sentmenat i la seva muller, anomenada Constança, els anys 1441 i 1442 per 1025 lliures o 20500 sous.⁸⁶⁷ També, s'indicà que un any, sense especificar-se quin, el monestir comprà dues parts del terç de Tiana als aniversaris comuns de la Catedral de Barcelona, pel que se'ls havia de pagar 85 lliures de cens.⁸⁶⁸

⁸⁶⁶ *Llibre molt apte*, p. 139. Pérez Gómez afirma que la compra es va fer a la família Bell-lloc, juntament amb el delme de Bertí (v. PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, p. 80). Així consta, també, en el manuscrit.

⁸⁶⁷ PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, pp. 77-78. L'autor afirma que el monestir comprà, a Jofre de Sentmenat i a la seva muller, el terç dels delmes que rebien d'aquesta parròquia pel preu de 800 lliures barcelonines el 26 d'abril de 1442.

⁸⁶⁸ *Llibre molt apte*, p. 145. Segons l'autor Xavier Pérez Gómez, en una memòria redactada per l'arxiver del monestir l'any 1595, les dues parts del terç que quedaven pertanyien a la Pia Almoïna de la Catedral de Barcelona. La compra d'aquestes dues parts, doncs, es degué efectuar a partir d'aquesta data.

Els delmes es pagaven el garbes i la manera de delmar era la mateixa que la de Parets, a l'onzena. En el cas de productes menuts, com els alls, els parroquians havien de pagar-ne el delme quan passaven dels 40 forcs. En el cas del raïm, es pagava el delme de la verema collida i dels raïms que es venguessin.

Pel carnalatge, cada casa pagava un sou o un pollastre a l'any per cada vedell o vedella que els naixia, un anyell o un cabrit anual cada casa que tenia bestiar oví o cabrum.

En el cas dels cereals i llegums, el pagament s'efectuava a la plaça de Tiana, on els pagesos havien de portar el delme a l'enviat del monestir. En el cas que aquest no hi fos, els pagesos podien deixar les garbes en el camp per a que fossin recollides, posteriorment, pel monestir. En el cas del delme de la verema, però, els pagesos l'havien de portar al mas Ram o a la Conreria, on se'ls pagava per cada càrrega gran de vuit cistelles o més de verema, 2 sous i 6 diners, i d'animals, si eren menys de sis cistelles, 1 sou i 10 diners.

Els pagesos tenien la possibilitat de no portar la verema al mas Ram, pel que el monestir s'encarregava de transportar el raïm del camp a les seves propietats per tal de fer el vi. Sobre el per què es podia fer i qui ho feia, en parlarem més endavant.

En el cas que els pagesos no duguessin el raïm a la possessió de Montalegre, es contemplaren les despeses que això suposava i s'especificaren les tasques de què s'havia d'encarregar el monestir tant per l'obtenció del raïm com per la producció de vi. Per recollir el raïm del camp, es necessitava un mosso i una cavalcadura durant 17 jornals a 1 lliura; per la fabricació de vi, es necessitaven tres homes durant 60 jornals a 8 sous el jornal; les despeses del botam, cubs, portadores, premses i conservació del material, es pagaven 30 lliures; per les càrregues de la verema, 50 lliures; per la col·lecta de les garbes, «fer-lo batre i demás», 25 lliures.⁸⁶⁹ En total, 158 lliures.

És interessant l'apreciació inicial que fa l'autor del manuscrit quan explicà la possibilitat que tenien els pagesos de no portar la verema a les propietats de Montalegre. L'autor, començà especificant que el terme de Tiana posseïa moltes vinyes, potser per aquest motiu –per la gran extensió i llunyania de les vinyes en el terme– el monestir contemplava la possibilitat que els pagesos no duguessin la verema al mas Ram. Quan l'autor es referí als pagesos, ho va fer referint-se als «pagesos de Alella i aquells [que]

⁸⁶⁹ *Ibid.*, p. 144. Sembla que, en comptes de tractar-se del raïm, podria ser que l'autor parlés del blat. En aquest cas, de la despesa total per la recol·lecta del raïm i la producció del vi s'haurien de restar 25 lliures.

no volen portar la verema en lo mas Ram», donant més rellevància als d'Alella que als d'altres indrets del terme de Tiana. D'aquesta apreciació se'n desprenen dues anàlisis importants. La primera, que el motiu pel qual els pagesos –sobretot els d'Alella- podien no portar la verema al mas Ram podia ser un motiu de dificultat d'accés, ja que Alella queda separada de Tiana i del mas Ram per una part de la Serralada de Marina. La segona anàlisi, i més interessant pel que fa a l'objecte d'aquest capítol, és que de la gran extensió de vinyes del terme de Tiana, la gran concentració devia produir-se en les terres d'Alella. Aquest aspecte és interessant tenint en compte que, en l'actualitat, Alella continua amb aquesta tradició vitivinícola i compta amb una Denominació d'Origen qualificada.

En el cas de Tiana, també consta una relació dels productes que se sembraven i que eren subjecte de delme. Consten cereals i plantes –blat, ordi, civada, mestall, sègol, espelta, mill, cànem i «blats moriscos i indians»⁸⁷⁰-, llegums –faves, pèsols, cigrons, llenties, fesols, mongetes, moreus, guixes i llobins-, lli, cànem, alls i raïm.

Pel que fa a la collita, l'any 1718 es colliren 32 quarteres i 6 quartans de blat «bo»; de mestall, 38 quarteres i 6 quartans; d'ordi, civada i espelta, 3 quarteres; llegums, faves, pèsols, cigrons, llenties, fesols, fesolets, mongetes, moreus, guixes i llobins, dels que no consten les quantitats.

4.9.2.5 *Cabrera*

Els delmes de Cabrera van ser comprats per Montalegre l'any 1461 per 1400 lliures.⁸⁷¹

El delme de Cabrera afectava a la producció de blat, mestall, ordi, civada, faves, cigrons i cap altre llegum, d'ametlles, cànem, lli i vi. No es pagava carnalatge, degut a la pèrdua del delme per «negligència», això devia ser la pèrdua d'un plet anys abans. Quan s'havien de collir els grans del delme, el monestir enviava quatre sacs i pagava diferents quantitats als pagesos per collir-los, en funció del producte. Així, Montalegre pagava 2 sous per quartera de gra collit, 2 sous per quartera d'ametlles i 4 sous més per quartera d'ametlles netes.

⁸⁷⁰ *Ibid.*, p. 140.

⁸⁷¹ *Ibid.*, p. 149. Xavier Pérez Gómez afirma que la compra s'efectuà el 6 de juny de 1461 a Pere de Blanes, donzell (v. PÉREZ GÓMEZ, *op. cit.*, pp. 78-79).

Durant la verema, es pagaven les despeses proporcionalment a la part posseïda del delme. Es pagaven les despeses del celler, dels traginers, per les jornades i menjars dels mossos i per fer el vi. Com que el botam, els cubs, garbells i premses eren de propietat del monestir, només, Montalegre havia de pagar íntegrament les despeses de conservació, tal com es feia de costum des d'anys anteriors. L'autor del manuscrit no ho trobava correcte, donat que del vi que se'n feia es donava la part corresponent als altres decimadors. Així en deixà constància quan escrigué que, aquest fet, «es cosa molt fora de rahó y de justitia, però vet axis o han acostumat los passats».⁸⁷²

L'any 1648, a l'equip de tres treballadors que s'encarregaven de l'elaboració del vi s'incorporà una nova figura, el repassador, del que l'autor no deixà constància de la seva tasca, sinó de qui havia de pagar el seu sou.

La collita que se'n feia, a Cabrera, quan no s'arrendaven les terres, era de 15 quarteres de blat; de mestall, 29 quarteres i 9 quartans; d'ordi i civada, 7 quarteres i 2 quartans; de llegums, 7 quarteres i 2 quartans; d'ametlles, 5 quarteres; i de vi, 99 càrregues.

4.9.2.6 *Sant Celoni*

El terç del delme de Sant Celoni s'arrendava per 200 lliures l'any, fins que el 1667 es comprà el *ius luendi* del terç per 200 lliures.⁸⁷³

4.9.2.7 *Sant Pere de Bertí*

L'any 1629, el monestir de Montalegre va comprar un terç dels delmes de Sant Pere de Bertí, pertanyent al Bisbat de Vic, per 1901 lliures. Aquest terç, estaven arrendats amb els seus censos per 79 lliures.⁸⁷⁴

En aquesta parròquia es delmava el blat, mestall, ordi, civada, sègol, espelta, moreus, llobins, cànem, lli i tot tipus de llegums, tot i que –segons diu l'autor- la terra no era bona per conrear llegums i, per tant, no se'n sembraven.

També es delmava el vi, tot i que, com diu l'autor, se'n collia poc i del que se'n collia,

⁸⁷² *Llibre molt apte*, p. 147.

⁸⁷³ *Ibid.*, p. 150.

⁸⁷⁴ *Ibid.*, p. 154.

es concentrava la producció a la casa d'un tal Soler. L'autor, posa un exemple d'aquesta poca producció que és la mitja càrrega de vi que rebé Montalegre pel delme l'any 1645.⁸⁷⁵ Així, la forma de delmar el raïm durant la verema consistia en repartir, d'onze càrregues, una pel monestir en concepte del delme i, les altres deu, pel pagès.

Les noves terres conreades després d'haver estat netejades de males herbes, anomenades *novals*, no pertanyien al rector, sinó que es repartien entre aquest, que s'enduia cinc parts, i el monestir, que se n'enduia quatre.

El carnalatge, es pagava de tres parts, dues pel monestir i una pel rector essent, aquest, el primer en escollir-la i, seguidament, el monestir les dues i així successivament. Cada casa havia de pagar un pollastre, sis formatges i un velló de llana, a més de les cries del bestiar que tinguessin. L'autor, deixà constància de les instruccions a seguir en el moment en que, quan el monestir cobrés el carnalatge, es trobés amb la situació en què una casa només tingués bestiar oví. L'autor, indica que fins aquell moment no es coneix cap cas, ja que totes les cases que tenien bestiar d'aquest tipus també en tenien de cabrum, conjuntament. Per conèixer si s'havia d'efectuar algun pagament, o no, en aquest cas, l'autor deriva al decimador a l'oficial de Vic.⁸⁷⁶

4.9.2.8 *Molí de Sant Andreu*

En la dècada dels anys vuitanta del segle XV,⁸⁷⁷ el monestir de Montalegre comprà el molí fariner de Sant Andreu del Palomar, en la ciutat de Barcelona, juntament amb alguns alous i terres adjuntes.

El molí, s'arrendava per un preu de 700 lliures, però per la situació de guerra en què es vivia a l'època,⁸⁷⁸ el monestir cobrava un preu molt més baix, de 120 lliures l'any. En el manuscrit, el text referit a aquesta part està força borros, pel que no s'entenen algunes paraules aclaridores del contingut. L'autor, xifra l'arrendament en 900 lliures, de les que no sabem d'on surten. S'especifica que les despeses del monestir es xifren en 100

⁸⁷⁵ *Ibid.*, p. 151.

⁸⁷⁶ *Ibid.*, pp. 152-153.

⁸⁷⁷ *Ibid.*, p. 156. L'any de la compra està borrós, essent impossible entendre la darrera xifra.

⁸⁷⁸ L'autor del manuscrit no fa cap més referència a la guerra que es produïa en el moment d'escriure's el manuscrit. Molt probablement, l'autor feia referència a la campanya de Sicília (1718) i, fins i tot, a la de Sardenya (1717).

lliures, pel que Montalegre se'n quedaria, de benefici, 800.⁸⁷⁹ Aquestes xifres serien les que es cobrarien i pagarien en temps de pau.

4.9.3 Els censos

A més de la relació dels delmes recaptats pel monestir en les seves propietats i en les parròquies que en depenien, trobem en el manuscrit una relació dels censos emfitèutics que rebia el monestir.⁸⁸⁰ De blat, 46 quarteres i 10 quartans; de civada, 4 quarteres i 6 quartans; d'espelta, 4 quarteres; d'ordi, 13 quarteres i 10 quartans; 29 gallines i capons. Els censos cobrats en metàl·lic sumaven 344 lliures, 9 sous i 8 diners i mig, dels què el Pare Procurador en rebia 182 lliures i 18 sous i el Pare Conrer 161 lliures, 11 sous i 8 diners i mig.⁸⁸¹

4.9.4 Les collites de les propietats del monestir

Pel que fa a la producció agrícola típica de l'àrea rural de Badalona, Jordi Monés indicà, a la seva obra *Resum d'història de Badalona*,⁸⁸² els productes típics de la Baixa Edat Mitjana, que haurien de perdurar en el temps. En primer lloc, destaca la vinya com una de les millors riqueses de la zona, plantada ja des d'època romana, de la que se'n diferenciaven diferents tipus de raïm: blanc, vermell, grec, malvasia i moscatell. Seguidament els blats: forment, ordi, mestall, espelta i mill. Olivera. Llegums: faves, cigrons, pèsols, fesols, llenties, entre altres. Hortalisses, produïdes, generalment, en els horts de les masies. Aigua abundant gràcies a l'alta quantitat de deus. Diversitat de bestiar: bous –per llaurar-, vedells, porcs, ovelles i cabres. Aviram: gallines i pollastres. En referència a l'alimentació, l'autor destacà que els aliments principals eren els ous, formatge, mantega, llet de cabra i altres derivats del bestiar. Tot i no tenir relació amb l'alimentació, però també present en l'anàlisi del manuscrit de Montalegre, la producció de cànem, lli i llana era típica d'aquesta zona de la marina.

⁸⁷⁹ *Llibre molt apte*, pp. 155-156.

⁸⁸⁰ *Ibid.*, p. 159.

⁸⁸¹ *Ibid.*, p. 159.

⁸⁸² Jordi MONÉS "et al.", «Resum d'història de Badalona», a *Quaderns de Cultura Popular*, Ajuntament de Badalona, Badalona, 1984.

Seguidament a la relació de les propietats i dels delmes i censos que se'n derivaven d'elles, l'autor anotà la relació del total de totes les seves collites que es feren des de l'any 1708 fins l'any 1717, inclòs.⁸⁸³ Per tal de donar les dades, confeccionà dues columnes amb dos paràmetres, el volum de la collita total en els deu anys i l'equivalència a un any.

- De blat, es colliren en deu anys 5768 quarteres i 9 quartans, que per any eren 576 quarteres i 8 quartans.
- De mestall, en deu anys 3304 quarteres i 4 quartans, que eren 330 quarteres i 5 quartans per any.
- De civada, 649 quarteres en total i 65 per any.
- D'ordi, 167 quarteres i 3 quartans en total i 16 quarteres i 6 quartans per any.
- D'espelta, 395 quarteres i 6 quartans en total i 39 quarteres i 6 quartans per any.
- De faves i favons, 361 quarteres i 4 quartans en total i 36 quarteres, 1 quartà i mig per any.
- De mongetes i fesolets, 120 quarteres i 1 quartà i mig en total i 12 quarteres i 1 quartà per any.
- De mill, 32 quarteres en total i 3 quarteres i 2 quartans per any.
- De nous, 213 quarteres en total i 21 quarteres i 4 quartans per any.
- De cigrons, 53 quarteres i 3 quartans i mig en total i 5 quarteres i 4 quartans per any.
- De garrofins, 26 quarteres i 4 quartans en total i 2 quarteres i 7 quartans per any.
- De guixes, 4 quarteres i 2 quartans en total i 5 quartans per any.
- D'ametlles, 42 quarteres i 6 quartans en total i 4 quarteres i 2 quartans i mig per any.
- De pinyons, 739 quarteres i 3 quartans en total i 74 quarteres per any.
- De garrofes, 240 quintars en total i 24 quintars per any.
- De cànem, 117 roves i mitja en total i 3 quintars per any.
- De porcells, 74 en total i 7 i mig per any.

⁸⁸³ *Llibre molt apte*, p. 163.

- De cabrits, 17 en total i 1 i mig per any.
- D'anyells, 6 en total i mig per any.
- De pollastres i polles no es varen apuntar les quantitats cobrades en concepte de delme, fogatge i carnalatge.⁸⁸⁴
- De vi, 6302 càrregues en total i 630 càrregues i 1 barraló per any.
- D'oli de la mongia, 176 càrregues en total i 17 càrregues i 1 quarta per any.

Per últim, s'indica que també es cullen altres llegums i productes que, pel fet de no fer-se cada any, no s'anoten en la llista.

4.9.5 Abastiment del monestir

De tots els productes que el monestir de Montalegre recollia dels delmes, censos i collites, alguns estaven destinats per al consum de la comunitat i, altres, per a la venda i l'obtenció de beneficis. Aquest és el cas de bona part del blat, del que se'n feien pans que es destinaven a la venda. A continuació, explicarem quin era el volum de pans que s'elaboraven a Montalegre que, tot i que no fossin destinats, principalment, al consum de la comunitat, pot ajudar a adoptar una idea de la dimensió. Per altra banda, la relació dels pesos i preus dels pans pot aportar noves dades per a futurs estudis econòmics.

En el manuscrit,⁸⁸⁵ trobem la relació de la quantitat de pans que s'obtenien de cada quartera de cereal i que, probablement, es tractaven dels resultats obtinguts entre els anys 1716 i 1718.⁸⁸⁶ De quatre quarteres rases⁸⁸⁷ de forment se n'obtenien 170 pans blancs que van pesar 368 lliures i 6 unces. A cada quartera tocaven 92 lliures de pa que, dividides entre els 42 pans i mig que tocaven per quartera, donava un total de 2 lliures de pes cada pa. De cinc quarteres rases de mestall se'n varen treure 62 *pans de la*

⁸⁸⁴ *Ibíd.*, pp. 163-164.

⁸⁸⁵ *Ibíd.*, pp. 165-167.

⁸⁸⁶ *Ibíd.*, p. 166-167. L'autor del manuscrit va escriure la relació de gra gastat entre l'agost de 1716 i l'agost de 1717, i entre aquest i el mateix mes de 1718. Probablement, les quantitats de pans són les produïdes entre aquestes dates. El fet que s'hagi registrat la producció fins l'1 d'agost de 1718 deixa entendre que la redacció del manuscrit es degué fer a les darreries d'aquell any.

⁸⁸⁷ La quartera, com a mesura de capacitat dels grans, es calculava amb un estri estipulat per a aquesta tasca. Una quartera rasa era, doncs, aquella en què els grans estaven arran de la superfície del recipient de la mesura.

*família*⁸⁸⁸ que van pesar 688 lliures i 8 unces. A cada quartera tocaven 137 lliures i 8 unces de pa que, dividides entre els 12 pans i una mica més que tocaven per quartera, donava un total de 13 lliures i 4 unces de pes cada pa moreno. Quedava, deia l'autor, per benefici de la comunitat i, per tant, fora de la venda, els prims i el segó,⁸⁸⁹ que deuria sobrar de la separació del gra en un sedàs per tal d'elaborar aquesta varietat de pa.

També trobem indicacions a seguir i a tenir en compte per tal de vendre el pa a un bon preu de venda, així com consells que calia seguir per fer-ho.⁸⁹⁰ Finalment, l'autor registrà el volum total de gra gastat per a l'elaboració de pans. Entre l'1 d'agost de 1716 i l'1 d'agost de 1717, Montalegre gastà 350 quarteres de forment i 469 de mestall, que sumaven un total de 819 quarteres i de les que, si elaborem els càlculs, se n'obtingueren 14.875 pans blancs, de 2 lliures de pes cadascun, i 5.815'6 pans morens. Entre l'1 d'agost de 1717 i l'1 d'agost de 1718, el monestir gastà 410 quarteres de forment i 496 quarteres i 3 quartans de mestall, que sumaven un total de 906 quarteres i 3 quartans de gra, 87 quarteres i quartans més que el període anterior. D'aquesta suma de gra, se n'obtingueren 17.425 pans blancs i una mica més de 6.150 pans morens.

Una vegada hem conegut què se'n feia amb els cereals recaptats pel monestir de Montalegre, coneixerem quines eren les seves despeses en relació a l'alimentació.⁸⁹¹

Cada any, el monestir comprava 5.000 dotzenes d'ous al «covater»⁸⁹² que, en el moment de redactar-se el manuscrit, estaven a 3 sous la dotzena i que, per tant, valien

⁸⁸⁸ Per pans de la família es coneixia el pa moreno, que era el «més comú entre la població i les famílies», segons l'autor.

⁸⁸⁹ Els prims, segons l'Enciclopèdia Catalana, són el «primer segó que surt en fer farina». Per tant, l'autor diferencià la qualitat de segó, produïda en la mòlta del gra per fer farina, entre el primer que se n'obtenia i el posterior.

⁸⁹⁰ *Llibre molt apte*, pp. 165-167. L'autor aconsella, abans de vendre el pa, que s'ha de conèixer el preu del blat i el valor dels costos de fer la farina, de pastar-la i de coure el pa. Com a exemple i guia, dóna la relació dels preus a què s'han de vendre els pans. Pel que fa al pa moreno, fet de mestall, si costava 3 lliures la quartera d'aquest cereal, el pa s'havia de vendre a 6 diners la lliura de pes, essent 120 lliures de pa moreno suficients per pagar el valor de la quartera, de la que se n'extreien 137 lliures i 8 unces. Les 17 lliures sobrants, equivalien a 7 sous i 6 diners. El segó es pagava una vegada es molia, es pastava i es coïa i tenia poc valor. Si amb aquesta relació de preus eren pocs els guanys, l'autor recomanava que es posés el preu de la lliura de pa moreno a 7 diners, quan el mestall costés 3 lliures i 10 sous la quartera, i anés augmentant el preu de la lliura de pa a mesura que augmentés el valor de la quartera de mestall.

Pel que fa al pa blanc, l'autor no fa una relació i exemple dels preus a què s'havien de vendre els pans i es limita a explicar que es venia poc, que qui el comprava «te bon gust» i que, com era de més qualitat, «[el comprador] troba en un desert [el monestir] lo que en una ciutat deu també ser mes ben pagat», en referència a l'alt preu de venda que deuria tenir.

⁸⁹¹ *Llibre molt apte*, p. 172.

750 lliures. També, es compraven ous frescos i «els que gasten a Moguda», que es compraven a la masovera a un preu mínim de 50 lliures. La suma total de la despesa pujava a 800 lliures.

Pel que fa al peix, es concertava un preu de compra en el període comprès entre la Pasqua de Resurrecció i la Quaresma següent. A l'any 1718, quan es va començar a redactar el present llibre, era de 4 sous i 6 diners la lliura. Durant la Quaresma, degut a què el consum de peix augmentava, també ho feia el preu: com a mínim 6 sous la lliura. L'autor, indica que durant els vuit anys anteriors –això és de 1710 a 1718-, el monestir va pagar el peix durant la Quaresma a 9 i 10 sous la lliura i, en la Quaresma de 1718, a 7 sous. Pel que fa a la resta de l'any d'aquest període, el 1718 la lliura de peix es pagà a 5 sous la lliura i, els anteriors anys, a un preu que oscil·lava entre 6 sous i 6 sous i 6 diners la lliura. Observem un descens del preu de la lliura de peix durant la Quaresma i durant la resta del període anual en aquests deu anys.

El cost del peix que es va comprar aquell any va ser de 650 lliures. Entre les varietats, segons l'autor, hi havia sardines.

Montalegre també comprava drogues⁸⁹³ o espècies. Entre els productes comprats hi havia el sucre, la canyella, el pebre, el safrà i els clavells, i se'n varen comprar un total pel valor de 100 lliures.

De cigrons se'n varen comprar 15 quarteres, ja que el monestir en recaptava dels delmes i també en conreava, tot i que en poca quantitat. Aquests llegums, provenien de Sant Vicenç de Llanerxes, ja que estaven ben cuits i a bon preu,⁸⁹⁴ 4 lliures la quartera. La despesa total va sumar 60 lliures.

De mongetes, es compraven 4 quarteres en el cas que no s'obtinguessin de la mongia. A 5 lliures la quartera, el monestir es gastà aquell any una suma total de 20 lliures.

Montalegre també comprava faves «pera escudella als disaptes de Advent i quaresma».⁸⁹⁵ Es compraren 2 quarteres a 3 lliures la quartera, que sumaren un total de 6 lliures.

⁸⁹² El *covater* deuria ser la persona que es dedicava a la producció d'ous de gallines i a la seva venda. Desconeixem si era un membre de la comunitat de Montalegre o algun habitant d'alguna de les seves propietats.

⁸⁹³ El nom emprat a l'època era el de «adrogues».

⁸⁹⁴ *Llibre molt apte*, p. 173.

⁸⁹⁵ *Ibidem*.

També, es varen comprar 90 quarteres d'ametlles a 1 lliura i 8 sous, que sumaven un total de 70 lliures.

D'avellanes, el monestir n'obtenia les que collia de la conreria, que el 1718 varen ser 10 quarteres, a 1 lliura i 8 sous la quartera. La despesa total sumava 14 lliures.

De nous, l'autor diu que se'n collien suficients a Moguda per servir en el paneret del refetor, quan no hi havia fruita, i per les col·lacions d'Advent i Quaresma. Tot i això, la despesa del monestir va ser de 25 lliures.⁸⁹⁶

Montalegre comprava panses i figues quan no se'n feien al monestir. En aquest cas, es compraven per Advent i Quaresma per un valor de 15 lliures.

De mel, utilitzada pels torrons i els matons, se'n compraven 3 quintars per un preu total de 18 lliures.

D'allis se'n compraven 50 forcs,⁸⁹⁷ desconeixent la seva longitud i quina quantitat de cabeces en tenia. De cebes, 8 forcs. El preu total sumà 12 lliures.

De fruita fresca, es va comprar una quantitat pel valor de 110 lliures, entre les varietats de la qual trobem préssecs, melons, pomes, raïm i figues.⁸⁹⁸ També, trobem la relació de festivitats en les que s'havien de servir, pel dia de Nostra Senyora de la Concepció, per Sant Bru, Sant Hug o les festes de Nadal.

El monestir, repartia formatges a la comunitat pel servei de Gràcies del dia de la solemnitat de Sant Pere i Sant Pau. L'autor indica que es donava mig formatge fresc, o un quart a cada monjo i que, temps abans, se'n donaven dels que es recollien a les parròquies dependents de Montalegre juntament amb la de Sant Pere de Bertí.⁸⁹⁹

L'inici dels dejunis, temps anomenat d'obres comunes, es repartien dos formatges a cada monjo, un de gran i un de petit, que havien de pesar unes 3 lliures i mitja o 4 entre els dos; si els membres de la comunitat eren oficials, se'ls donaven quatre formatges⁹⁰⁰. Com el període d'obres comunes s'efectuava tres vegades a l'any, s'havien de comprar

⁸⁹⁶ *Llibre molt apte*, p. 174.

⁸⁹⁷ Segons l'Enciclopèdia Catalana, els forcs és una «trena de joncs, d'espart, etc., on hom subjecta per les cues una partida d'allis, de cebes, etc.» (v. *Gran enciclopèdia catalana*, entrada *forc*).

⁸⁹⁸ Probablement, es comprarien més varietats de fruites, però aquestes són les que l'autor menciona en el text.

⁸⁹⁹ *Llibre molt apte*, p. 175. Tal com ho expressà l'autor, sembla que abans es repartien el número de formatges que es recollien de les parròquies, podent ser superior el nombre de formatges que tocava per monjo.

⁹⁰⁰ *Ibidem*. Tot i no existir més explicació, podem entendre que, en el cas dels oficials, les quantitats relatives als formatges eren el doble de les que s'indiquen en el text.

sis formatges per monjo per repartir-los-hi. Finalment, s'indica que aquests formatges es feien venir de Camprodon.⁹⁰¹

El preu dels formatges consta com a 00 lliures, tot i que s'indica que les pitances costaren 55 lliures, aproximadament.

De blat, tot i que el monestir en recaptés pels delmes i censos, també se'n comprava per tal d'elaborar pa blanc destinat al sosteniment dels religiosos i dels hostes. S'acostumaven a comprar, cada any, 400 quarteres.⁹⁰²

De la mateixa manera, també es comprava mestall, aquesta vegada destinat a l'elaboració de pa moreno pel consum de la família i dels pobres,⁹⁰³ en concret 500 quarteres sense comptar les garbelladures del blat, els prims del pa blanc i altres llegums com faves i favolins que s'arreglaven.⁹⁰⁴

D'ordi, civada o faves, el monestir en comprava per tal d'alimentar les cavalcadures del monestir i les dels hostes, que eren poques pel fet que no es rebien moltes visites. Sense comptar el segó que es conreava a les propietats de Montalegre,⁹⁰⁵ la suma total de la compra ascendia a 350 quarteres. L'autor, però, anotà un canvi en la praxi que es duia a terme en aquells moments i que fou degut a «en est temps miserable». El canvi consistia en fer una barreja per a l'aliment de les cavalcadures feta de faves –unes 130 quarteres- i de segó en una proporció d'un per dos, pel que la quantitat total sumaria 390 quarteres, de les que 260 serien del cereal. En el temps en què es garbejava, però, la producció de l'aliment es feia a la inversa, és a dir, una proporció de dues quarteres de faves per una de segó.

La despesa per a les cavalcadures sumava 560 lliures, tot i que en anys anteriors el preu era superior, i eren pagades pel Pare Conrer.

La suma total de les despeses de la casa, de la Conreria i de les granges de Montalegre, damunt anotades, sumaren 5.338 lliures i 2 sous.

⁹⁰¹ Cf. apartat «El model alimentari de Montalegre».

⁹⁰² *Llibre molt apte*, p. 176.

⁹⁰³ *Ibidem*. De les anotacions referents a la compra de blat i de mestall se'n desprèn la jerarquia alimentària de l'època. El pa blanc, de més qualitat, més desitjat i, per tant, més car i de més prestigi, es destinava al consum dels Pares o religiosos i dels hostes, que acostumaven a ser personalitats de la comunitat i la societat com, per exemple, el metge i cirurgià. El mestall, en canvi, es destinava per a l'elaboració de pa moreno, més comú i rudimentari, el consum del qual el feia la societat pobra i sense recursos així com la «família», que serien els germans i els donats.

⁹⁰⁴ El fet que s'indiqui que, a vegades, el mestall s'elaborava amb barreja de llegums significa que no sempre es feia així, tot i que de vegades sí i, aquest, és un fet a destacar per ser poc habitual.

⁹⁰⁵ *Llibre molt apte*, p. 177.

4.10 CONCLUSIONS

L'extensió de les conclusions del llibre de Montalegre és major en comparació amb la d'altres receptaris, ja que es tracta d'un llibre inèdit. A tall de conclusió i per poder valorar en conjunt els plats i els productes presents tant en el receptari com el calendari, podem afirmar una sèrie de qüestions. La primera, referent als plats, és que el receptari n'inclou la recepta d'aquells més excepcionals, dels destinats per a ocasions extraordinàries i especials.

Alguns dels plats habituals són les anomenades escudelles espesses, que acostumen a ser escudelles blanques o, segons la denominació d'Escaladei, cuines blanques. Aquests plats de gra, sobretot de cereals, també es podien servir en alguna ocasió extraordinària, com quan moria un monjo. Del conjunt de plats de gra, les tortrades, que eren d'arròs, se servien durant les festes més significatives. Habituals eren, també, els platillos de verdures i de peix, que acostumaven a acompanyar-se amb alguna salsa.

Les salses eren uns acompanyaments als plats que acostumaven a agradar a la comunitat cartoixana. Trobem dos tipus de salses en el calendari, l'allioli i la denominació genèrica de «salsa», que feia referència a una preparació comuna de la que no tenim constància. Tot i que ambdues coincideixen en la majoria dels dies en què se servien, probablement no es tractés de la mateixa preparació, ja que apareixen en tipologies de plats diferents. L'allioli, així com l'oli, estava prohibit el Dimecres de cendra. A banda d'aquestes, també trobem el suc de perdiu, salsa per a peix i, en el receptari, la mostassa, l'escabetx i el xarop.

A més d'aquests plats, que eren els més habituals, també trobem un conjunt d'altres receptes destinades a ocasions especials, com les boles de Pasqua i els bocadillos. També, trobem receptes de torrons que, juntament amb les neules, eren productes molt apreciats per la comunitat i que es consumien durant les festivitats més importants i significatives. Més presents eren els torrons, dels que destaca el d'ametlla sencera i, seguidament, els d'avellana, de pinyó i els torrons picats, una varietat feta amb ametlles trencades. Les neules estaven presents, sobretot, durant els dies de Pasqua, en què es repartien a la comunitat. De tortells, se servia una pitaça, com a acompanyament del plat principal.

Pel que fa als productes, en el receptari trobem una presència important de l'ou, l'arròs i l'ametlla, productes que sovint es trobaven en les mateixes elaboracions. La resta de productes, tenen un grau menor de presència, el que no significa que no fossin rellevants en la dieta. Per aquest motiu i pel fet que el receptari reflecteix plats excepcionals i recull poques receptes, valorarem els productes conjuntament amb els reflectits en el calendari.

La fruita fresca, a diferència de la seca, té una presència molt residual en el llibre de cuina i constata la importància d'alguns productes respecte a altres. De les varietats de fruita destaca el meló, que és servit, sempre, en les postres dels àpats. La poma, se servia en els àpats del dia de Sant Hug i per les festes de Nadal; com a ingredient de la tortrada rodona i agredolça, servida l'endemà de Reis, i com a ingredient opcional de l'escudella podrida, servida durant la tardor i l'hivern. La pera es consumia, només, durant la tardor i l'hivern com a ingredient obligatori de la recepta anterior. Més important que la pera eren els préssecs, consumits sempre com a peça durant els àpats de Sant Bru i Nostra Senyora de l'Assumpció i que eren aliments que es repartien als monjos durant aquests dos dies, exactament una dotzena de préssecs cadascun. A més d'aquestes fruites, trobem la presència del consum de raïm, maduixes, figues, llimona, codony, prunes de Bruniol⁹⁰⁶ i confitura. Aquesta, la trobem en tres casos; dos, en què es repartien 6 sous de confitura als monjos, i un, com a condiment per a elaborar la tortrada rodona i agredolça.

Tal com consta en el llibre de comptes del monestir, en el qual es relacionaven els productes que es compraven,⁹⁰⁷ trobem la presència de pomes, préssecs, raïm i meló, tots ells productes que trobem en el llibre de cuina i, tal com es diu en aquest llibre de comptes, es compraven per servir en els dies assenyalats que s'han mencionat anteriorment. Tot indica que la poca presència de la fruita fresca en el receptari es deu al consum en cru, i no en elaboració, d'aquest producte.

La presència dels ous en la dieta cartoixana era molt important, tenint en compte que durant la setmana de Pentecostes estava prohibit el seu consum. Per aquest motiu, en el llibre de cuina es varen recollir elaboracions variades, per tal de trencar amb la

⁹⁰⁶ Per conèixer la referència de la denominació d'aquest fruit, cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats de gra», paràgraf «Les tortrades».

⁹⁰⁷ Cf. apartat «El consum de productes».

rutina alimentària. Hem vist l'ús d'ous sencers, de les clares, dels rovells, d'ous batuts, remenats, en closca i truites.

Les espècies eren un important condiment i es troben de manera habitual en el receptari. La sal s'utilitzava per condimentar les tortrades i els tortells, generalment. De les mencions de l'ús de canyella, una era per elaborar una beguda aromàtica basada en aquest producte. Altres espècies que trobem presents i que tenen un ús com a condiment, eren el pebre i el safrà. Per altra banda, el monestir s'abastia, anualment, de canyella, pebre, safrà i clavells,⁹⁰⁸ pel que eren espècies habituals, independentment de la seva presència en el receptari.

Altres productes que s'empraven com a condiments eren l'aigua-ros i el xarop. El primer, era molt present i s'utilitzava per condimentar plats l'ingredient principal dels quals era l'arròs, com algunes escudelles, tortrades i el menjar blanc. Pel que fa al xarop, o «aixarop», era una salsa agre-dolça elaborada a base d'aigua, mel i vinagre que s'usava per a elaborar els bocadillos⁹⁰⁹ i, per dues vegades, el trobem com a acompanyament de dos platillos, un de sorra i l'altre de carabassa fregida.

Molt habitual era, també, l'ús d'edulcorants. Els cartoixans de Montalegre utilitzaven, de manera equilibrada, tant el sucre com la mel. Tanmateix, del total de receptes que empren sucre, la meitat és per aplicar-lo espolsat sobre el plat, una vegada finalitzat.

De menor presència, l'ús d'herbes aromàtiques estava, també, present en la dieta. El julivert és la que més destaca, utilitzat com a condiment de les tortrades, les boles de Pasqua i d'un plat, uns ous remenats amb tomàquet, espècies i alls tendres. Aquests, eren un producte al qual el julivert sempre acompanyava, tal com ha perdurat fins avui.⁹¹⁰ A més d'aquest, també trobem la matafaluga, emprada per a elaborar els tortells, i una planta anomenada escurçonera, utilitzada per a elaborar una beguda aromàtica.

Habituals i variades eren, també, les hortalisses, essent la més representativa l'all. En el receptari, per ordre d'importància, també trobem l'all tendre, la carxofa, la col, les bledes, el nap i les xirivies. En el calendari, trobem que els plats de carabassa

⁹⁰⁸ Cf. apartat «El consum de productes».

⁹⁰⁹ Cf. apartat «Els plats».

⁹¹⁰ En l'actualitat, però, s'utilitzen alls secs o engrunats i julivert, de manera més estesa.

eren força habituals, pel que l'hem de considerar una hortalissa important en la dieta de Montalegre. De la mateixa manera, tornem a trobar plats de cols i verdures que no apareixen en el receptari, com la ceba, l'albergínia, l'enciam i l'escarola, els espinacs, el tomàquet i la menció de l'ús d'herbes.⁹¹¹

Els cereals tenien una presència molt important en la dieta de Montalegre, ja que la base de molts dels plats principals s'elaboraven amb algun producte d'aquesta família. En el llibre de cuina, trobem més casos de la presència de l'arròs, tot i que els fideus també eren importants, en tant servien per elaborar una de les escudelles principals. Amb menys presència, trobem la farina, la sèmola i la pasta.

El pa que es consumia variava en funció dels membres de la comunitat. Així, als religiosos i hostes se'ls donava pa blanc fet de blat de bona qualitat però, en canvi, de mestall es feia pa moreno que es donava a la família –germans i donats- i als pobres. En l'elaboració d'aquest pa de mestall, a vegades es barrejava la pasta amb una feta de faves o favolins. Des d'una perspectiva culinària, el tipus de pa que més predomina en les elaboracions és el pa torrat.

Tot i que sembla que els cereals tenien un paper protagonista en la dieta de Montalegre, així com en altres ordes religiosos i les classes populars,⁹¹² trobem, amb l'excepció de l'arròs, que hi ha poca varietat de productes. En el cas del pa, el motiu es deu a què l'hàbit de servir-lo a diari no fes necessària la seva menció en el receptari, més enllà dels casos particulars, en els que tenia ús culinari, com el pa torrat. Pel que fa a la pasta i la sèmola, la seva baixa presència es deu a què els plats que els requerien com a ingredients no eren tan estesos i comuns com els que l'ingredient principal era l'arròs.

Lluny del que podria semblar, en el llibre trobem menys presència del peix que dels ous. La majoria de mencions que trobem, es fan de forma genèrica i indefinida i, quan s'especifica, destaca la presència de la sorra i del congre, seguits l'arengada. Els demás productes, són les sardines, el pagell, la llampuga i la tonyina. Quan es menciona el peix en el calendari, trobem que s'usa peix assecat, com el congre sec, o salat, com la sorra, les sardines o les arengades. En canvi, en el receptari es menciona l'ús de peix

⁹¹¹ Comparant el plat en què el producte principal són les «herbes» i els altres, es pot afirmar i concloure que l'autor del manuscrit utilitzà el terme com a sinònim de «cols». En aquest sentit, aquest darrer producte guanya més rellevància.

⁹¹² PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, p. 272.

fresc, que és el que se sotmet a les elaboracions culinàries pertinents. En aquest sentit, el peix de consum habitual havia de ser majoritàriament sec i salat, mentre que, en les festivitats assenyalades, se'n consumia de fresc.

Durant l'Advent, observem una reducció del consum de peix, que es concentrava en tots els diumenges i dijous, en els que es donava pitança de congre sec. Per altra banda, el primer diumenge d'Advent estava prohibit el consum de qualsevol peix, així com el diumenge de la Quinquagèsima. La pitança xica, formada per plats en els que el peix era ingredient protagonista, també estava prohibida en aquest temps litúrgic. Veiem, però, que el dia 8 de desembre, per la Immaculada Concepció, es donava platillo de sorra. Més enllà d'aquests dies i aquests tipus de peix, no se'n consumia durant l'Advent. Per últim, les altres prohibicions del consum de peix es feien el Dimecres de cendra, que no es podia menjar arengada i, per Sant Bru, la sorra.

A més del peix, trobem, de manera puntual i concreta, el consum de llagosta. Dels deu casos que es troben presents en el calendari, trobem tres en què les cames de la llagosta s'afegien a l'escarola que, amb altres condiments, constituïa un plat d'amanida molt complet que se servia durant algunes festivitats importants. Més presència tenia la llagosta com a plat principal, que se servia per dinar en els dies solemnes. El plat, segons el criteri del Prior o del cuiner, podia variar i, així, trobem plat de llagosta amb ceba, llagosta amb oli i pebre i llagosta amb salsa. Aquesta darrera, també se servia en els dies de Sant Hug i Sant Bru.

L'ús de l'aigua, com a ingredient per a elaborar alguns plats, com les tortrades, boles de Pasqua o salses, era freqüent. Però el líquid que més presència té en el llibre de cuina és el vi. De les varietats existents, el més important era el vi blanc, seguit pel vi claret, vi reduït amb aigua, i el vi de garnatxa.

A més de l'aigua-ros, usat com a condiment, trobem aigües aromatitzades usades com a beguda. Són producte de la barreja d'aigua amb alguna espècie, planta aromàtica o fruit, com l'aigua de canyella, l'aigua d'escurçonera, la llimonada o l'orxata.

Pel que fa als llegums, destaca, amb diferència, el consum de cigrons i, amb menys mesura, els pèsols, les mongetes i les faves.

Degut a la prohibició del consum de carn en la dieta cartoixana, l'ús de l'oli com a greix vegetal era l'únic existent. Com també hem vist en el receptari d'Escaladei, la

dieta cartoixana de Montalegre s'assimila a la practicada en dies de magre per part de la població civil. El Dimecres de cendra, però, estava prohibit el seu ús i consum.

Dels productes menys presents són els derivats lactis. El mató era el tipus de formatge més present i més valorat, ja que se servia aquells dies en què es volia fer un dinar solemne. Seguidament, durant el temps d'obres comunes, és a dir, l'inici del període de dejuni, es repartien formatges a cada monjo. Aquests formatges, deuriem ser curats per, així, conservar-se durant un temps i, a més, sabem que alguns d'ells provenien de Camprodon. Per últim, trobem la presència de «lacticinis», com a denominació genèrica que, probablement, es tractava, també, de formatge.

Per últim, i de manera molt residual, trobem productes de rebosteria com el bescuit i els panadons; productes agres, com el vinagre blanc i l'agràs; i la cansalada que se servia als mossos de les propietats del monestir.

Tal com fem en la conclusió general de cada receptari, volem subratllar la rellevància dels productes americans. En el cas del llibre de Montalegre, trobem l'ús del tomàquet, pel que podem situar la seva introducció segura en la cuina catalana, en un *terminus ante quem* corresponent a l'any 1717.

CAPÍTOL 5

COMPARACIÓ DELS SISTEMES ALIMENTARIS D'ESCALADEI I DE MONTALEGRE

En aquest apartat, es presenta l'anàlisi de les diferències entre l'alimentació de Santa Maria de Montalegre i la de Santa Maria d'Escaladei. Considerem interessant realitzar aquesta anàlisi per tal de posar en relleu les semblances i diferències més notables entre ambdós monestirs. Per tal de realitzar una bona comprensió, hem de recordar que entre aquests monestirs hi ha una separació de cent anys, aproximadament; que un, el de Montalegre, forma part d'un territori costaner al nord del riu Besós i que, l'altre, el d'Escaladei, estava situat a l'interior i al sud de Catalunya.

5.1 ELS COSTUMS DELS TEMPS ESPECÍFICS

5.1.1 Les sagnies o *minucions*

La pràctica de les sagnies era gairebé idèntica entre ambdós monestirs. En tots dos es practicava durant tres dies, dilluns, dimarts i dimecres; i es realitzaven dos àpats, dinar i sopar. Trobem, però, que la praxi diferia subtilment.

Per una banda, Santa Maria de Montalegre efectuava les sagnies en cinc ocasions en un any, mentre que Santa Maria d'Escaladei ho feia en quatre. Montalegre, a diferència d'Escaladei, realitzava aquesta pràctica la setmana anterior a l'inici dels dejunis de l'orde, el 15 de setembre.

Per altra banda, trobem algunes diferències respecte els plats que se servien durant les sagnies. En primer lloc, a Montalegre es canviava el menú de cadascun dels tres dies i, en canvi, a Escaladei se servien els mateixos plats durant els tres dies. En segon lloc, la informació donada al llibre de cuina d'Escaladei és més rudimentària, en el sentit que l'autor no intentà detallar al màxim aquesta informació. Així, es donen els plats que se servien durant els tres dies, sense especificar quins eren per dinar i quins per sopar.

Comparant els plats dels àpats i dels dos monestirs podem observar que, a Montalegre, es donava per dinar un plat d'escudella, un platillo i pitança, de forma general; i, per sopar, un platillo i tortilla. A Escaladei, l'autor digué que se servia escudella, plat de salsa, plat de salciró i pitança, com a plats. Creiem que podem reconstruir els plats de cada àpat fent una comparació amb Montalegre, sempre i quant considerem que havia de mantenir-se la mateixa dinàmica. Així, doncs, a Escaladei es deuria donar per dinar l'escudella amb color, el plat de salciró –que funcionaria com un platillo- i la pitança; per sopar, en canvi, trobem un plat, el de salsa. Hem de tenir en compte, i aquesta argumentació reforça la hipòtesi que acabem de formular, que el plat de salsa era un plat principal, que en algunes ocasions –Nadal, Pasqua i Pentecostes- era servit com a escudella, mentre que durant la resta de l'any se servia com a platillo. El sentit comú ens diu que no podien menjar dos plats principals en el mateix àpat i que, per mantenir un equilibri en la dieta i el menú, aquest havia de donar-se per sopar.

5.1.2 La mort d'un monjo

La mort d'un pare o religiós era sentida en la comunitat, per la pèrdua que significava. Tant Montalegre com Escaladei, celebraven el traspàs del difunt dinant tots junts en el refector. Les diferències que trobem són dels plats. Mentre que a Montalegre se servia escudella blanca i platillo, a Escaladei es donava congre sec amb salsa, salciró i vi blanc.

5.1.3 La setmana del Capítol General

La celebració del Capítol General es feia en el mateix moment en ambdós monestirs, la quarta setmana després de les octaves de Pasqua o, el que és el mateix, la setmana que s'iniciava amb el quart diumenge posterior al de Pasqua.

Sembla, analitzant el manuscrit d'Escaladei, que la celebració es produiria durant tres dies, dilluns, dimarts i dimecres, així com en altres ocasions especials com, per exemple, les sagnies. Tanmateix, del monestir de Montalegre només sabem que hi havia un «primer dia» de Capítol General.

Pel que fa al règim alimentari, trobem que el manuscrit de Montalegre no especifica cap plat, pel que hom pot arribar a pensar si no es tractava d'una celebració que alterés la normativa alimentària. Sí que coneixem, però, que es menjava mel i mató en el cas que aquesta setmana coincidís amb una de les tres primeres del mes de maig. En canvi, en el llibre de cuina d'Escaladei sí que s'especifiquen els plats dels dies d'aquesta setmana. En el primer, se servia escudella, pitaça, salciró i vi blanc. El segon, se servia el mateix amb el suplement d'un plat de salsa, que era un platillo. El tercer, se servia el mateix que per sagnies, que pel que fa a la tipologia dels plats era la mateixa, no així, segurament, en el seu contingut.

5.1.4 Les obres comunes

La celebració de les obres comunes s'efectuava en la mateixa època de l'any tant a Montalegre com a Escaladei. Les diferències que trobem són en referència a l'alimentació. Mentre que en el cas de Montalegre no s'especifiquen els plats dels àpats

d'aquesta setmana, en el cas d'Escaladei sí. En aquest monestir, els monjos menjaven escudella, pitanxa, salciró i vi blanc el dilluns i tota la setmana, amb l'excepció del divendres. Si el dimecres requeia en alguna festivitat o altra dia excepcional, se servia l'àpat del dilluns. El mateix amb el dijous i el dimarts.

En el cas d'Escaladei, però, no es mencionen les racions de formatge que el Prior o algun altre monjo encarregat repartien a la comunitat de religiosos abans de començar aquesta setmana i que, veiem, era pràctica a Montalegre.

Tampoc es menciona, en els llibres referits al monestir prioratí, cap pràctica realitzada en aquells dies, com sí es fa en el cas de Montalegre, en el que els monjos podien sortir a passejar.

5.1.5 La bugada

En referència a la bugada que es realitzava a cada monestir, trobem informació sobre tres aspectes diferents: quan es feia, qui la feia i què es donava per menjar als que feien aquesta tasca.

Primer, a Montalegre la bugada es feia cada dos mesos, mentre que a Escaladei es realitzava cada principi de mes. Creiem que el motiu no s'ha de trobar en el grau de netedat que eren uns o altres, sinó en el grau de brutícia que es podia generar per aspectes que desconeixem, però que podrien ser respectius a la localització geogràfica o al clima, per exemple.

En segon lloc, a Montalegre els bugaders eren el Pare Sagristà i el Sots Sagristà, ajudats pels tres monjos professos més joves. A Escaladei, en canvi, els bugaders eren el cuiner o el dispenser, ajudats pel criat del cuiner.

Per últim, trobem la relació de plats servits a Montalegre durant el temps de la bugada, però no consta cap informació al respecte d'Escaladei. En el monestir del Maresme, es donava d'esmorzar a les cinc del matí i l'àpat consistia en escudella de sopa i un parell d'ous ferrats, per dinar se servien tres platillos i, per sopar, el que es donava a la resta de la comunitat més un plat d'ous remenats, un de peix fregit i tortilla o enciam.

5.1.6 Les témpores

La informació que tenim de les témpores de Santa Maria de Montalegre és bastant pobra. El que s'indica és que se celebraven tres vegades l'any, quan en principi haurien de ser quatre, seguint el costum tradicional. Els dies de témpores requeien en la setmana que seguia el primer diumenge de Quaresma, la setmana que seguia el diumenge de Pentecostes i abans de l'Advent. En referència als dies en què se celebraven, només consta el dimecres de les de Quaresma i les d'Advent; no es mencionen ni els divendres ni els dissabtes ni cap dia en relació a les témpores de Pentecostes.

D'Escaladei sabem que se celebraven en quatre períodes anuals. El primer, i coincidint amb la pràctica de Montalegre, en la setmana després del primer diumenge de Quaresma; el segon, la setmana següent del diumenge de Pentecostes, així com a Montalegre; el tercer, després del 14 de setembre, festivitat de l'Exaltació de la Creu; i, per últim, després del 13 de desembre, festivitat de Santa Llúcia. En el tercer cas, sembla que la informació no acaba de concordar amb la de Montalegre i que podien guardar una setmana de separació en la celebració. En el quart cas, no hi ha informació, en el manuscrit de Montalegre, respecte a unes témpores celebrades en el mes de desembre.

5.1.7 Les lletanies o rogacions

De manera similar al cas de les témpores, en el cas de Montalegre tenim poca informació sobre les lletanies i, només, sabem que eren una festivitat que se celebrava el dilluns i dimecres anterior a Pentecostes en la que hi havia dejunis i que la comunitat menjava lactis.

En els manuscrits d'Escaladei, s'informa que la comunitat prioratina celebrava les lletanies la setmana posterior a la del capítol general i que el dilluns i el dimarts, es menjaven ous i formatge per dinar, no hi havia sopar i, el dimecres, vigília de la festivitat de l'Ascensió del Senyor, es va dinar a les deu i mitja i tingué abstinència de lactis.

Considerem que el temps anual en què es realitzaven les lletanies a Escaladei es podia extrapolar al cas de Montalegre, ja que es tractava d'un costum de l'orde i que, per tant, es mantenia igual en els diferents monestirs. Pel que fa a l'alimentació, si interpretem que el lacti que es menjava a Montalegre podia ser el formatge d'Escaladei, haurem pogut reconstruir l'alimentació del primer tot extrapolant la informació del segon. Falta, però, considerar què eren els lactis que es mencionaven en el cas d'Escaladei. Aquests, podrien tractar-se de llet, mantega o formatge, si interpretem que al tercer dia de les lletanies no es menjaven. Per contra, potser l'autor féu una diferenciació entre el formatge i els lactis, referint-se a altres productes.

5.2 LA CELEBRACIÓ DELS TEMPS LITÚRGICS

5.2.1 El Primer temps ordinari

Consten un total de quinze entrades referides a aquest període litúrgic, set de les quals són de Montalegre i, vuit, d'Escaladei. Del total, cinc són referides a solemnitats de la Verge o a sants, pel que ho tractarem en un apartat posterior. En el primer període litúrgic del calendari comú, trobem una certa coincidència en la celebració dels costums entre el monestir de Montalegre i el d'Escaladei.

Els preceptes particulars de Montalegre, eren el del 14 de gener, que es donava vi de garnatxa, així com de l'octava de Reis fins Pasqua, segon precepte. Les particularitats d'Escaladei residien en què indicaren especificitats pel dimecres anterior a Carnestoltes, el dilluns i dimarts de Carnestoltes.

En canvi, trobem una major incidència de festivitats i preceptes compartits. Aquests són la setmana anterior a Carnestoltes, el dijous de Carnestoltes i el diumenge de Carnestoltes.

La setmana de la Sexagèsima, coneguda així a Montalegre, o setmana abans de Carnestoltes, a Escaladei, es realitzaven les sagnies dels monjos, tal com s'ha explicat en l'apartat anterior.

El dijous abans de Quaresma, segons Montalegre, o el dijous de Carnestoltes, segons Escaladei, era el que avui coneixem com a dijous gras.

A Montalegre, se servia escudella grassa, plat elaborat amb cigrons, arròs i molts ous. A Escaladei, se servia escudella d'argamassa, plat elaborat amb cigrons, arròs i molts ous, però també amb fruits secs, formatge i pa torrat. Sabem que, a més de l'argamassa, se servia pitança de més ous amb mel o salsa.

El diumenge de Quinquagèsima, segons Montalegre, o diumenge de Carnestoltes, dit així a Escaladei.

Troblem una semblança entre alguns plats servits en ambdues cartoixes. A Montalegre, es donava escudella de fideus, tortrada i pitança de quatre ous per dinar. Per Gràcies, ametlles torrades, i per sopar tres ous remenats i tortilla. A Escaladei, en canvi, se servien per dinar, rostes, i pitança de quatre ous ferrats amb mel, mantega i salciró. Per sopar, es donava el que els monjos volien. Així, existeix la coincidència de què se servia

un àpat especial, la tortrada, a Montalegre i, les rostes, a Escaladei. A més, coincideix el servei de la pitança de quatre ous per dinar tant en un com en l'altre monestir. Analitzant els plats especials, però, comprovem que són completament diferents, però tots dos contundents, característica pròpia de la Quaresma.

5.2.2 La Quaresma

Consten un total de dinou entrades d'aquest període litúrgic, dotze de Montalegre i onze d'Escaladei. Del total, set són referències a les solemnitats de la Verge i de sants, pel que ho tractarem en un apartat posterior. De Montalegre, coincideixen sis preceptes amb les tres que en coincideixen d'Escaladei. El motiu d'aquesta diferència, com veurem, és perquè en el cas de Montalegre, se citava de manera diferent els mateixos dies.

Les indicacions particulars de Montalegre eren les de l'octava de Reis fins a Pasqua, el dijous de cendra, el Dissabte de Quaresma i el dimecres de les témpores de Quaresma. En canvi, a Escaladei s'indicaven els dies que queien en dejuni de Quaresma.

Els períodes coincidents en ambdós monestirs eren tres. El primer, el trobem mencionat com a «dimecres de cendra», «dimecres de cendra o el més aviat que es pugui» i «el primer dia de Quaresma», a Montalegre; en canvi, a Escaladei se simplificava anomenant-lo «dimecres de cendra». Al monestir del Maresme, es donava platillo de cols, fruits secs i confitura i estava prohibit el consum d'oli, allioli i arengades. A Escaladei, per contra, només sabem que començaven els dejunis fins el dia de Pasqua i que, en aquest dia, es donaven bescuits.

Els «diumenges de Quaresma» i els «diumenges i dijous de Quaresma», referits així a Montalegre, i els «diumenges de Quaresma», anomenats a Escaladei, eren l'altre període coincident entre ambdues cartoixes. A la primera, se servia escudella d'argamassa i pitança de peix i, a la segona, escudella blanca i platillo de peix amb espinacs. A Escaladei, a més, es prohibia el consum d'ous, fet que no veiem explícit a Montalegre, ja que l'escudella d'argamassa en porta.

Per últim, trobem els dies «del mig de la Quaresma», dit a Montalegre, amb un temps indeterminat de la «Quaresma», que es menciona a Escaladei. En el primer, es repartien fruits secs i confitura i, en el segon, els bescuits.

5.2.3 La Setmana Santa

Sobre els dies de Setmana Santa es té, en general, poca informació. Consten sis entrades sobre aquest període, dues de Montalegre i quatre d'Escaladei. Només una de les de Montalegre coincideix amb les d'Escaladei.

La indicació particular que trobem en el monestir del Maresme i que no consta en el prioratí és la referent al «Divendres Sant». Per contra, en el manuscrit d'Escaladei es fa referència al «Dijous Sant» i al «lavatori» dels peus que es feia en aquell dia, així com també trobem informació del Diumenge de Rams, inici de la Setmana Santa.

La coincidència entre ambdues cartoixes la trobem en el dia del «Dissabte Sant», segons Montalegre, o «vigília de Pasqua», segons Escaladei. En el primer cas, se servia escudella d'argamassa i pitança de peix i, en el segon cas, pitança, salciró i vi blanc. Sembla que, en el cas d'Escaladei, no se servia escudella, com sí es feia a Montalegre.

5.2.4 La Pasqua

Del temps de Pasqua, tenim vint-i-quatre entrades, de les quals onze són de Montalegre i tretze d'Escaladei. Del total, quatre són referides a solemnitats de la Verge o a Sants i ho incloem en un apartat posterior. De Montalegre, coincideixen set entrades amb les sis que coincideixen d'Escaladei; el motiu rau en què el manuscrit del primer monestir té repetits alguns dies sota denominacions diferents, però que és important conservar-les.

La cartoixa de Montalegre, a diferència de la d'Escaladei, tenia un precepte pels «dilluns de les tres primeres setmanes de maig», que es donava mel i mató quan en aquells dies requeia la setmana del Capítol General; i per la «vigília de Pentecostes», que se servia pitança. La cartoixa d'Escaladei, en canvi, considerà important explicar l'àpat de la «Ascensió del Senyor», de les obres comunes, celebrades la «segona setmana després de les octaves de Pasqua»; el de l'*omnino*, dia de dejuni i en què només es dinava, celebrat el dimecres posterior a obres comunes; i també considerà important explicar què se servia la setmana del Capítol General.

Les coincidències que trobem entre les dues cartoixes són, en primer lloc, en la consideració d'indicar les pautes pel dia de «Pasqua de Resurrecció», anomenat així tant a Montalegre com a Escaladei. A Montalegre, es preparava l'àpat del dia parant la taula amb estovalles especials, de la mateixa manera que a Escaladei. En el primer cas, es menjava escudella de fideus, tortell, platillo d'ous, carxofes i fruits secs. A Escaladei, escudella blanca, escudella d'ous, salciró, vi blanc i una varietat de pans normals i anulars.

El dilluns i dimarts següents, van ser indicats en els manuscrits dels dos monestirs, en el cas de Montalegre es referiren a ells com a «segon dia de Pasqua», pel dilluns, o com a «segon i tercer dia» dins de les octaves de Pasqua que indicaren. A Escaladei, es referiren tal com els hem mencionat a l'inici, de forma simplificada. El dilluns, a Montalegre es menjava tortrada i s'enviaven begudes i menjar a Mogoda; a Escaladei, en canvi, se servia el mateix que pel dia de Pasqua. El dimarts, es menjaven boles de Pasqua a Montalegre i, a Escaladei, amb les mateixes indicacions que les del dilluns, el mateix àpat que pel dia de Pasqua.

El quart dia de Pasqua, el dimecres, també estava inclòs dins la denominació de les «octaves de Pasqua», però a Escaladei no es mencionà.

Els darrers tres dies de la setmana de Pasqua, dijous, divendres i dissabte, a Montalegre es donava platillo i el mateix que pels dies de Capítol General. A Escaladei, el mateix que per Pasqua.

A Montalegre, durant la Pasqua es repartien neules, a Escaladei no en queda constància.

La «setmana després de Pasqua» de Montalegre, o la «setmana després de les octaves de Pasqua», segons Escaladei, era temps de sagnies per ambdós monestirs.

Ambdues cartoixes, també, celebraven les lletanies o rogacions. En el cas de Montalegre, es diu que era el dilluns i dimecres de la setmana anterior a Pentecostes. En el cas d'Escaladei, la setmana posterior a la del Capítol General.

5.2.5 El segon temps ordinari

Trobem una gran diferència entre els dos monestirs pel que fa a la informació continguda en els respectius manuscrits sobre aquest període litúrgic. D'un total de setanta-una entrades, vint-i-una són de Montalegre i cinquanta-sis, d'Escaladei. El total d'entrades respecte a la suma de les dels dos monestirs marca una diferència de sis entrades que són les comuns, amb idèntic nom de referència, que tenien els dos monestirs. A aquestes sis n'hi hem d'afegir quatre més que, sota noms diferents, es referien al mateix dia o període de temps.

Per últim, reservem trenta-una entrades, que són les referides a les solemnitats de la Verge i a sants, per comentar-les en un apartat posterior.

Trobem coincidències en diferents indicacions, un total de deu:

Els dies de la «Trinitat» i de «Corpus», a Montalegre, es repartien maduixes, però no coneixem els plats del menú. Per contra, en el cas d'Escaladei sí.

«Després de les solemnitats de Sant Pere i Sant Pau», segons Montalegre, o la «setmana posterior a Sant Pere i Sant Pau», segons Escaladei, eren les sagnies.

«Després del Nostre Pare Sant Bruno», segons Montalegre i Escaladei, es donaven una sèrie de plats, en el primer cas, entre els quals hi havia escudella, tortrada i peix. Pel que fa a Escaladei, s'indica, només, que es repartia una pitaça de malvasia.

Per «Tots Sants», a Montalegre es donava platillo d'escarola amb el seu recapte i es repartien castanyes. A Escaladei, però, no tenim cap especificació dels plats dels àpats, tot i que sabem que es donava cuina blanca, platillo, salciró i vi blanc. No consta, tampoc, el repartiment de castanyes.

El «Dia dels Morts» es donava platillo de cols a Montalegre. A Escaladei, l'anomenaven «Dia de Difunts» i es donava escudella i pitaça.

El «dimecres de les témpores d'Advent», a Montalegre es feia abstinència i, en canvi, a Escaladei es repartien mantegades.

Per el «inici del dejuni» de l'orde, al setembre, a Montalegre repartien un formatge petit i un de gros, altres lactis i es prohibia el consum de fruits secs. A Escaladei, també es repartien formatges, que eren d'Aragó.

La «setmana abans d'Advent», tant a Montalegre com a Escaladei es practicaven les sagnies.

La «setmana després de Sant Miquel», tant a Montalegre com a Escaladei, era la setmana d'obres comunes.

El «dijous abans d'Advent», a Montalegre, es donava escudella grassa. El mateix dia, anomenat «Dijous de carnestoltes [d'Advent]», a Escaladei, se servia escudella d'argamassa i pitança d'ous.

Pel que fa a les diferències, trobem que a Montalegre se citen una sèrie de dies i temps que a Escaladei no. Aquests són el «dia de les octaves de Corpus», la «setmana de Pentecostes», el «temps anterior a l'inici dels dejunis» d'Advent i el «diumenge abans d'Advent».

A Escaladei, es mencionen, també, una sèrie de temps que no consten a Montalegre: «dimecres de Corpus Cristi», «endemà de Sant Joan», «setmana posterior a les sagnies de Sant Pere i Sant Pau», «Consagració de l'Església», «octaves de la Nativitat de Nostra Senyora», «després de les octaves de la Nativitat de Nostra Senyora», «Exaltació de la Santa Creu», «Després de l'exaltació de la Santa Creu», «divendres posterior a l'Exaltació de la Creu», «divendres posterior a Sant Mateu», «octaves de Nostre Pare Sant Bruno», «després de les octaves de Nostre Pare Sant Bruno», «vigília de Tots Sants», «Festa de les Relíquies» i «endemà del dia de les Relíquies».

5.2.6 L'Advent

Consten setze entrades d'aquest període, de les cinc són de Montalegre i onze d'Escaladei. En realitat, però, trobem tres coincidències que estan mencionades de manera diferent. Per últim, cinc entrades del total, referides a les solemnitats de la verge i als sants, es comenten en un apartat posterior.

Les coincidències:

El «diumenge primer d'Advent», a Montalegre, es donava escudella de fideus, platillo de torrada fina i pitança d'ous per dinar amb salciró d'avellanes o d'ametlles, per «gràcies» es donaven ametlles torrades i, per sopar, ous remenats amb alls tendres, julivert i alguns tomàquets pelats, si n'hi havia.

A Escaladei, anomenat «dia de Carnestoltes», se servia escudella de salsa amb dos ous esclafats dins l'escudella i dues rostes.

L'«endemà del primer diumenge d'Advent», a Montalegre, es donava una plata petita de nous i una altra de panses, o d'ametlles i figues.

A Escaladei, es referiren a aquest dia com a «primer dia feiner d'Advent, en el qual es repartia quatre quartans de fruita seca a tota la comunitat, un de figues, un altre de nous, d'avellanes i d'ametlles. Per últim, es repartien, també, tres dotzenes de bescuits a cada monjo.

Els «diumenges i dijous d'Advent», a Montalegre es donava escudella d'argamassa i pitança de congre. A Escaladei, trobem només indicats els «diumenges d'Advent», en què es donava cuina blanca i platillo d'espínacs amb peix.

Les parts no coincidents són, pel cas de Montalegre, els «dies d'Advent». Pel que fa a Escaladei, els «dies de festa que cauen en dejuni d'Advent», la «vigília de la Concepció de Nostra Senyora», les «octaves de la Concepció de Nostra Senyora» i el «dimecres posterior a Santa Llúcia».

5.2.7 El Nadal

Del Nadal tenim divuit entrades, de les quals dotze són de Montalegre i vuit d'Escaladei. Dos, del total, fan referència a sants, els comentarem posteriorment. Quatre entrades del total coincideixen entre ambdós monestirs.

La «vigília de Nadal», tant a Montalegre com a Escaladei, era un dia important. En el primer, es repartia escudella d'argamassa i pitança de peix. Al segon, escudella blanca de fideus, escudella de salsa de cigrons amb ous i pitança d'ous.

Per «Nadal», a Montalegre es donava escudella de fideus, platillo d'ous, tortell, tortrada i ametlles torrades, si queia en divendres, o torrons picats, si queia en qualsevol altre dia.

A Escaladei, el «dia de Nadal, se servien una pitança de torrons d'ametlla picada per sopar a tots els religiosos de la mongia. No coneixem, però, els altres plats.

El dia 1 de gener, «dia solemne» a Montalegre o «dia de la circumcisió del Senyor», a Escaladei. En el primer, es dinava escudella blanca, platillo de torrada i pitança de peix i tortilla. En el segon, cuina blanca i platillo d'herbes amb acompanyament.

El «dia de Reis», a Montalegre es donaven torrons d'ametlla sencera i, a Escaladei, anomenat «de la festa dels Reis», cuina blanca i platillo d'herbes amb acompanyament.

A Montalegre, consten una sèrie d'indicacions per celebracions i períodes de temps que a Escaladei no es varen contemplar. Aquests són «el que s'envia a les cases de Mataró i Granollers la vigília de Nadal», «festes de Nadal», «dia dels Sants Innocents», «dia de Cap d'Any», «dos de gener», «endemà de Reis» i «dia del Santíssim Nom».

Pel que fa a Escaladei, «després de Nadal» i «després de la Circumcisió del Senyor».

5.3 LES SOLEMNITATS DE LA VERGE I DELS SANTS

A més de les indicacions referides als temps litúrgics, trobem també indicacions sobre festivitats de sants i de solemnitats de la Verge. Aquestes indicacions, com les anteriors, estan incloses dins els períodes litúrgics pertinents, però per tal de diferenciar-les, hem considerat apropiat analitzar-les per separat. Considerem que, a més de les diferències que puguin existir en l'alimentació, és interessant observar quines eren les festivitats celebrades, ja que d'aquesta manera podem obtenir més característiques particulars de cadascuna de les dues cartoixes.

5.3.1 Solemnitats de la Verge

Conegut com a «dia de la Purificació», a Montalegre, o de la «Purificació de Nostra Senyora», a Escaladei, se celebrava la festivitat el 2 de febrer.

Sabem que a Montalegre es donava una pitança de torrons d'ametlla sencera. D'Escaladei, però, sabem el menú de l'àpat, que era escudella.

Pel dia 25 de març, solemnitat de la «Anunciació» o «Nostra Senyora de Març», a Montalegre, es donaven panadons d'espínacs i pitança de sorra. A Escaladei, en canvi, es referien a aquest dia com al de la «Anunciació de la Verge» i se servia ginestada, platillo, salciró, fruits secs. El vi blanc estava prohibit pel dinar, però sí que es podia donar per sopar.

El 2 de juliol era la solemnitat de la «Visitació de Nostra Senyora», segons Escaladei. No consta que a Montalegre se celebrés.

El dia 15 d'agost, dia de «Nostra Senyora d'Agost» i de la «Assumpció de Nostra Senyora», segons Montalegre i, segons Escaladei, es coneixia com la darrera menció. La primera cartoixa, donava per dinar escudella de fideus, platillo de llagosta, dos préssecs i meló. A Gràcies, una dotzena de préssecs a cada monjo. Per sopar, platillo de botifarres fornides de carabassa o d'albergínia. L'àpat s'acompanyava de vi. A Escaladei, es donava cuina blanca, platillo, salciró i vi blanc.

El 8 de setembre era la solemnitat de la «Nativitat de Nostra Senyora», segons Escaladei i tenia vigília. No consta que a Montalegre se celebrés.

El 21 de novembre era la solemnitat de la «Presentació de Nostra Senyora», segons Escaladei. No consta que a Montalegre se celebrés.

El 8 de desembre, solemnitat de la «Nostra Senyora de la Concepció», segons Montalegre, o de la «Concepció de Nostra Senyora», segons Escaladei. A Montalegre, se servia platillo de sorra amb xarop.

A Escaladei, es donava cuina blanca d'arròs i ametlla, platillo de peix, salciró, fruits secs i vi blanc.

Finalment, Escaladei celebrava la «Compassió de Nostra Senyora», que no hem pogut situar-la en el calendari, però que creiem guarda relació amb la mort de Jesús i que, per tant, la situaríem pels voltants de Divendres Sant.

5.3.2 Els sants

Anomenada festa de «Sant Antoni Abat» a Montalegre, o de «Sant Antoni», a Escaladei, el 14 de gener era una de les festes significatives pel motiu de ser un sant abat. A Montalegre, només coneixem el menjar que es donava als masovers de Mogoda, i no el de la comunitat. En canvi, sí tenim la informació del menú que se servia a Escaladei.

Els dies 3 i 24 de febrer, Sant Blai i Sant Macià, respectivament, i el 7 i 12 de març, Sant Tomàs d'Aquino i Sant Gregori Magne, respectivament, eren festes celebrades a Escaladei, però no a Montalegre.

El 19 de març, «Sant Josep», Montalegre es donaven panadons d'espínacs i platillo de sorra, mentre que a Escaladei cuina blanca, platillo, salciró, fruits secs i vi blanc.

El 21 de març, «Sant Benet», a Montalegre es repartia platillo de carabassa amb xarop i tortrada d'arròs. A Escaladei, en canvi, escudella d'argamassa, sèmola, platillo, salciró, fruits secs i vi blanc.

El 4 i el 25 d'abril, Sant Ambròs i Sant Marc, respectivament; l'1 de maig, Sant Felip i Sant Jaume el menor, apòstols; i l'11 de juny, Sant Bernabé, consten com a celebracions d'Escaladei, però no de Montalegre.

El 24 de juny, «Nativitat de Sant Joan Baptista», segons Montalegre, o «Sant Joan Baptista», segons Escaladei. A Montalegre, se servia escudella de fideus i pitança de torrons d'avellana.

A Escaladei, cuina blanca, platillo, pitança, salciró i vi blanc i tenia vigília.

El 29 de juny, Sant Pere i Sant Pau, era celebrat per Escaladei, però no per Montalegre i tenia vigília.

El 22 de juliol, «dia de Santa Magdalena», segons Montalegre, o «Santa Magdalena», segons Escaladei. A Montalegre, era el dia que es començava a donar carabassa a la comunitat tot i que es podien donar abans, si era temporada. Se servia escudella blanca de carabassa i platillo de carabassa amb ous.

A Escaladei, es donava escudella de carabassa tendra amb llet d'ametlles i, aquest producte, també es començava a introduir en el menú en aquest dia.

El 25 i el 26 de juliol, Sant Jaume el major, apòstol i Santa Anna, respectivament, eren festivitats celebrades per Escaladei, però no per Montalegre.

A l'agost, sabem que Escaladei celebrava la festivitat de Sant Pere, però no sabem quin dels sants d'aquest nom era. A Montalegre no consta cap celebració semblant.

El 10 d'agost, «dia de Sant Llorenç», segons Montalegre, o «Sant Llorenç», segons Escaladei. En el primer monestir, es donava platillo d'albergínies fregides amb all i agràs. A Escaladei, sabem que es repartia cuina blanca, platillo, salciró i vi blanc i que tenia vigília.

Un altre conjunt de festivitats celebrades per la cartoixa prioriatina i que no consten com a celebracions de Montalegre eren el 20 d'agost, Sant Bernat; el 24 d'agost, Sant Bartomeu apòstol; el 28 d'agost, Sant Agustí; el 21 de setembre, Sant Mateu; el 29 de setembre, Sant Miquel; i el 30 de setembre, Sant Jeroni.

La celebració de la festivitat de Sant Bru varia de dia en el receptari d'Escaladei i de Montalegre. Mentre que el dia en aquest darrer és el 6 d'octubre, com en l'actualitat, en el primer es el dia 3, tal com consta en el *Libre de les obligations que tenen los frares llechs*⁹¹³ El motiu resideix en què Sant Bru no va estar mai canonitzat,

⁹¹³ IGLÉSIES, *Libre de les obligations*, p. 64.

sinó que el Papa Lleó X va iniciar la seva beatificació, oralment, l'any 1524, gràcies a la qual s'inicià el culte del sant. No seria fins l'any 1623, vint-i-tres anys després que s'escrigués el present manuscrit, que el Sant Pare Gregori XV va fixar la seva festivitat en el calendari litúrgic. Així, doncs, Santa Maria d'Escaladei celebrava la festivitat del seu sant fundador el dia 3 d'octubre, molt propera a la data de la mort de Bru, que seria la que quedaria fixada per a la posteritat.

Per últim, tornem a trobar un conjunt de festivitats, posteriors a les anteriors i fins finals d'any, que eren celebrades a Escaladei, tal com se'n desprèn de la informació de llur calendari. En canvi, no consten com a festivitats en el de Montalegre. Aquestes són les del 18 d'octubre, Sant Lluç evangelista; el 21 d'octubre, festivitat de Santa Úrsula i les onze mil verges; l'11 de novembre, Sant Martí; el 17 de novembre, Sant Hug; el 23 de novembre, Sant Climent, era celebrat per Escaladei; el 25 de novembre, Santa Caterina; i el 30 de novembre, Sant Andreu.

5.4 PAUTES COMUNES EN LA DIETA

Tot i que la dieta fos senzilla, pel que fa a les elaboracions culinàries, podem parlar que era rica en quant a la varietat de productes, sobretot quan ens referim a fruites i a productes de l'hort.

5.4.1 Els productes animals

5.4.1.1 *Els animals aquàtics*

5.4.1.1.1 El peix

Pel que fa al peix, a Escaladei trobem un predomini del salat, com l'abadejo, la sorra i el congre sec, tot i que també consumien lluç. A Montalegre, en canvi, augmenta considerablement la quantitat d'aquest producte, així com la varietat de peix fresc, com el pagell, la tonyina, el congre i la llampuga. Tot i l'augment de la presència i la varietat, es manté la preferència pel peix salat, com la sorra, les arengades, les sardines i el congre sec.

5.4.1.1.2 Els crustacis

A més del peix, trobem altres animals marins en la dieta cartoixana. La llagosta, present en l'alimentació d'Escaladei i Montalegre, completaria l'alimentació de productes del mar.

5.4.1.2 *Els derivats animals*

Tal com s'ha dit anteriorment, la carn –tant de quadrúpede com de volateria- era prohibida per al consum dels membres de l'Orde i així ho podem confirmar analitzant els llibres de cuina d'Escaladei i de Montalegre, en els que no consta cap producte carni en les receptes i plats.

5.4.1.2.1 Els productes lactis

Com a derivats lactis, coneixem el consum de varietats de formatges, de mantega i de mató. La mantega, només present de forma puntual a Escaladei,

s'utilitzava per fregir ous ferrats i per elaborar les mantegades. Un altre derivat lacti i que representava un aliment d'important consistència era el formatge, que se servia abans de l'inici del període de dejuni, de setembre a Pasqua. En el cas d'Escaladei, es repartien dues lliures de formatge d'Aragó als pares i als germans llecs i, una, als donats. A Montalegre, en canvi, la quantitat era superior, repartint-se entre cinc i sis lliures de formatge de Camprodon a cada religiós. A Escaladei, també se servia formatge en ocasions especials, com després del dia de la Circumcisió del Senyor, quan es repartia formatge de muntanya a cada membre de la comunitat, o la setmana després de Pasqua, coincidint amb les sagnies, quan es repartia formatge de Mallorca. En totes ocasions, es repetien les quantitats de formatge segons els membres de la comunitat. L'últim producte lacti que trobem era el mató, consumit els dies en què es realitzaven dinars solemnes a Montalegre.

5.4.1.2.2 *Els ous*

L'abstinència de carn, feia de l'ou i del peix dues fonts de proteïnes fonamentals. Pel que fa als primers, els ous eren un producte molt apreciat i present durant els dies especials del calendari litúrgic, amb l'excepció de l'Advent, la Quaresma i la setmana de Pentecosta. La varietat d'elaboracions dels ous ens indica la important presència que tenien en l'alimentació cartoixana i l'alt valor que aportaven a la dieta. A Escaladei, es feien truites o ous ferrats, també passats per aigua, remenats, esclafats o batuts. A Montalegre, no trobem els ous esclafats, però sí el consum d'ous durs i l'ús dels rovells o les clares cuites per a elaborar altres plats, a més de les variacions abans mencionades.

5.4.1.3 *Altres*

La tortuga és present en una recepta d'Escaladei. En canvi, en el llibre de Montalegre no en trobem cap referència. Tanmateix, en el monestir existia una bassa per a aquests animals, tal com, també, existia a Escaladei; a més, existeixen testimonis orals de l'interès que tenien, els monjos de Montalegre, per aquests animals.⁹¹⁴

⁹¹⁴ Agraeixo el testimoni del Sr. Marià Fernández Tarrats, veí de Badalona, els avis del qual eren pescadors de la mateixa vila a finals del segle XIX. Segons el Sr. Fernández, no era habitual pescar tortugues, però quan els pescadors en capturaven, les portaven a la cartoixa per a fer-ne obsequi. Pels pescadors era un honor poder obsequiar als monjos cartoixans i, per a aquests, era un regal molt sentit.

5.4.2 Els productes vegetals

5.4.2.1 *Els cereals*

Els productes cerealístics, ocupaven un lloc especial en el sistema alimentari cartoixà, ja que eren l'ingredient principal per a elaborar la cuina blanca i les principals escudelles. També, com és evident, s'empraven per a elaborar pa. Tant a Escaladei com a Montalegre, coneixem el consum d'arròs, de fideus, de sèmola, d'altra tipus de pasta i de pa, sense que s'especifiqui la varietat del cereal. En el cas de Montalegre, sí es fa la diferència entre el pa blanc i altre tipus de pans, dels que no es dóna cap aclariment.

5.4.2.2 *La fruita*

El consum de fruita seca era, a Escaladei i a Montalegre, habitual i gairebé diari. El producte era omnipresent, i tant el trobem com condiment d'un plat com a aliment que es repartia per al seu consum. A Escaladei, destacava el repartiment conjunt de nous, figues i durant la Quaresma i l'Advent. Menys habituals eren les ametlles, les avellanes i els pinyons. A Montalegre, trobem ametlles, panses, pinyons, figues, avellanes, nous i castanyes. Normalment, en aquesta cartoixa se servien, conjuntament, nous i panses, podent-se substituir per ametlles i figues quan no n'hi havia de les primeres.

El consum de fruita fresca sembla que era menys habitual a Escaladei que a Montalegre, tot i que és possible que el seu consum no es reflectís en el llibre de cuina ni en les receptes. Només trobem la menció al raïm fresc i a la malvasia, una varietat d'aquest. En canvi, en el llibre de cuina de Montalegre es reflecteix una gran varietat de fruita fresca, emprada tant per l'elaboració d'algunes receptes com per menjar crues. Meló, préssec, maduixa, poma, pruna, llimona, pera, raïm, codony i figa són les diverses fruites que trobem, de diverses temporades de l'any.

5.4.2.3 *Les hortalisses*

De la mateixa manera que succeeix amb la fruita fresca, a Escaladei apareix una varietat menor de verdures i hortalisses, tot i que no puguem establir una relació directa amb un consum menor d'aquests productes. Sabem que, a Escaladei, consumien espinac, ceba, carabassa, xirivia i altre tipus de verdures. A Montalegre, l'augment de la

varietat és considerable: col, all tendre i all sec, ceba, escarola, enciam, espinac, carxofa, carabassa, bleda, albergínia, nap, xirivia i tomàquet, producte americà que veiem introduït en la dieta del monestir.

5.4.2.4 *Les lleguminoses*

La presència dels llegums en els receptaris és menor que la dels cereals tot i que, com es necessitaven per a elaborar plats de consum habitual, segurament tindrien una incidència molt superior. Dins d'aquesta família, destaca, sobretot, el cigró, usat per elaborar l'escudella d'argamassa, una de les principals d'Escaladei i Montalegre. A més del cigró, també trobem el consum de faves, pèsols i, en el cas de Montalegre, a més dels anteriors, mongetes.

5.4.3 Condiments

5.4.3.1 *Els edulcorants*

Com a edulcorants, a Escaladei sembla observar-se un consum moderat de mel, utilitzada com a ingredient d'alguns plats d'ous i de cuina blanca. El sucre, també utilitzat en aquesta darrera tipologia de plats, era de consum menor. A Montalegre, s'inverteix el predomini de l'ús de la mel pel del sucre i s'amplia la varietat de plats que el requereixen. La mel, quedava com a ingredient per a elaborar torrons i xarops, mentre que el sucre s'utilitzava com a ingredient d'escudelles, tortes i altres pastes.

5.4.3.2 *Les espècies*

L'ús de condiments i espècies es realitzava amb mesura, ja que eren productes considerats com a luxe, ja pel seu caràcter complementari de la dieta i, per tant, secundari, com pel valor econòmic que poguessin tenir. A Escaladei, destaca l'ús de la sal, tot i que també es consumia canyella, pebre i gingebre. A Montalegre, continua predominant la sal, seguida del safrà, el pebre i la canyella. El safrà era un condiment que podia condicionar les particularitats d'un plat convertint-lo en un de nou, amb nou color i sabor. És el cas de l'escudella d'arròs groc que se servia a Montalegre per Pasqua de Resurrecció i les seves octaves. Les espècies i els condiments, tot i que usats

amb moderació, jugaven un paper important en l'alimentació cartoixana, esdevenint elements transformadors dels sentits i enriquint una varietat de plats més aviat escassa.

5.4.3.3 *Les herbes aromàtiques*

La presència d'herbes aromàtiques és, gairebé, anecdòtica en els llibres de cuina. En el d'Escaladei no es reflecteix l'ús herbes per a l'alimentació, però sí per al lavatori de peus, l'aigua per al qual es preparava amb espígol, pans de roses i llorer. Tanmateix, a Montalegre sí que en trobem per a ús alimentari, és el cas del julivert i el de la matafaluga, aquesta per a elaborar els tortells.

5.4.4 De cocció

5.4.4.1 *Els greixos*

El consum de greixos en la dieta es feia de manera prudent, tot reduint-ne el seu ús a les elaboracions de verdures i de confiteria, aquestes reservades per a ocasions especials. Es fa present, altra vegada, el criteri de moderació i rebuig de complements alimentaris que fossin secundaris en la dieta o que alteressin suplementàriament els ingredients principals. Els plats que menjaven, per tant, eren sense greixos afegits i conservaven el sabor dels productes. En el cas dels plats de verdura, hom es pot fer una idea de la seva senzillesa. El tipus de greix que s'emprava era el vegetal, l'oli, tot i que a Escaladei també s'utilitzava la mantega, de manera molt puntual, tal com s'ha explicat. Analitzant els dos llibres de cuina, es pot confirmar l'absència de l'ús de greixos animals en la dieta, com el llard o la cansalada, greixos que sí eren permesos en els sistemes alimentaris d'altres ordes monàstics i religiosos.⁹¹⁵

⁹¹⁵ El sistema alimentari de l'Orde de Cluny, més flexible, permetia el consum d'aquest tipus de greixos (v. RIERA, «Alimentació i ascetisme»). Per a l'Edat Moderna, s'han consultat llibres de cuina dels caputxins i franciscans, redactats en el segle XVIII, com més endavant es podrà comprovar.

5.4.5 El vi

El vi era un producte que més enllà de la seva importància en les celebracions religioses, tenia un paper important en la dieta alimentària, ja que era considerat com a beguda que, ben fermentada i en petites quantitats, facilitava la digestió i afavoria a sans i malalts.⁹¹⁶ El vi se servia als religiosos en les festes solemnes, comunes, de capítol, de 12 lliçons i els dimarts i dijous. Si el dimarts o dijous coincidia amb un dia d'abstinència, aquesta prevalia sobre el servei del vi, que quedava prohibit. El cuiner de la Conreria també servia vi als germans que estaven en la casa, als que es repartia una pitança per les festes solemnes, comunes i de capítol. Per altra banda, les festes solemnes i de capítol, d'Advent i Quaresma, el dispenser també servia vi al claustre per a la col·lació.

A Escaladei, es consumia vi blanc, sense cap especificació de possibles varietats ni especificitats del raïm o de la beguda. A Montalegre, en canvi, sabem que els monjos consumien vi blanc, vi claret, o rebaixat amb aigua, i garnatxa.

⁹¹⁶ RIERA MELIS, *Senyors, monjos i pagesos*, p. 21.

CAPÍTOL 6

EL RECEPTARI FRANCISCÀ

L'any 1988 es publicà, per primera vegada, la transcripció del receptari que es coneix amb el nom de *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner*.⁹¹⁷ L'origen del manuscrit, així com la història de la seva arribada a la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona és explicada en el pròleg per Josep M. Martí i Bonet.⁹¹⁸ Segons Isabel Juncosa (en endavant, l'editora), el manuscrit fou escrit en el primer terç del segle XVIII,⁹¹⁹ va pertànyer a l'Orde dels Frares Menors o franciscans,⁹²⁰ fou redactat per tal de «ajudar a tots aquells pobres frares que, passat el noviciat, són destinats en algun convent gran com a cuiners»⁹²¹ i existeix un segon exemplar a l'Arxiu Provincial dels Franciscans de Catalunya,⁹²² de la mateixa època, però escrit «per diverses mans» i amb receptes afegides. Per últim, l'editora també fou qui suposà que l'autoria del receptari es podia atribuir al frare franciscà Joseph Orri, ja que en la pàgina IIv consta el seu nom. Isabel Juncosa, però, no arribà a afirmar-ho definitivament ja que, segons digué, podria tractar-se del posseïdor del llibre i no pas de l'autor.

⁹¹⁷ *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner. Manuscrit de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona (núm. 204, segle XVIII)*, introducció, edició i notes a cura d'Isabel Juncosa i Ginestà, pròleg per Josep Maria Martí Bonet, Akribos Edicions, Barcelona, 1988 (en endavant, AIPC-1988).

⁹¹⁸ AIPC-1988, pp. 5-7.

⁹¹⁹ *Ibid.*, p. 9.

⁹²⁰ *Ibid.*, p. 10.

⁹²¹ *Ibidem*.

⁹²² Arxiu Provincial dels Franciscans de Catalunya, secció manuscrits, sign. H7/5A/9.

6.1 L'ORDE DE SANT FRANCESC

Un dels aspectes més importants del franciscanisme fou, des del moment del seu naixement, el seguiment de l'ideal evangèlic de pobresa. Aquest, s'havia de fer patent tant en qualsevol manifestació de l'Orde com en la vida que havien de portar els seus propis membres. Com és habitual els ordes monàstics, el conjunt de normes es varen recollir en un corpus ideològic que coneixem com la regla de Sant Francesc. Aquest ideal de pobresa s'exercia, en el cas concret dels membres de la comunitat, en el vot de pobresa, traduït en l'exercici d'una vida humil i austera. En el terreny comunitari, les possessions dels monestirs franciscans havien de ser les justes i necessàries per al sosteniment de la comunitat. Fins i tot, els estava prohibida la construcció de graners i cellers d'emmagatzematge.⁹²³

Tot i que l'alimentació franciscana contemplava la possibilitat de menjar qualsevol producte, en realitat l'alimentació havia de reflectir l'ideal de l'orde, és a dir, austeritat en els ingredients i senzillesa en les elaboracions. S'havien d'evitar productes superflus, luxosos, que eren més un afegit i un suplement que un ingredient bàsic. A més, es tenien previstos un conjunt de dejunis i abstinències durant l'any litúrgic per tal de mortificar cos i ànima i complir, així, amb l'ideal de vida religiosa.

El període de dejuni començava en la festivitat de Tots Sants i s'allargava fins el dia de Nadal, seguia durant els dies de Quaresma fins el dia de Pasqua de Resurrecció i, fora d'aquests períodes, tots els divendres de l'any. De manera voluntària, es podia practicar el dejuni durant els quaranta dies de preparació per a la Quaresma, és a dir, des del dia de Reis fins l'inici d'aquella.⁹²⁴ Com diu Pérez Samper, el dejuni significava una restricció alimentària per al frare. Per una banda, reduïa la quantitat d'aliments i la tipologia d'aquests, prioritzant-se la verdura i abstenint-se de la carn. Per altra banda, el dejuni també comportava la reducció del nombre d'àpats que, en el cas dels franciscans, acostumava a ser l'esmorzar.⁹²⁵ L'actitud general practicada pels frares, en concordança amb l'esperit de la Regla, situaven l'austeritat i la humilitat com a pràctica habitual en tots els aspectes de la vida, com hem vist. Un altre exemple d'això és l'actitud que havien de tenir els frares en el refector, quan menjaven. Segons reflecteix Pérez Samper

⁹²³ *Ibid.*, p. 250.

⁹²⁴ *Regla y Testamento de N. S. P. S. Francisco, con la declaración della, y otros tratadicos*, Thomas Piferrer "impr.", Barcelona, 1773, pp. 70-71. Fons de la BC, Dipòsit de Reserva, signatura A-S12.

⁹²⁵ PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, p. 253.

de la Regla franciscana, l'actitud es basava en quatre punts, breus però clars: «Guardar la mortificación. Callar. Comer con templança. Estar atento a la lición».⁹²⁶

La normativa que marcava la regla va patir, en determinats moments, una relaxació de la seva pràctica. D'aquesta manera, per exemple, van aparèixer ordes religiosos que intentaven tornar a l'esperit primitiu del franciscanisme, basat en la «pobreza integral y libertad de predicación», com els caputxins en el segle XVI.⁹²⁷ El segle XVIII, va ser un dels altres moments de relaxació de la regla franciscana i caputxina, fet que motivà un debat intens entre la postura dels partidaris d'aquella i els de l'estricta observança. Tan és així que, tal com explica Maria Àngels Pérez Samper, l'any 1773 s'afegí a la Regla franciscana un compendi de pautes per a seguir una vida religiosa amb rectitud. En aquest compendi, s'inclouïa un apartat de coses que s'havien d'evitar, entre les quals es trobaven els àpats elaborats de manera complexa i que, per tant, destacaven massa,⁹²⁸ sobretot per a un model de vida religiosa que buscava, precisament, el contrari.

La relaxació dels costums es reflectia, a més de fer-ho en la vida quotidiana, en el consum de nous productes que podien ser superflus i relacionats amb el luxe. Es destapava, així, un altre debat, el de l'adequació d'aquells amb la regla. Com apunta Pérez Samper, el consum de xocolata es va consolidar com un costum en la societat espanyola del segle XVIII i, entre altres grups socials, els ordes religiosos no s'escapaven. Entre aquests, estaven inclosos els considerats d'esperit més auster, com el franciscà i el caputxí. Com la incorporació d'un producte superflu i luxós com la xocolata en la dieta requeria explicacions, van trobar l'argumentació més plausible en assenyalar la inexistència de cap contraindicació en les regles i constitucions, anteriors a la incorporació de la xocolata en l'alimentació.⁹²⁹ Com apunta Pérez Samper, «No se vulneraba, pues, la letra de la norma, pero sí, evidentemente, el espíritu, pues el chocolate era claramente un producto de lujo, tanto por su precio [...] como por su significado alimenticio».⁹³⁰ Tot i que en el present receptari no es troba cap menció a la

⁹²⁶ *Ibíd.*, p. 265.

⁹²⁷ *Ibíd.*, p. 247.

⁹²⁸ *Ibíd.*, p. 280. L'autora cita textualment la Regla: «La especialidad de los manjares».

⁹²⁹ *Ibíd.*, p. 282.

⁹³⁰ Vegeu, a més, Albert GARCIA ESPUCHE, *Barcelona entre dues guerres. Economia i vida quotidiana (1652-1714)*, Eumo Editorial, Universitat de Vic, Vic, 2004, p. 276, «Amb el cacau es feia la xocolata, que era un producte preuat, com ho mostra el fet que s'utilitzés com a regal als advocats i procuradors que participaven en un plet, als que intervenien en la consecució d'una correduria d'orella o als que ho feien en la cerimònia d'armar cavaller».

xocolata, hem de considerar que es va redactar a primeries del segle XVIII i, per tant, en un moment en què s'estava introduint la moda del consum d'aquest producte. A més, en el receptari no queda reflectit el consum de qualsevol altre producte que no fos el d'alguna de les receptes indicades. Així, la possibilitat que es produís una experimentació amb nous productes forans està oberta.

6.2 SOBRE L'AUTOR

L'autoria del manuscrit no es coneix del cert. Isabel Juncosa, ja va comentar que «no tenim cap evidència clara per saber si és o no anònim (fet força habitual en el segle XVIII), o bé si pertany a la saviesa particular de fra Joseph Orri, franciscà».⁹³¹ Com hem dit, aquest nom figura en la pàgina IIv i acompanya el dibuix del frare cuinant aliments en una olla sota un sostre o cel de llamps, possible al·lusió al frenètic ritme produït en una cuina i a la complexitat derivada de l'ofici. Tanmateix, el nom podria ser d'algun dels posseïdors del manuscrit, en comptes de l'autor. Isabel Juncosa va poder esbrinar que un tal Joseph Orri, frare llec, va morir al convent franciscà de Reus el 6 de juliol d'un any entre el 1768 i el 1771.

Juncosa va trobar un segon exemplar del manuscrit, localitzat a l'Arxiu de la Província Franciscana de Catalunya. «El format i l'aspecte extern és idèntic, però l'amanuense és un altre ja que la lletra és molt diferent».⁹³² El contingut és el mateix i segueix el mateix ordre, amb l'excepció «d'uns afegitons de quatre receptes fetes 'a posteriori' –una de les quals és en castellà– escrites per diverses mans». Aquest manuscrit, diu Juncosa, va pertànyer a un frare cuiner anomenat Juan Comellas,

Nat a Sant Julià de Vilatorrada el 14 de setembre de 1804, va pendre l'hàbit de Sant Francesc, com a llec, el 4 de febrer de 1829 a Reus. Aquí trobem novament un punt en comú entre els dos receptaris: ambdós frares passaren pel convent de Reus; això explicaria l'aparició d'una recepta tan típica d'aquestes comarques com és la del «menjar blanc»⁹³³

A més d'aquests dos manuscrits, hem trobat un tercer exemplar conservat en la biblioteca del Centre de Lectura de Reus. Si bé la transcripció del mateix ja va ser publicada l'any 1999 per Ramon Amigó i amb pròleg de Manuel Vázquez Montalbán,⁹³⁴ ha passat desapercebut tant pels investigadors com pels divulgadors del món culinari. En el full següent al de respecte té l'anotació d'una data, l'any 1831, així com uns comptes i una escriptura abreviada «que vol dir "paresnostres"; és com un

⁹³¹ AIPC-1988, p. 9.

⁹³² *Ibid.*, p. 10.

⁹³³ *Ibid.*, p. 11.

⁹³⁴ *Avisos i instruccions per lo principiant cuiner compost per un home d'ara (Manuscrit inèdit de 1831)*, edició a cura de Ramon Amigó, pròleg de Manuel Vázquez Montalbán, Edicions del Centre de Lectura, Reus, 1999 (en endavant, AIPC-1999).

recordatori d'oracions pels difunts a resar en unes dates determinades, entre març i desembre».⁹³⁵ El manuscrit va ser escrit amb una sola mà i per algunes particularitats del text, diu Amigó, «es podria suposar que era de per aquesta zona [Reus], però –en canvi- altres característiques –com la conjugació verbal- no permeten de proposar-ho».⁹³⁶ Amigó, va considerar que pel «to didàctic» del text i pel títol de l'obra, el manuscrit estava destinat a imprimir-se. Si bé podria ser una possibilitat, la seva semblança amb els dos anteriors exemplars ens fa pensar que deuria ser una nova edició manuscrita per a ús intern d'algun monestir franciscà de Catalunya, essent una versió més cuidada perquè, possiblement, sigui de la segona meitat del segle XVIII. El fet que en el receptari no s'usi la patata, ens fa pensar que o bé el receptari és anterior al segle XIX, o bé el sistema alimentari franciscà setcentista restava impermeable als canvis alimentaris que es podien produir a Catalunya, amb l'excepció de quatre receptes que incorporen el tomàquet. Per últim, l'ús del terme «escarxofes» fa descartar, a Amigó, que la procedència de l'autor fos el Camp de Tarragona i apunta, no amb certs dubtes, a la zona del Vendrell.⁹³⁷

Trobar el nom de l'autor de cadascun d'aquests manuscrits és una tasca difícil. Segurament, els autors no van voler deixar constància de la seva persona per motius evidents, és carisma franciscà la humilitat i, signar una obra menor, com la que tracta la cuina, podria implicar orgull i vanaglòria. Pensem, per tant, que hem de considerar a l'Orde de Sant Francesc a Catalunya com l'autor de l'obra i dels exemplars, sens dubte una atribució infal·lible i segura, com a mínim fins el dia en el qual es trobi l'autor personal de cadascun d'ells. Per altra banda, tots tres exemplars tenen com a punt en comú Reus i, probablement, el seu convent franciscà.⁹³⁸ ¿És possible que l'autor del tercer manuscrit fos un frare de la capital del Baix Camp o en fes la professió, com Juan Comellas? Tot apunta a què Reus va jugar un paper en la transmissió del coneixement culinari d'aquests tres manuscrits. Una hipòtesi que considerem plausible és que la còpia del segon exemplar es féu a Reus, tenint com a original el primer. El tercer exemplar és possible que fos, també, una còpia del primer. Ara bé, no sabem si el primer exemplar fou redactat a Reus mateix o si, l'autor, ja el portava d'algun altre convent. O, per altra banda, si l'autor el va redactar a Reus, però amb la seva

⁹³⁵ *Ibid.*, p. 16.

⁹³⁶ *Ibidem.*

⁹³⁷ *Ibid.*, p. 26.

⁹³⁸ AMAT, *Viles i ciutats*, p. 180. El baró de Maldà destaca, de la ciutat, que «Quédan en Reus dos iglésias ab sos convents de frares, que són carmelites descalsos y de Sant Francesch, [...]».

experiència i coneixement d'una altra contrada, tot incorporant aliments i plats del Camp de Tarragona. Sigui com sigui, sembla que a Reus es redactaren diverses còpies del receptari *Avisos y instrucciones* que serviren com a llibres de cuina en altres convents de Catalunya. En aquest sentit, hauria de ser possible l'existència de variacions de les receptes, de l'omissió d'algunes o de l'adició d'altres, en funció del gust i del context econòmic i cultural de cada convent.

Finalment, l'estudi d'aquest tercer manuscrit està en curs d'estudi per qui signa aquestes línies i que, degut a l'objectiu de la present tesi doctoral i per l'extensió de la mateixa, hem hagut de reservar per al futur. Tanmateix, serveixi com a exemple de les paraules que escrivíem una variació que hem trobat a l'inici de l'obra que, tot i no tractar-se del contingut d'una recepta, és molt reveladora. La famosa frase introductòria, que ha passat a la posteritat, de «Después de Dios la Olla», es troba alterada per una mà posterior a la del primer copista i que, tinxant l'estri culinari, el substituï per la immaterial «Salut», tot indicant un canvi en l'ordre de valors, com a mínim, del nou posseïdor del llibre.

6.3 EL CONTINGUT I L'ESTRUCTURA DEL LLIBRE

El llibre s'inicia amb una carta «Al lector» per part de l'autor, on explica que la intenció de la seva obra és «d'avisar, y guiar en algo al principiant cuiner».⁹³⁹ Els plats que es recull en el receptari, diu l'autor, no són «guizados fantastichs, ni d'alto bordo, com tampoch tortadas, ni panades, que això es bo per los cochs de grans señores», sinó que dirigeix l'obra a aquells cuiners «de gent pobre [...] per pasar esta vida de miserias, y no fer malber los recaptés de la comunitat», això són, els recursos. Veiem, doncs, com aquesta obra té la finalitat de proporcionar un conjunt de receptes de plats econòmics però, no per això, menys diversos. L'evocació de les tortrades i panades, com a plats de cuiners de grans senyors ens recorda a les receptes contingudes tant en el *Libre del coch* com en el llibre de cuina de la cartoixa de Montalegre, on aquests plats eren habituals per les festivitats. L'autor s'acomiada comentant que allò que escriu no és d'obligat compliment, sinó que, l'obra, «sols dona llum, per discórrer, y qui mes hi sap que mes y diga».⁹⁴⁰ La carta, finalitza amb un dibuix d'un frare cuinant en una olla davant un convent sobre el qual trobem la sentència «Este es Fra Joseph Orri».⁹⁴¹

A continuació de la carta al lector, podem dir que comença l'obra. S'estructura com un receptari usual de l'època, on cada entrada comença amb un títol, normalment centrat en la caixa de text i, a continuació, l'explicació corresponent. Hem computat com a entrades la introducció de l'obra, així com diverses instruccions, les receptes i els títols de capítol o apartat, sumant-ne un total de 107 entrades. El nombre de variants que contenen les entrades és molt elevat, més que no pas els llibres de cuina i receptaris anteriors. Els motius se'ns escapen. Tant podia tractar-se de la poca habilitat literària de l'autor, d'errors o d'una acció duta a terme a consciència. Si creiem aquesta darrera interpretació, hem de pensar que les receptes encapçalades pel títol deurién ser les més habituals o comunes en el coneixement culinari de l'autor i, de retruc, en el seu entorn social i temporal. O, per altra banda, les seleccionades per l'autor podrién ser les que més agradaven a la seva comunitat. Sumant el nombre d'entrades i les variants obtenim un total de 183 entrades.

⁹³⁹ AIPC-1988, p. 15.

⁹⁴⁰ *Ibid.*, p. 16.

⁹⁴¹ Aquesta frase és la que féu pensar a Isabel Juncosa que l'autoria del receptari es podia deure a aquest personatge.

L'obra està escrita en català. Les receptes del tractat de peix no guarden ordre, com s'explica més endavant, i trobem receptes amb el nom repetit, dues que es titulen «Altres mandonguillas» i, altres dues, titulades «Altre cap de badella». Aquests factors, juntament amb el fet que trobem moltes variants de les receptes i que s'inclogui un dibuix rudimentari a l'inici de l'obra, ens fa pensar en què, l'autor, no era un escriptor avesat i que la utilitat del manuscrit havia de ser privada, per aquell monjo que s'encarregués de la cuina del convent franciscà.

6.4 EL RECEPTARI

El receptari s'inicia amb una introducció culinària titulada «Despues de Dios la Olla...», dues instruccions o «advertències» al lector («Advertencia primera» i «Advertencia segunda»); 20 receptes de carn; una altra instrucció o «Advertencias»; 45 receptes de carn, de les que les darreres són 2 de dolços i 2 de salses; un títol del «Tractat de peix»; 4 receptes de peix; 1 recepta de verdura; 2 receptes de crustacis; 3 receptes de peix; 2 receptes de cereals; 1 recepta de peix; 2 receptes d'ous; 1 recepta de plantes; 1 recepta de llegums; 1 recepta de fruits secs; 1 recepta d'ous; 1 recepta de peix; 1 recepta de cargols; 5 receptes de peix; 1 recepta de cefalòpodes; 1 recepta de peix; 1 recepta de faves; 1 recepta de bolets i carxofes i, finalment, al corol·lari final de l'obra, la sentència «Finis coronat opus». L'edició de Isabel Juncosa incorpora, en el final de l'edició moderna, 4 receptes que apareixen en el segon exemplar del llibre de cuina, custodiat a l'Arxiu de la Província Franciscana de Catalunya. A més, com a nota a peu de pàgina de la recepta «Picadillo», inclou una recepta nova que incorpora, també, aquest segon exemplar.⁹⁴² Per tant, les receptes d'aquest segon exemplar que s'inclouen en la reedició moderna de l'any 1988 són cinc: 4 receptes de carn i 1 de peix.

Aquest desordre de les receptes, si atenem al tipus de producte principal a què fan referència, ens porta a pensar que el sentit ordinatiu tal vegada era un altre. Efectivament, sembla que l'autor agrupà les receptes en funció del calendari litúrgic, molt present en els receptaris i llibres de cuina religiosos de l'Edat Moderna. Així, a l'inici del llibre de cuina agrupà les receptes dels dies de gras –més les 2 de dolços i les 2 de salses– fins que ens trobem amb l'inici del «Tractat de peix», on agrupa totes aquelles destinades a dies de magre: peix, crustacis, cefalòpodes, cargols, ous, cereals, fruits secs, verdures, lleguminoses i bolets.

Degut a què hem treballat el receptari amb la publicació que féu Isabel Juncosa, hem cregut convenient incloure, en l'anàlisi quantitatiu, les cinc receptes que hi ha en el segon exemplar del manuscrit i què no consten en el primer. Del total de 183 entrades, una és la introducció; tres instruccions o advertències, amb vuit variants; dos títols de capítol o apartat; i 169 receptes, principals i variacions. Per tal de realitzar l'anàlisi quantitatiu, hem valorat totes aquelles entrades que aporten informació alimentària, a més de culinària. En aquest sentit, hem computat 1 advertència i 3 variants, així com les

⁹⁴² AIPC-1988, p. 22, nota 10.

169 receptes, obtenint un total de 173 entrades que són, en realitat, receptes. El per què l'autor va incloure tres receptes com a variacions d'una instrucció o advertència no ho sabem, tot i que hem de considerar la primera d'aquestes, l'olla podrida, com un dels plats més complets i que, de ben segur, seria molt habitual en el convent franciscà.

6.5 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

6.5.1 Les anotacions de l'autor

A més de les receptes, l'autor escrigué un conjunt d'anotacions en el llibre, la introducció i les instruccions o advertències, l'objectiu de les quals era transmetre uns coneixements bàsics sobre com preparar alguns aliments abans d'elaborar-los segons les diferents receptes i sobre com executar diferents elaboracions. Tot i no ser receptes, ens donen informació dels aliments i de les elaboracions i, per aquest motiu, els hem inclòs en aquest apartat. Pel que fa a la introducció –que l'autor no l'anomenà així, tot i que el text en fa la funció-, s'inicia amb la frase «Despues de Dios la Olla...».⁹⁴³ En aquesta introducció, l'autor introdueix al lector en una situació quotidiana, en la que aquell comença preparant una olla a la manera tradicional, seguint la pauta de la mare, i, mentre bull, comença a narrar la història que conté el llibre de cuina, que són consells culinaris i receptes,

Nostra mara plantà l'olla al foch ab la aygua neutral, y necessària, y pren les 4 carns, que son moltó, vaca, pernil y capo, o be allò que tingas. Talla la carn, possala en remull ab aygua clara, y fresca cosa de mitja ora: y en bullint la aygua de la olla passa dos rentades de la carn, y tira-la á la olla sens escaldar-la, que n'i ha mols que la escalden, y es un disbarat, pues trauen la substancia: y en comensar á bullir escumala á poch á poch, y bes tirant-i la sal corresponent, y la cansalada; de no ser que fos de aquella molla que se fon: y a las hores tardanes de tirar-li cosa de mitja ora, y mentres que va bullin asentam-nos y te donaré alguns avisos necessaris...

L'autor féu ús de recursos literaris, segurament senzills, però que devien tenir aquesta intenció d'atraure al lector. Per altra banda, és interessant, a la vegada que important, la relació que fa entre el coneixement tradicional vingut de la mare i el principal plat vinculat a aquest, l'olla, així com l'elaboració –ebullició- i els productes més populars o casolans: les carns de moltó, vaca, pernil i capó; i la cansalada. Tal com ho plantejà l'autor, aquests ingredients són la base de l'olla, la qual n'incorpora més que han de seguir.

⁹⁴³ Aquesta sentència exemplifica bé la base de l'alimentació popular i religiosa de la Catalunya moderna. És, per aquest motiu, que ha fet fama entre els estudiosos de la història de l'alimentació, com PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*.

El segon grup en el qual hem classificat aquestes anotacions que féu l'autor l'hem anomenat «instruccions», ja que aquesta era la funció que realitzaven com avisos o consells que eren dirigits a explicar passos bàsics en l'elaboració culinària. Sota el títol de «Advertencia primera», l'autor aconsella condimentar els guisats, tal com ho anirà desgranant en el següent consell. Aquest, sota el títol de «Advertencia segunda», conté, en realitat, nou consells diferents que, per poca lucidesa literària, no identificà ni separà. L'inici, i enllaç amb l'anterior consell, parla de com afegir un sabor agre dolç al guisat. El segon consell explica com lligar bé el guisat. El tercer, adverteix d'afegir canyella quan els guisats portin un ingredient dolç com la mel o el sucre.⁹⁴⁴ El quart, explica com preparar la carn i el peix abans de la recepta.⁹⁴⁵ El cinquè, sobre com es cou una escudella de llegums. El sisè, sobre com coure el peix amb suc i la carn. El setè és pròpiament una recepta: l'olla podrida. El vuitè, igual que l'anterior, també és una recepta: l'olla verda. El novè i darrer és una recepta de carbassa.

A l'interior del receptari, trobem un consell sota el títol de «Advertencias», que trobem entre les receptes de «Gall dindi» i «Altre andiot». Sens dubte, aquesta instrucció s'ha d'interpretar com un consell per a elaborar el gall d'indi. És, en realitat, una recepta nova, variant de l'anterior i així l'hem computat a l'hora de realitzar l'anàlisi.

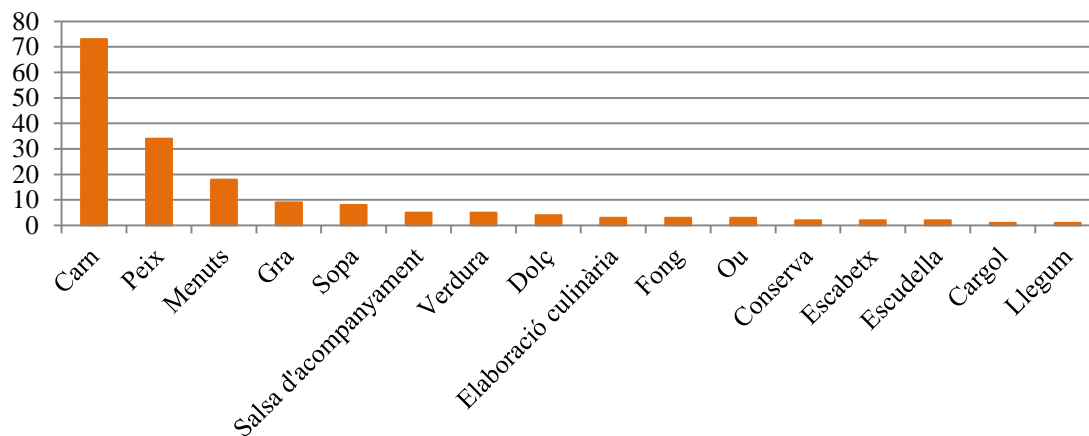
Finalment, abans d'iniciar l'anàlisi dels tipus de plats, creiem que hem de fer un recordatori. S'ha considerat oportú classificar els plats segons la tipologia que hem establert des de l'inici de la recerca. D'aquesta manera, en el final de la mateixa, podrem establir relacions i dinàmiques entre tipologies de plats dels receptaris diferents.

⁹⁴⁴ D'aquesta manera, l'autor enllaça amb la tradició culinària provinent del *Libre del coch*, com a mínim.

⁹⁴⁵ Amb l'excepció dels cargols, el bacallà, la sípia, el congre sec, els llegums secs i «etc.».

Hem registrat setze tipus de plats diferents. Com es veurà, de la àmplia diversitat, els més destacats són els de carn, peix i menuts.

N. de plats segons tipologia



6.5.2 Els plats de carn

La major part dels plats del receptari són de carn, en total 73 receptes (42,2%). Sota aquesta denominació tipològica s'agrupen les receptes de plats de consistència sòlida que tenen aquest ingredient com a principal.

Queden per a altres categories de plats aquells que poden contenir carn però que no són de consistència sòlida, com els plats de sopa o la recepta «salsa per fer un capo rostit». També, s'inclouen en altres categories aquells que no són, estrictament, una recepta tal com l'autor del llibre de cuina les va plantejar, com una tècnica de preparació de l'aliment o les conserves. Per últim, hem classificat a banda, també, aquells plats que s'elaboren amb menuts, freixures i parts menys nobles de l'animal que, en aquest receptari, són més nombrosos que en els anteriors.

La denominació de les receptes segueix un criteri descriptiu. En 42 receptes, més de la meitat, l'autor recorre a descriure quin és l'animal principal («Llebres», «Gall d'indi», «Altre andiot», «Cabrits», etc.). D'aquestes, en 30 s'indica com s'ha preparat o cuit el plat («Colomins ab salsa de ametllas», «Conills farcits», «Gallina bullida ab salsa», «Perdius rostidas», «Trinxat de llebre», etc.) i en una s'indica la utilitat per a què pot servir el plat («Gallina per anar de cami»). En altres 25 receptes, l'autor indica quina serà l'elaboració principal del plat, però no indica l'animal principal («Estufat»,

«Mandonguillas», «Neulas de carn», «Carabassa rellena», «Trinxat comú», etc.). En les 7 receptes restants, l'autor indicà una verdura o hortalissa i hom podria pensar que aquest és l'ingredient principal, però en realitat, es tracten de plats de farcits de carn, en què, aquesta, és l'autèntic ingredient principal («De alverginias», «Altre de carabassa», «Pebre», etc.). En 1, que és una variant de la recepta de «Gall d'indi», l'autor la titula com a «Advertencia».

A diferència d'altres receptaris, trobem pocs noms de receptes que indiquin una part de l'animal, només 6 d'aquestes 73 («Pollastres ab salsa de codoñs», «Costellas a la brasa», «Costellas amb such de perdiu», «Cuxa de molto estufada», «Cuxa de molto estufada [variant1]» i «Cuxa de molto estufada [variant2]»).

Des d'una altra perspectiva, el conjunt de plats de carn en conté de tres famílies de productes diferents. D'animals quadrúpedes n'hi ha 46 receptes; de volateria, 24; i sota la denominació genèrica de «carn» –on es classifiquen les receptes en les què no s'especifica l'animal-, 7 receptes. D'aquestes 77 receptes resultants, n'hi ha 3 que es repeteixen, ja que combinen diferents famílies de productes: les receptes de «neules de carn [de gallina i de cabrit]» i de «rostit a la catalana» combinen quadrúpedes i volateria; la recepta «pebre», quadrúpedes i carn.⁹⁴⁶ Per tant, continuen sent les 73 receptes de carn, les quals són, fonamentalment, d'animals grans.

Pel que fa als mètodes d'elaboració, podem dir que l'ús del sofregit és el més significatiu per a les receptes de carn. En la gran majoria, s'usa cansalada o cansalada grassa com a greix, amb la que se sofregeix ceba trinxada. En tres receptes («Carabassa rellena», «Cabrits» i «Conills farcits»), s'empren «xullas» o «llesquetes» de cansalada. Per cert, els sofregits d'aquestes tres receptes eren per a elaborar un farcit que havia d'omplir l'ingredient principal, indicat en els respectius títols. En dues receptes de conills, «Conills» i una variant, el greix emprat és l'oli. I, per últim, pel que fa als greixos, en la recepta de «Relleno de carabassa, ceba, enciam, alverginias, y escarola», el llard pot substituir a la cansalada. En aquesta darrera recepta i en una segona, anomenada «Bou ab flicando», els alls substitueixen a la ceba. La quantitat que s'hi afegien, al sofregit, era considerable: una cabeça o grans d'all esclafats, en la primera recepta, i tres o quatre cabeces d'all esclafats, en la segona. Per últim, trobem, només

⁹⁴⁶ És possible que la denominació genèrica sigui d'algun animal que ja s'ha mencionat en la recepta i, per tant, no contingui cap combinació d'animals. La redacció de la recepta és ambigua i, per tant, mantenim el dubte.

en una ocasió, l'ús de tomàquet madur per al sofregit, juntament amb ceba, cansalada i el tall de pollastre; la recepta és una variant de la de «Pollastres ab salsa de codoñs». En alguna ocasió, s'afegia farina al sofregit per tal d'espessir-lo, com és el cas del «Bou ab flicando».

Generalment, els sofregits seguien una mateixa pauta. En primer lloc, s'escalfava el greix per, seguidament, afegir la ceba. Una vegada sofregida, s'afegia la carn i, després, els condiments o salses. Exemples d'aquesta pauta són les receptes de «Altre de carabassa», «Un porcell cuit», «Carabassa rellena» o «Llebres», entre altres. Tanmateix, és freqüent un petit canvi en l'ordre dels productes, que reflecteix un mètode d'elaboració diferent. Trobem forces receptes en què, la carn, s'afegia després d'escalfar el greix per, així, aconseguir que es rossegés. Després, en algunes receptes, la ceba s'afegeix amb la carn rossejada per a sofregir-la conjuntament, com succeeix en la recepta de «Picadillo» o en la de «Pollastres ab agredols».

Algunes elaboracions, es basaven en bullir la carn en aigua. Alguns exemples són les «Mandonguillas», «Altres mandonguillas», «Mandonguillas per enramar sopes» i per fer la «Pilota de la olla». En aquestes receptes, se seguia tota una elaboració per tal de fer la massa per les mandonguilles o pilota que, quan es tenia feta, s'afegia a l'aigua bullent. Algunes carns, però, abans de sofregir-les o fregir-les s'havien de bullir. És el cas de la carn de gallina, en la recepta de «Gallina bullida ab salsa»; del bou, per fer-ne fricandó, en la recepta de «Bou ab flicando»; o del moltó estofat, en la recepta de «Cuxa de molto estufada».

En quatre receptes trobem que la cassola, o l'estri en el que s'elaborava la recepta, s'havia de posar «ab foch sobre y sota, y fes se vage coent y rostint».⁹⁴⁷ Estem parlant, doncs, d'un mètode d'elaboració similar al de rostir carns en un forn, tot i que l'hem de considerar diferent. Les receptes que empren aquest mètode de cocció són la de «Neulas de carn» i una variant, elaborades amb carn de vedella i de gallina, respectivament; i la variant de la recepta de «Llebres» per a animals de carn dura o vella i que s'elaborava amb carn de vedella o moltó. La recepta «Cuxa de molto estufada» conté una variant que, també, es cuina amb foc sobre i sota. Primer, s'extreu la carn de la cuixa i es pica amb ous crus, pinyons, cansalada i espècies per, seguidament, reconstruir la cuixa al voltant de l'os i tapant-la amb la pell. Altre tipus de receptes

⁹⁴⁷ AIPC-1988, p. 35. El fragment pertany a la recepta de «Neulas de carn».

requerien perbullir i sofregir, prèviament, els ingredients, abans d'escalfar-los per sobre i per sota. És el cas de la recepta de «Relleno de carabassas» i les seves variants fetes amb agràs i amb suc. Sense haver de perbullir, tot i que sí sofregir prèviament, trobem les variants de carn de cabrit i de gallina i cabrit, conjuntament, de la recepta «Neulas de carn».

Algunes receptes indiquen, clarament, que s'ha d'usar el forn, com en la de «Gall dindi»; l'animal i la resta d'ingredients s'introdueixen a una greixonera i, aquesta, dins el forn. Hem de diferenciar l'ús del forn del de posar foc «sobre y sota» de qualsevol recipient. En la recepta anomenada «Advertencias», l'autor recomana aquest darrer sistema en cas d'absència de forn,

Al cap de.l'andiot hi pots posar de un fercit, y al ventre altre. Si no tens forn fes courer lo andiot ab una graxonera tapada ab foc sobre y sota.

En aquesta recepta, per exemple, s'havia de farcir, prèviament, el gall d'indi per, després, coure'l dins una greixonera.

Havent de sofregir els ingredients principals, abans d'introduir-los en una greixonera i en el forn, trobem els «Ous estrellats».

La recepta de «Un porcell cuit» s'elaborava en el forn ja que, tot i que no ho indica, sí ho fa l'ús de la greixonera. La recepta principal farceix el porc abans de coure'l en el forn, tot i que conté diverses variants. Una, de porc fet en salsa; una segona, en què s'indica quins ingredients fer servir per crear una crosta dura al porc, que es pugui menjar; i, la tercera i última, en què es cou al forn amb un bon adob a base d'herbes aromàtiques i vi.

En forces ocasions, la carn s'havia de fregir, com en la recepta «Diferens», en què es fregeix el pollastre amb llard i en una paella. Aquest recipient és el que acostuma a emprar-se amb aquest mètode d'elaboració. A vegades, després de fregir la carn, es portava a ebullició en una olla com observem, per exemple, en la recepta de «Altres pollastres». En aquesta, després de fregir en llard el pollastre enfarinat, es passava a una olla on bullia amb vi blanc i caldo. Quan les quantitats dels líquids que s'afegien eren menors, parlem que la carn s'estofa. Aquest és el procediment que segueixen les receptes de «Estufat» i «Estufat de badella». En algunes altres ocasions, com en la

recepta del «Trinxat gros», s'afegien ous i condiments, però no líquids. En aquest cas, preferim parlar que el plat és un guisat.

6.5.3 Els plats de peix

De la mateixa manera que amb els tipus de plats de carn, sota aquesta denominació s'agrupen les receptes de plats de consistència sòlida que tenen aquest ingredient com a principal. Es calculen un total de 34 (19,65% del total) que fan, d'aquest grup, el segon en importància.

Queden per a altres categories de plats aquells que poden contenir peix però que no són de consistència sòlida («plats de sopa») i els que no són, estrictament, una recepta tal com l'autor del llibre de cuina les va plantejar («instrucció»).

La denominació de les receptes segueix un criteri descriptiu. En 27 receptes, una mica més de dos terços, l'autor recorre a descriure quin és l'animal principal («Bacalla», «Cipias», «Llisas de peix», «Tonyina», etc.). D'aquestes, en 6 l'autor volgué indicar com es prepara o cou el plat, tot i que en algunes receptes no estigués clar i s'entengués després de llegir-les («Llegostas de mols modos», «Llegostas de mols modos [variant: a la graella]», «Llegostas de mols modos [variant: rostides]», «Llegostas de mols modos [variant: sense salsa]», «Llegostas rellenas» i «Llegostas rellenas [variant]»). En altres 5 receptes, l'autor indica quina serà l'elaboració principal del plat, però no indica l'animal principal («Mandonguillas de peix», «Peix a la castellana dich rigorosa», «Petit estufat, y picadillo», «Petit estufat, y picadillo [variant: picadillo]» i «Relleno de peix»). Resten 2 receptes, en 1 de les quals s'indica per quin moment del dia era idònia («Altre peix gros» i «Un plat per berenar»). Com podem observar, la dinàmica general de l'autor era descriure el peix que s'havia de cuinar en el títol. En el text de cada recepta, però, s'inclouïen diferents elaboracions sense que l'autor les distingís entre elles.

Des d'una altra perspectiva, el conjunt de plats de peix en conté de tres famílies de productes diferents. D'animals que són, pròpiament, peixos, n'hi ha 27 receptes; de crustacis –llagosta-, 6; i de cefalòpodes –sípia-, 3 receptes. D'aquestes 36 receptes resultants, n'hi ha 1 que es repeteix («Llegostas de mols modos»), ja que combina l'ús de la llagosta amb menuts de peix, en aquest cas, fetge de rap.

En referència als mètodes de cocció, només trobem quatre receptes de peix bullit: una variant de la recepta de «Llises de peix» elaborada amb congre fresc; la recepta de «Tonyina»; la de «Truitas»; i una variant d'aquesta elaborada de la mateixa manera que la tonyina bullida. Més habitual era que, una vegada bullit el peix, se sofregís amb diversos condiments i salses. Aquest és el cas de les receptes de les «Mandonguillas de peix»; de dues variants de la recepta «Llises de peix», una d'aquestes per a llises i, l'altra, per a peixos de riu; i la recepta «Cipias» i una variant per a elaborar calamars de la mateixa manera.

Deponent del tipus de peixos, a vegades s'havien de bullir més d'una vegada o perbullir, tal com s'expressà l'autor del receptari. La recepta «Un plat per berenar» és l'única que emprà aquest mètode d'elaboració i es cuina tonyina. En la majoria de receptes i, de la mateixa manera que en el cas de l'ebullició, l'autor preferia guisar, després, el peix. És el cas de la recepta de «Llegostas de mols modos», el sofregit de la qual portava ceba, vi, fruita seca o espècies, entre altres. A vegades, després de sofregit, el peix acabava en el forn, on es produïa la cocció final. És el cas de les receptes de «Llegostas rellenas» i d'una variant en què s'elaboren, només, amb taronja, oli i pebre. En ambdues receptes, per cert, l'autor menciona l'ús de la greixonera i del forn. A mig camí està una de les variants de la recepta per a fer «Llegostas de mols modos». Prèviament perbullides, s'introduïen en una greixonera amb una mica d'aigua i vi blanc, sal, pebre i allioli i, finalment, es coïen en el forn. Una altra variant d'aquesta recepta, consisteix en rostir-les a la graella, després de perbullir-les.

Altres receptes consistien en fregir el peix, com la variant de la recepta de «Llegostas de mols modos», fetes sense salsa; la variant de «Llises de peix», per a fer peixos de riu fregits; i la variant de la recepta de «Esturio», fet amb ceba. En dues ocasions, el peix s'havia de bullir amb aigua i condiments en una olla, després d'haver-lo fregit. És el cas de la recepta de «Peix a la castellana dich rigorosa».

Una altra manera de coure el peix era sofregint-lo, directament. Així és com s'elabora el congre, en la recepta de «Altre peix gros»; la recepta de «Llises de peix» i una variant feta amb suc de perdiu. Com en el cas del fregit, a vegades, després de sofregir el peix, es portava a ebullició. Aquest era el cas de les receptes de «Relleno de peix», la variant de picadillo de la recepta de «Petit estufat, y picadillo»; i de la recepta

de «Lamprea de peix». Amb poc líquid, es podia estofar, el peix, com en el cas de la «Tonyina fresca».

En el cas de l'ús de la graella per rostir, trobem la recepta de «Esturio», peix que, abans, s'adoba; la variant de calamars a la brasa de la recepta «Cipias»; i la recepta principal de «Bacalla», en què es rosteix a la graella amb oli, taronja i pebre. La primera variant, tot i que no indica el mètode de cocció, sembla que hauria de ser guisat, ja que parla de fer «such» i s'elabora amb allioli negat, farina, pebre, safrà, julivert i ceba. La segona, és per a elaborar bacallà estofat, amb farina, mel, canyella, pebre i vinagre.

6.5.4 Els plats de menuts

Els menuts són una de les predileccions de l'autor del receptari. Trobem 18 plats (10,4%), essent el tercer grup en importància. Totes les receptes incloses són de carn, amb una preferència per la de vedella. Així, trobem receptes de cap, de ronyons, de budells, de cervells, de tripes i, probablement, també, de llengua⁹⁴⁸ de vedella. Altres animals dels que es cuinen els menuts són els cabrits –cap, cervell, menuts-; moltó –peus-; bou, cérvol o animal gran –fetge-; aviram –menuts-; toixó –cap i cua-; i gall o crestat –cap i cua-.

La manera d'elaborar els plats de menuts més habitual era bullint, primer, aquestes peces de carn per, tot seguit, fregir-les amb condiments diversos. Aquest era el mètode que segueixen les receptes de «Cap de badella», «Altre cap de badella», «De altre modo» i una variant i, per últim, el «Platillo de la batalla almança», en què s'elaboraven menuts d'aviram. La recepta amb el nom de «Altre cap de badella» la trobem, en el receptari, repetida dues vegades. La segona d'aquestes, s'elabora bullint, només, els ingredients, així com també es fa en la recepta de «Tripa de badella». En altres receptes, observem com els ingredients es couen de modes diferents després de bullir els menuts. En la de «Dos altres menjarets», després de perbullir ronyonada de vedella, es posa sobre unes llesques de pa, amb altres ingredients i, aquestes, es col·loquen sobre un plat pla al que se li posa foc per sobre i per sota. Les receptes de «Cassola» i «Cerbells», en canvi, després de bullir els menuts es posen dins una

⁹⁴⁸ Tot i que en la recepta de «Llengües ab flicando» no s'indica de quin animal havien de ser les llengües, és probable que fossin de vedella, donat que és un òrgan d'aquest animal que forma part del sistema alimentari català actual.

greixonera, amb altres ingredients i, després, es cou al forn. Una recepta una mica diferent i més complexa és la de «Caps de cabrits rostits y fercits ab crosta», en què els caps, després de bullits, es farcien amb un sofregit de diversos ingredients i es rostia al forn.

A més del bullit, trobem receptes en què s'empra el fregit, com la de «Fetge de bou, ciervo, etc.»; el guisat amb els menuts fregits prèviament, com la recepta de «Llenguas ab flicando»; el sofregit de diversos ingredients que, omplint budells tot fent botifarres, es posaven, finalment, a bullir; el rostit a la graella després de coure els menuts, com la variant de la recepta de «Caps de cabrits rostits y fercits ab crosta»; o, per últim, el rostit a la graella dels menuts i ingredients que, després, es posaven a torrar amb foc a sobre i sota, en la variant de la recepta abans descrita de «Dos altres menjarets».

6.5.5 Les sopes

Per plat de sopa entenem aquell que és un caldo i que incorpora una o més llesques de pa a l'interior, anomenades *sopes*, juntament amb altres ingredients.

En total, en el receptari hi ha 8 plats de sopa i 2 de brou. El mètode de cocció utilitzat és l'ebullició tot i que, en el cas de les sopes, alguns ingredients eren cuits d'altres maneres abans de posar-los en una olla a bullir. Aquest és el cas, per exemple, d'una variant de la recepta «Perdius rostidas», en què aquestes aus eren rostides a l'ast. O de la «Sopa dorada», en què les llesques de pa eren torrades a la graella. La recepta «Sopa de peix», per exemple, incorporava un sofregit d'alls, oli, safrà i espècies. Una variant d'aquesta, incorporava poc caldo de peix sobre la sopa o llesca i, en canvi, sí ous batuts. Finalment, se li posava un foc per sobre per fer-hi crosta.

La resta de receptes de sopa s'elaboraven bullint els ingredients. Es tracten de les receptes de «Sopa de carn»; una variant de la recepta «Esturio», per fer caldo de peix; «Sopa de truitas»; o una variant de la recepta de «Caps de cabrits rostits y fercits ab crosta».

6.5.6 Les escudelles

En el receptari, trobem dues escudelles: l'olla podrida i l'olla verda, incloses com a receptes diverses sota el mateix títol de «Advertencia segunda», a l'inici del receptari.

L'olla podrida, era una escudella molt apreciada en l'Edat Moderna i, així, queda reflectit en el receptari, devent-se utilitzar «lo millor caldo». Segons el receptari franciscà, s'elaborava amb verdures, codonys, molts alls, castanyes, prunes, mongetes, cigrons, arròs, fideus, espècies i força safrà. El caldo havia de ser de carn i, pel que se'n deriva del text, el plat es devia servir en dues parts: una, amb els ingredients de l'olla podrida i, l'altra, amb la carn, algunes verdures i una mica de caldo,

La [olla] podrida se fa de est modo: posa lo millor caldo á la olla, y la olla de carn ab lo caldo que.i queda couhi algunas verduras per acompañar la carn. Posa la olla al foch ab caldo ja dit, quant bulli tiri algun nap, ull de col, etc... picolat castanyas, cascabellitos, prunas, un puny de mongetas, altre de ciurons, primé perbullit. Vocins de codonys, cabezas de alls cenceras, especies, y safra a.l'ultim. En haver bullit àsso un quart tiri lo arros. Advertex que á cada lliura de arros te de correspondrer una maitadella y mitja de caldo. Y quant aige mitx quart que'l arros bull tiri als fideus, á no esser que fossen dels mes grossos. Despues de un quart que el arros bull trau la olla del foch, fes que la olla reposia un quart llarch y tiri antes lo safrà. Si es massa espessa tiri caldo.⁹⁴⁹

L'olla podrida era una escudella que devia ser ben espessa pels ingredients que portava. Així ho especificava, a finals de segle, el baró de Maldà, en el seu *Calaix de sastre*,

[...] tota la festa major nostra allí ha consistit ab un bon gaudeamus en la taula, de bona escudella o olla podrida, mes no ben podrida per lo algo massa clara, devent ser més espessa en rigor d'olla podrida; [...].⁹⁵⁰

⁹⁴⁹ AIPC-1988, p. 18.

⁹⁵⁰ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 474.

L'escudella verda era una variant de l'anterior. Per la indicació de l'autor, sembla que es tractava de la mateixa elaboració i hi intervenien productes nous que tenen, com a característica comuna, el color verd: faves, pèsols, fulles d'enciam i menta sobre el plat final. No sabem del cert, però, si aquests productes s'afegien als de l'olla podrida; si l'escudella era, només, d'aquests productes juntament amb arròs i fideus; o, per últim, si les faves i els pèsols substituïen a les mongetes i als cigrons de la recepta anterior, essent-ne una altra possibilitat,

A la escudella verde se observa lo matex, y si posa fabas, pesols, letugas de encia(m) tot tendre, arros y fideus, en esser cuit trinxi menta.⁹⁵¹

En el calendari litúrgic d'Escaladei, però no en el receptari, trobem la menció a un plat de salsa verda amb faves o pèsols, que és probable que estiguin relacionats.⁹⁵²

6.5.7 Els plats de gra

Per plats de gra, agrupem tots aquells que tenen els cereals, fruits secs i fruits d'herbes aromàtiques com a ingredients principals. En total, hi ha 9 receptes.

Els plats de gra són, fonamentalment, d'arròs, de fideus i d'alcaravia. Les receptes d'arròs i fideus s'agrupen en l'anomenada «Arròs magre», que conté sis variants. La principal és d'arròs a la valenciana i, les altres, d'arròs a la catalana, arròs amb llet, fideus a la valenciana, fideus a la catalana i fideus amb llet.⁹⁵³ Per a fer els plats d'arròs i fideus amb llet, era menester una lliura dels primers o dels segons per dues meitadelles de llet. Una vegada fet el plat i servit, s'espolsava, per sobre, sucre i canyella. La diferència entre ambdós estava en el temps de cocció. Mentre que l'arròs no podia bullir «mes que un quart»⁹⁵⁴ d'hora, els fideus havien de menester més temps, tot i que no s'indica.

⁹⁵¹ AIPC-1988, p. 18.

⁹⁵² Cf. «Capítol 3», apartat «Els productes», subapartat «Els productes presents en el calendari», paràgraf «Elaboracions».

⁹⁵³ Els plats d'arròs i fideus a la valenciana i a la catalana els detallarem més endavant, en l'apartat de «Plats amb indicació geogràfica».

⁹⁵⁴ AIPC-1988, p. 53.

La recepta de «Carabias» elabora fruits de l'alcaravia bullits per, després, pastar-los i fregir-los. Una variant, deixava en remull els fruits, en comptes de perbullir-los.

6.5.7.1 Cuina blanca

Tot i que en el receptari no se'n fa menció, podem considerar la recepta de «Escodella fina» com a cuina blanca, si la comparem amb altres receptaris, com el carmelita. De la mateixa manera, comparant les receptes de les escudelles de gra, podríem considerar-les part d'aquesta categoria de plats, donat que segueixen un mateix patró que les que trobem en els receptaris cartoixans i que, a més, analitzant-ne el resultat final del plat, seria d'aquest color.

6.5.8 Els plats de verdura

Les 5 receptes de verdura s'agrupen en tres títols. En primer lloc, la recepta anomenada «Relleno de carabassas» en conté, en realitat, tres diferents. La primera recepta o principal consisteix en farcir carabasses i coure-les al forn. La primera variant n'afegeix agràs, a l'elaboració i, la segona, n'elabora una salsa per acompanyar-les.

La quarta recepta la trobem en la «Advertencia segunda» de l'inici del receptari i consisteix en un plat de carabassa bullida amb ceba, mongetes i menta. Desconeixem, però, si aquest plat se servia amb brou o sense.

El cinquè i últim plat de verdura que trobem és una variant de la recepta «Bolets y carxofas» i explica com elaborar-les. S'extreia el cor de les carxofes i es bullia i s'enfarinava, juntament amb les fulles, i es fregien. També, es podien tallar en rodó per la meitat i, bullides, es posaven sobre un llit de pasta, es rostien amb foc per sobre amb sal, pebre i oli per sobre i, cuites, s'afegia suc de taronja per sobre.

6.5.9 Els plats de llegums

En el receptari, trobem, només, 1 plat de llegums. La recepta «Fabas» explica com fregir-les, primer, amb cansalada i, després, ofegar-les amb pebre i menta i botifarra i carxofes fregides anteriorment.

6.5.10 Els plats dolços

En el receptari, trobem 4 receptes de plats dolços. El primer, el «Menja blanc», s'elaborava amb farina d'arròs, llet, llimona, satalia, poncem i sucre. Es diferencia d'altres elaboracions que incorporaven carn o peix, com en les incloses en el *Libre del coch* o en el llibre de cuina d'Escaladei, pel que podem entendre-la com a plat dolç.

També, trobem una recepta de crema cremada, la primera de la que tenim constància. S'elaborava amb ous i llet, farina florejada, canyella, llimona, sal, sucre i, finalment, sucre per sobre que era cremat amb una «pala ó etc.... axis vermella, y fes-la tocar per sobre tot lo sucre com qui fa pax tecum, y vaja a taula quant vulgas».⁹⁵⁵

Per últim, trobem dues receptes de bocadillos, una de cigrons i, l'altra, d'ametlles. L'elaboració d'ambdues era la mateixa. Es feia una pasta amb cigrons o ametlles picades, farina florejada, sucre, clavells, canyella i aiguanaf. La massa es perbullia amb aigua i sal i, quan agafava color –«sia entre clar y espès»-, s'afegien cullerades de la massa en una paella amb oli bullent. Una vegada les masses eren rosses, s'emplantava i se servien calentes amb sucre i canyella espolsats pel damunt. L'elaboració i els ingredients són diferents als bocadillos que trobem en el receptari de Santa Maria de Montalegre. En aquell cas, eren talls de truita arrebossats amb ou i fregits que, servits en calent, se'ls espolsava sucre per sobre.

6.5.11 Els plats d'ou

L'ou, com a ingredient, és força habitual en diversos plats del receptari. Ara bé, com a plats en què els considerem ingredient principal, en trobem, concretament, 3. Els «Ous a la gatesca» són uns ous passats per aigua i acompanyats d'una salsa. Posant aigua a bullir en un plat d'aram, s'afegien ous de dos en dos fins que la clara estigués cuïta. En aquest moment, s'emplantaven i s'afegia una salsa feta de picada de pinyons i alls, safrà, pa remullat amb vinagre, una mica de l'aigua del bull, julivert trinxat, espècies i oli.

Els «Ous estrellats» s'elaboraven de manera molt diferent als que, actualment, coneixem amb el mateix nom. En una greixonera, es posava un llit de ceba sofregida en

⁹⁵⁵ AIPC-1988, pp. 46-47.

oli o mantega, se li espolsava pebre i canyella i, després, es trencaven ous que havien de cobrir tot aquest llit. Una vegada la ceba havia quedat coberta pels ous crus, s'espolsava sal i s'introduïa, la greixonera, al forn. Una vegada els ous eren cuits, s'espolsava, per sobre, sucre i canyella i s'hi abocava «aigua naf ó de assár».⁹⁵⁶ No sembla que l'autor fes un aclariment del concepte d'aiguanaf, tot aportant un sinònim, sinó que es deuria referir a l'aigua de la flor de dos cítrics diferents, segurament del taronger i, possiblement, del llimoner, sense que puguem saber quina era la relació establerta per l'autor.

Per últim, els «Ous gratats» eren ous durs que es passaven per un colador de forats primers i que, a la pasta resultant, se li espolsava sucre i canyella abans de servir.

6.5.12 Les salses d'acompanyament

Tot i no ser plats, estrictament, incloem les 5 receptes que es troben de salses d'acompanyament. La primera, era una «Salsa per fer un capo rostit» que, com el nom indica, acompanyava aquest animal cuit d'aquesta manera concreta. La salsa, s'elaborava bullint vi, canyella, clavells, suc de magranes i sucre.

La segona salsa és una variant de la recepta de «Trinxat de llebre» i, l'autor, l'ofereix per quan es volgués més sucós aquest plat de llebre. Es coïa, en una paella, vi, vinagre, sucre, caldo, canyella, pebre i algun clavell. Finalment, la salsa s'abocava sobre el trinxat de llebre i s'escalfava, tot junt, al caliu a foc fluix.

La següent salsa que trobem és la de fricandó, inclosa com a variant de la recepta de «Rostit a la catalana», que s'elaborava amb aviram. Quan aquesta recepta substituïa l'aviram per cuixes de moltó, s'havien de rostir i acompanyar de la salsa «flicandó», l'explicació de la qual és la variant a la recepta principal. En primer lloc, les

⁹⁵⁶ *Ibíd.*, p. 55. En el *Diccionari* de Pere Labèrnia, on podem trobar un significat proper al de l'època del receptari, trobem l'entrada corresponent a la *aygua naf*, en la qual es diu que és la «composta ab flor de taronger ó llimoner», essent, la traducció castellana, com a «Agua de azar» i, la llatina, com a *Florum citri aqua* (v. LABÈRNIA, *op. cit.*, vol I, pp. 208-209, entrada *aygua naf*). Per altra banda, es descriu la tarongina com una planta cítrica que té un «olor molt agradable, semblant al de la llimona fresca», essent, la traducció castellana, «Taronjil» i la llatina *Mellissa, ae, mellissophilum, i* (v. LABÈRNIA, *op. cit.*, vol I, p. 788, entrada *tarongina*). Segons el *Diccionari* de Labèrnia, doncs, l'aiguanaf és l'aigua del taronger, llimoner o, en termes generals, de qualsevol cítric. En canvi, la tarongina, és la planta anomenada, també, melissa. Contemporàniament, El «assár» o *azahar*, en castellà, es tradueix al català com a tarongina, que és la «flor del taronger, del llimoner i d'altres cítrics [...], que s'empra en perfumeria i per preparar aiguanaf» (v. *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *tarongina*).

cuixes es rostien en una cassola amb aigua que les cobria fins la meitat, on les cuixes s'havien d'anar tombant de tant en tant, tot produint, finalment, una capa de torrat en el cul de la cassola. La salsa, consistia en rossejar farina florejada en suc de cansalada o llard i, una vegada al punt, s'afegia ceba trinxada i alls, sofregit al qual s'anava incorporant l'aigua torrada del rostit de la carn. Opcionalment, es podien afegir moixernons i tòfones, s'afegia sal, espècies i, llavors, la salsa ja estava preparada per afegir-la a les cuixes, que estaven, ja rostides, en una altra cassola. Junta la carn amb la salsa, es portava a bullir «un bon rato, fins estiga be» i, finalment, s'emplantava i se servia. L'autor ens informa que, en comptes d'usar moixernons, es podien emprar tàperes i una xicra de vi blanc, llorer i «2 ó 3 capsas de orenga».⁹⁵⁷ A més d'usar-se per guisar i acompanyar carn, també s'indica que servia per a peix fregit, cas en el qual l'oli o la mantega substituïen al greix animal i, finalment, s'havia d'afegir julivert trinxat.

Amb el nom de «Una salseta apetitosa» trobem una salsa feta amb tomàquet escalivat i trinxat que es portava a sofregir, en una paella, amb oli, alls, julivert, ceba ben trinxada, vinagre, sal i pebre. Aquesta salsa sembla ser l'origen del sofregit de tomàquet tradicional de la cuina catalana i que ha perdurat fins avui dia amb alguna modificació, com l'absència clara del julivert, el vinagre i, sovint, del pebre.

Per últim, trobem una «Altre salsa», similar a l'anterior. En aquest cas, es piquen tomàquets, segurament crus, juntament amb all, comí, orenga, pebre i sal. Seguidament, es deixatava amb una mica de caldo que deuria estar coent en una olla i amb «4 gotas de vinagre». Finalment, s'indica que la salsa s'havia de servir calenta, pel que, suposem, s'havia de coure, possiblement en oli i sofregint tota la barreja.

Aquestes dues receptes de salses de tomàquet representen, conjuntament amb el sofregit de tomàquet que trobem en el llibre de Montalegre, les primeres manifestacions d'una salsa i sofregit d'aquest producte. La incorporació dels tomàquets en els receptaris catalans, al contrari d'altres llocs d'Europa i d'Itàlia, sembla que es va produir en un moment molt inicial.⁹⁵⁸

A més de les receptes de salses que trobem en el receptari, en algunes receptes descobrim la menció d'altres i com s'elaboraven. És el cas de la salsa de julivert que, en

⁹⁵⁷ *Ibid.*, p. 45.

⁹⁵⁸ Cf. «Capítol 4», apartat «Els plats i les elaboracions», subapartat «Les salses», paràgraf «Sofregit».

la recepta de «Caragols» es descriu com una picada de julivert, menta, un gra d'all i un bocí de pa.⁹⁵⁹ També, és el cas del *suc de perdiu*, que el trobem en una variant de la recepta de «Llisas de peix» i que, considerem, no hem de confondre amb el conjunt de productes que s'indiquen a continuació. L'autor, va voler indicar que, com a variació de la recepta, les llisses es podien coure amb suc de perdiu o «ceba menuda sofregida, ab [o] vinagre, [...] y axis aniras variant los guisados».⁹⁶⁰ Per a conèixer com podria ser l'elaboració del *suc de perdiu* hem de consultar el receptari carmelità.⁹⁶¹

6.5.13 Els plats de fongs

En el receptari, trobem 3 receptes de plats de bolets, les quals s'agrupen sota un mateix títol. Amb el nom de «Bolets i carxofas» s'elabora una recepta principal i tres variants. La principal, s'elabora amb bolets, cigrons, alls, ceba, julivert, menta, comí, pa, suc de llimona, espècies i caldo; és, doncs, una recepta de bolets amb ceba i espècies. La primera variant, és un plat de bolets al vi i s'elabora amb bolets, mantega, sal, espècies, safrà i ofegats amb vi i vinagre. La segona i última variant és un plat de bolets amb taronja i s'elabora amb bolets, oli, alls i sal, ofegats amb una mica d'aigua i servits amb taronja i espolsats de pebre.

6.5.14 Els plats de cargols

Hi ha 1 recepta, en el receptari, de «Caragols». Prèviament bullits i nets, se sofregeixen amb ceba. Una vegada sofregits, s'afegeix aigua i sal i es porta a ebullició. A l'olla, s'hi afegeix una picada de julivert, menta, un gra d'all i un bocí de pa, a més d'espècies, fonoll, farigola i farina fregida si el suc «clareja». Quan se serveixen a taula, s'hi tirava per sobre dels cargols una mica d'agre.

⁹⁵⁹ AIPC-1988, p. 56.

⁹⁶⁰ *Ibid.*, p. 52.

⁹⁶¹ Cf. «Capítol 8», apartat «Els plats», subapartat «Les salses».

6.5.15 Les conserves

Hi ha 2 receptes incloses en el receptari que expliquen com conservar diferents aliments. La primera, titulada «Per salvar carn de ciervo, badella, bou, etc.», consistia en guardar la carn en salmorra. L'autor, explica que quan es volia coure aquesta carn s'havia de treure, de la gerra, amb una cullera o algun altre utensili «y no ab las mans que es cosa porca»,⁹⁶² s'havia de rentar i deixar en remull una nit abans de coure-la.

La segona recepta de conserva és una variant de la recepta de «Bolets y carxofas» que explica com conservar els bolets. Perbullits i escorreguts, es posaven en un barril amb sal i fonoll.

6.5.16 L'escabetx

Les 2 últimes receptes de conserva són de peix escabetxat. Les classifiquem per separat donat la particularitat d'aquest tipus de conserva i la seva rellevància en la cuina catalana.

La primera és l'anomenada «Peix escabetxat» i consistia en col·locar el peix fregit dins una bóta o gerra, ben premut i apilonat. Entre pis i pis de peix, s'havien de posar talls de llimona sense la pell i bocins de fulles de llorer. Finalment, s'abocava un líquid agre fet d'una ebullició de vi blanc dolç, herbes aromàtiques i algun all esclafat, barreja a la que s'afegia, en fred, vinagre. Cobrint bé el peix i tancant bé el recipient, el peix «dura 3, ó 4 mesos, y com mes agre, mes».⁹⁶³

La segona recepta de peix escabetxat forma part, en realitat, de la segona còpia del manuscrit i està escrita en castellà. Sota el títol de «Pez en escabeche», per contra del que podria semblar, s'amaga una elaboració diferent. Per una banda, s'havia de tenir el peix fregit i fred conservat en el seu propi oli. Per l'altra, s'escalfava un grapat de fulles de llorer, dos grapats d'alls esclafats, dues parts de vinagre i una d'aigua. No sabem si s'havia de fregir o bullir però, l'autor, ens indica que «daras un arbor, echandole especias, pimienta, ciliandro y arabo cobaro y nuez noscada, y que este bien asonado

⁹⁶² AIPC-1988, p. 42.

⁹⁶³ *Ibid.*, p. 56.

de sal».⁹⁶⁴ Una vegada la barreja estava freda, s'abocava dins el barril on s'havia col·locat el peix fregit, de tal manera que cobrés.

6.5.17 Altres elaboracions culinàries

A més de les receptes de plats i de conserves, trobem 3 receptes d'elaboracions culinàries que consistien en entendre la carn per poder-la cuinar posteriorment, segons la pauta d'alguna altra recepta. Sota el nom de «Per coure un pernil, y entendre-lo sens remullar», trobem dues maneres diferents de preparar la carn de porc. La primera, recepta principal, consistia en posar el pernil en una cassola gran amb aigua fresca que es posava a bullir. Quan aquesta s'escalfava i el pernil es coïa una mica, es treia i es posava en un altre recipient gran per a repetir el procés. Aquest consistia, per tant, en anar canviant el pernil de recipient i d'aigua, que havia d'estar fresca i escalfar-se. Ara bé, en cada pas del procés, el temps en què el pernil s'hi estava s'anava allargant. Així, si en un primer moment el pernil es treia quan estava una mica cuit, en el segon pas es deixava un quart d'hora i, en el tercer, mitja hora. Una vegada estava cuit del tot i tendre, s'estovava amb vi, vinagre, aigua, orenga, farigola i altres herbes aromàtiques. Es posava al foc durant mitja hora, ben tapat i, una mica abans de ser estofat, s'hi afegien fulles de llorer. Cuit, s'extreia del suc i s'hi afegien clavells dins la carn i canyella i pebre per sobre.

Una variant de l'anterior recepta consistia adobar la carn crua en vi durant mitja hora i, després, en rostir-la a la graella cobert de filets de cansalada o xulles.

La darrera recepta d'aquestes característiques que trobem porta per títol «Per entendre aviram gros». El procediment consistia en socarrimar l'au i, seguidament, omplir-li la boca de sal «que aparega que se ofega», degollar-la, lligar-la pels peus i ficar-lo «a un pou que lo cap arribia á la aigua»,⁹⁶⁵ deixant-lo durant dues hores.

⁹⁶⁴ *Ibid.*, p. 59. Ens preguntem si és possible que el producte anomenat «arabo cobaro» sigui la fulla, els estams o els pistils provinents d'un arbre petit o arbust subtropical que es coneix amb el nom de *arabo* o *arabo carbonero*, entre altres (*Erythroxylon areolatum* L.). La fulla té una petita quantitat de cocaïna, la qual s'extreu d'un arbust de la mateixa família, el *Erythroxylon coca* Lam (v. E. L. LITTLE; F. H. WADSWORTH; J. MARRERO, *Árboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes*, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, 2001, pp. 241-242).

⁹⁶⁵ AIPC-1988, pp. 45-46.

6.5.18 Plats amb *indicació geogràfica*

De la mateixa manera que succeeix amb altres receptaris, trobem algunes receptes que indiquen la seva procedència geogràfica o cultural. És probable que, aquestes receptes, fossin conegudes, per l'autor, gràcies a la consulta d'altres llibres de cuina anteriors que les incorporaven. També, és possible que el mateix autor conegués les diferents receptes fruit de la coneixença amb gent d'altres contrades. Aquesta idea no seria descabellada, ja que, essent frare franciscà, és probable que coincidís amb religiosos d'altres indrets. Tanmateix, la denominació geogràfica en una recepta també podia implicar l'existència d'altres variants geogràfiques de la mateixa recepta, pel que la indicació en el títol es feia necessària per tal de diferenciar-la de les altres.

En aquest apartat, recollim les receptes amb indicació geogràfica, deixant les explicacions pels apartats de les tipologies de plats corresponents.

En el receptari trobem tres plats *a la catalana* i dos *a la valenciana*. El primer, és el «Rostit a la catalana», recepta que hem explicat anteriorment, en l'apartat dels plats de carn, i que conté alguna recepta annexa per fer salsa d'acompanyament. Quan el rostit s'acompanya d'aquesta salsa, l'autor l'anomena *fricandó*.

Els dos següents plats formen part de la mateixa recepta i en són variants. Sota el nom d'«Arros magre», trobem l'explicació de com s'elabora l'arròs *a la valenciana*, que és la recepta principal, *a la catalana* i l'arròs amb llet, aquest darrer explicat en l'apartat de plats de gra. L'arròs a la valenciana i a la catalana s'elaboraven de la mateixa manera, amb arròs, aigua, oli, alls i julivert; la diferència estava en les quantitats. Mentre que era menester una lliura d'arròs per meitadella d'aigua per fer l'arròs a la valenciana, la quantitat d'aigua s'elevava a meitadella i mitja per la mateixa quantitat del cereal, en el cas de l'arròs a la catalana. L'arròs fet a la manera del Principat era, doncs, més caldós que no pas el de l'estil valencià. Els alls i el julivert es posaven per sobre del plat d'arròs una vegada acabat. La tercera i última recepta de plat *a la catalana* és de fideus. L'elaboració de la mateixa, així com els fideus *a la valenciana*, formen part de la mateixa recepta de «Arros magre». L'autor, senzillament, donava l'equivalència de temps de cocció per a elaborar els mateixos plats, però amb fideus. Mentre que l'arròs no podia bullir més d'un quart d'hora, els fideus necessitaven més temps.

Per últim, trobem una recepta *a la castellana*, la de «Peix a la castellana dich rigorosa», explicada en l'apartat dels plats de peix.

6.6 ELS PRODUCTES

Fins aquest moment, hem explicat el contingut del manuscrit centrant-nos en el receptari i en els plats què hi trobem presents. A continuació, es procedeix a analitzar quins eren els productes que es consumien i que es veuen reflectits en un receptari que, per falta de més exemplars amb els que comparar,⁹⁶⁶ no podem determinar si existí la voluntat de crear un sistema alimentari propi de l'orde o, pel contrari, el manteniment d'una certa independència entre sistemes alimentaris dels diversos convents i monestirs del mateix.

En termes generals, s'han computat 173 receptes. L'anàlisi dels productes segueix el plantejament dels receptaris anteriors.⁹⁶⁷ Així, s'ha mantingut la classificació realitzada en els receptaris anteriors, així com l'agrupació dels productes en les mateixes categories de famílies. El resultat final de les dades, a diferència dels receptaris cartoixans, no són aproximades, sinó que són dades totals que representen la informació d'aquest receptari.

6.6.1 Productes animals

6.6.1.1 Els animals aquàtics

6.6.1.1.1 El peix

El peix és present en 31 receptes (17,92%), de les quals destaca l'ús de la denominació genèrica i indefinida de «peix», en 11 receptes de les quals, en 2, es diu que sigui d'aigua dolça. Respecte les diferents varietats de peix, no hi ha cap que destaquí sobre els altres. Per ordre de presència, trobem la tonyina, en 4; el bacallà, el congre, l'esturió, la truita de riu i la «llisa», en 3 cadascun; el corball, l'escórpora, la lluernà, el mero, el rap i el reig, en 2 cadascun; i, per últim, i la lampresa, en 1.

Sembla que el peix consumit era fresc, amb l'excepció d'una recepta de congre sec. Queda el dubte si el bacallà emprat era fresc, sec o salat, ja que no es menciona pas cap de les tres qualitats.

⁹⁶⁶ Durant la part final de l'elaboració de la investigació de la tesi doctoral, he trobat un nou exemplar (AIPC-1999), les dades del qual no han pogut ser incorporades en l'anàlisi.

⁹⁶⁷ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes».

6.6.1.1.2 *Els cefalòpodes*

Per últim, els cefalòpodes estan presents en 3 receptes (1,73%). En 2, s'usa el calamar que, en una, havien de ser «tendres» i, en l'altra, «no tendres». La tercera recepta és de sípia.

6.6.1.1.3 *Els crustacis*

Altres animals marins que trobem presents són els crustacis, en 6 receptes (3,47%) i que, en realitat, es tracta de la llagosta. En dues d'aquestes receptes s'especifica l'ús de les «comes de la llagosta».

6.6.1.2 *Els animals quadrúpedes i derivats*

6.6.1.2.1 *Els animals*

La carn d'animal quadrúpede apareix en 44 receptes (25,43%). De l'àmplia varietat d'animals presents en el receptari, destaca, a poca diferència del segon en posició, la vedella, present en 16 receptes. D'aquestes, en 13 es menciona una part de l'animal, com la cuixa, en 14 receptes, i el llom i les llonzes, en 1.

El segon animal més present, en 21 receptes, és el moltó de les quals, en 21, s'usa una part de l'animal, com la cuixa.

A més distància, trobem el cabrit en 4 receptes, en 3 de les quals s'utilitza la cuixa. El conill, en 6. La llebre, en 5.⁹⁶⁸ El bou i el «porcell», en 4 receptes cadascun. El porc, en 3, una de les quals usa el terme «pernil».⁹⁶⁹ El cérvol, en 2. Per últim, en 1 altra recepta es mencionen animals com el cérvol, el teixó, la vedella o el bou per a conservar-ne la carn; també es podria aplicar al porc.

⁹⁶⁸ En una recepta, es menciona l'ús de «llebre dura o vella». És interessant com, l'autor, equipara la duresa de la llebre amb la seva edat.

⁹⁶⁹ L'autor utilitza el mot «pernil» per a referir-se a la cuixa d'un animal, que interpretem és el porc. Així s'entén en la introducció a l'obra, per exemple.

6.6.1.2.2 *La carn*

En 14 receptes (8,09%) trobem la menció a l'ús de carn, sense que l'autor especifiqués de quin animal procedia o, com a mínim, si era d'animal quadrúpede o au. En 6, l'autor es referia a l'ús genèric de «carn»; en 4, a carn magre, una de les quals havia de ser «de la perna»; en 2, a la carn del peu de l'animal; i en 1 recepta cadascuna, trobem les mencions a carn picada, cuixes i costelles. Podria ser que les costelles i les cuixes fessin referència a un animal quadrúpede, però no es pot confirmar.

6.6.1.2.3 *Els lactis*

Els lactis apareixen en 10 receptes (5,78%) de les quals, 5 eren de formatge i altres 5 de llet. L'ús del formatge era, sobretot, ratllat.

6.6.1.3 *La volateria i derivats*

6.6.1.3.1 *Les aus*

En 28 receptes (16,18%) trobem animals de volateria. El més habitual és el pollastre, en 7 receptes, però molt proper a les perdius, presents en 6, i a la gallina i al colomí, ambdues en 5. Seguidament, trobem la menció genèrica i indefinida d'«aviram», en 3; el gall d'indi, en 3 receptes –en dues de les quals s'anomena «andiot»- i el capó, els ànecs, la tórtora i la menció genèrica i indefinida de «aucells», en 1 recepta cadascun d'ells.

Si bé l'ús, per part de l'autor, de les expressions «aviram» i «ocells» podria deure's a una diferenciació entre aus domèstiques i de corral i aus de caça, la resposta no és gens clara. En la recepta on es referencia a l'ús d'altres ocells, anomenada «Advertencias» i variant de la de «Gall dindi», l'autor diu que es pot fer un farcit amb la carn d'aquests animals, però el text no ens ajuda a poder diferenciar de quin tipus podrien ser. En el *Llibre dels secrets d'agricultura*, de fra Miquel Agustí, s'explica que el motiu pel qual s'havien de farcir els galls d'indi era per la difícil digestió que ocasionava la ingesta de la seva carn.⁹⁷⁰

⁹⁷⁰ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1490.

6.6.1.3.2 Els ous

L'ou el trobem en 60 receptes (34,68%) i emprat de moltes maneres diferents: crus, durs, batuts, frescos o «del dia», la clara o el rovell. En 26 receptes, s'usa l'ou cru; en 16, dur, essent-ne dues, només, de rovells. El total de receptes en què s'usen, només, els rovells, ascendeix a 4, el mateix nombre que d'ous batuts.

6.6.1.4 Els menuts i les freixures

Els menuts i les freixures apareixen en 27 receptes (15,61%). En trobem, sobretot, de vedella, en 13 receptes, de les quals, quatre són de cap; tres, de cervells; quatre, de ronyons; una, de llengua; i una altra, de tripa.

Els menuts de cabrit, en 4 receptes, entre els quals trobem cap, cervells, fetge, freixures i menuts. Del moltó, trobem menuts en 3 receptes, una de les quals és de peus i les altres dues de «grex de la runyonada». Els de bou, en 2 receptes, de tripa i de fetge; i, en 1 recepta cadascun, fetge d'animal gran, fetge de cérvol, fetge de conill, fetge de llebre, fetge de porcell, freixura de conill, freixura de llebre, «llenguas», cap i cua de crestat, «cap i cua de tuxó» i tripa de vaca.

A banda d'animals quadrúpedes, trobem, en 1 recepta, que s'usa el «cap de l'andiot» i el «ventre de l'andiot»; en una segona, menuts d'aviram. Per últim, en una recepta, només, s'usen menuts de peix, en concret el fetge de rap bullit.

Respecte els receptaris anteriors, veiem que el ronyó s'usa per primera vegada i, a més, de manera considerable, essent explícitament present en 6 receptes, les mateixes que el fetge, producte de menuts per excel·lència dels llibres de cuina anteriors.

6.6.1.5 Altres

En el receptari, hi ha 1 recepta (0,58%) de cargols que, per tractar-se d'un animal entre els aquàtics i els terrestres, situem entremig d'ambdós.

6.6.2 Productes vegetals

6.6.2.1 Els cereals

Els cereals els trobem presents en 76 receptes (43,93%), dels que destaca el pa, en 45 receptes. En tres receptes es fa menció a l'ús de «sopes», és a dir, llesques primes que s'usaven per a col·locar-hi, al damunt, els ingredients principals una vegada cuinats.

La farina, és present en 24 receptes; l'arròs, en 11 de les quals, en 3, es tractava de farina d'aquest producte. Amb menor representació, trobem els fideus i la «pasta», en 2 receptes. Per últim, trobem l'ús de midó, en 1 recepta.

6.6.2.2 Els fongs

En 10 receptes (5,78%) trobem bolets, de les quals, només en 2, s'especifica que són moixernons.

La tòfona la trobem en 2 receptes (1,16%), com a «tofonas» i «tofunas tendres».

6.6.2.3 La fruita

La fruita és present en 72 receptes (41,62%), de la que trobem més presència de la fresca, en 47, que de la seca i assecada, en 23 i 1, respectivament.

Del primer subgrup, destaca la llimona, present en 20 receptes;⁹⁷¹ la taronja, en 11 receptes; els codonys, en 6; el cascavellic,⁹⁷² el poncem, la pruna i la tàpera, en 4; la poma -d'una de les quals sabem la tipologia⁹⁷³- i la menció genèrica a l'ús de «fruita fresca», en 3; la magrana, les peres i els préssecs, en 2 cadascun; l'aranyó,⁹⁷⁴ la nespra⁹⁷⁵ i l'oliva sense pinyol, en 1 cadascun.

⁹⁷¹ En quatre receptes es menciona l'ús de «agre de llimona». L'agre de la llimona és la part blanca entre el fruit i l'escorça, caracteritzada pel seu sabor amarg o agre. Com es tracta de la carn de la llimona, l'hem inclòs en aquest apartat.

⁹⁷² Apareix com a «cascabellitos». Nom, segurament, atribuït degut a la seva forma rodona i petita.

⁹⁷³ La poma camosa és, segons l'Enciclopèdia catalana «Dit d'una varietat de poma de mida mitjana o grossa de forma arrodonida i una mica aplatada ; la pell és de color groc clar, lleugerament rosat, i la polpa és molt dolça i olorosa. Madura d'octubre a desembre» (v. *Gran enciclopèdia catalana*, entrada *camosa*).

⁹⁷⁴ Apareix com a «brunyons».

⁹⁷⁵ Es menciona com a «poma nespla».

De la fruita seca, present en 23 receptes (13,29%), destaca el consum del pinyó, en 9 receptes, i de l'ametlla, en 7. La menció genèrica de «fruita seca», la trobem en 4 receptes; l'avellana i les castanyes, en 3.

La fruita assecada només apareix en 1 recepta (0,58%), de «Gall dindi», on trobem dos productes, les panses i les «aurellanes».

Per últim, en 1 recepta trobem la menció a l'ús de «fruita», sense poder distingir de quin tipus es tractava.

6.6.2.4 Les hortalisses

Pel que fa a les hortalisses, trobem productes d'aquest grup en un total de 109 receptes (63,01%). Si un producte hem de destacar, aquest és la ceba, present en 71 receptes de les quals, en 7, havia de ser crua; en 5, trinxada; en 6, trinxada ben «menuda»; i, en 1, dolça. Un segon producte a destacar és l'all, present en 46 receptes. A molta més distància trobem la resta de productes. El tomàquet, la carbassa, l'enciam i la denominació genèrica de «verdura», els trobem presents en 5 receptes cadascun; la carxofa, en 3; l'escarola, el nap i el «ull de col», en 2 cadascuna; i, per últim, la albergínia, l'api, el «carbassó petit», les escalunyes, la denominació genèrica i despectiva d'*herbes*⁹⁷⁶ i les «mongetes tendres», en 1 recepta cadascun.

6.6.2.5 Les lleguminoses

En 7 receptes (4,05%) trobem llegums. Els cigrons, apareixen en 4; les «mongetas», en 3; i les faves i els pèsols, en 2 cadascun.

⁹⁷⁶ La denominació de *herbes* era una forma despectiva d'anomenar a les verdures i hortalisses (v. M. Mercè GRAS CASANOVA i Maria Àngels PÉREZ SAMPER, «Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna», *Estudis d'història agrària*, 13 (1999), p. 78).

6.6.3 Condiments

6.6.3.1 Els àcids

Els àcids són presents en 107 receptes (61,85%). Els productes més destacats són el vinagre, en 50 receptes del qual només tenim constància, en una ocasió, que era negre; i el vi, en 49 receptes de les quals, en 23 es tractava de vi blanc, en 9 de vi negre i, en 5, de garnatxa. L'ús del vi que se'n fa en el receptari, a diferència de receptaris anteriors, no és per la seva qualitat àcida, sinó per l'aroma, a mode de condiment. En la recepta «Altre estufat» queda clar el seu ús,

Fetas les reccions posa-las á couer á las graelles, y rustidas posa-las á una olla, posi Tocino tallát á modo de daus, fregit be primer ab ceba menuda, luego posi de totes especies, y un puny de julibert trinxát, gran de all trinxats, posa la olla ab poch foch ab un poch de vi blanch, ó negre, cobra la olla ab paper, y á sobre posi una olla petita ab agua, y tapada perquè no se exale, quant sia cuita, destapada, posala á punt y tiri un poch de agre, y vage a taula.⁹⁷⁷

El vi a afegir a la recepta podia ser blanc o negre, és a dir que la rellevància del vi blanc ja no era la seva acidesa, sinó el seu aroma. En aquest sentit, veiem canvi d'ús del vi blanc i una assimilació al que ja se'n feia amb el negre. A partir d'ara, el que interessa al cuiner és l'aroma del vi, més o menys intens, per a la cocció. A més a més, el vi el trobem anomenat conjuntament amb altres condiments com les espècies, el julivert i l'all. La separació de la relació d'acidesa amb el vi es fa evident en el final de la recepta, quan l'autor del receptari demana afegir, al plat una vegada elaborat, «un poch de agre». És, en aquest pas, quan el plat adquireix aquest gust.

A més del vinagre i del vi, en el receptari també trobem una preferència per l'àcid aportat per la llimona, que el trobem en 19 receptes. A continuació, trobem la referència genèrica a un producte «agre» o «agret», en 13 receptes i, amb menys presència, el suc de taronja, en 8; l'agràs, en 6; la referència genèrica a «such», en 2.

Per últim, en una recepta s'usa «aigua ardent», que hem de considerar un derivat del raïm usat com a condiment pel seu aroma i tonalitat dolça.

⁹⁷⁷ AIPC-1988, p. 19.

6.6.3.2 Els edulcorants

Dels productes edulcorants, presents en 53 receptes (30,64%), destaca l'ús del sucre, en 51 receptes, per sobre de la mel, en 2, l'ús en una de les quals és opcional amb l'anterior ingredient. Del sucre, en 20 receptes s'usa per tal d'espolsar el plat final resultant. A banda, també trobem l'ús de sucre mòlt i de «sucre ben dols».

6.6.3.3 Les espècies

El grup de productes que més destaca, amb diferència, és el dels condiments i espècies, elements que trobem en 158 receptes (91,33%). D'aquesta família destaca, sobretot, l'ús de la sal, en 94 receptes. Seguidament, trobem la denominació genèrica i indefinida de «espècia», en 80 receptes; el pebre, en 50, una de les quals es tracta de «pimienta»;⁹⁷⁸ i, la canyella, en 45, en 17 de les quals, s'espolsava aquesta espècia per sobre del plat finalitzat. El darrer grup, amb una representació puntual, trobem el safrà, en 17 receptes; el clavell, en 16 de les quals, en 8, havia d'emprar-se sencer; la nou moscada, en 15; el comí, en 4; l'alcaravia, en 2; i el gingebre, en 1.

6.6.3.4 Les herbes aromàtiques

Les herbes aromàtiques les trobem en 75 receptes (43,35%). Destaca la presència del julivert, en 47 receptes de les que, en 4, era menester trinxat i, en 2, s'usava per posar sobre el plat finalitzat. Per altra banda, el julivert es combinava més amb la ceba, en vint-i-set receptes, que amb l'all, en vint-i-dues.

La menta és una altra herba aromàtica ben present, en 29 receptes, de les que només en una ocasió s'especifica que ha de ser trinxada. El llorer, present en 11 receptes; l'orenga, en 9; el marduix, en 4; el fonoll, en 3; el coriandre i la farigola, en 2 receptes cadascun; l'anís, l'hisop, la sajolida⁹⁷⁹ i la satalia, en 1 recepta cadascun. Per últim, trobem mencions genèriques a l'ús de les herbes aromàtiques en 10 receptes, sense que l'autor especificqués quines eren.

⁹⁷⁸ La menció al pebre amb l'ús del vocable castellà es fa en una de les receptes de l'exemplar del receptari que es troba en l'Arxiu de la Província Franciscana de Catalunya, escrites en castellà (vegeu nota 922).

⁹⁷⁹ Apareix com a «señorida».

6.6.3.5 *Altres*

En 4 receptes (2,31%), es menciona l'ús de sabors com a ingredients a afegir en l'elaboració d'una recepta. L'agredolç, en 3, i el «dols», en 1.

Per últim, l'autor usa el terme «etcètera» per referir-se a l'ús de més ingredients, en la recepta de «Sopa de carn». A banda de tots els productes, no hem pogut identificar-ne un anomenat «arabo cobaró», tot i que és, probablement, una espècia.⁹⁸⁰

6.6.4 De cocció

6.6.4.1 *Els greixos*

Els greixos ocupen el segon lloc en el llibre de cuina, pel que fa a la seva presència. De les 117 receptes (67,63%) on trobem aquests productes, destaca l'ús de cansalada, en 59 de les quals, en 14, s'especifica que fos grassa; i de l'oli, en 48 de les quals, en 6, s'especifica que havia de ser «bo». Un segon grup diferenciat és el format pel llard i la mantega, en 25 i 21 receptes, respectivament. En una recepta, era menester «llart del cul». En una ocasió, només, s'indica la procedència animal de la mantega, que havia de ser de vaca. Finalment, i de manera anecdòtica, trobem l'ús de sagí, mencionat com a «mantega» de porc, en 1 recepta.

Agrupant els productes greixosos segons la seva procedència, podem constatar el predomini dels greixos animals respecte els vegetals. La cansalada, el llard i el sagí, s'usaven per a plats de la primera part del receptari, és a dir, aquells que se servien en dies de carn. Hi ha dues excepcions, però. En la primera, la recepta de «Fabas», que pertany a l'apartat de receptes de peix –que hem atribuït als dies de magre-, s'usa cansalada. La segona, en la recepta de «Carabias [variant: borratxas]» l'autor dóna la possibilitat de poder-la fer amb llard, amb mantega o amb oli; suposem que l'elecció depenia del temps litúrgic del calendari. Pel que fa a la mantega, observem un major ús en plats pertanyents al tractat de peix (15 receptes), més que no pas en plats de carn (6

⁹⁸⁰ AIPC-1988, p. 59. En la descripció de l'elaboració de la recepta «Pez en escabeche», l'autor indica que s'ha de menester espècies i, a continuació, en cita unes quantes, entre les quals està el «arabo cobaró».

receptes). Per últim, l'oli s'usa en 36 receptes de plats del tractat de peix i, en 12, dels plats de carn, tres vegades menys.

6.6.4.2 Els líquids

Sota la denominació de líquids hem agrupat aquells ingredients que, per tot i ser d'aquesta naturalesa, no encaixen en altres grups com els àcids o els brous. Estem parlant, generalment i menys alguna excepció, de l'aigua. L'ús dels líquids, per tant, el trobem com a part d'una elaboració en 80 receptes (46,24%) i, com era un element tant comú, en més d'una es contenia aquest mateix ingredient però amb propietats diferents, per aquest motiu, tot seguit quan enumerem les diferents tipologies i alteracions del producte. L'aigua la podem trobar, en les receptes, referida com a «aigua», majoritàriament, però també com a «agua», «aigua bullenta», «aigua calenta», «aigua ben calenta», «aigua clara», «aygua neutral» i, també, «aigua de bullir peix», «aigua del cul de la cassola que havia torrat» i «salmorra», o sigui, aigua amb una alta concentració de sal. Per últim, en 1 recepta trobem que s'usa «suc» i, com no s'especifica de quin ingredient, l'hem classificat en aquest grup, ja que no sabem segur si es tractava d'un àcid.

6.6.5 Elaboracions

6.6.5.1 Les aigües aromàtiques

En 7 receptes (4,05%) trobem aquelles begudes elaborades després de fer-ne una infusió en aigua, alguna planta aromàtica o flor. Destaca l'ús de l'aiguanaf, present en 7 receptes. Les altres dues que trobem són la «aigua de assár», o *azahar*, i l'«aigua de roses», en 1 recepta cadascuna. En algunes ocasions el cuiner podia triar entre diverses aigües. Trobem la possible elecció entre l'aigua de roses i l'aiguanaf, en 1 recepta; i la «aigua naf o de assár», en 1 altra.⁹⁸¹

⁹⁸¹ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats d'ou».

6.6.5.2 *Els brous*

En 25 receptes (14,45%) s'utilitza un brou com a ingredient. Dins d'aquesta família, fem referència, bàsicament, al terme «caldo», que trobem en 25 receptes, de les quals, en quatre havia de ser lleuger i, en una, greixós. Per últim, en una recepta s'usa caldo de cigrons.

6.6.5.3 *Plats o productes elaborats*

En 8 receptes (4,62%) trobem la presència de plats ja elaborats i que s'usen com a ingredients en algunes receptes. Les elaboracions d'aquests plats, amb l'excepció del massapà, es troben en el mateix receptari, pel que hem de suposar que quan es requereixen com a ingredients, han de ser tal i com consten en el mateix receptari.

Per una banda, tenim productes no carnis, com el bescuit, en 3 receptes; i el massapà, en 1. Per l'altra, trobem productes carnis com la botifarra, les «mandonguilletes» o les «pilotas», en 1 recepta cadascuna de les mencions. També apareixen plats, com el menjar blanc o la «sopa dorada», en 1 recepta cadascun.

Per últim, trobem la presència del «unguentum apostolorum», en 1 recepta. La primera menció espanyola que trobem d'aquest unguent és en el diccionari de Francisco del Rosal,⁹⁸² de 1611, el qual el defineix de la manera següent,

Unguento Apostolorum. Es así llamado porque como los Apóstoles son doze, así consta de doze medicamentos simples: Trebentina, Cera blanca, Resina, Amoniaco, Æruginas, Opopanacos, Aristolochia longa, Encienso macho, Bdelio, Myrra, Galbano y Lythargirio.

El diccionari de Terreros y Pando,⁹⁸³ de 1788, també el defineix,

⁹⁸² Francisco del ROSAL, *Origen y etymología de todos los vocablos originales de la Lengua Castellana. Obra inédita de el Dr. Francisco de el Rosal, médico natual de Córdoba, copiada y puesta en claro puntualmente del mismo manuscrito original, que está casi ilegible, e ilustrada con alguna[s] notas y varias adiciones por el P. Fr. Miguel Zorita de Jesús María, religioso augustino recoleto, siglo XVIII.* Fondo de la Biblioteca Nacional de España, manuscrito Mss. 6929, accessible online a RAE <ntlle.rae.es>, diccionari «1611 ROSAL», entrada *Unguento Apostolorum*.

⁹⁸³ Esteban de TERREROS Y PANDO, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana [...]*, Viuda de Ibarra “impr.”, Madrid, 1788, tomo tercero (1767). Reproduït a partir de l'exemplar de la Biblioteca de la RAE, accessible online a RAE <ntlle.rae.es>, diccionari «1788 TERREROS Y PANDO (P-Z)», entrada *Ungüento de los apóstoles*.

UNGÜENTO DE LOS APÓSTOLES, llaman los Boticarios a un medicamento compuesto de 12 simples, o drogas. Fr. y Lat. *Unguentum Apostolorum*. Tambien le llaman *ungüento de Venus*. [...].

De la mateixa manera que el *unguentum apostolorum* era un ungüent format per dotze medicaments diferents, aplicat a la cuina hem de suposar que es tractava d'un oli elaborat amb dotze ingredients diferents, potser herbes aromàtiques.

6.6.5.4 *Les salses*

En 18 receptes (10,40%) trobem l'ús de salses, de les que més destaca la denominació genèrica i indefinida de «salsa», en 9 receptes. D'aquestes, en un cas se'ns indica que la salsa és adequada per un plat «de la llagosta».

Per altra banda, l'allioli el trobem en 5 receptes, de les quals en dues era negat.

A més, trobem la indicació d'una salsa anomenada «salsa de cutxas» que, pel que sembla indicar-se en la recepta on es troba, l'elaboració s'indica en una anterior, però que no hem pogut determinar amb seguretat.⁹⁸⁴

Finalment, trobem algunes salses en què, l'autor, sí especificà de què es tractaven. En 1 recepta cadascuna, són la «salsa de codonys», «salsa de flicandó», «salsa de pinyons» i la salsa anomenada «suc de perdiu». La composició d'aquesta darrera deuria ser similar a la que s'elabora en el receptari carmelità⁹⁸⁵ i que servia per a acompanyar peix fregit.

⁹⁸⁴ AIPC-1988, p. 52. La recepta és una variant de la de «Llisas de peix». En aquesta, s'indica que «[...] per cosa de peix bo y fregit, fes-i salsa de cutxas que ja atrás està dit».

⁹⁸⁵ Cf. «Capítol 8», apartat «Els plats», subapartat «Les salses».

6.7 CONCLUSIONS

Com hem pogut comprovar, de les 173 receptes totals del llibre, la majoria pertanyen als plats de carn. Aquesta és una dada que pot sorprendre, tractant, com estem fent, un receptari que pertany a l'orde dels franciscans. Aquests, que consideraven la carn com un producte que s'havia de consumir amb molta moderació, registraven, en canvi, una gran varietat i diversitat de tot tipus de plats de carn, a més dels de menuts. Aquesta dada, però, no tenia per què comportar un exercici habitual de plats de carn; tampoc, un elevat consum d'aquest producte. Ans el contrari, és possible que el consum fos moderat, però que registressin un ampli ventall de receptes perquè estaven recollint una àmplia diversitat d'elaboracions. L'alta quantitat de receptes de carn s'explicaria, segons aquesta hipòtesi, per a poder satisfer les necessitats alimentàries de la comunitat en diferents moments determinats. Tanmateix, hom estaria davant d'un seguiment feble de la regla de Sant Francesc. Recordem que, l'austeritat i la humilitat havien d'implicar, en tot cas, poca diversitat d'ingredients i de plats. Així doncs, l'àmplia i diversa recopilació de receptes de plats de carn només s'explica perquè era la conseqüència d'un notable interès que es tenia per ells i, a la vegada, aquest interès ens descobreix, en realitat, un consum habitual d'aquest producte. En definitiva, doncs, el receptari recopila tantes receptes de plats de carn perquè la comunitat franciscana que el posseïa en menjava habitualment. Com apuntàvem a l'inici d'aquest capítol,⁹⁸⁶ en el segle XVIII es produí un afebliment en el seguiment de la regla de Sant Francesc que es traduï en el consum de productes superflus com, per exemple, la xocolata. No dubtem, doncs, que estem davant d'un altre indicatiu que recolza aquesta afirmació.

Per altra banda, a més dels plats de carn, el següent grup de plats importants que es registren són els de peix. Segurament, el motiu rau en el seguiment dels preceptes alimentaris pels dies de magre. En canvi, veiem que el nombre de plats de verdures, de llegums, de fongs i d'ous és baix. En aquest cas, no tenim dades suficients per poder afirmar que el consum d'aquests tipus de plats era, efectivament, baix. Sí creiem, però, que la quantitat en la varietat apunta a una preferència alimentària. En aquest sentit, és possible que l'elaboració de plats de verdures, llegums i ous fos habitual, tot i que amb elaboracions dels plats monòtones. La preferència alimentària apunta, en aquest cas, als plats de carn, que es compaginarien amb els anteriors.

⁹⁸⁶ Cf. apartat «L'Orde de Sant Francesc».

Els plats d'escudella es troben en una cruïlla entre els plats de carn i els de verdures perquè contenen tots dos tipus de productes. Essent plats de consum habitual en la societat espanyola de l'Edat Moderna, com hem comentat anteriorment, hem d'interpretar que les poques receptes que es recullen són de les elaboracions que es practicaven. En aquest sentit, estem davant d'un tipus de plat l'elaboració del qual no és diversa, sinó que, pel que sembla, estàtica.

Pel que fa als productes, el receptari franciscà destaca per fer un ús de les espècies en, gairebé, totes les receptes. D'aquestes, destaca la sal i, en menor mesura – just per sota del 50% de les receptes- la referència genèrica a les espècies. A més d'aquesta família de productes, els greixos, les hortalisses i els productes àcids són els més habituals, trobant-se en més de la meitat de les receptes. D'entre els greixos, destaca l'ús de la cansalada, usada per a plats de carn, i de l'oli, emprat per a plats tant de carn com de peix. Si a la cansalada li sumem l'ús del llard, del sagí i, fins i tot, de la mantega, hom comprova que els greixos animals són més presents que el vegetal. Del conjunt d'hortalisses, les més habituals són la ceba i l'all. Pel que fa als productes àcids, el vinagre i el vi, sobretot els de raïm blanc.

Arribats a aquest punt, observem un contrast entre la tipologia de plat més habitual, el de carn, i els productes més presents. El motiu és clar. La majoria de plats, tant de carn com de peix, s'acostumaven a coure amb algun greix, cansalada o oli. Generalment, les elaboracions s'iniciaven amb un sofregit de ceba o alls i, posteriorment, es condimentaven amb vinagre o vi, sal i alguna espècie. Entre un 40%-45% de les receptes incorporen cereals, fonamentalment el pa. Aquest producte, s'acostumava a utilitzar per a elaborar alguna salsa que es coïa en el mateix recipient que els productes principals. En aquest sentit, feia una funció d'espessidor. Un mateix interval de receptes utilitzaven herbes aromàtiques, sobretot el julivert, combinat amb ceba o all.

Si ens fixem en els productes animals, observem que l'ou és més present que els animals quadrúpedes, en gairebé un terç de les receptes. Ara bé, si als animals quadrúpedes sumem la carn de volateria i els menuts, la seva presència arriba, gairebé, al 60% de les receptes. Dels productes carnis, destaca la presència de la carn de moltó i de vedella, per una banda, i de pollastre, perdus, colomins i gallines, per l'altra.

Aquestes carns més presents eren les carns de consum més habitual entre la població espanyola del segle XVIII però, com hem indicat, l'alta presència de receptes de plats de carn i la varietat de productes carnis apunten a un afebliment del compliment de la regla, per part de la comunitat, així com un cert nivell adquisitiu de la mateixa.

Els productes restants són menys presents en el receptari. Aquest, com s'ha dit anteriorment, registra una àmplia diversitat de plats i de productes. Ara bé, considerem que aquells més habituals, superiors al 50% de les receptes, són els que marcaven la pauta de la dieta i les característiques del sistema alimentari, tant pel que fa als ingredients consumits com pel que fa al gust i a les aromes preferides.

Per últim, destaquem els productes americans que trobem en el receptari. Són el tomàquet, la mongeta tendra i el gall d'indi.

CAPÍTOL 7

EL RECEPTARI CAPUTXÍ

L'any 1982 es publicà per primera vegada la transcripció del receptari que es coneix amb el nom de *Llibre de l'art de quynar*, atribuït al frare caputxí del segle XVIII Sever d'Olot.⁹⁸⁷ Aquest receptari és, en realitat, una part d'un manuscrit d'agronomia que conté altres capítols interessants i que coneixerem més endavant.

⁹⁸⁷ Fra Sever d'OLOT, *Llibre de l'art de quynar. Primera edició d'un manuscrit gironí de l'any 1787*, presentació i edició a cura de Jaume Barrachina, revisió del text per Lluís Bagunyà, addenda amb receptes originals de Lluís Duran, Domingo García i Jaume Subirós, Edicions de la Biblioteca del Palau de Peralada, Peralada, 1982.

7.1 L'ORDE CAPUTXÍ

Maria Àngels Pérez Samper,⁹⁸⁸ aborda l'origen dels caputxins, així com les particularitats del seu carisma i model de vida religiosa, entre les quals hi trobem les relacionades amb l'alimentació. Donat que es tracta d'un treball extens, fet per l'autora, hem cregut convenient extreure aquella informació relacionada amb l'alimentació que ens pot ser d'interès per a l'anàlisi del present receptari.

Per situar-nos en el context històric, l'any 1528 s'inicià el camí de la *Ordo Fratrum Minorum Capuccinorum*, orde nascut a Itàlia amb una voluntat de reforma i de retornar a l'esperit primitiu franciscà «de pobreza integral y libertad de predicación».⁹⁸⁹ L'any 1578, es creà la primera comunitat caputxina d'Espanya a Barcelona, on es fundà el primer convent a Santa Eulàlia de Sarrià.⁹⁹⁰ No ens estendrem en la ràpida i àmplia expansió de l'orde, tant a Europa com a Amèrica perquè ja s'indica en l'obra de l'autora. Sí farem esment, però, al seu marc normatiu. Aquest, estava recopilat en les constitucions, aprovades pel papa Urbà VIII, en les quals es recollia «el conjunto de principios y normas que debían regir la vida de los frailes capuchinos».⁹⁹¹

De la mateixa manera que els seus germans franciscans, els caputxins centraven el seu carisma en l'ideal evangèlic de pobresa. Així mateix, havien de practicar una vida humil, austera i senzilla, model que havia d'impregnar qualsevol aspecte de la vida, ja fos personal o comunitari. En aquest sentit, per exemple, i de la mateixa manera que succeïa en els monestirs franciscans, no es podien tenir més possessions de les necessàries. Els caputxins, però, a diferència dels anteriors, exercien el vot de pobresa fins a l'extrem de viure, només, de la caritat.⁹⁹² Aquesta pràctica de vida tan austera es reflectia en una actitud alimentària que, en paraules de Pérez Samper, era «muy negativa, que rechaza cualquier placer, hasta el más pequeño».⁹⁹³

Com hem comentat anteriorment, en l'apartat de l'Orde de Sant Francesc, l'alimentació franciscana havia de reflectir l'ideal de l'orde i, així, practicar l'austeritat

⁹⁸⁸ PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, pp. 247-288. De la mateixa manera que en el cas del receptari franciscà, hem pogut fer una panoràmica general de les característiques de la reglamentació alimentària caputxina gràcies a aquest apartat de l'obra.

⁹⁸⁹ *Ibíd.*, p. 247.

⁹⁹⁰ *Ibíd.*, pp. 247-248.

⁹⁹¹ *Ibíd.*, p. 248. L'autora, ha treballat amb una traducció al castellà, realitzada l'any 1644, de les noves constitucions aprovades el 1643 i que van ser vigents fins el segle XIX.

⁹⁹² *Ibíd.*, p. 249.

⁹⁹³ *Ibíd.*, p. 286.

tant en els productes com en les elaboracions i les quantitats ingerides de menjar. De la mateixa manera, era permès el consum de carn, tot i que es feia de manera reduïda i, per altra banda, s'evitaven els productes superflus i luxosos. En el cas dels caputxins, tenim l'exemple evident de la prohibició de l'ús d'espècies que se'n feia a les constitucions, ja que eren un producte car i, per tant, «incompatible con la pobreza franciscana».⁹⁹⁴ Existia, però, una excepció, en el cas de l'alimentació dels malalts.

Aquesta pràctica de la pobresa es traslladava, també, al seu entorn. Com explica Pérez Samper, el servei de taula havia de ser pobre i humil. Així, es prohibia l'ús d'estovalles i es permetia, només, l'ús d'un tovalló per cada frare. La vaixel·la era de fang i les culleres i forquilles –quan es van introduir a la província caputxina de Catalunya, l'any 1764- de fusta.⁹⁹⁵

La quantitat d'àpats s'intentava reduir al màxim i, en aquest sentit, s'organitzaven un gran conjunt de dejunis i abstinències. A més dels períodes obligatoris establerts per la regla franciscana, els caputxins també practicaven el dejuni dels quaranta dies compresos entre el dia de Reis i l'inici de la Quaresma, període anomenat de «cuaresma bendecida»⁹⁹⁶ També, però de manera voluntària, podien practicar el dejuni de vuit dies anteriors a Pentecostes. A més a més, s'hi sumaven altres dies, com els divendres de l'any, considerats de dejuni i abstinència i que eren marcats per l'Església. També, els dimecres, marcats per les constitucions com a dies d'abstinència, així com, també, el dejuni afegit a l'abstinència del dissabte marcada per l'Església, per tal d'honorar la Immaculada Concepció.⁹⁹⁷

El dejuni, com s'ha comentat en l'apartat dels franciscans, implicava reduir la quantitat de menjar ingerit, el nombre d'àpats realitzats i el tipus d'ingredients. En les constitucions, eren reiterats els missatges en els quals s'incidia en practicar una vida austera i simple fins a l'extrem de viure com a pobres i pidolaires.⁹⁹⁸

El menjar, segons explica Pérez Samper, es composava de diversos elements,

[...] la refección consistía en una escudilla, a la que, los días de ayuno, se añadía una ensalada, cocida o cruda. [...] La sopa o escudilla debía ser generalmente de pan,

⁹⁹⁴ *Ibíd.*, p. 250.

⁹⁹⁵ *Ibíd.*, p. 251.

⁹⁹⁶ *Ibíd.*, p. 252.

⁹⁹⁷ *Ibíd.*, p. 253.

⁹⁹⁸ *Ibíd.*, p. 255.

fideos o arroz. La alimentación era, básicamente, vegetariana, con un complemento de carne de baja calidad o de pescado –fresco o en salazón-, según los días. Productos como la carne, los huevos y el queso eran considerados, por las constituciones, poco apropiados para la alimentación habitual de los frailes.⁹⁹⁹

Parlant de les col·lacions, l'autora explica que acostumaven a ser de pa amb aigua o vi o, fins i tot, alguna peça de fruita. El pa, a més, era l'acompanyament de tots els àpats del dia. En referència a l'esmorzar, diu l'autora que, a principis del segle XVIII, els caputxins s'acostumaren a prendre xocolata.

Per altra banda, com succeeix en el cas d'altres receptaris religiosos, s'ha de tenir en compte que els convents caputxins disposaven d'un hort, del que extraïen part de les verdures consumides. A més de verdures, se sap que menjaven, amb gran freqüència, peix fresc i salat.¹⁰⁰⁰ Pérez Samper, que ha consultat llibres de comptes d'alguns convents caputxins de l'Edat Moderna, ha comprovat com, en aquests, apareix «con regularidad la carne, alternando con el pescado de acuerdo con los días de carne y los días de pescado; también aparecen los huevos, con bastante frecuencia, en el convento de Martorell [...]; no aparece el queso [...],¹⁰⁰¹ tot i que sí es registra un mató, només. Les espècies també consten en els llibres de comptes, a vegades explicitant-se l'ús de safrà i pebre. Sembla, doncs, que existien contradiccions entre les constitucions i el consum dels convents caputxins de l'Edat Moderna, en els quals es pot comprovar una relaxació dels costums.

Com s'ha dit anteriorment, durant el segle XVIII es produí una relaxació general dels costums, sobretot de la pràctica de l'ideal de pobresa. En el cas dels caputxins, «Ya desde principios de siglo XVIII, los capítulos provinciales insistían en que los religiosos no abandonarían las prácticas penitenciales acostumbradas, aunque no fueran de obligación».¹⁰⁰² Aquesta relaxació, però, no era un fenomen aïllat de la província caputxina de Catalunya, sinó que es reproduïa en totes les del món.¹⁰⁰³ La relaxació, a vegades, es veia afavorida per la voluntat d'una part de la comunitat caputxina d'abandonar les pràctiques aconsellades per la regla i les constitucions. Altres, la

⁹⁹⁹ *Ibidem.*

¹⁰⁰⁰ *Ibid.*, p. 271.

¹⁰⁰¹ *Ibid.*, p. 272.

¹⁰⁰² *Ibid.*, 275.

¹⁰⁰³ *Ibidem.*

relaxació era produïda per esdeveniments aliens a la província i a l'orde. Per exemple, la guerra de la Independència d'Estats Units va provocar una caiguda en l'oferta de peix salat i, per tant, va dificultar el compliment dels preceptes d'abstinència. Un altre exemple és l'alteració climàtica en el Set-cents, que provocà una escassetat de productes de l'hort i, consegüentment, la dificultat de la pràctica de la vida austera.¹⁰⁰⁴ La relaxació de la vida conventual, els problemes derivats d'esdeveniments polítics aliens o climàtics, o el canvi dels costums alimentaris durant el segle XVIII, van provocar que, de manera general, s'alterés el sistema alimentari caputxí del Set-cents. Pérez Samper, que ha resseguit de manera exhaustiva les particularitats i intimitats d'aquesta relaxació, dóna exemples de com hi havia comunitats on els frares menjaven de manera refinada, on s'augmentaven les racions en dies de dejuni o on incorporaven productes que, anteriorment, eren repudiats.¹⁰⁰⁵ Fou, d'aquesta manera, com s'arribà a incorporar, en les regles i constitucions, advertències en contra del consum de productes superflus, complementaris o luxosos,¹⁰⁰⁶ com la xocolata,¹⁰⁰⁷ el cafè o el tabac.¹⁰⁰⁸

¹⁰⁰⁴ *Ibid.*, pp. 275-276 per a aquests exemples.

¹⁰⁰⁵ *Ibid.*, pp. 277-279.

¹⁰⁰⁶ Vegeu nota 931.

¹⁰⁰⁷ Cf. «Capítol 6», apartat «Sobre l'autor».

¹⁰⁰⁸ PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, p. 286.

7.2 SOBRE L'AUTOR

Poc se sap de la figura de Fra Sever d'Olot i poques referències semblen existir. En el manuscrit, però, trobem alguna informació relacionada amb la seva vida i que anotà quan volgué reforçar algun consell amb la seva experiència o quan, per humilitat, ens comunicà de qui havia après els seus coneixements.

Certament, sabem que Fra Sever va ser hortolà i que va residir durant un temps en més d'un convent, un dels quals era el de Vic. Aquesta certesa la coneixem gràcies a una breu anotació de la seva experiència de la qual en deixà constància quan, en el primer capítol del tractat de l'«Art de l'hortolà», anomenat «En quins Messos y llunas se sembran las llabos», explicava com sembrar pèsols, tirabecs i faves. En aquesta anotació, volent deixar testimoni de la seva experiència, escrigué com s'havien de sembrar aquells productes, tal «com ami me ha succeit en vich sens altres conbens que so estat hortola».¹⁰⁰⁹ Així, doncs, sabem que Fra Sever d'Olot va exercir d'hortolà en diversos convents, un dels quals era el convent de Vic.

També, i gràcies a la informació de la que deixà constància en el llibre, sabem que era fill d'hortolà i que es dedicà a exercir com a frare hortolà durant divuit anys que, segons el to que adoptava quan ho explicà, sembla que siguin anteriors a la funció que realitzava en el moment de la redacció de l'obra.¹⁰¹⁰ Així que, tenint en compte l'any 1787, indicat en el títol, podem establir una cronologia prou àmplia dels anys de professió del frare i del temps en el qual existien les receptes del llibre de cuina. Considerant l'any 1787 com el final del seu exercici com a hortolà i, per tant, moment en el qual va escriure el llibre per a transmetre els seus coneixements i experiències a nous hortolans, podem establir un *terminus post quem* en l'any 1769, quan començaria a exercir com a frare hortolà. Aquesta segona cronologia, del 1769 a 1787, ens sembla més apropiada i ajustada a la realitat de l'obra, tant pel seu contingut com pel tipus de cal·ligrafia. Tanmateix, el marc cronològic s'hauria d'ampliar per la part inicial tenint en compte que l'edició de 1787 n'era una de renovada, tal com s'indica en el títol de l'obra i, per tant, creada amb anterioritat.

¹⁰⁰⁹ Sever d'OLOT, *Llibre compost per aprendre de dos arts, és a saber, del art de ortolà y l'altre de apendrer de quynar o guisar, ab altres dos notícies o curiositats que y ha al fin del llibre, renovat de nou en lo mes de febrer del any 1787 per mans pròpies de F. Sever de Olot, religiós caputxí, sent cercador en Girona*, Biblioteca-Arxiu del Palau de Peralada, Ms. 97-III, 091 Llibre, p. 19.

¹⁰¹⁰ Vegeu nota anterior.

7.3 EL CONTINGUT I L'ESTRUCTURA DEL LLIBRE¹⁰¹¹

El receptari és, només, una part del manuscrit 97-III que es troba custodiat a la Biblioteca-Arxiu del Palau de Peralada, el títol del qual és molt més llarg i ens aporta llum al contingut principal del manuscrit així com la seva intencionalitat: la compilació del coneixement i pràctica del treball a l'hort i de la cuina.¹⁰¹² En aquest sentit, doncs, ens trobem davant d'un manuscrit el contingut del qual és més extens que la publicació que es realitzà l'any 1982 i que consta de quatre parts ben diferenciades essent-ne, les dues primeres, les principals. A la vegada, les dues se subdivideixen en diferents capítols que sumen, a més de les dues parts finals del llibre referents a curiositats, vuit parts en total.¹⁰¹³

La primera part del llibre porta per títol «Art de l'hortolà»¹⁰¹⁴ i és un tractat d'agronomia que se subdivideix en quatre capítols diferents: «En quins Messos y llunas se sembran las llabos», «Per conixer las llabors y de Contas Menas niha», «De Barios secrets per Matar las qucas dels horts» i «De Barios Secrets per sembrar, Plantar y Empaltar Abres de tota mena y lley».

La segona part del manuscrit conté, estrictament, el receptari i, per tant, el contingut que es va publicar l'any 1982. Aquesta part se subdivideix en dos capítols: «Pendre de Cuinar de Carn y de Peix o de Magra» i «De Alguns Secrets per lo Cuiner molt Bons y profitosos».

Les parts tercera i quarta del manuscrit trobem que estan agrupades sota un mateix títol: «Dos noticies o curiositats». El primer capítol es titula «De barios secrets de baries Plantes y herbas y altres notas molt bonas y profitosas» i, el darrer, de caràcter

¹⁰¹¹ Jaume Barrachina va analitzar el contingut del llibre de manera descriptiva. Aquí, realitzem una anàlisi en profunditat i obviem alguna informació com la referent al tipus de paper i enquadernació del manuscrit. Per a més informació, vegeu OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, pp. 7-12.

¹⁰¹² OLOT, *Llibre compost*, fol. Ir.

¹⁰¹³ *Ibid.*, p. 9.

¹⁰¹⁴ OLOT, *Llibre compost*, pp. 97-98. En les pàgines finals del tractat, Fra Sever explica de qui ha après tot el que deixà escrit: «Aquest breu tretrat del Art de Agricultura o de Ortola no pensias que tot age axit de my part si per la poca conexensa que tinch en al dit Art encara que so fill de ortola y en la religio ne he fet per espay de dibuit anys. Los autors los quals jo ho e tret y mean donat llum, lo primer es lo Pario del temple, lo segon Se diu Anatolio, 3 se diu Plinio, 4 se diu Florentí, 5 se diu Apolio, 6 se diu Joan Batista Portas, 7 se diu Marcos Macimo. Y sens altres quendexo sens sitar los, y axis poso tambe com diu lo prenostich dios sobre todo, y dono fin en aquest breu tretrat de agricultura o de ortola. Finis corona opus».

religió, «De Algunas Oracions y Miragles de la Concepcio de Maria Santíssima Mare Nostre» que, tot i usar la llengua catalana en el títol, el contingut està escrit en castellà.

La numeració del manuscrit és irregular. En el foli Ir trobem la portada del manuscrit, seguida d'una taula, en els folis Iv i Iir, i del contingut del llibre que comença en el foli Iiv. L'autor numerà el manuscrit en pàgines de la 1 a la 101, començant en el vers del segon foli i acabant en el vers del foli 51. El llibre del hortolà acaba en la pàgina 98, que és el recte del foli i, el vers, està en blanc. Després hi ha un altre foli trencat que és una imatge de la Divina Pastora. El següent foli està numerat en el vers, amb el número de pàgina 99, i és on comença el llibre de cuinar. L'autor, deixà la numeració per pàgines i seguí una numeració foliada, del 102 al 131, en el vers dels folis. A continuació, canvià a una numeració foliada però en el recte dels folis, des del foli número 132 fins el 160. El foli següent, que correspondria al número 161 recte, està malmès i, només, conserva la meitat inferior, on podem llegir que es tracta del final dels tractats d'agricultura i de cuina.¹⁰¹⁵ El foli següent conté una frase en una lletra diferent¹⁰¹⁶ i, aproximadament, els cinc folis següents estan amputats; podria ser que es tractessin d'uns folis en blanc que un propietari posterior del llibre va aprofitar per copiar uns nous coneixements. Aquests folis, per cert, semblen afegits posteriorment pel fet que tenen una qualitat diferent a la resta. El foli següent és una imatge de la Verge Maria, la qual conserva les dues terceres parts superiors del foli. El llibre, continua amb una numeració foliada en el recte des del número 163 fins el 178. Aquests folis són els que contenen l'apartat dedicat a les oracions a la Concepció. El foli 162 no es troba, potser l'autor se'l va saltar en l'enumeració –fet possible a l'època–, o va ser amputat. Entre els folis 131 i 132 es troben tres folis no numerats amb contingut afegit l'any 1792 i que provenen del coneixement que transmeté un comerciant manresà a l'autor del nostre manuscrit aquell mateix any i l'anterior.¹⁰¹⁷ El contingut d'aquesta part consisteix en una recepta de conserva de tomàquets i dues tècniques de conserva i reparació del vi.

¹⁰¹⁵ *Ibidem*. El «F... secrets dels dos tractats / del hort de Agricultura y lo / de Aprendera de quinar be».

¹⁰¹⁶ *Ibidem*. «Secret de la Erva anomenada / salsa y fraga».

¹⁰¹⁷ *Ibidem*. Vegeu, també, OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 17.

En total, si sumem la portada i la taula, això és, un foli; el contingut, cent vint-i-set folis; l'afegit de 1792, tres folis; i l'afegit anterior al llibre d'oracions, un altre foli (sense comptar els amputats), el manuscrit compta amb cent trenta-dos folis, sense comptar les làmines il·lustrades i el foli 162, que no sabem la seva fortuna.¹⁰¹⁸

La numeració de les pàgines, o folis, inicials a cada apartat que la taula conté, difereix en part de la numeració que trobem en el llibre. Així, la numeració del capítol «En quins Messos y llunas [...]», està tapada; la del capítol «Per conixer las llabors [...]», comença amb el número 24; la del capítol «De Barios secrets per Matar [...]», amb el 28; la del capítol «De Barios Secrets per sembrar [...]», amb el 37; la del capítol «Pendre de Cuinar [...]», amb el 99; la del capítol «De Alguns Secrets per lo Cuiner [...]», amb el 125; la del capítol «De barios secrets de baries Plantes [...]», amb el 132; i la del capítol «De Algunas Oracions [...]», amb el 162, quan trobem que, en realitat, comença amb el 163.

En relació a la cal·ligrafia, trobem dues tipologies diferents. La primera, que anomenarem «A», correspon al contingut del llibre que va de la portada fins el foli 99v, inclòs; del foli 118r fins el 161r, inclòs; i, per últim, als folis afegits de 1792. La segona tipologia de cal·ligrafia, que anomenarem «B», correspon als folis 100r fins 117v, inclòs i del foli 163r fins el final del manuscrit. Aquest, va ser escrit per dues mans.¹⁰¹⁹ La primera, la A, deuria tractar-se de la iniciadora de l'obra, ja que redactà la portada, la taula, el tractat de l'hortolà, la majoria del tractat de cuina (incloent el primer foli on està el títol del tractat) i l'afegit de 1792. La segona mà, la B, redactà divuit folis del tractat de cuina (després que la primera mà va escriure el primer foli amb el títol) i la frase del foli posterior al 161 i que havia de ser l'inici d'un nou apartat i el llibre d'oracions a la Immaculada Concepció.

Podria ser que el llibre tingués la intenció inicial de ser un tractat d'agronomia i de cuina i que, posteriorment, se li afegís l'apartat de contingut estrictament religiós. Si

¹⁰¹⁸ La numeració difereix en una xifra amb la que féu Jaume Barrachina a la seva edició. Segurament, l'autor no comptà el foli on consta la frase de l'intent d'un nou apartat, però hem cregut oportú, pel fet de conservar-se, de comptar-la.

¹⁰¹⁹ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 8. Si bé Jaume Barrachina afirma que «el nostre manuscrit està tot escrit per la mateixa persona, sens dubte l'esmentat frare», creiem que la mostra evident de dues cal·ligrafies diferents hauria de fer sospitar que la redacció va ser feta, també, per dues mans. No posem en dubte, però, que l'autoria, és a dir, la idea i la iniciativa inicial, a més de majoritària, fou de Fra Sever d'Olot.

Fra Sever d'Olot hagués escrit el llibre en el convent dels caputxins de Girona, com sembla entendre's de la lectura del manuscrit, i hagués tingut alguna responsabilitat en la cuina i amb els horts del monestir, podria ser que en algun moment de la seva absència, qui l'hagués substituït hagués hagut de continuar ampliant el llibre amb alguns coneixements de caràcter general per a la comunitat. D'aquí, s'entendria aquesta segona mà breu que va escriure algunes receptes i aquell intent d'apartat on només hi ha una frase sobre una herba. Seria possible, també, que Fra Sever fos un frare viatjat i que, fins i tot, en el moment en què estava component l'obra, realitzés algun viatge que permetés a aquesta segona mà la seva continuació.

7.4 EL RECEPTARI

El que anomenem receptari és la segona secció del manuscrit amb les anotacions de l'any 1792. Aquesta, és la part que es va publicar l'any 1982 i que correspon, estrictament, al contingut culinari. Aquest és el llibre que s'analitza en la present investigació.

El contingut d'aquesta segona secció s'estructura en tres parts diferenciades. La primera, corresponent al primer capítol («Aprender de cuinar de carn y de peix o de magra»), són receptes de cuina; la segona, corresponent al segon capítol («De alguns secrets per lo cuiner molt bons i profitosos»), són consells per a elaborar conserves, escabetx i begudes;¹⁰²⁰ la tercera i última part, correspon al contingut afegit amb posterioritat a la redacció del manuscrit, és a dir, al contingut de les tres pàgines que Fra Sever d'Olot escrigué el 1792 després de conèixer la informació que el negociant manresà li transmeté. Per acabar, podem subdividir la primera d'aquestes parts, que és el primer capítol, en dos sots capítols i que tracten de la cuina de carn, el primer, i la cuina de peix, el darrer.

Per a analitzar el contingut culinari, hem agrupat les receptes del capítol primer i segon amb una del tercer. En total, hem enumerat les entrades del receptari xifrant-les en 80 entrades. D'aquestes, cinc són títols dels diferents apartats, setanta-tres són receptes (vint-i-cinc de carn i trenta-nou de peix, del Capítol I; vuit de conserves, del Capítol II; una de conserva, del Capítol III) i dues són receptes tècniques afegides posteriorment, l'any 1792.¹⁰²¹

Per a realitzar el posterior anàlisi de productes i ingredients hem de seleccionar la informació alimentària i culinària i prescindir-ne d'aquella que no en contingui. Així, hem seleccionat, d'aquestes vuitanta entrades, les que són autènticament receptes, xifrant-les en 73.¹⁰²²

L'autor, separà les receptes utilitzant un sentit pràctic i basant-se en els preceptes que marcava el calendari litúrgic. Així doncs, les receptes per «cuinar de peix» eren les

¹⁰²⁰ Es tracta, en realitat, de consells culinàries per a elaborar altre tipus de plats com els mencionats. Són dues receptes de conserva, cinc de begudes i una d'escabetx.

¹⁰²¹ D'aquestes tres, dues són, en realitat, tècniques per a conservar el vi o per arreglar-lo si s'havia tornat agre.

¹⁰²² S'ha prescindit de les cinc entrades de títols per no contenir cap informació alimentària i, també, de les dues de tècniques de conservació i reparació del vi, pel fet que no són receptes culinàries ni aporten cap informació ni valor alimentaris.

que s'elaboraven en aquells dies en els quals existia la prohibició del consum de carn i, per tant, s'havia de practicar el dejuni i l'abstinència, mentre que les de «cuinar de carn» corresponien als altres períodes del calendari. L'abundància de plats de cuina de peix, el nombre de receptes de la qual supera a les de carn, indicaria un major interès per la cuina d'aquest producte. Aquest interès, com hem anat comentant, estaria basat en tres criteris. El primer, es basa en el seguiment dels preceptes religiosos i la consegüent rellevància que tenien els períodes de prohibició del consum de carn en el calendari litúrgic. El segon, en la consideració de producte humil que tenia el peix a l'època i els cànons d'austeritat i senzillesa que imposaven els estatuts de l'orde dels frares caputxins i que eren pauta de vida. El tercer i últim criteri, es basa en la probable preferència pel peix respecte la carn, des d'una perspectiva del sentit del gust.

Per altra banda, és important la descripció i la informació que Fra Sever d'Olot recopilà de cadascuna de les receptes. Podria ser que les descripcions fessin o bé referència al lloc d'origen d'on les va recollir durant la seva vida religiosa, o bé a la procedència dels individus que les hi transmeteren. També és possible que, aquestes informacions fetes per Fra Sever, tinguessin l'origen en un coneixement previ a l'ordenació, obtingut gràcies a la transmissió oral familiar, possiblement del seu pare, que era hortolà, respecte dels menjars típics de diferents contrades i col·lectius de Catalunya. Així per exemple, trobem receptes que són de «senyors hortolans» o de «frares», pel que fa a individus, o que són «principalment de muntanya» o de «Vilanova i la Geltrú» entre altres referents a la geografia. Pel que fa a la utilitat, en trobem que són «plat d'enterro i honres», «escudella fresca per l'estiu» o remeis com «Vianda lleugera i pròpia per qui no pugui orinar», per exemple. La interpretació que hem de fer de les receptes segons la procedència ha de ser prudent, ja que no sabem si Fra Sever les recopilà *in situ* o, pel contrari, recollint testimonis orals. En el primer cas, la informació sorgiria d'un treball de camp, utilitzant la tradició oral de cada indret com a font primària. En el segon, la tradició oral seria el testimoni de tercers, lluny de les fonts primàries i, per tant, susceptible d'equivocacions.¹⁰²³

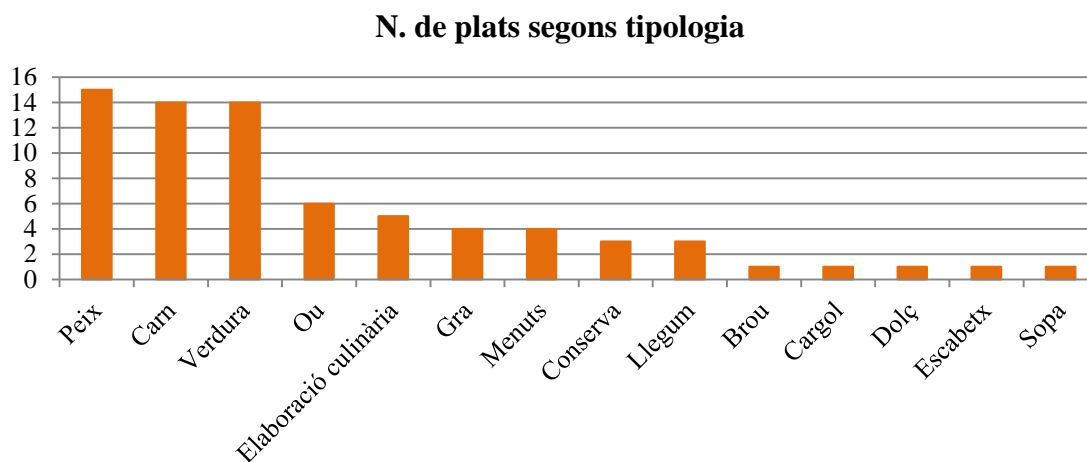
En referència a la informació del receptari, trobem que la seva redacció és fruit de la voluntat de donar coneixement, al lector, de noves receptes que l'autor va anar

¹⁰²³ El plantejament d'aquestes qüestions és important i present en altres receptaris, com el *Menagier de Paris*, el qual incorpora la informació de la procedència d'algunes receptes. Bruno Lauriou, es pregunta si «s'agit-il de lieux qu'il [l'autor] n'a fait que visiter? ou bien de résidences "secondaires"?» (v. LAURIOUX, *Le règne*, p. 134).

recollint, més que no pas deixar constància a les generacions futures del mode de cuinar a la seva època, tal com succeeix amb altres llibres de cuina del present estudi. D'aquesta manera, les explicacions de les receptes acostumen a ser poc clares, sobretot en referència al tractament d'alguns ingredients durant l'elaboració dels plats; a les quantitats, que a vegades són poc comprensibles; i al punt de cocció al qual havia d'arribar el plat. Hem d'entendre, doncs, que l'autor sabia que el seu lector sabia interpretar el procediment culinari i, per tant, no li calia especificar una informació que, per a ell i per a l'època, podia pecar de repetitiva, redundant i òbvia. És a la llum de la nostra època, passats més de dos-cents anys des de la redacció del receptari, que la comprensió de la informació és difícil, fruit de la pèrdua d'una manera de fer i d'un coneixement que es transmetia oralment i amb la pràctica.

7.5 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

Com veurem tot seguit, dels catorze tipus de plats diferents registrats, els de peix, carn i verdura són els més presents, sobrepasant, conjuntament, la meitat de les receptes totals.



Abans d'entrar en l'anàlisi de cada tipologia de plat, però, convé definir el significat del mot *escudella* utilitzat per l'autor.

7.5.1 El concepte d'escudella

En el receptari, observem que l'ús del terme «escudella» està reservat, majoritàriament, per a la indicació tipològica dels plats i que l'ús del terme com a mesura de quantitats només apareix en dues receptes, en «Un plat de ous ab llet y cossas dolses» i en la «Escodella blanca y fina».

De les sis receptes classificades com a escudelles que en aquest receptari trobem, en dues d'elles el terme «escudella» s'acompanya d'un adjectiu, tot fent referència a una qualitat del plat («Escodella de àngels» i «Escodella blanca y fina»), mentre que en les quatre restants, el terme s'acompanya d'un complement que indica l'ingredient principal («Escodella de arròs ab llet de ammellas», «Escodella de carabassa ab arròs», «Escodella que en dihuen emmell·llat» i «Escodella de carabassa ab caldo, llet y mel»). En el primer cas trobem, probablement, les escudelles més significatives essent-ne, la

«blanca y fina», una menja de religió comuna a altres ordes, com hem pogut observar en el cas de la cuina cartoixana. Però si una escudella era la més significativa i important, aquesta era la «Escudella de àngels», de la qual l'autor del receptari arribà a dir que era «la major de totes las escodellas».¹⁰²⁴

L'autor, que classificà els plats del receptari segons si pertanyien a dies de carn o de magre, també classificà les escudelles segons aquest criteri, considerant-les com si fossin un altre plat, malgrat el nom. Així, trobem dues escudelles del primer grup i, en canvi, quatre del segon. Finalment, doncs, el concepte d'escudella que trobem és el d'una escudella espessa en el cas de plats de gra, com hem vist en anteriors receptaris, i el d'un potatge de verdures, més o menys espès, en el cas que l'ingredient fos una hortalissa. Els plats que incorporen aquesta denominació en el títol no s'adiuen a la concepció actual que tenim del plat d'escudella; tot i que s'assimilen en el procediment, falten ingredients.

7.5.2 Els plats de gra

El receptari, no recull molts plats de gra o cereals, només 4 receptes (5,48%). Pels productes que contenen, així com per les elaboracions en què es basaven, estem davant de plats dolços.

El primer plat que trobem, és una escudella, la «Escudella de àngels», plat de dia de carn. S'elaborava amb farina d'arròs, llet, ous, sucre, canyella sencera, clavells sencers, canyella en pols, clavells en pols, sucre en pols, caldo de moltó, aigua i sal.

Com a mètodes d'elaboració, trobem una infusió de canyella sencera i clavells sencers amb aigua per fer aigua de canyella. La infusió s'elaborava en una olla petita coberta amb paper i una tapa a sobre.

També, trobem una picada de canyella, clavells i sucre. La pols resultant, barrejada, servia per espolsar sobre l'escudella una vegada ja s'havia acabat de fer. Aquesta, es cuinava en una olla i, pel que sembla, el foc hauria de ser de baixa intensitat perquè l'autor adverteix que l'escudella no ha de bullir després d'abocar-hi els ous.

Algunes de les explicacions són poc clares com, per exemple, en el tractament d'alguns ingredients. És el cas de l'ús dels ous, tres dotzenes dels quals s'havien de menester

¹⁰²⁴ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 43.

sencers i, d'altres tres, només els rovells. L'autor, però, no diu si s'havien de batre o no, tot i que suposem que sí. Altres explicacions que suggereixen dubtes són les relatives a les quantitats indicades, ja que Fra Sever indicà que, del total de menjar que en sortís, una quarta part havia de ser de brou de moltó. Probablement, una altra quarta part seria de l'aigua de canyella i, les dues restants, de la massa resultant de la barreja de farina d'arròs, llet i ous. Per últim, trobem explicacions poc clares, també, referents als punts de cocció. En el cas d'aquesta escudella, per exemple, l'autor indicà que l'escudella s'havia d'apartar del foc «quant conixeràs que té lo punt, com la escodella blanca»¹⁰²⁵ i, seguidament, s'havia de deixar covar.

Finalment, i abans de servir el plat, s'havia d'espolsar la barreja de sucre, canyella i clau mòlts anteriorment.

El receptari contempla dues receptes d'escudella idèntiques, l'única diferència de les quals és l'ús que se'n fa de l'arròs en gra o en farina: són l'escudella blanca i fina i l'escudella d'arròs amb llet d'ametlles.

La «Escodella blanca y fina» és, precisament, la primera recepta que obre l'apartat de la cuina de peix i era pròpia de Dijous Sant i dies de «gran dejuni». Els ingredients principals eren la farina d'arròs, ametlles, sucre, canyella sencera, pell de llimona, aigua i sal. L'elaboració consistia en escalfar al foc una barreja de farina d'arròs, llet d'ametlles –prèviament picades en un morter- i sal. A aquesta barreja s'hi havia d'afegir, posteriorment, aigua d'arròs o aigua natural escalfada amb canyella, pell de llimona i sucre. Finalment, es deixava covar. Finalment, s'espolsava sucre per damunt del plat ja elaborat. Per conèixer el punt de cocció adequat, important per aconseguir el plat tal com calia, l'autor ens dóna una explicació precisa,

La prova que aquesta escodella és feta és que mentras la olla bull, que un ja conex poch més o menos que ja és cuyta, ne posaràs una collarada ab un plat y si veus, quant serà freda, que bufant se solleva del plat, allavons està bé o té lo punt; y també conixeràs si té lo punt si, quant la vas remanant, ab lo remanador mateix ne tiras per sobra de la escodella y se té per sobra de la escodella y fa com a tortells; allavons té lo punt y l'has de posar a cobà y, quant la voldràs treura a taula, y posaràs sucra per sobra [...].¹⁰²⁶

¹⁰²⁵ *Ibidem.*

¹⁰²⁶ *Ibid.*, p. 48.

La «Escudella de arròs amb llet de amellas» és una recepta idèntica a l'anterior amb l'excepció que, en comptes d'elaborar-se exclusivament amb farina d'arròs, l'autor donava la possibilitat d'usar el gra d'arròs sencer. Aquesta diferència faria del plat un àpat més apreciat, tal com sembla entendre's quan l'autor indicà que aquesta escudella era pròpia d'adroguers i senyors. Per altra banda, considerem que l'opcionalitat aportada per l'autor no era tal, ja que l'ús de l'arròs d'una manera o una altra comportava dues receptes diferents i que s'havien d'anomenar de manera diferent. En el primer cas, la recepta donaria un resultat molt semblant a l'actual menjar blanc mentre que, la segona, seria un tipus d'arròs amb llet.

Tot i que no el podem considerar, estrictament, un plat de cereals, la «Escudella que en diuem emmell·llat» entra dins els paràmetres d'aquesta tipologia. Segons sembla interpretar-se en la recepta, també era conegut com a «emmell·llat» o ametllat. Els ingredients eren ametlles picades, sucre, aigua o caldo i sal. L'elaboració consistia en picar en un morter les ametlles i, fetes com farina, s'havien de barrejar amb sucre, seguidament es deixava la barreja amb l'aigua o el caldo, s'hi afegia sal i s'abocava en una olla i es portava a ebullició. Finalment, s'espolsava sucre per sobre del plat. El plat, sembla que tindria una consistència semi-líquida i, per aquest motiu, se servia en una escudella.

7.5.3 Els plats de carn

Sota aquesta denominació tipològica dels plats, s'agrupen les receptes dels que tenen aquest ingredient com a principal. En total, es calculen un total de 14 receptes (19,18%) que fan, d'aquest grup, el segon en importància. A més, com sembla lògic, les receptes es troben en l'apartat dels dies de l'any en què es podia menjar carn.

La denominació de les receptes segueix un criteri descriptiu, pel que trobem noms llargs on es diu quin és l'animal principal i, en la meitat de les ocasions, la part de l'animal («Un plat de llonsas de tussino», «Altre plat de llonsas de tussino», «Un plat de pernil de tussino») i com s'ha cuit la carn («Un plat de estofat de carn de moltó», «Altre plat de pollastres rostits»).

Del conjunt de plats de carn, trobem una predilecció per la de porc i la volateria. De les catorze receptes, en sis, l'animal principal és el porc. En cinc, l'aviram, dues de

pollastre, dues de perdius i, una, de volateria sense especificar. En les tres receptes restants, els animals que s'utilitzen són el moltó, el bou i, per últim, la llebre.

7.5.3.1 *Plats de carn de porc*

Troblem la presència de tres receptes diferents de llonzes de porc, pel que entenem que eren de bon grat per a Fra Sever d'Olot i la comunitat caputxina. En la primera recepta («Un plat de llonsas de tussino»), plat propi de la festa major de la Vall d'Andorra i «de més països de perllà»,¹⁰²⁷ el primer pas de l'elaboració consistia en deixar les llonzes en remull amb aigua calenta la tarda anterior i recomanava fer-ho juntament amb cigrons que també es deixessin en remull. El motiu de remullar-les, com s'indica en la recepta següent, era per dessalar-les. La recepta, però, no inclou aquests llegums, sinó que es basa en fregir les llonzes en oli o llard per, seguidament, bullir-les en vi blanc, sucre i canyella dins una cassola o una olla, fins arribar a una reducció dels líquids. Finalment, una vegada servides en els plats s'espolsaven de sucre i canyella en pols.

La segona recepta («Altre plat de llonsas de tussino») era pròpia de la cuina de les «señoras pagesas», però «principalment las de montaña».¹⁰²⁸ Les llonzes també es deixaven en remull, es fregien i es portaven a ebullició, però aquesta vegada el vi era substituït per una quantitat d'aigua suficient per cobrir la carn i, en comptes d'afegir-hi sucre amb la canyella, es mantenia aquesta espècia i s'hi afegien fulles de llorer. En aquesta ocasió, l'autor ens dona la indicació del temps d'ebullició, «una ora poch més o menos». Una vegada cuites, se servien en el plat amb un raig de vinagre pel damunt i espolsades amb clavells i canyella en pols.

La tercera recepta té el mateix títol que la segona («Altre plat de llonsas de tussino»), tot i que es tracta d'una elaboració diferent. En aquest cas, aquesta recepta era pròpia, segons indica l'autor, de frare de muntanya. L'elaboració coincideix, amb les anteriors, en el primer pas, la dessalinització mitjançant deixar les llonzes en remull des de la tarda anterior. Aquesta vegada, però, la carn ja no es bullia després de fregir-la.

¹⁰²⁷ *Ibid.*, p. 31.

¹⁰²⁸ *Ibid.*, p. 32.

Per a fer-ho, es posava oli en una paella¹⁰²⁹ juntament amb julivert, talls de llimona o taronja i agràs de raïm. Una vegada rosses, es treien de la cassola, se servien i s'espolsaven de sucre en pols.

Un altre plat era de llonganissa («Un plat de llangonissa»), el qual era molt ben considerat i adequat per a una dieta diària, tal com ho considerà l'autor afirmant que «aquest plat és bo i boníssim a tot dia».¹⁰³⁰ L'elaboració consistia en fregir poc els talls de la llonganissa per, seguidament, bullir-la en vi blanc o aiguardent, fulles de llorer i canyella en pols dins una olla ben tapada. En aquesta recepta, com en l'anterior, l'autor indicà el temps de cocció, que havia de ser llarg, de «dos oras», fins aconseguir la reducció del suc. Finalment, s'emplantava i s'espolsava amb sucre en pols.

Un plat més elaborat era la cansalada amb carxofes («Un plat de escarxofas ab tussino magre»), propi de la pagesia de Vilanova i la Geltrú i que, sembla, deuria ser un dels plats preferits («és plat a preposít per los señors ortolans de Vilanova y Geltrú»¹⁰³¹). L'elaboració, com en altres ocasions, consistia en diversos mètodes de cocció essent-ne, l'ebullició, el principal. Les carxofes, escalfades i fregides en l'oli que deixava la cansalada, també fregida prèviament, es posaven en una cassola amb la cansalada i es portava a bullir juntament amb una picada. Aquesta, podia ser de pinyons, ametlles o avellanes amb julivert i espècies, que l'autor no especificà. Sense indicar la duració de l'ebullició, sinó apel·lant al coneixement del lector per saber trobar el punt de cocció adequat, Fra Sever acabà l'elaboració de la recepta indicant que s'havia de servir tot havent espolsat sucre en pols per damunt el plat.

Així com la primera recepta de llonzes de porc era pròpia de les valls d'Andorra, la que continua també ho és. L'elaboració d'«Un plat de pernil de tussino» consistia en posar en remull el dia anterior el pernil, tallat en llonzes o talls menuts, per dessalar-lo. L'endemà, s'havia de bullir durant una hora i mitja amb vi blanc, clavells, canyella, sucre, fulles de llorer i una picada de pinyons o avellanes. A diferència de les receptes anteriors, el pernil no requeria espolsar-lo amb sucre, ni canyella ni clavells.

¹⁰²⁹ En aquesta ocasió, el greix per a fregir era l'oli i no es donava l'opció a que ho fos també el llard. Tot i que la recepta s'inclou en l'apartat de les menges de dies de carn, hem d'entendre que els freres, amb el seu vot de senzillesa i austeritat, havien de prescindir d'aquest greix animal, considerat de més valor que el vegetal.

¹⁰³⁰ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 33.

¹⁰³¹ *Ibid.*, p. 35.

7.5.3.2 *Els plats de volateria*

El primer plat d'aus que trobem és el de perdius («Un plat de perdius»), el qual devia ser un plat popular ja que era de festa major. L'elaboració consistia en enrossir les perdius a la brasa i, paral·lelament, sofregir cansalada amb sal i ceba en l'oli d'aquella. Seguidament, perdius, cansalada i ceba s'afegien en una olla amb clavells, canyella, safrà, grans d'all picats lleugerament, julivert i una mica de vi blanc. L'olla es tapava bé i, una vegada les perdius estaven cuites, es podien servir.

Una altra variant d'aquest plat («Un altre plat de perdius»), pròpia de reis i emperadors, canviava els ingredients afegits a l'olla i portats a ebullició. En aquesta ocasió, la cansalada i la ceba s'obviaven per a afegir, a les perdius, sal, oli, julivert, fulles de llorer, pebre, taronja o llimona, algunes cabeces d'all i una mica de farina. Una vegada cuites i abans de servir, s'havia d'abocar per sobre «un aquilimóquili»¹⁰³² d'all, julivert i pebre vermell picant molt -«pabrot coent»¹⁰³³ - o pebre.

Malgrat no ser les primeres receptes, les de pollastre són les més nombroses. La primera («Un plat de pollastres») era un plat bo i lleuger. Consistia en enrossir els pollastres, sencers o a trossos, en una paella, sofregir ceba i guisar-ho tot en una cassola amb clavells, canyella, pebre, vi blanc, sal i una salsa¹⁰³⁴ d'ametlles, avellanes o pinyons.

Quan llegim la tercera recepta («Altres plats de pollastres rostits»), pròpia per la gent amb poca gana, descobrim que es podia fer amb pollastres o bé amb capons. L'elaboració consistia en enrossir els trossos de pollastre o capó, en coure'ls en aigua i en banyar-los de «aquilimóquili»,¹⁰³⁵ salsa que havia d'endurir-se fins formar una crosta.

La darrera recepta d'aus («Un plat de colsevol mena de ausells») aporta una nova manera de cuinar aquesta carn, lleugerament diferent a les anteriors, i introdueix alguna complicació de comprensió del missatge que transmet l'autor. En resum, aquest indica que hi ha dues maneres de cuinar els ocells. La primera, per a guisar-los o fer «que sian gustosos y bons» s'havia de seguir els passos de les receptes de pollastres o

¹⁰³² No s'ha pogut trobar una traducció o actualització del mot i, per tant, no coneixem el seu significat exacte. Sembla, però, que es tractava d'una barreja dels ingredients que segueixen.

¹⁰³³ Cf. apartat «Els productes», subapartat «Condiments», paràgraf «Les espècies».

¹⁰³⁴ L'autor, en aquesta recepta, utilitza la paraula «salsa» com a sinònima de *picada*.

¹⁰³⁵ Cf. subapartat «Les salses d'acompanyament», paràgraf «L'aquilimóquili».

capons rostits. La segona, després d'enrossir els ocells amb llard o cansalada, se'ls hi havia d'afegir un «such compost» com per exemple –tal com indica l'autor-, el «aquilimóquili» i, seguidament, sucre en pols pel damunt. Les preguntes que sorgeixen són, en primer lloc, quines són les receptes de pollastre o capó rostit i, en segon lloc, si la incorporació d'un suc compost no és ja, aquestes receptes, una pràctica duta a terme. Analitzant les diferències entre ambdós modes de cuinar els ocells, observem que, en primer lloc, en totes tres receptes els trossos de pollastres o menuts són cuinats en dos mètodes de cocció diferents: s'enrosseix la carn i, després, es guisa o cou amb condiments i en algun líquid.¹⁰³⁶ En segon lloc, en totes tres receptes s'hi afegeix una salsa una vegada la carn ja ha estat cuïta, com a pas final de la recepta: en dues d'elles es tracta d'una picada de fruits secs; en una, del «aquilimóquili»; i, finalment, una de les que incorpora la picada, se li afegeix, a més, una salsa o líquid agredolç pel damunt. Per tant, cal preguntar-se a què es referia l'autor.

En conclusió, podem entendre que la incorporació d'una informació culinària nova està en la segona manera de cuinar l'aviram. Interpretem, doncs, que després d'enrossir la carn aquesta ja no s'havia de guisar, sinó que se li abocava el suc compost – «aquilimóquili» o algun altre- i, finalment, s'espolsava pel damunt amb sucre en pols. Per tant, la variant introduïda en aquesta darrera recepta d'aviram elimina aquest segon mètode de cocció que és el guisat i requereix, s'entén, que l'enrossiment de la carn l'havia de coure en el seu interior, per a fer-la comestible. En conclusió, doncs, en aquesta darrera recepta, l'autor ofería dues opcions per a cuinar ocells. La primera, era la que seguia les pautes de les receptes anteriors i, la segona, aquesta nova manera de cuinar la carn que era més lleugera i dolça, per aquest motiu, segurament, Fra Sever anotà que era «plat de parteras y donas melindrosas»,¹⁰³⁷ és a dir, per a dones en estat de postpart i delicades.

7.5.3.3 *Altres carns*

En la resta de receptes s'inclouen una primera d'estofat de moltó («Un plat de estofat de carn de moltó»), una recepta de bou («Un plat de carn de bou») i una altra de llebre («Un plat de llebra»).

¹⁰³⁶ En la recepta dels menuts no es menciona la incorporació de cap líquid a la cassola, però com l'única diferència que té amb les altres es basa en el canvi d'alguns ingredients, hem interpretat que l'autor es deixà de mencionar-ho.

¹⁰³⁷ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 41.

En totes les receptes la carn s'enrosseix en llard o cansalada i, posteriorment, es cou en una olla o en una cassola amb condiments i un líquid, que acostuma a ser el vi blanc.

Pel que fa als condiments, en totes les receptes s'hi afegeixen cebes, alls, julivert -amb l'excepció de la recepta de llebre- i sal -amb l'excepció de l'estofat de moltó-. No trobem suc d'àcids com la llimona, la taronja o de raïm.

Pel que fa a les espècies, totes porten pebre, canyella i clavells, amb l'excepció de la de carn de bou, en la que no s'especifica quines espècies incorpora. Com l'elaboració és similar a les altres receptes i com en totes les espècies són les mateixes, hem interpretat que quan l'autor indicava d'afegir «totas especias» s'estava referint a aquestes tres. Normalment, les espècies s'afegien durant l'elaboració i, a més, en el punt final, espolsant-les, pel que el plat deuria ser molt aromàtic. En altres receptes, en canvi, les espècies només s'afegien durant l'elaboració del plat. En la de carn de bou, s'espolsava sucre damunt la carn ja cuïta.

Pel que fa a les herbes aromàtiques, només trobem la menta, que apareix en l'estofat de moltó.

7.5.4 Els plats de menuts

Troblem 4 receptes (5,48%) que són, explícitament, plats de menuts: una de porc, dos d'ovins i, una, de volateria.

Detallem, a continuació, l'elaboració del plat de peus de porc, tan habituals en la cuina catalana tradicional de l'actualitat. Tot i que el nom de la recepta «Un plat de peus de porch rellenos» indiqui que són farcits, en realitat són arrebossats. Segons el receptari, s'havien de deixar en remull una tarda i coure des de la nit fins l'endemà al matí.¹⁰³⁸ Freds, s'extreïen els ossos, tot mantenint la forma dels peus. La pasta de l'arrebossat s'elaborava amb farina, ous, canyella i sucre, barreja on se sucaven els peus i es portaven a fregir en una paella amb oli o llard. Una vegada fregits, se servien i se'ls

¹⁰³⁸ L'autor, com en altres ocasions, no especificà amb detall si la cocció havia d'arribar al punt d'ebullició, tot i que interpretem de forma negativa aquesta possibilitat, essent més lògica l'opció d'una cocció a foc molt suau i perllongat per, d'aquesta manera, aconseguir estovar la carn.

espolsava sucre per sobre. Fra Sever, indica que és un plat típic de festa major, en especial, de Carnestoltes i dijous llarder.

La recepta «Un plat de un cap de añell o moltó», la carn es cou en aigua i s'hi afegeixen fulles de llorer o de taronger que, sumades a les espècies, servirien per treure la fortor de la peça i aromatitzar el plat. Com indica l'autor, era un plat propi d'enterrament i de «honras».¹⁰³⁹

En general, tant l'anterior recepta com la de un «Altre plat de un cap de moltó», incorporaven alls, julivert i sal, a més d'herbes aromàtiques. Com a sucus àcids o «agràs», de llimona, de taronja o de raïm, en trobem menció en la segona recepta de cap de moltó, més elaborada, la qual incorporava, a més, l'elaboració d'una picada d'avellanes o de pinyons.

Pel que fa a les espècies, la recepta de cap de moltó o d'anyell incorporava pebre, canyella i clavells, mentre que la segona recepta utilitza pebre i espècies no explicitades en el text. En la primera recepta de cap, les espècies no s'incorporaven en l'elaboració del plat, sinó en el final, espolsant-les damunt la carn.

El producte principal de la segona recepta de pollastre del receptari, anomenada «Un plat dels menuts del pollastre», és de menuts i no de carn. El plat, que es considerava de llépols i gormands, consistia en sofregir¹⁰⁴⁰ els menuts amb cansalada o llard i, a part, ceba. Una vegada rossos, els menuts es posaven en una cassola amb ceba, ja sofregida, i s'hi afegien grans d'all picats, pebre, clavells, canyella, julivert i una picada de pinyons, d'avellanes o d'ametlles. Tot i que no es menciona en la recepta, és possible que s'afegís algun líquid per tal de coure aquests aliments de la cassola, així com succeeix en altres receptes similars. Quan els menuts estaven cuits, s'hi tirava «un agredols per sobra»,¹⁰⁴¹ sense saber a quin producte feia referència l'autor, exactament.

¹⁰³⁹ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 33.

¹⁰⁴⁰ L'autor utilitza el terme «sofregir» per a indicar que els menuts s'havien d'enrossir. El terme més adequat és el de *fregir*, ja que es buscava daurar la carn per fora i acabar-la de coure amb més ingredients.

¹⁰⁴¹ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 40.

7.5.5 Els plats de peix

Sota aquesta denominació tipològica dels plats, s'agrupen les receptes dels que tenen aquest ingredient com a principal. En total, es calculen un total de quinze receptes (20,55%) que fan, d'aquest grup, el principal. Aquestes, com sembla lògic, formen part de l'apartat dels dies en què estava prohibida la ingesta de carn i, per tant, s'anomenaven dies de peix o cuina de peix.

La denominació de les receptes, com les de carn, segueix un criteri descriptiu. En un cas, però, s'indica com s'ha cuit el peix («Un altre plat de bacallà perbullit») i, en una altra, s'hi troba un complement a l'ingredient principal que indica una característica del plat («Un plat de bacallà ab such»).

Del conjunt de plats de peix, trobem una predilecció pel bacallà i, en menor mesura, per la tonyina. De les quinze receptes, consten set de bacallà, tres de tonyina i tres d'anguiles. La importància del bacallà i la tonyina en la dieta també és reflectida per dues receptes que trobem¹⁰⁴² en què s'intentava incorporar altres peixos en l'alimentació, tot mantenint les mateixes elaboracions. En aquest sentit, el congre o l'escórpora podien substituir el bacallà i el verat o «altres peixos» que deuriem ser similars,¹⁰⁴³ la tonyina. La sardina, la trobem la segona part del receptari,¹⁰⁴⁴ però com a peix per a fer conserva, a més de la tonyina. Per últim, també trobem com a peix el lluç, però en una recepta en què l'ingredient principal són els ous.¹⁰⁴⁵

Les primeres receptes de peix que trobem són les set de bacallà¹⁰⁴⁶ i la de variacions dels plats de bacallà que, pel fet de ser més un conjunt de consells de les receptes, analitzarem al final. Totes les receptes comparteixen uns trets comuns i es diferencien entre elles per alguns detalls més o menys considerables. En totes, com a primer pas, s'aconsella rentar el bacallà amb aigua calenta. En quatre de les set, com a

¹⁰⁴² Les receptes es troben a continuació de l'última de bacallà i l'última de tonyina. Tot i que semblen la mateixa recepta, són diferents, per aquest motiu les hem batejat amb el nom de «Variacions dels plats de bacallà» i «Variacions dels plats de tonyina», respectivament.

¹⁰⁴³ Segurament, havien de ser peixos blaus.

¹⁰⁴⁴ Vegeu l'inici de l'apartat «El receptari», on s'explica l'estructura d'aquest llibre. La segona part correspon al títol «De alguns secrets per lo cuiner molt bons i profitosos», en què es troben alguns modes d'elaborar conserves.

¹⁰⁴⁵ Vegeu el subapartat «Els plats a base d'ou».

¹⁰⁴⁶ Enumerem les receptes per tal de fer més comprensible l'explicació en el text: recepta n. 48, «Un plat de bacallà ab such»; n. 49, «Un altre plat de bacallà»; n. 50, «Més plats de bacallà»; n. 51, «Més plats de bacallà (2)»; n. 52, «Més plats de bacallà (3)»; n. 53, «Més bacallà»; n. 54, «Un altre plat de bacallà perbullit».

alternativa a rentar el bacallà es podia perbullir-lo, és a dir, a escalfar-lo en aigua, sense que arribés mai a l'ebullició. Quan el bacallà estava net o perbullit, el següent pas era la cocció que, generalment era l'ebullició del peix en una cassola juntament amb un conjunt de condiments i una salsa que era, sobretot, una picada. A partir d'aquest punt, base comuna, trobem diferències en les elaboracions.

En la recepta titulada «Un plat de bacallà ab such», considerada «plat de montañesos y de pares caputxins»,¹⁰⁴⁷ s'hi afegia sal, oli, alls, julivert, pebre i una picada de pa amb pinyons o avellanes.

En la titulada «Més plats de bacallà», que era «plat ordinari de josapets y mínims»,¹⁰⁴⁸ s'hi afegia sal, oli, pebre, safrà, canyella, claus i, si era temporada, tomàquets; finalment, una vegada bullit el peix i abans de servir, es posava per sobre allioli fins a cobrir-lo.

En la següent recepta, titulada igual que l'anterior, però que era «pitansa cotediana dels pobres frares caputxins de Tremp y Solsona»,¹⁰⁴⁹ s'afegia sal, oli, alls, julivert i suc¹⁰⁵⁰ quan el peix es posava en el foc; la picada podia ser o bé de pa sec «o altre cosa»¹⁰⁵¹ i s'hi afegia ceba, safrà i pebre, a més de brots de sajolida, alfàbrega o farigola.

En la recepta anomenada «Un altre plat de bacallà», «gran plat de convent de josapets, que estan a montaña»,¹⁰⁵² trobem la presència de la ceba diferent, havent-se de sofregir en una cassola on, després es bullen el bacallà amb els condiments, que són sal, oli, julivert, pebre, farina o picada, i un brot de llorer, sajolida, farigola o alfàbrega. En l'anomenada «Un altre plat de bacallà perbullit», plat «que és molt bo per entrant de cartoxos»,¹⁰⁵³ el bacallà es bull suaument amb aigua i sal, seguidament es feia a la

¹⁰⁴⁷ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 60.

¹⁰⁴⁸ *Ibid.*, p. 61.

¹⁰⁴⁹ *Ibidem*.

¹⁰⁵⁰ El suc, sense indicar-se a què es fa referència, sembla que es tractava d'un líquid que, analitzant les altres receptes, o bé podria tractar-se d'una salsa que, pel que s'entén en la lectura de la recepta, era una picada, o bé era realment suc d'algun fruit. Descartem l'opció que el suc signifiqui aigua, perquè l'autor sembla que ho donava per sabut, comparant-ho amb altres receptes.

¹⁰⁵¹ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 61.

¹⁰⁵² *Ibid.*, p. 60.

¹⁰⁵³ *Ibid.*, p. 63.

vinagreta¹⁰⁵⁴ i, finalment, a l'hora d'emplatar, es posava per sobre alls, julivert, pebre i oli; si no hi havia alls, es podia posar ceba, tot i que es preferien els anteriors.

La tercera recepta anomenada «Més plats de bacallà», aquesta vegada plat «que és molt bo per postres, en comta de rostit»,¹⁰⁵⁵ és força diferent, ja que el mètode de cocció no és l'ebullició, sinó el fregit. El peix, s'arrebossava en una pasta composada de sal, farina, ous, pebre i mel o sucre i després es fregia en una paella amb oli.

La darrera recepta, titulada «Més bacallà», plat «que és bo per pitansa de caputxí de dia de la Concepció»,¹⁰⁵⁶ utilitzava un altre mètode de cocció, el rostit en la graella, tot i que posteriorment el peix es bullia. Després de rentar el bacallà, s'untava d'oli, es posava a la graella per rostir-lo i, quan ja ho estava, es posava a bullir en una cassola amb dos dits d'aigua i sal, oli, taronja seca, cabeces d'all, pebre, farina o picada de pinyons o avellanes i safrà.

Per últim, la recepta de les variacions dels plats de bacallà, incorporava altres tipus de peixos amb els què es podien fer aquestes receptes, com eren el peixopalo,¹⁰⁵⁷ l'escòrpora¹⁰⁵⁸ o el congre sec. L'autor, també, indicava que l'allioli anava molt bé pels dos primers i, en canvi, les panses i pinyons pel congre.

L'anàlisi d'aquest conjunt de receptes que hem descrit ens permet fer algunes afirmacions. En primer lloc, que abans de cuinar el bacallà sempre s'havia de rentar amb aigua calenta o bé perbullir-lo. Segon, observem que l'ús de l'oli, la sal i el pebre es practica en totes les receptes. Tercer, observem, també, que es formen grups d'ingredients: un, al voltant dels alls, en el que trobem la presència de julivert i d'una picada de pa sec i pinyons o avellanes, a més de l'oli, la sal i el pebre; l'altre, al voltant de la ceba, en apareixen les herbes aromàtiques com la sajolida, la farigola o l'alfàbrega. Sigui com sigui, la diferenciació entre l'ús de l'all o la ceba és present. Quart, observem que en la recepta número 49 es dona com a l'alternativa a la picada l'ús de farina. Creiem que el motiu rau en el sofregit de ceba, ja que aquest producte produeix aigua a l'escalfar-se i seria necessari espessir el plat. Per tant, podria interpretar-se la picada com una salsa espessidora, a més de condimentar el plat. Cinquè, en la recepta número

¹⁰⁵⁴ L'autor del receptari no deixà anotada l'elaboració de la vinagreta i la trobem present, només, en la recepta número 57, «Més tonyina».

¹⁰⁵⁵ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 62.

¹⁰⁵⁶ *Ibid.*, p. 63.

¹⁰⁵⁷ «Bacallà assecat sense salar-lo» (v. *Gran enciclopèdia catalana*, entrada *peixopalo*).

¹⁰⁵⁸ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 63. En el receptari apareix amb el nom de «diablillo».

50 en què s'utilitza allioli per acabar el plat, observem que no hi ha la presència de l'all en l'ebullició del peix, ni la picada. Per tant, podem deduir que s'utilitzava una salsa, en aquest cas, o picada o allioli.

Les següents receptes que trobem són les tres de tonyina més la de les variacions dels plats d'aquest peix. Com veurem, les receptes de tonyina guarden relació amb les de bacallà. En totes les receptes, es diu que s'havia de tallar la tonyina a talls menuts, rentar tres o quatre vegades i deixar en remull la nit anterior. També, que a l'endemà s'havia de rentar bé una altra vegada i escórrer-la totalment de l'aigua. A partir d'aquest punt, les receptes divergeixen.

La recepta d'«Un plat de toñina», era un «plat de mariner».¹⁰⁵⁹ S'elaborava un sofregit de ceba després de realitzar els processos descrits anteriorment. Tot seguit, s'enfarinava la tonyina¹⁰⁶⁰ i es fregia lleument en una paella amb oli. Després, es posava la tonyina fregida en una cassola i es guisava amb la ceba sofregida, oli, vi blanc, pebre, clavells i canyella.

En la recepta «Un altre plat de tonyina», també s'elaborava un sofregit de ceba, tot i que, després, la tonyina eixuta es posava dins la cassola amb la ceba i es guisava. Amb aquesta diferència, trobem que l'autor l'atribueix com a «plat molt bo per los franciscos de Paula».¹⁰⁶¹

L'elaboració de la recepta «Més toñina» era idèntica a la d'«Un altre plat de bacallà perbullit». La tonyina es posava en una cassola amb aigua –l'autor no mencionava la sal, potser perquè aquest peix era més salat que el bacallà i no en necessitava- i es feia a la vinagreta.¹⁰⁶² Per servir el plat a taula, se servia en una plata i, damunt el peix, s'hi posava oli, julivert, alls trinxats i sucre. En aquesta ocasió, a diferència de la mateixa recepta de bacallà, no s'hi posava pebre i, l'autor, no donà la possibilitat de substituir els alls per la ceba. Aquest era «plat regalat per entrant de Cuaresma».¹⁰⁶³

¹⁰⁵⁹ *Ibid.*, p. 64.

¹⁰⁶⁰ A diferència de la tercera recepta de «Més plats de bacallà», en la qual s'enfarina el bacallà amb una pasta feta de diversos ingredients, en aquesta recepta la tonyina només s'enfarina amb farina.

¹⁰⁶¹ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 65.

¹⁰⁶² Cf. subapartat «Les salses d'acompanyament», paràgraf «La vinagreta».

¹⁰⁶³ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 65.

Per últim, la recepta de les variacions dels plats de tonyina ofereix altres parts de la tonyina i altres peixos que la poden substituir. La sorra i els ganyims, anomenats «espineta» per l'autor, podien substituir l'altra part de la tonyina que era l'habitual en la cuina. I les altres espècies de peixos que la podien substituir eren «altres pexos salats, com són los barats salats y altres pexos».¹⁰⁶⁴ Finalment, l'autor indicà que considerava molt bona la sorra perbullida amb alls, julivert i sucre.

Per últim, trobem tres receptes d'anguiles. En totes tres, abans de cuinar-les s'havien d'esmocar,¹⁰⁶⁵ rentar i fer-ne talls d'un dit de longitud. En la majoria d'elles, dues de tres, l'anguila es guisava. En l'altra recepta, però, s'enfarinava i es fregia, però això només es produïa quan l'animal era de grans dimensions. Podem afirmar, doncs, que per norma, els plats d'anguila eren guisats amb all i julivert, oli, sal, en un cas amb arròs i s'afegia picada i, en l'altre, s'ometia l'arròs i se substituïa la picada per l'allioli. Vegem-ne els detalls.

En la primera recepta d'anguila anomenada «Un plat de enguilas», es feia en una cassola un sofregit d'alls, julivert, arròs, oli i sal. Una vegada fet, s'hi afegia l'aigua necessària i es portava a ebullició, moment en el què s'hi afegien els talls d'anguila i una picada de safrà i pinyons o un altre fruit sec i es guisava. Aquesta recepta era, segons Fra Sever, «plat de dejuni per un bisba o altre dignitat».¹⁰⁶⁶

La següent recepta que trobem en el receptari, en canvi, anomenada «Altre plat de enguilas», era pròpia del clergat regular, concretament, segons l'autor, era un «plat de abat y monjo en dignitat».¹⁰⁶⁷ La recepta, seguia la mateixa elaboració que l'anterior, però el sofregit no contenia arròs i no s'hi afegia picada. En comptes d'aquesta, quan se servia el plat s'hi afegia una bona quantitat d'allioli sobre el peix.

La darrera recepta, titulada «Més enguilas», servia per quan les anguiles eren de grans dimensions. En aquesta ocasió, en comptes de fer un sofregit i de guisar el peix, aquest s'enfarinava i es fregia, moment en què s'hi afegia sucre en pols, clavells i canyella. El plat, podia substituir el «rostit en dia de dejuni en colsevol festibat».¹⁰⁶⁸

¹⁰⁶⁴ *Ibidem.*

¹⁰⁶⁵ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *esmocar*: significa «treure la moca», és a dir, la «ventresca», el «conjunt d'estómac i budells».

¹⁰⁶⁶ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 66.

¹⁰⁶⁷ *Ibidem.*

¹⁰⁶⁸ *Ibidem.*

7.5.6 Els plats de verdura

Sota aquesta denominació tipològica dels plats, s'agrupen les receptes dels que tenen aquest ingredient com a principal. En total, es calculen un total de 14 receptes (19,18%) que fan, d'aquest grup, el segon més important, empatat amb els plats de carn. La gran majoria d'aquestes, dotze de catorze, formen part de l'apartat dels dies en què estava prohibida la ingesta de carn i, per tant, classificats com a dies de peix o de cuina de peix. Dues receptes, en canvi, formen part dels dies de carn i s'elaboraven amb cansalada i llard, per una banda, i caldo de carn, per l'altra.

La denominació de les receptes, en els casos anteriors, segueix un criteri descriptiu i, en alguns casos, s'indica alguna característica sobre la cocció («Un plat de carabassó fragit y ab such» i «Un plat de cart cuyt»), alguna característica del plat («Un plat de albargínias rellenas», «Un plat de albargínias ab cansalada y llart», «Un plat de carabassó fragit y ab such», «Un plat de escarxofes ab such y salsa», «Escodella de carabassa ab arròs» i «Escudella de carabassa ab caldo, llet y mel») i alguna característica de l'ingredient, indicant-ne alguna part («Un plat de pencas de bledas»).

Del conjunt de plats de verdura, trobem una predilecció per l'albergínia, de la que trobem més d'una recepta. Així, a més de les tres d'aquesta hortalissa, les altres nou receptes són de nou productes diferents: bledes, borratges, carbasses, carbassons, cards, carxofes, cebes, espàrrecs, espinacs, naps. Les receptes d'albergínia no es troben agrupades, ja que una forma part dels dies de carn i, les altres dues, dels dies de peix. Dins d'aquests, les altres dues receptes ocupen la cinquena i la sisena posició en les receptes. Però degut a que hi ha una major representació d'aquest producte, començarem amb la seva anàlisi.

Totes les receptes comparteixen uns trets comuns i es diferencien entre elles per alguns detalls més o menys considerables. Així, per exemple, les receptes contenen diversos mètodes de cocció per a arribar a elaborar el plat final. Això és comprensible, ja que, a vegades, es requeria la preparació de diversos ingredients o salses. De les catorze receptes de verdures, sis són plats guisats, quatre són sofregits, tres són fregits i un, bullit. Hem constatat que sempre que es fregien les verdures, aquestes s'havien d'arrebossar, majoritàriament, o enfarinar. La salsa o massa que s'elaborava per arrebossar-les era força similar, en les diferents receptes, tenint molt poques diferències.

Els fregits es cuinaven en paelles, mentre que els guisats i els sofregits sempre es coïen en cassola.

Com a pauta generalitzada, tota la verdura es tallava, es perbullia i es deixava escórrer abans de cuinar-la. Trobem, però, algunes excepcions. La ceba, no s'havia de perbullir ni, per tant, escórrer; els espàrrecs no s'havien d'escórrer i es posaven directament a la cassola; i, per últim, els espinacs no s'havien de tallar, sinó que s'abocaven sencers dins l'olla per tal de perbullir-los. Trobem, en el cas de la ceba, els naps, el card i les carxofes, que prèviament a la trinxada i a posar-los a perbullir, s'havien de rentar.

Per últim, procedim a l'anàlisi de les receptes considerant un ordre de major a menor representació dels ingredients i, seguidament, segons els mètodes de cocció.

Les tres receptes d'albergínies englobaven els tres mètodes de cocció que veiem repetits en el receptari. La primera recepta, anomenada «Un plat de albargínias ab cansalada y llart», pertanyia als dies de menja de carn i deuria ser de molta consideració i estima entre la pagesia ja que «és plat de fetja de ortolà y plat a prepòsit per los señors ortolans».¹⁰⁶⁹ La recepta consistia en sofregir l'albergínia amb sal, llard i pebre en una cassola on, prèviament, s'havia sofregit cansalada magre i grassa.

La recepta d'«Un plat de albargínias rellenas», ja era un plat de dia de peix i era considerat «plat real».¹⁰⁷⁰ Les albergínies, perbullides i refredades, s'havien de buidar i, la pròpia carn, s'havia de picar amb pa remullat, grans d'all, clavells, canyella, pebre, menta, formatge ratllat, ous, farina, ceba sofregida, oli, sal i sucre. La recepta indica que, seguidament, les albergínies s'havien de «xucar» i fregir en una paella amb oli «com si fregies bacallà enfarinosat».¹⁰⁷¹ Hom pot observar que es produeix una incongruència entre el nom de la recepta i el procediment de la mateixa, en què no s'indica que s'hagi de farcir l'albergínia. Podríem interpretar, el verb «xucar», com a sucuar i, a més, farcir la pròpia hortalissa.

La recepta d'«Altre plat de albargínias», era molt similar a la primera i, també, molt apreciada per la pagesia per ser «plat propi dels señors ortolans perquè és fetja de

¹⁰⁶⁹ *Ibid.*, p. 45.

¹⁰⁷⁰ *Ibid.*, p. 55. El terme «real» o *reial*, seria utilitzat per donar la importància i consideració que tindria l'autor i la societat de la seva època a aquest plat.

¹⁰⁷¹ *Ibid.*, p. 54.

ortolà».¹⁰⁷² En aquest cas, però, es sofregien a la cassola amb alls, julivert, oli i sal i, seguidament, se li afegia una picada deixatada d'alls, julivert, pebre, farina al damunt i es guisava.

El carbassó, que el trobem en la recepta d'«Un plat de carabassó fragit y ab such», era una «vianda lleugera y pròpia per fer orina qui no puga»¹⁰⁷³. En aquesta recepta trobem l'explicació a una expressió que trobem repetida en algunes ocasions en el receptari. S'equipara el fet de fer talls com la mà com a sinònim de fer-ne «sopas grosses». Una particularitat que hi trobem és que, el carbassó, abans de guisar-lo a la cassola, s'havia d'enfarinar i fregir en una paella amb oli. El guisat, es feia amb vi blanc, clavells, canyella, pebre i sal.

També trobem un plat de verdura l'ingredient principal del qual és la ceba. En la recepta d'«Un plat de seba»), s'havia de sofregir, en primer lloc la ceba. Una vegada cuita, es guisava amb oli, sal, pa i suc o aigua. Segons l'autor, era un «plat propi de pagès y ortolà y menastral».¹⁰⁷⁴

La recepta d'«Un plat de cart cuyt», es guisava amb oli i una picada deixatada de pa blanc, pebre, alls i avellanes, pinyons, ametlles o nous. Era considerat «ensalada de desdejuni de una festivitat grossa».¹⁰⁷⁵

Les carxofes, representades en la recepta d'«Un plat de escarxofes ab such y salsa», primer se sofregien amb oli i sal i, seguidament, se les afegia un sofregit de ceba i farina, pebre, clavells, canyella, safrà i suc. Era un plat considerat «de llaminers y [que] s'empassa xuglant, com la mel».¹⁰⁷⁶

En el receptari també s'inclouen els espàrrecs, en la recepta titulada «Un plat de esparchs», en la que s'indica que es guisaven amb oli, clavells, canyella, una picada d'avellanes, sal i, opcionalment, ous durs. «És plat bo per persona agreduada en dignitat i per un pobre malalt que no tinga gana».¹⁰⁷⁷

La recepta «Un plat de naps», començava sofregint aquests amb pebre i oli en una cassola mentre s'enrossia farina en oli de ceba sofregida. Una vegada rossa, s'afegia

¹⁰⁷² *Ibid.*, p. 55.

¹⁰⁷³ *Ibid.*, p. 51.

¹⁰⁷⁴ *Ibid.*, p. 52.

¹⁰⁷⁵ *Ibid.*, p. 54.

¹⁰⁷⁶ *Ibid.*, p. 57.

¹⁰⁷⁷ *Ibid.*, p. 58.

sobre els naps de la cassola i es deixava sofregir durant mitja hora. Segurament, degut a la senzillesa del plat, així com a la seva consistència, era considerat «entrant propi de pares caputxins perquè ompla aviat».¹⁰⁷⁸

Per a elaborar els espinacs, la recepta d'«Un plat de espinachs» indica que s'havien de sofregir, en primer lloc, alls amb menta, pinyons, panses i sal en oli i, després, s'hi tiraven els espinacs trinxats. Aquest, era un «plat de penitència y dejuni».¹⁰⁷⁹

Un altre plat de dejuni, però aquesta vegada de bisbe, era un «Altre plat de borrajes». S'elaborava una massa per a arrebossar feta a base d'oli, farina, ous, sucre, clavells, canyella i sal. Una vegada arrebossades les borratges, es fregien en una paella amb oli.

El mateix procediment que l'anterior seguien les penques de les bledes, en la recepta anomenada «Un plat de pencas de bledes», tot i que la massa no contenia oli i sí grans d'all. Aquest plat, a diferència de l'anterior, era una «vianda de bon pair».¹⁰⁸⁰

Un altre plat de verdura és una escudella, la «Escodella de carabassa ab caldo, llet y mel», que també formava part del conjunt de receptes dels dies de carn. Els seus ingredients eren la carabassa, caldo, llet, mel i sal. Hom pot observar que no té cap ingredient carni, a menys que el caldo fos de carn, fet que interpretem favorablement. L'elaboració consistia en perbullir la carabassa per tal d'estovar-la i, finalment, portar-la a ebullició barrejada amb la mel, una quarta part de caldo de carn i tres quartes parts de llet. La sal es podia afegir en qualsevol dels dos moments de cocció de la carabassa. El plat es deuria servir fred, ja que com deixà constància l'autor, «és escodella fresca per lo estiu».¹⁰⁸¹ Tot i el nom, la consistència d'aquest plat devia la d'una actual sopa que contenia carabassa, a no ser que la trituressin, situació en la qual la textura seria homogènia, com una crema de carbassa que hom coneix avui dia.

L'últim plat de verdures, que també és una escudella, és la «Escodella de carabassa ab arròs», que era un plat de dia de peix. Els ingredients de la qual són una carabassa, ceba, arròs, formatge, aigua, oli, sal, pebre i safrà molt. El plat s'elaborava

¹⁰⁷⁸ *Ibid.*, p. 53.

¹⁰⁷⁹ *Ibid.*, p. 58.

¹⁰⁸⁰ *Ibid.*, p. 56.

¹⁰⁸¹ *Ibid.*, p. 44.

bullint la carabassa –prèviament cuita amb aigua i sal-, amb un sofregit de ceba, amb oli, pebre, el safrà, i aigua. Quan arrencava el bull s’hi afegia l’arròs. Finalment, es deixava covar. L’autor, ens indicava que era una escudella de «poca sustància» i, segurament, lleugera i que, per tant no s’havia de témer que provoqués «cap ynflamació interna».¹⁰⁸²

7.5.7 Els plats de llegums

En el conjunt de receptes dels dies de peix, en trobem tres (4,11%) en què els llegums són els ingredients principals, una de pèsols o tirabecs, una altra de fesols i l’altra de faves.

La recepta d’«Un plat de pèsols tendres» és la més senzilla de totes tres, ja que només s’havien de perbullir els pèsols o els tirabecs amb la tavella i, quan se servien, s’hi posava una mica d’oli i pebre. Potser per això «estan bé per menja o ensalada de malalt y convalescent».¹⁰⁸³

Els fesols i les faves, en canvi, es perbullien i es posaven en una cassola on, després, es sofregien, els primers, o es guisaven, les darreres. Els fesols, es feien amb un sofregit de ceba, oli i pebre i, les faves, amb una picada de fruits secs, pa ratllat i deixatat en vinagre i aigua i amb una mica de suc. Mentre que els primers eren «bianda apetitosa y gustosa en sus temps per entrant de dejuni», el segon era «plat de primavera».¹⁰⁸⁴

7.5.8 Els plats a base d’ou

Sota aquesta denominació tipològica dels plats, s’agrupen les receptes dels que tenen aquest ingredient com a principal. En total, es calculen un total de sis receptes (8,22%). La gran majoria d’aquestes, cinc, formen part de l’apartat dels dies de magre i, per tant, classificats com a dies de peix o de cuina de peix. Una recepta, en canvi, forma part dels dies de carn i s’elaborava amb llet, producte exclusiu dels dies de d’aquests dies. La denominació de les receptes es limita a anomenar que els plats són d’ous i,

¹⁰⁸² *Ibid.*, p. 51.

¹⁰⁸³ *Ibid.*, p. 53.

¹⁰⁸⁴ *Ibid.*, pp. 56-57.

només en dues ocasions, s'especifiquen els ingredients destacats («Un plat de ous ab llet y cossas dolsas» i «Altre plat de ous ab llus»).

Totes les receptes són força diferents entre sí, però podem trobar algunes pautes que poden marcar alguna preferència dels gustos, sobretot pel que fa a les de dies de magre. La primera, que en totes les receptes els ous es batien, amb l'excepció de dues on es feien durs o s'utilitzaven sencers. La darrera és que en tots els plats s'afegeix sal i alguns altres condiments que, aquests sí, varien segons les receptes. Tot i variar, en quatre de les cinc receptes de dies de magre s'hi afegia julivert i menta, entre altres condiments. En quatre, també, s'hi afegia canyella i clavells. En tres de les quatre, el julivert, la menta, la canyella i els clavells coincideixen. El pebre i els alls apareixen en tres receptes que són les mateixes i que també contenen julivert i menta. El safrà i la ceba, apareixen en dues receptes. Podem dir, analitzant les dades, que en tres de les cinc receptes de magre, apareix el conjunt de condiments formats pel julivert, la menta, el pebre i els alls. En alguna ocasió portarà, a més, safrà i altres condiments que no hem mencionat aquí. En altres, ceba.

Per altra banda, de les sis receptes, una són ous remenats –recepta de dia de carn-, dues són ous guisats, dues més són «truitades», o truites plegades i, per últim, una sembla ser una truita sense plegar-se.¹⁰⁸⁵ Vegem les receptes.

La primera recepta d'ous que trobem en el receptari es titula «Un plat de ous ab llet y cossas dolses» i correspon a la cuina dels dies de carn i eren uns ous remenats. Es batien els ous, es deixaven amb pa blanc ratllat i picat, aigua, sucre, sal i una bona quantitat de llet. Seguidament, es posava la barreja en un plat de foc que es col·locava sobre les brases¹⁰⁸⁶ i, suposadament, un altre plat a sobre fent de tapa.¹⁰⁸⁷ Es remenava de tant en tant i, una vegada fets, es posava sucre, clavells i canyella pel damunt. El plat era considerat «de mares monjas y de misañosas».¹⁰⁸⁸

¹⁰⁸⁵ En la recepta «Un plat de ous», l'autor fa una descripció del plat quan es cou que recorda a una actual truita de patates. Les «truitades», en canvi, deuriem ser semblants al que avui anomenem «truita a la francesa», que són plegades. Vegeu la descripció de les receptes en el text que ve a continuació.

¹⁰⁸⁶ El plat de foc o «plat foguer» era un plat que s'utilitzava per cuinar algun plat senzill o per escalfar o mantenir calent el menjar, en contacte amb les brases (v. Marta ARGELAGUÉS “coord.”, *L'església de Sant Martí de Cerdanyola. Història i arqueologia*, Ajuntament de Cerdanyola del Vallès, Universitat Autònoma de Barcelona, Servei de Publicacions, Cerdanyola del Vallès, 2009, p. 105).

¹⁰⁸⁷ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 42. «[...] y los faràs [els ous] entremig de dos plats [...]».

¹⁰⁸⁸ *Ibidem*

Les receptes dels ous de dies de peix comencen amb la recepta d'«Un plat de ous», que era considerat «pitansa de josapet».¹⁰⁸⁹ Se sofregia ceba, julivert, menta, carbassó i sal i, quan ja ho estava, s'afegia aigua, clavells i canyella. Arrencat el bull, s'afegien els ous batuts, es feia una bona remenada i es deixava tapat que s'enrossia la part superior. La consistència del plat recorda a la d'una truita de patates, massa homogènia que s'ha enrossit pels dos cantons. En aquest cas, però, el plat és més dolç i el carbassó faria la funció de la patata. Per altra banda, no sabem com es podia enrossir la part superior del plat sense estar en contacte directe amb el foc. Una possibilitat és que la cobertora fos un plat de foc amb alguna brasa en el seu contingut.

La recepta de «Més ous» era un plat «propi de Pasqua».¹⁰⁹⁰ Els ous es plomaven¹⁰⁹¹ i es feien durs. Una vegada durs, es tallaven per la meitat i s'estenien sobre la superfície de la cassola i s'abocava un sofregit de diversos ingredients a sobre. El sofregit era de ceba, julivert, alls, menta, una picada, sal i oli. La picada, a la vegada, es feia de pa torrat, alls, clavells, canyella, pebre i safrà. Es deixava guisar un quart d'hora.

Un «Altre plat de ous» era «bo per los malals».¹⁰⁹² Aquest plat, de la mateixa manera que l'anterior, també era un guisat. A la cassola, es posava a bullir en aigua julivert, menta, alls trinxats, una picada de safrà, oli i sal. Quan ja estava cuit, es retirava la cassola i s'hi abocaven els ous crus a sobre. Es tornava la cassola al foc i es guisava.

La recepta anomenada «Altre plat de ous ab llus» era «menjar molt bo y substanciós per en tems de Coresma o dejuni». Es baten ous amb sal, canyella i clavells; s'enrossia la carn trinxada d'un lluç en una paella amb oli i, enrossit, s'hi abocaven els ous i es feia una «truitada».

L'últim plat, titulat «Més plats de ous», era una «truitada», també, «molt bona per llevant de taula, ab una plata de enciam».¹⁰⁹³ Es baten els ous amb alls, julivert, menta, pa ratllat, sucre, clavells, canyella, pebre i sal i es feia la truita.

¹⁰⁸⁹ *Ibid.*, p. 67.

¹⁰⁹⁰ *Ibid.*, p. 68.

¹⁰⁹¹ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *plomar*: «Llevar les plomes a un ocell».

¹⁰⁹² OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p 68.

¹⁰⁹³ *Ibid.*, p. 69. L'expressió «llevant de taula» es referia a les postres, darreres menges de l'àpat (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *llevant*, sisena accepció «llevant de taula»).

7.5.9 Les sopes i els brous

Diferenciem les sopes dels brous perquè, mentre que aquest darrer és plat líquid resultant de bullir diverses substàncies, la sopa conté substància sòlida, sobretot una llesca de pa, tot i que també es podia fer amb arròs, fideus o altres pastes.¹⁰⁹⁴

En el receptari, trobem 2 plats d'aquesta categoria (2,74%), els dos dins dels dies de carn. La primera recepta que trobem en el receptari és, precisament, el «Caldo de borrajes», que consistia en fer un brou de bullir borratges amb una picada de fruita seca i espècies com el safrà, clavells i canyella i, finalment ous. El brou servia per donar als malalts ja que «és quosa líquida y de sustància y pectoral a tot dia».¹⁰⁹⁵ El terme «caldo», usat per l'autor del receptari, és sinònim al de brou.

La recepta d'«Una sopa de crosta de or» era una sopa que consistia en bullir una barreja d'ous amb una picada de fruita seca, formatge, julivert, clavells, safrà, canyella, pebre i alls. Després, s'abocava sobre llesques de pa que estaven dins una cassola i es portava a ebullició. Aquesta sopa era «vianda de iayos y de persones que no tenan dens ni caxals, perquè sens mastagà s'enpassen coll aball, ben calentes que sian».¹⁰⁹⁶

7.5.10 Els plats de cargols

En el receptari trobem 1 recepta de cargols (1,37%), dins l'apartat de cuina de peix. Per tant, eren una menja a considerar durant els dies de dejuni.

El plat de cargols és un guisat que es feia en cassola juntament amb un sofregit de ceba i picada de pa torrat deixat en vinagre, pinyons, alls, pebre, julivert, menta i sal. Era considerat plat «mariner y de gent de trago y pipa»,¹⁰⁹⁷ és a dir, de treball dur i que s'afartava de menjar i beure.

¹⁰⁹⁴ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *sopa*.

¹⁰⁹⁵ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 29.

¹⁰⁹⁶ *Ibid.*, p. 45.

¹⁰⁹⁷ *Ibid.*, p. 60.

7.5.11 Els plats dolços

7.5.11.1 Bunyols

L'única recepta de dolços és la de bunyols (1,37%). Com a menja dolça, els bunyols se servien en els dies de carn, «Un plat de bunyols», considerat «menjar de damas».¹⁰⁹⁸ Per contra del que podria semblar, els bunyols no eren unes boles de pasta, sinó que tenien forma allargada i cargolada. Primer, es deixatava farina de flor de blat en aigua freda i es posava en una paella amb mantega. Rossa la pasta, es picava en un morter i s'anaven agafant parts per fer trossos amb la forma dita anteriorment i, llavors, es posaven en al foc en una paella amb oli. Fets, se servien en una plata i amb sucre espolsat pel damunt.

7.5.12 Les conserves

En el receptari, trobem 3 receptes de conserves (4,11%), de tonyina i sardines i de tomàquets. Les dues primeres receptes, del peix blau i tomàquets, són de l'apartat «De Alguns Secrets per lo Cuiner molt Bons y profitosos», o sigui que no formen part del propi receptari. La tercera, també de tomàquets, forma part de l'afegit de 1792.

La tonyina i les sardines¹⁰⁹⁹ es conservaven col·locant-les ben planes sobre la superfície del recipient i posant-hi sal al damunt i, així, anar fent pisos.

La primera recepta de tomàquets¹¹⁰⁰ és molt senzilla i consisteix en submergir en oli, dins el recipient, tomàquets verds. L'altra recepta,¹¹⁰¹ que és del text afegit el 1792, a diferència de l'anterior, recomana usar tomàquets madurs, els es bullien amb most de raïm i sal fins estar espès, «com lo punt del menjar blanch o com lo codoñat».¹¹⁰² Després, s'hi afegia xocolata, pinyons i safrà, que prèviament havien estat picats en un morter i s'emulsionava la barreja, a la que s'hi afegien clavells, canyella i nou moscada. Finalment, la barreja es tancava i es guardava molt bé en «capsas».¹¹⁰³ La gràcia

¹⁰⁹⁸ *Ibid.*, p. 30.

¹⁰⁹⁹ *Ibid.*, p. 70. Tot i que el títol de la recepta i aquesta fan referència a la tonyina i les sardines, l'autor diu que el mètode també serveix per conservar la carn de porc i de bou.

¹¹⁰⁰ *Ibid.*, pp. 72-73. Titulada «Altre secret per conserbar tomates».

¹¹⁰¹ *Ibid.*, p. 78. Titulada «Altre secret per fer la conserva dels tomàtechs».

¹¹⁰² *Ibid.*, p. 79.

¹¹⁰³ «Y de esta pasta, entre any quant fasses guisados o platillos, se'n pren, segons lo platillo si és gros o petit, com de una nou, o bé com mitg ou o com un ou [...]». Sembla que les «capses» haurien de ser

d'aquesta conserva era que quan es cuinava un platillo «tant de carn como de peix», s'extreia una peça de la barreja, corresponent a una capsa, i s'estovava amb aigua calenta per poder, així, barrejar l'emulsió amb el platillo. Tal complicació del plat no podia ser sinó per a què els comensals «se'n llaperan los bigotis y lleperan molt bé los plats».¹¹⁰⁴

Tot i que no són receptes o indicacions de conserves per a aliments, incloem aquí la referència a les altres dues entrades introduïdes en l'afegit de 1792, que eren dues tècniques. Una, per conservar el vi de tornar-se agre. L'altra, per recuperar-lo si s'havia tornat agre.

7.5.13 La beguda

Dins l'apartat «De Alguns Secrets per lo Cuiner molt Bons y profitosos», a més de trobar conserves, sobretot hi trobem begudes, fins a 5 receptes (6,85%), totes amb funció medicinal i destinada als malalts. Totes les receptes estan elaborades i calculades per a la mesura de dotze gots d'aigua, mesura que cabia, després, en una ampolla que es posava a refredar.

Els noms de les begudes designen l'ingredient principal, que és qui dóna nom a la recepta. Així, trobem l'ametllat,¹¹⁰⁵ l'aigua de canyella,¹¹⁰⁶ l'aigua rosada,¹¹⁰⁷ l'aigua de llimona¹¹⁰⁸ i l'orxata. Totes, amb alguna excepció, s'elaboraven extraient l'essència de l'ingredient principal i barrejant-la amb aigua i bona quantitat de sucre. Com a particularitat, l'aigua rosada era una barreja de l'ametllat i l'aigua de canyella i portava una quantitat extra de sucre. El seu nom, venia donat pel color que tenia la beguda, resultat de barrejar el blanc de la llet d'ametlla amb l'ocre de la canyella. L'orxata, contràriament al que avui podria semblar, no era de xufa, sinó de la barreja de llavors «fredas», aquestes eren de carbassa llarga, de melons, de síndries i de cogombres.

de dimensions petites, així com avui diríem *pastilles* o *càpsules*, ja que cadascuna havia de servir per a un àpat cuinat.

¹¹⁰⁴ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 80.

¹¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 73. «Altre secret per fer una beguda molt bona i és aquesta que se diu emmellat». L'ametllat «és molt pectoral per lo pit y refresca les sanchs».

¹¹⁰⁶ *Ibid.*, p. 74. «Altre secret per fer aygua de cañella». L'aigua de canyella era indicada perquè «estoba la tos».

¹¹⁰⁷ *Ibidem.* «Més secrets per fer aygua rosada». Aquesta beguda era bona «per temperar las sanchs», de manera similar a l'ametllat.

¹¹⁰⁸ *Ibid.*, p. 75. «Més secrets per fer aygua de llimona».

Semblava que era difícil aconseguir-les i, per aquest motiu, l'autor deixà la indicació al lector que «las trobaràs a casa los apotecaris, si no.n tens.»¹¹⁰⁹

L'aigua de llimona es podia «traure en el convit a la tarda, después de un bon dinar» i, de manera particular, «en temps dels caniculars, que refresca la còrpora», és a dir que era una beguda refrescant pels dies de més calor de l'any. L'orxata, també seria considerada una beguda refrescant, tal com se'n dedueix del *Calaix de sastre* del baró de Maldà,¹¹¹⁰ ambdues begudes servides habitualment entre els refrescos. Orxata i llimonada les trobem, a més, presents en el receptari de Montalegre,¹¹¹¹ essent destinades, a més de la pròpia comunitat, al servei del monestir que residia a Mogoda.

7.5.14 Les salses d'acompanyament

Del conjunt de receptes, observem que en algunes, l'elaboració del plat implicava la participació d'una salsa. En el receptari, n'apareixen 4 de diferents (5,48%) i són la picada, l'allioli, l'aquilimóquili i la vinagreta.

7.5.14.1 La picada

La picada la trobem present en un total de 13 receptes tot essent, amb diferència, la més present en el receptari. D'aquestes tretze receptes, quatre eren de dies de carn i, nou, de dies de peix. Pel que fa als dies de carn, la picada apareix en dues receptes de porc, una de cap de moltó i en una altra de menuts de pollastre. Pel que fa als dies de magre, la picada apareix en cinc receptes de peix, quatre de les quals són de bacallà – una de les quals, a la vegada, no en sabem els ingredients- i una d'anguila; en dues receptes de verdura; en una d'escudella de carabassa; i en una de llegums. Per tant, la picada apareix en cinc receptes de peix i en quatre de vegetals.

Les picades eren diferents segons els plats, com es comprova analitzant els productes que s'utilitzaven. Del total de plats en què trobem la picada, tretze com hem dit, en nou s'utilitza la fruita seca i, també, les espècies i condiments; en cinc, productes

¹¹⁰⁹ *Ibid.*, p. 76. L'orxata era indicada «per malals y predicadors».

¹¹¹⁰ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 441.

¹¹¹¹ Cf. «Capítol 4», apartat «El calendari de Montalegre», subapartat «Calendari litúrgic», paràgraf «Pasqua».

cerealístics; en quatre, hortalisses; en tres, herbes aromàtiques; i d'àcids, greixos i líquids els trobem en una recepta. Del total de tretze receptes, en una no coneixem els ingredients de la picada.

Les espècies eren més presents en plats de dies de magre que en els de dies de carn, en una proporció de set a dues receptes. Dels dies de peix, trobem picada amb espècies en quatre plats vegetals i, només, en dues receptes de bacallà i una d'anguila. Les espècies utilitzades podien ser el pebre i el safrà, el primer usat més en picades per plats vegetals (en tres receptes vegetals i en una de bacallà) i, el segon, usat més en picades per plats de peix (en dues de bacallà, una d'anguila i una vegetal). Ambdós ingredients, amb una presència equiparable, només coincideixen en una recepta de bacallà. Pel que fa a les espècies utilitzades per les picades de plats de carn, l'autor no les mencionà, desconeixent de quin producte es podria tractar.

La fruita seca era proporcionalment present en plats de dies de carn i de peix, tot i que aquests superen als anteriors per una recepta. Dels dies de peix, trobem que es requeria en la picada de dos plats de bacallà, un d'anguila, un de llegums i un de verdura. Segons els tipus del producte, hi ha una major presència del pinyó, que apareix en totes les receptes que la picada requereix de fruita seca. Seguidament, l'avellana apareix en 4 de les 5 receptes amb picada de fruita seca. Finalment, també trobem la presència de l'ametlla, la nou i d'algun ingredient no especificat, que podria tractar-se d'un altre o d'algun d'aquests mencionats. En totes les que requerien una picada de fruita seca, aquella havia de ser, només, d'un d'aquests fruits essent, per tant, la possibilitat que fossin de pinyó o d'un altre fruit sec que, segons la recepta, podia variar entre els abans mencionats. Pel que fa als dies de carn, trobem l'omnipresència de l'avellana i el pinyó, havent-se de triar un dels dos productes per la picada. L'ametlla, però, apareix en dues receptes. En una, de porc, és una opció de fruita seca més per triar. En l'altra, de menuts de pollastre, és ingredient obligatori a la picada i, així, aquesta esdevé singular en contenir dues tipologies diferents de fruita seca ensems.

Com a productes cerealístics trobem la presència del pa, normalment sec, i de la farina i, fet particular, només en receptes de dies de peix. Així és que en les picades per receptes de dies de carn mai s'inclou cap producte d'aquesta categoria. La farina, però, només apareix en una recepta de verdura. En les altres quatre l'element present és el pa

dur que, a vegades –en una ocasió– estava remullat en vinagre. El pa apareix en la picada per a dos plats de bacallà, un de verdures i un de llegums.

En un plat de verdura, apareix el julivert, també, com a element de la picada.

En la picada també trobem hortalisses, concretament l'all i la ceba. Eren un producte que afectava, sobretot, les receptes de dies de magre –aparició en tres receptes– més que no pas les de dies de carn –aparició en una recepta. De les quatre receptes on apareixen, tres requereixen d'all i, en una ocasió, de ceba, tractant-se d'una recepta de peix.

Com a herbes aromàtiques presents en la picada ens hem de referir al julivert. Present en tres receptes, dues de les quals eren de dies de carn.

En ocasions, la picada es deixava amb algun líquid, com podia ser aigua, el brou del guisat que s'estigués elaborant, un àcid, particularment el vinagre, o un greix, singularment l'oli. Del conjunt de receptes amb picada, en dues ocasions l'autor explicita amb quin producte s'havia de deixar la massa. En una, essent dia de carn, s'usava l'oli. En l'altra, dia de peix, l'aigua. Sabem, tot i que no ho explicités l'autor, que quan el pa dur se sucava en vinagre, aquest líquid ajudava a deixar la barreja. En aquesta ocasió, doncs, la recepta també és de dia de magre. Així, doncs, sembla que pels dies de carn l'element per deixar podria tractar-se d'un greix, l'oli. Pels dies de magre, en canvi, s'usaven uns altres líquids no greixosos per tal de mantenir el control del consum de greixos que marcava el dejuni, encara que fossin greixos d'origen vegetal.

7.5.14.2 L'allioli

L'allioli apareix en 3 ocasions en el receptari, en una de les quals l'autor aporta variacions a les receptes elaborades amb bacallà i ofereix altres peixos com a possibilitat.¹¹¹² Les altres dues receptes ho són de bacallà i d'anguila i, l'allioli, se serveix untant els peixos una vegada es volen servir després de bullits.

Sobre els ingredients d'aquesta salsa poc es pot dir perquè l'autor en cap moment especificà res al respecte. L'expressió que emprà, en les tres ocasions, era la d'usar allioli «negat», és a dir, cobert i banyat d'aquesta salsa. En una ocasió de les tres

¹¹¹² Cf. subapartat «Els plats de peix».

apareix l'expressió «picada de alioli negat», fet que reflecteix que la salsa s'havia d'elaborar en un morter, talment es feia amb la referida picada.

Amb seguretat, però, podem imaginar que tant l'all com l'oli eren els dos ingredients necessaris per a elaborar aquesta salsa, desconeixent si se n'afegia algun altre.

7.5.14.3 L'aquilimóquili

Si l'allioli era una salsa dels dies de peix, l'aquilimóquili ho era dels dies de carn i, més concretament, de volateria. Desconeixem el significat del mot i a què podia fer referència, així com també com s'elaborava la salsa, tot i que coneixem els ingredients relacionats. De les 3 receptes on apareix, en una ho fa de manera general, sense que l'autor especifiqués els ingredients, de manera contrària com ho féu en les dues restants. D'aquestes, en una, la salsa porta alls, canyella, clavells, julivert, pebre, safrà i, tot, deixatat amb oli. En l'altra recepta, s'empren alls, julivert pebrot coent¹¹¹³ o pebre com a alternativa a aquest.

La salsa podia aplicar-se de dues maneres. En una recepta, l'autor ens indica que els trossos de pollastre o capó s'havien de «untar» amb l'aquilimóquili, essent-ne millor el resultat si aquesta salsa es tornava «crosta». En les altres dues, la salsa s'aboca sobre la carn una vegada s'ha de servir i, sembla, que els ingredients són crus. Per aquestes dues receptes, sabem que la salsa era d'una consistència sucosa, «suc compost com lo aquilimóquili».¹¹¹⁴

7.5.14.4 La vinagreta

La salsa vinagreta només la trobem present en 2 receptes de dies de peix, una de bacallà i una altra de tonyina. En ambdues, però, no s'indiquen ni els ingredients ni l'elaboració, simplement que aquests peixos s'havien de fer amb aquesta salsa. En la recepta de tonyina, però, l'autor indicà que quan s'havia de bullir –mètode de cocció

¹¹¹³ Vegeu nota 1122.

¹¹¹⁴ OLOT, *Llibre de l'art de quynar*, p. 41.

emprat en ambdues receptes- l'aigua s'havia de «fer a la vinagreta».¹¹¹⁵ En la recepta de bacallà, en canvi, l'autor només diu que el peix s'havia de bullir en aigua i fer-lo a la vinagreta. Tota aquesta poca especificació de l'autor no permet conèixer els ingredients per a elaborar la salsa ni com s'elaborava, si bé podem intuir dos elements. El primer, que el vinagre era l'element principal de la salsa, com el seu nom indica. El segon que, probablement, la salsa s'elaborava coent una dissolució d'aigua i vinagre; no sabem, però, si es coïa abans de fer el peix o en el mateix moment.

¹¹¹⁵ *Ibid.*, p. 65. «[...] y la posaràs [la tonyina] a la cassola ab aygua y, esta, la faràs a la vinagreta; [...]».

7.6 ELS PRODUCTES

Fins aquest moment, hem explicat el contingut del manuscrit centrant-nos en el receptari i en els plats què hi trobem presents. A continuació, es procedeix a analitzar quins eren els productes que es consumien i que es veuen reflectits en un receptari que, a diferència de la resta, construïa el seu model alimentari en base a la recopilació de les receptes populars d'arreu de Catalunya que s'adeien al criteri de l'autor.

L'anàlisi dels productes segueix el plantejament dels receptaris anteriors.¹¹¹⁶ Així, s'ha mantingut l'agrupació dels productes en les mateixes categories de famílies, tant principals com complementàries; s'ha seguit el mètode de valorar la presència dels productes en funció del còmput de la seva menció en el receptari. El resultat final de les dades, a diferència dels receptaris cartoixans, no són aproximades, sinó que són dades totals que representen la informació d'aquest receptari.

7.6.1 Productes animals

7.6.1.1 *Els animals aquàtics*

7.6.1.1.1 *El peix*

El peix el trobem en 17 receptes (23,29%), de les que destaca el bacallà, en 8 receptes, en una de les quals s'usa el peixopalo. Seguidament, trobem la tonyina en 5 receptes, de les quals, en una s'usa la sorra. L'anguila és present en 3 receptes. Per últim, apareixen altres peixos que són la llengua de bacallà,¹¹¹⁷ el congre sec, i els «diablillos», coneguts actualment com a escórpora, el lluç, la sardina, el verat salat i la denominació genèrica de «peixos», presents en 1 recepta cada menció.

¹¹¹⁶ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes».

¹¹¹⁷ Apareix en el text com a «llenguas». Segurament, es tracta de la llengua de bacallà (*molva molva*).

7.6.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

7.6.1.2.1 Els animals

Pel que fa a la carn, la de quadrúpedes és més present en el receptari que no pas la volateria. De les 9 receptes (12,33%) on trobem quadrúpedes, la carn de porc és la predilecta, donat que la trobem en 6 receptes, en tres de les quals són menester les llonzes. El porc, doncs, apareix mencionat segons les parts que interessaven per a la recepta, ja fos el pernil, la carn o llonganissa. A més de la carn de porc, trobem la de bou, moltó i llebre, en 1, cadascuna.

En només una recepta de tot el receptari, l'autor va incloure carn de caça d'animals terrestres.

7.6.1.2.2 Els lactis

Els lactis, com els llegums, també estan presents en 6 receptes (8,22%), de les quals en 3 s'indica l'ús de formatge i, en les altres 3, l'ús de llet per a plats de dies de carn, llet de la que desconeixem l'origen l'animal.

7.6.1.3 La volateria i derivats

7.6.1.3.1 Les aus

La volateria apareix en 5 receptes (6,85%). Destaca el pollastre i les perdius, en 2 receptes cadascun; els «apons i la denominació genèrica i indefinida de «aucells», en 1 recepta cadascun.

El pollastre, sumant-li l'ús dels menuts, eleva la seva presència a tres receptes en total.

7.6.1.3.2 *Els ous*

Els ous es troben en 16 receptes (21,92%). Dins d'aquesta categoria, trobem que la referència a «ous», en plural, és la més àmplia, en 12 receptes, seguida per la de «ous trencats», en 2; la de «ou» i «ous durs badats»¹¹¹⁸, en 1 recepta cadascun d'aquests dos.

7.6.1.4 *Els menuts i les freixures*

En només 4 receptes (5,48%), s'usen menuts. D'aquestes, en tres són de quadrúpedes: cap d'anyell», cap de moltó i peus de «tucino». En una, de volateria, menuts dels pollastres.

7.6.1.5 *Altres*

En 1 recepta (1,37%) trobem la presència dels cargols.

7.6.2 **Productes vegetals**

7.6.2.1 *El cacau*

En 1 recepta (1,37%) apareix la «xocolata» i s'utilitza per a fer conserva de tomàquets.

7.6.2.2 *Els cereals*

El grup dels cereals és present en 32 receptes (43,84%). Està liderat, pràcticament, per la farina i el pa. La primera, present en 15 receptes, es menciona de manera genèrica («farina»). Comptada a part, trobem en una recepta l'ús de «farina de flor de blat», més específica que les anteriors. No sabem, doncs, si la resta provenia del mateix cereal i, per tant, eren el mateix ingredient.

El pa és present en 12 receptes, de les que destaca l'ús de pa sec, pa blanc i, en una

¹¹¹⁸ «Badats» fa referència a què els ous han de ser oberts (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *badar*).

ocasió, d'una «sopa», o llesca, prima de pa blanc. A més distància trobem la presència de l'arròs, en 5 receptes, de les que, en 1, és opcional el seu ús amb la «farina d'arròs» i, en una altra recepta, s'usa la «farina d'arròs» en comptes del gra d'arròs.

7.6.2.3 La fruita

La fruita és present en 32 receptes (43,84%). Destaca la fruita seca, que la trobem en 21 receptes (28,77%). Observem la primacia de l'ús del pinyó, present en 14 receptes. Seguidament, l'avellana i l'ametlla, en 11 i 10 receptes, respectivament. Per últim, trobem «nous», en 2 receptes, i la denominació genèrica i indefinida de «altra cosa», en 1 recepta.

La fruita assecada, en 3 receptes (4,11%), és representada per les panses, en 2, i per la «teronge seca», en 1.

Pel que fa a la fruita fresca, present en 8 receptes (10,96%), destaca la «llimona», en 6 receptes; seguida de la taronja, en 3; i els «raïms ben dolços», la «llavor de maló» i la «llavor de cindria», en 1 recepta cadascun d'aquests productes.

7.6.2.4 Les hortalisses

Les hortalisses apareixen en 50 receptes (68,49%). D'aquesta família, l'all i la ceba són, pràcticament, les hortalisses més comunes, presents en 29 i en 21 receptes, respectivament. La resta d'hortalisses poden ser considerades d'ús anecdòtic segons el seu impacte en el receptari. Segueixen a l'all i la ceba, a més distància, l'albergínia i el tomàquet, en 3 receptes; les «borrages», la «carabassa», el carbassó i les «escarxofas», en 2 receptes; i les «pencas de bledas», el «cart», el «enciam», els espàrrecs, «naps» i les llavors de carbassa llarga estiuença i «Llavor de cogombre», en 1 recepta cadascuna de les mencions.

De les tres receptes de tomàquet, en una s'havia de menester «tomata verdalosa» i, en l'altra, madur.

7.6.2.5 *Les lleguminoses*

Els llegums són presents en 6 receptes (8,22%), de les que destaquen els «cigrons», en 3 receptes; seguit de les «fabas», dels «fasols», dels «pesols» i dels «tirabechs», presents en 1 recepta cadascuna de les mencions. En el cas dels pèsols i del tirabec, ambdós apareixen en la mateixa recepta «Un plat de pèsols tendras», en la que l'autor indica l'ús de «pèsols o tirabechs tendras», expressió que hem interpretat com a indicació de dos productes diferents o dues varietats de la pesolera.

7.6.3 Condiments

7.6.3.1 *Els àcids*

Els àcids, presents en 17 receptes (23,29%), estan encapçalats pel vi blanc, present en 10 receptes. Segueixen el vinagre, en 5 receptes; l'agràs, en 2; i el «aiguardent», en 1. En el cas del vinagre, sabem que, en dues receptes, s'havia de menester de blanc i de negre, en una cadascuna de les varietats. En el cas de l'agràs, en canvi, l'autor especificà de quins tipus havia de ser segons les receptes. Així, trobem l'agràs de raïm en dues ocasions i l'agràs de llimona i de taronja en una respectivament.

De tots els productes, l'únic que podem considerar que no és de gust àcid és l'aiguardent. Aquest, segurament s'elaborava amb raïm, tot i que hi havia aiguardents d'altres productes, com la civada, en el cas del vodka rus des del segle XVI, o les fruites com les cireres, emprades a l'Alsàcia en el segle XVIII.¹¹¹⁹

7.6.3.2 *Els edulcorants*

Els edulcorants apareixen en 29 receptes (39,73%). Destaca, sobretot, el sucre, en 28 receptes, de les que, en 14, s'espolsava damunt del plat finalitzat. La mel, només apareix en 2 receptes.

¹¹¹⁹ Jean-Louis FLANDRIN, «La alimentación campesina en una economía de subsistencia», a FLANDRIN I MONTANARI, *op. cit.*, pp. 773-774.

7.6.3.3 *Les espècies*

El producte que més destaca, amb diferència, són les espècies i els condiments, presents en 63 receptes (86,30%). D'aquesta família destaca, sobretot, l'ús de la sal, present en 51 receptes; seguida del pebre, en 35; la canyella, en 34, de les quals, en tres s'especifica que era per espolsar damunt el plat; el clavell, en 28, dels quals, en dos s'especifica que s'espolsaven damunt el plat; el safrà, en 14; i, de manera molt residual, la referència genèrica i indefinida a les espècies, en 3 receptes;¹¹²⁰ i a la nou moscada, en 1.

En una recepta, també, apareix l'ús de «pabrot coent», com a part d'una barreja amb alls i julivert. L'autor, però, indicà que aquest pebrot coent era opcional, podent usar pebre. En aquest sentit, doncs, interpretem que el pebrot coent no es tractava del bitxo o pebrot picant, sinó, en realitat, de pebre vermell picant, molt, considerat com una espècia i no com una planta o hortalissa.¹¹²¹ Per aquest motiu, l'autor indicà que s'havia d'abocar –espolsar- damunt del plat.

7.6.3.4 *Les herbes aromàtiques*

Presentes en 32 receptes (43,84%), del grup de les herbes aromàtiques destaca el julivert, en 26 receptes. A gairebé la meitat de distància trobem la menta, en 10 receptes, i el llorer, en 8. A més distància i, hauríem de considerar, herbes de tercer grau d'importància, trobem la «farigola» i la «sajolida», en 4 receptes cadascuna; l'alfàbrega i la denominació genèrica i indefinida de «altres» herbes, en 2; les «fulles de taronger», «fulles de llimoner», «fulles de llorer» i la «orenga», en 1. En 1 recepta, també, trobem la menció a l'ús de «tarongé» que, probablement, pot tractar-se de les fulles del mateix, pel que aquest ingredient pujaria d'una recepta a dues, en representativitat.

¹¹²⁰ Interpretem aquest fet com que l'autor acostumava a especificar quines espècies s'utilitzaven i que, en molt poques ocasions, anecdòtiques, no ho féu, ja fós per oblit o perquè creia que el lector ja sabria quines eren.

¹¹²¹ Toussaint-Samat el descriu com a «pimiento rojo picante (*Capsicum frutesceus*)». Deu tractar-se d'un error i hauria de ser *Capsicum frutescens*. Sigui com sigui, molt deuria considerar-se com la paprika, que «produce una especia, una vez seco y molido» (v. TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 115).

7.6.3.5 *Altres*

L'últim producte classificat, que apareix només 1 vegada en el receptari (1,37%), és el sabor agredolç que, en realitat, era un sabor «agredols per damunt» del plat, sense conèixer de quin producte es tractava aquest darrer.

7.6.4 De cocció

7.6.4.1 *Els greixos*

Els greixos ocupen un lloc preeminent pel que fa a la seva presència en el receptari. Presents en 50 receptes (68,49%), destaca l'oli, en 43 receptes. Li segueixen, a més distància, el «llart», en 12, i la cansalada, en 9. De manera anecdòtica, trobem la presència de la «mantega», en 2 receptes i, per últim, el «such de cansalada», en 1 recepta. La diferència entre el suc de la cansalada i l'ús de la cansalada és que, en aquesta, a més del suc produït per la fusió dels greixos que portava incorporats, la carn també s'hi afegia, mentre que en l'anterior cas no. En la recepta de «Un plat de escarxofas ab tussino magre», el cuiner emprava la cansalada pel tall de carn i no pel greix. Tot i aquesta circumstància, hem cregut convenient incloure-la en aquesta família de productes.

7.6.4.2 *Els líquids*

Del grup dels líquids, presents en 32 receptes (43,84%) destaca, majoritàriament, l'aigua, que apareix en 30 receptes.¹¹²² A més de l'aigua, trobem la denominació genèrica de «suc» en 2 receptes. Si bé hom podria pensar que es tractava d'un líquid obtingut d'alguna fruita, el procediment de la recepta planteja dubtes al respecte per poder-se tractar, també, d'aigua, l'ingredient necessitat. En aquest sentit, hem considerat oportú incloure aquesta subcategoria.

¹¹²² Fra Sever d'Olot, usa la denominació «aygua» i «aigua» i especifica quines propietats havia de tenir per a elaborar les receptes pertinents (cf. «Apèndix 1», apartat corresponent al «Receptari caputxí»). A més d'aquest tipus de denominacions, en dues ocasions l'autor demana menester «aigua d'arròs» i, en una, «aigua de canyella», que hem classificat en el grup d'aigües aromàtiques destil·lades.

7.6.5 Elaboracions

7.6.5.1 *Les aigües aromàtiques*

Sota la denominació d'aigua aromàtica hem agrupat aquells productes alterats amb l'aigua i amb algun procés de cocció. En total, hi ha 3 receptes (4,11%). S'inclou l'«aigua d'arròs», en 2 receptes, i l'«aygua de cañella» i la «llet de emmellat», en 1 recepta cadascuna. L'«emmellat», tal com consta en la recepta, interpretem que era una beguda de llet d'ametlles amb algun altre producte, probablement sucre.

7.6.5.2 *Els brous*

L'ús del brou com a ingredient també està present en el receptari, fins a 4 receptes (5,48%), en les quals s'usa l'expressió de «caldo». L'autor, només especificà, en una ocasió, de què havia de ser el brou, «qualdo de moltó», mentre que no ho féu així en les altres. Hom podria suposar que es podia referir al brou sorgit de la cocció dels mateixos aliments d'una recepta, però en els casos en què la lectura de la recepta així ho portava a comprendre els hem ignorat per a l'anàlisi, ja que hem considerat que són fruit d'aquells mateixos ingredients. En aquest grup estan, doncs, aquells casos en què el brou podria tractar-se d'un ingredient afegit a la recepta.

7.6.5.3 *Les salses*

Les salses, incloses en l'apartat dels plats,¹¹²³ són presents en 8 receptes (10,96%). Agrupen a l'allioli negat, en 3; la «binagreta», en 2; l'«aquilimóquili», la «picada», la «salsa de aballanas», «salsa de emmellas» i «salsa de pinyons», en 1 recepta cadascuna de les mencions. En el cas d'aquestes darreres tres salses, pertanyents a la recepta d'«Un plat de pollastres», el cuiner n'havia de triar una. Pel que fa als ingredients de cada salsa, mentre que per l'allioli i l'aquilimóquili l'autor no n'especificà els ingredients, sí ho féu amb la picada en algunes receptes. En el cas de les salses d'avellanes, ametlles i pinyons, no s'explica com estaven elaborades, si només eren elaborades de la fruita seca picada, si portaven més ingredients, o, potser, si podien tractar-se de «picades» anomenades de manera diferent.

¹¹²³ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Les salses d'acompanyament».

7.7 ELS PRODUCTES FORA DEL RECEPTARI

Com hem vist anteriorment, el receptari és una part d'un manuscrit més ampli que conté altres apartats. Els productes que es contenen en aquest receptari no tenen per què ser els únics productes que es consumien, sinó que en podien haver d'altres. A més, en el receptari s'indiquen els productes de forma genèrica, sense que trobem, de manera explícita, la seva varietat. Així, per exemple, es parla de l'ús de col o de carbassa per a fer una recepta de verdura, però no coneixem a quina varietat podien pertànyer.

A continuació, es presenta el conjunt de productes que consten en altres capítols del manuscrit. Considerem que donar a la llum aquests altres apartats del manuscrit ajudarà a entendre millor l'alimentació que reflecteix el receptari. De la mateixa manera, podent comprendre millor el sistema alimentari caputxí de finals del segle XVIII, podrem apropar-nos millor a la realitat de l'alimentació catalana de l'època.

En tres dels quatre capítols que formen part del primer apartat, l'«Art de l'hortolà», podem extreure una informació valuosa respecte a altres productes que es plantaven i es devien consumir i que, per algun motiu, molts d'ells no estan reflectits en el receptari. En el seu capítol primer, «En quins Messos y llunas se sembran las llabos», s'indica en quina època de l'any és convenient plantar els productes; en el segon, «Per conixer las llabors y de Contas Menas niha», existeix una taula amb la relació de les llavors dels productes que es coneixen i es treballen; i, en el quart, «De Barios Secrets per sembrar, Plantar y Empaltar Abres de tota mena y lley», s'indiquen els arbres fruiters, així com herbes aromàtiques, que es plantaven. En primer lloc, començarem pel segon capítol, per tal d'exposar la llista de productes i seguirem amb el primer, anotant els productes que, per descuit de l'autor o altra causa, no estan en la llista, i amb el quart.

7.7.1 Art de l'hortolà. Capítol 2, tipologia de llavors

En la pàgina 24, és on trobem el títol d'aquest segon capítol, escrit de manera diferent al donat a la taula general de l'obra. Aquest títol ja anuncia la seva intenció: «Taula per coneixer y saber de contas menas de llabors aya». Hem transcrit els noms dels productes alimentaris tal i com consten en el llibre. La taula és la següent:

Llabo de col borriana¹¹²⁴
Llabo de col brotonera
Llabo de col berda de barna
De col de capdell
Llabo de col yflor primarenca
Llabo de col yflor tardana
Llabo de col y broquil blau
Llabo de col y broquil roma blanch
Llabo de col de moxell del camp
Llabo de bledas blancas
Llabo de blets de lley
Llabo de espinach rodons
Llabo de espinachs espinosos¹¹²⁵
Llabo de xerbias
Llabo de naps
Llabo de carbassas crostalludas
Llabo de carabassas romanas
Llabo de rabaquets
Llabo de carbassas cartoxanas
Llabo de carbassas llargas de carn
Llabo de carabassas vinateras
Llabo de carabassas de fer embuts
Llabo de malons de agost
Llabo de malons de tot lany
Llabo de cogombres
Llabo de alberginias llargas
Llabo de pabrots de morro de badell
De pabrots llarchs de otol
Llabo de pabrots coens¹¹²⁶
Llabo de tomates grossas
Llabo de tomates petites

¹¹²⁴ OLOT, *Llibre compost*, p. 18. En el capítol 1 de l'Art de l'hortolà, l'autor s'hi va referir com a «col borriana».

¹¹²⁵ *Ibid.*, aquí comença la pàgina 25.

¹¹²⁶ *Ibid.*, aquí comença la pàgina 26.

Llabo de rabas
Llabo de fabas amplas
Llabo de pesols
Llabo de tirabechs
Llabo de seba dolça
Llabo de seba agre
Llabo de alls de lleyda
Llabo de alls de la terra
Llabo de alls porres de olot
Llabo de escaluñas
Llabo de porros
Llabo de apit dels borats
Llabo de carts
Llabo de escarola
Llabo de xicoria borda¹¹²⁷
Llabo de enciam de carxofeta bert
Llabo de enciam de carxofeta blanch
Llabo de enciam escarole
Llabo de enciam gabaix negra
Llabo de enciam gabaix blanch
Llabo de enciam maymo de estiu
Llabo de julibert Roma
Llabo de julibert de la terra
Llabo de fonoll dols
Llabo de matafaluga
Llabo de estafrisagry per los polls
Llabo de murrirtort
Llabo de mostassa
Llabo de rucas
Llabo de serfull
Llabo de sefra bort

¹¹²⁷ *Ibid.*, aquí comença la pàgina 27.

L'autor, separant-los de la llista anterior, anotà uns altres productes que se sembraven per altres mètodes, com la plantació i enterrar l'arrel.¹¹²⁸ Aquests eren els «Fiols de las carxoferes», «Cabessas del sefra de lley», «Rels de la menta», «Rels de las agrellas» i «Rels dels jonchs».¹¹²⁹

7.7.2 Art de l'hortolà. Capítol 1, quan plantar les llavors

El capítol primer està dedicat a explicar quan s'havien de plantar les llavors. Es contenen les que consten en la taula anterior i alguns altres productes, que no s'havien anotat. Els productes nous que trobem són els següents:

- Corresponent al mes i lluna de gener: llavor de «fabas de Cecilia que lleban moltas tebellas».¹¹³⁰
- Corresponents al mes i lluna de març: «enciam mortorell ques diu grosse», «sindrias», «fasols gabaixs o bois que diuhen que no son tant delicats del fret» i «escarola de Passich».¹¹³¹
- Corresponents al mes i lluna d'abril: «enciam grosser de estiu ques diu de Vatuga», «enciam ques diu maymo que tira a blanch que tarda espigassa».¹¹³²
- Corresponent al mes i lluna de maig: «enciam maymo-y de llatuga ques diu mortorell y del negra quesfa en Olot que tambe es destiu».¹¹³³
- Corresponents al mes i lluna de juny: «col berda o brotonera de barcelona o be de montaña» i «carxofeta bert de olot».¹¹³⁴
- Corresponent al mes i lluna de juliol: «diu lo Adagi Catala que lo bon nap per Sant Jauma ha de ser nat».¹¹³⁵
- Corresponents al mes i lluna d'agost: «fiols de las carxoferas y llavo de enciam de carxofeta blanch».¹¹³⁶
- Corresponent al mes i lluna d'octubre: «sebas de grana».¹¹³⁷

¹¹²⁸ *Ibid.*, p. 16. «Estas plantas no sesembran sino ques fan de esceix o be de reil». Malgrat la difícil comprensió que es pot derivar de l'anotació, llegint l'apartat corresponent on apareixen aquestes plantes hom en treu la conclusió: «plantaras los fiols de las carxoferes [...]».

¹¹²⁹ *Ibid.*, p. 28.

¹¹³⁰ *Ibid.*, p. 1.

¹¹³¹ *Ibid.*, p. 8.

¹¹³² *Ibid.*, p. 10.

¹¹³³ *Ibid.*, p. 11.

¹¹³⁴ *Ibid.*, p. 13.

¹¹³⁵ *Ibid.*, p. 14.

¹¹³⁶ *Ibid.*, p. 16.

Per altra banda, en aquest mateix primer capítol podem trobar consells i indicacions de l'autor referents al temps idoni per a menjar cadascun dels productes o la vinculació dels productes amb algun indret i col·lectiu. Aquesta informació és important en el sentit que ajuda a entendre la dieta alimentària de l'autor del manuscrit, del col·lectiu al qual pertanyia i de la societat vinculada amb les receptes, recollida en els seus comentaris.

En referència al calendari, trobem la conveniència de plantar diversos productes amb antelació a quan havien de ser consumits i d'idoneïtat d'alguns productes per algunes festivitats i èpoques de l'any. L'espinaç «es molt bo y de un gran desempeño per la coresma de tots sants».¹¹³⁸ A l'agost s'havien de plantar «los fiols de las carxoferas y llavo de enciam de carxofeta blanch», per poder-se «menjar per nadalt ab lo gall dindi que es cosa tendra».¹¹³⁹ La col de la varietat borraïna«[...] que sembraras ara [al setembre] la plantaras quant sia grossa y esta col ve alla a la coresma o primavera quant las altres se acaban y per esto fan gran cerbei que los ortolans de olot la usan molt».¹¹⁴⁰

Sense referir-se al calendari, però, també trobem algun consell per millorar els productes, com és el cas dels «alls de lleyda y de porres que per menjar tendres tambe son bons y sechs no son bons sino quyts».¹¹⁴¹

També, trobem algun producte americà no alimentari, però present en el dia a dia de l'hort. En el mes i lluna de febrer, «sembraras matafaluga y lo tabaquo de tota mena».¹¹⁴²

7.7.3 Art de l'hortolà. Capítol 4, secrets per sembrar i plantar arbres

En el quart capítol de l'«Art de l'hortolà», trobem una gran varietat d'arbres fruiters i herbes aromàtiques que es requerien en un hort i que l'autor s'encarregà d'explicar com s'havien de sembrar i plantar. Nosaltres, però, només ens fixarem en la varietat de

¹¹³⁷ *Ibid.*, p. 20.

¹¹³⁸ *Ibid.*, p. 15.

¹¹³⁹ *Ibid.*, p. 16.

¹¹⁴⁰ *Ibid.*, p. 18.

¹¹⁴¹ *Ibid.*, p. 21.

¹¹⁴² *Ibid.*, p. 5.

productes que se'n deriven. Els arbres podien ser de molts tipus, destacant l'àmplia varietat existent. Els arbres que s'anomenen són els

peres, pomes, codoñes, sires, prunes, albrecoques, presegues, enmalllbes, siores, palmes y llorer, raura, alsina, y demes arbres de piñol com son taronger, llimoner, naronger, server, y altres de pinyol los sembraras tots en lluna.¹¹⁴³ [...]. «olibas, magraner, garrofer morera castañer, gingole figuera, ponsemer, xiprer,¹¹⁴⁴ mortrera, savuch, romani, ginesta, roser, xiringilla, setalia y gesemy, lliry, boix, boix mari o fonoll mari y las taperas, rouras alsinas, faix, pi, oms, auro.¹¹⁴⁵

7.7.4 Curiositats dels productes

Hom pot imaginar que la innovació és un concepte contemporani, però estaria lluny d'apropar-se a la veritat i erraria en l'anàlisi de les circumstàncies. Sense ànim d'aprofundir en l'apartat d'agronomia, considerem interessant posar de relleu un dels mètodes utilitzats i que podien alterar el caràcter d'alguns productes. Aquest mètode, es troba dins el quart apartat de l'«Art de l'hortolà» i està relacionat amb el «secret per empeltar». Alguns d'aquests mètodes, com veurem, són coneguts per l'autor gràcies al coneixement d'altres persones, com un tal Joan Baptista Porta, possiblement pagès.

En la pàgina 83, comença un apartat titulat «Quinta manera o modo de empaltar y es empaltar de canonet que diuhen que una fruita se fa de dos especias». En efecte, en aquest apartat s'explicava «Lo modo de empeltar per fer que una fruita sia de dos especias lo qual es eña aquest autor, Joan batista porta» i, com s'explica en la pàgina 88, la fruita podia ser de mitja poma i mitja pera. Per altra banda, en aquest mateix apartat també s'inclouen resultats en què els fruits quedaven alterats, com «fer la fruita molt mes grossa del que no es colse ol fruita que sia»¹¹⁴⁶ o «Mes secrets per que los presechs no tingan piñol».¹¹⁴⁷

¹¹⁴³ *Ibid.*, p. 38.

¹¹⁴⁴ *Ibid.*, p. 48. El xiprer era un arbre estretament vinculat amb l'espiritualitat, tal com deixà palès l'autor quan digué d'ell «y es admirable per la soledat y nos enseña lo cami del cel».

¹¹⁴⁵ *Ibidem.*

¹¹⁴⁶ *Ibid.*, p. 84.

¹¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 85.

7.8 CONCLUSIONS

Segons hem comprovat durant l'anàlisi del receptari, hi ha tres tipologies de plats que es troben molt igualades en quant a la seva presència. Del total de 73 receptes que es contenen, els plats de peix, carn i verdura en sumen quaranta-tres, gairebé un 59% del total. Es percep, per tant, un equilibri en la proposta del nombre de receptes d'aquests tipus de plats.

Entrant a valorar els tipus de plats, observem un predomini clar dels que correspondrien a dies de magre: plats de peix, de verdura, de gra i de llegums. Els plats de carn i menuts són una clara minoria que, si els sumem als d'ou, obtenim que els plats de productes carnis representen, només, vint-i-quatre receptes del total (32,9%). En aquest sentit, es confirma la preferència per altres tipus de plats, com s'ha comentat en el primer apartat del capítol. Aquests altres, pel que reflecteix el receptari, deuriem ser, sobretot, de verdures i de peix, dels que hi ha més varietat de receptes. Cal advertir, però, que el nombre de tipus de plats registrats en el receptari no està directament relacionat amb la freqüència en què s'elaboraven habitualment. A la presència i a la freqüència, hem d'afegir la preferència de la comunitat per la varietat o l'escassetat en les elaboracions d'un producte. Tanmateix, cal creuar les dades dels receptaris amb altres tipus de fonts per poder confirmar què es menjava, habitualment, en la comunitat caputxina que posseïa el present receptari.

Maria Àngels Pérez Samper,¹¹⁴⁸ analitzant llibres de comptes de monestirs caputxins del segle XVIII, constata dues informacions que ens són d'interès. En primer lloc, entre els plats habituals de la dieta caputxina hi havia sopes i escudelles de gra, normalment d'arròs o fideus. En segon, que de manera habitual menjaven carn i peix, tot i que, la norma, els havia d'apartar d'un consum habitual del primer producte. Contrastant aquestes afirmacions amb les dades obtingudes de l'anàlisi del receptari, podem arribar a una sèrie de conclusions. La primera, que el nombre de receptes d'un tipus de plat no està directament relacionat amb la freqüència de la seva elaboració. Tot i registrar-se poques receptes de plats de sopa i d'arròs i cap que contingui fideus, aquests plats eren consumits habitualment, pel que podem arribar a una segona conclusió. La dieta caputxina incorporava poca varietat en l'elaboració d'alguns tipus de plats habituals, en aquest cas, de sopa d'escudelles de gra. O, fins i tot, el receptari no

¹¹⁴⁸ Cf. apartat «L'orde caputxí».

recull la incorporació d'alguns ingredients en algunes receptes, com els fideus, per a fer alguns brous o sopes. Per contra, sabem que es menjava, habitualment, peix, carn i verdura i, aquesta afirmació, sí es reflecteix en el receptari, el qual recull un alt nombre d'aquest tipus de plats.

Arribats a aquest punt, ens podem preguntar per què, entre els tipus de plats molt consumits, hi ha que recullen una àmplia diversitat d'elaboracions i, altres, no. La nostra opinió es basa en què la diversitat de plats, en aquest receptari, es relaciona amb una preferència del gust. En aquest sentit, la tipologia de plats que feia gaudir més als caputxins era aquella que incorporava més varietat de receptes. Aquesta varietat aportava diversitat de condiments, textures, gustos i aromes a un producte habitual que, sense ella, hagués resultat insípid. Si poguéssim reconstruir el menú d'una setmana en un convent caputxí, comprovaríem que, tot i que mengessin molt peix, per exemple, aquest podia estar guisat amb salses més o menys especiades, aromàtiques o sucoses. Podien acompanyar-se d'allioli. Podien fer-se arrebossats o rostits, entre altres elaboracions. Per els arguments exposats, creiem que l'anàlisi del receptari confirma l'afirmació de Pérez Samper sobre la relaxació en el compliment de la norma que es produí en l'orde caputxí durant el segle XVIII i que hem esbossat en el primer apartat del capítol. Aquest relaxament, però, sembla menor del dels germans franciscans.

Pel que fa als productes, els més habituals són les espècies, de les quals destaca, per ordre, la sal, el pebre i la canyella. Seguidament, en més de la meitat de les receptes, trobem els greixos i les hortalisses. Del primer grup, destaca, fonamentalment, l'oli. De les verdures, l'all i la ceba. Un tercer grup de productes és el que se situa entre un 40%-50% de les receptes: els líquids –fonamentalment l'aigua-, els cereals –farina i pa- i les herbes aromàtiques –julivert i, en menor mesura, la menta-. Gairebé en un 40% de les receptes trobem els edulcorants, dels que destaca la presència del sucre. L'ús de la fruita és baix, destacant el pinyó, l'avellana i l'ametlla. Continuant amb alguns dels productes, tot i que poc presents, dels àcids destaca el vi blanc. Els ous i la carn, amb una presència similar, eren presents entre un 20-25% de les receptes. De la carn, destaquem la de porc. Davant de quin tipus de cuina estem? Tots els productes més presents que hem mencionat no en són de principals, sinó de secundaris que ajuden a elaborar la cocció dels aliments i a condimentar-los. En trets generals, els plats de peix, carn i verdura, que

són els principals, es coïen, més de la meitat de les receptes, en oli. En una tercera part de les receptes, aproximadament, es feia un sofregit d'all, de ceba o d'ambdós ingredients, al qual s'hi acostumava a afegir julivert. Els ingredients principals, seguidament, s'elaboraven amb suc i salses que s'incorporaven en la cocció, les quals podien ou com a lligador, pa o farina com a espessidor i, algunes poques, fruita seca i vi blanc. El sucre, a vegades s'usava en les elaboracions o, altres, per espolsar damunt el plat. Per últim, els plats s'especiaven, generalment amb alguns dels tres productes que hem mencionat.

L'ús de la carn de porc, més senzilla i popular que la de moltó, contrasta amb la selecció d'aquesta carn que trobem en el receptari franciscà, a més de la de vedella, perdius i colomins.¹¹⁴⁹ En aquest sentit, hem d'apel·lar a una selecció conscient d'un producte més popular que respon als criteris d'austeritat de l'orde. Tanmateix, es percep un compliment feble de la regla de l'orde, donat l'elevat nombre de plats de carn i l'aparició d'alguns productes superflus, com la xocolata i el tabac.

Finalment, destaquem la presència de productes americans. En primer lloc, el tomàquet, ja present a principis de segle XVIII. El segon, la xocolata, utilitzada per a elaborar una recepta de conserva de tomàquet.¹¹⁵⁰ També trobem l'ús del pebre vermell picant i, per últim, el tabac, el qual apareix en el llibre d'agronomia on està inclòs el receptari.

¹¹⁴⁹ Cf. «Capítol 6», apartat «Conclusions».

¹¹⁵⁰ Cf. apartat «L'orde caputxí». Tot i que no aparegui cap recepta de beguda de xocolata, sabem que era habitual en els convents caputxins de la segona meitat del segle XVIII, així com en altres ordes i grups socials (per a aprofundir en el coneixement sobre la introducció i el consum de xocolata a Espanya (v. PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, pp. 383-393).

CAPÍTOL 8

EL RECEPTARI CARMELITÀ

Amb aquest manuscrit abordem l'anàlisi de l'alimentació de l'Orde del Carmel, que ens ajuda a completar la visió de conjunt de l'alimentació catalana setcentista i religiosa. L'any 2004, M. Mercè Gras i Agustí Borrell van publicar-ne una edició moderna,¹¹⁵¹ amb la seva transcripció i un estudi introductori d'abast, on s'aborda l'alimentació de l'orde a Catalunya, a la llum de diversa documentació històrica. Així doncs, s'evitaran les repeticions de les explicacions ja publicades, tot i que farem una breu introducció a l'orde i l'autor.

¹¹⁵¹ Francesc del SANTÍSSIM SAGRAMENT, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços. Receptari de cuina conventual del segle XVIII*, a cura de M. Mercè Gras i Agustí Borrell, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 2004. El treball fet pels autors es basa en l'estudi de dos exemplars del mateix manuscrit. El primer (BUB, ms. 1996), és «de més bona qualitat i potser escrita pel mateix autor» i resta incomplet. El segon (BC, ms. 55), sembla una versió posterior i té el text complet. L'estudi que van fer Gras i Borrell es basà en el primer exemplar, tot i que van afegir, en notes, la nova informació que es troba en el segon. La nostra anàlisi, doncs, que es realitza sobre la publicació de 2004, contempla ambdós exemplars manuscrits.

8.1 L'ORDE DEL CARMEL DESCALÇ

«La reforma del Carmel, que donà origen als carmelites descalços, significà l'abandó de les mitigacions que s'havien anat introduint, d'ençà de la butlla *Romani Pontificis* de 15 de febrer de 1432, i un retorn al rigor primitiu».¹¹⁵² Amb aquestes paraules, M. Mercè Gras inicià l'apartat destinat a la normativa alimentària carmelitana, estricta pel que fa al dejuni i a l'abstinència.

Efectivament, el període de dejuni de l'orde estava establert, de manera contínua, des de la festivitat de l'Exaltació de la Santa Creu, el 14 de setembre, fins el dia de Pasqua de Resurrecció.¹¹⁵³ A aquest període, se li sumava el dejuni de tots els dies establerts per l'Església; tots els divendres de l'any; els tres dies anteriors a l'Assumpció de la Verge; i les vigílies de les festes de la Verge, Corpus, Sant Elies i Sant Marc, sempre que no fossin diumenge.¹¹⁵⁴ Com era habitual, hi havia algunes excepcions en què no es complia el dejuni. Es tractava dels dies de Nadal, de Reis, Santa Teresa, Santa Carme, l'Assumpció i Sant Elies.¹¹⁵⁵

Si ho comparem amb els períodes de dejuni de l'orde franciscà, observem més rigorisme en la pràctica de la vida religiosa. Mentre que els franciscans podien fer dejuni, de manera opcional, entre Reis i el dia de Quaresma, per als carmelites, així com per als caputxins, era dejuni obligat. Els carmelites, a més del vot de pobresa que professaven altres religiosos, contemplaven un dejuni afegit, el qual fomentava el costum de menjar peix, només, en les festes solemnes i prioritzava les hortalisses, la fruita i una mica de formatge.¹¹⁵⁶

Aquest costum també restringia el consum del vi per a les ocasions de necessitat. Si tenim en compte que l'orde practicava l'abstinència perpètua de la ingesta de carn,

¹¹⁵² *Ibid.*, p. 104.

¹¹⁵³ *Ibid.*, p. 106.

¹¹⁵⁴ *Regla primitiva y Constituciones de los religiosos descalzos de la Orden de Nuestra Madre Santísima la Bienaventurada Virgen María del Monte Carmelo, de la Primitiva Observancia, en esta Congregacion de España é Indias [...]*, Joseph Doblado "impr.", Madrid, 1788, Fons de la BUB, topogràfic XVIII-5933, pp. 99-100.

¹¹⁵⁵ *Ibidem.*

¹¹⁵⁶ SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, p. 107 (cita a ALONSO DE LA MADRE DE DIOS (Martínez Hernández), *Vida, virtudes y milagros del santo padre fray Juan de la Cruz, maestro y padre de la Reforma de la Orden de los Descalzos de Nuestra Señora del Monte Carmelo*, Fortunato Antolín, ocd. "ed.", Editorial de Espiritualidad, Madrid, 1989, p. 132). Aquest dejuni afegit, que comenta Mercè Gras, estava produït per una mancança de recursos. Tanmateix, hem de tenir en compte la cronologia vital del seu autor, finals del segle XVI i principis del XVII, així com la geografia, Corona de Castella. No sabem del cert si aquesta pràctica era aplicada a tot l'orde o, només, a les comunitats castellanès. Com veurem, els plats de peix del nostre receptari són molt nombrosos, característica que contrasta amb la pràctica d'aquest dejuni complementari.

podem imaginar que la dieta alimentària era, realment, austera i senzilla. Tot i que els malalts estaven dispensats de la prohibició de menjar-ne, les constitucions carmelitanes «preveïen càstigs severos per als superiors amb més màniga ampla i per a tots aquells que trenquessin l'abstinència».¹¹⁵⁷ Tot i que, com diu Gras, existeixen anècdotes i historietes de carmelites que menjaven carn aprofitant les sortides del convent, no sembla clara l'explicació que en fa sobre el «permís que tenien els carmelites descalços de menjar carn quan es trobaven fora del convent».¹¹⁵⁸ L'autora, menciona el capítol provincial de 1729 com a mostra de signes de relaxació de l'orde, signes que no explicita. Tanmateix, Gras cita la regla i constitucions de l'orde, d'un exemplar de 1788, on llegim que, els permisos, havien de ser excepcionals,

Para que se evite del todo comer carne como lo prohíbe la Regla, ocurrir al peligro que hay de quebrantarla en esto fuera de casa, y quitar totalmente la ocasión de escándalo, mandamos *en virtud de Espíritu Santo, santa obediencia, y debaxo de precepto formal* a todos y cada uno de nuestros Religiosos, que no coman carne fuera del Convento, si no es que tengan licencia por escrito de sus Prelados, a quienes encargamos en conciencia, que no sean muy fáciles en concedir estas licencias, a no ser en caso de enfermedad o debilidad, o por otras justas causas. [...].¹¹⁵⁹

Certament, l'advertència en la prohibició de menjar carn fora del convent reflecteix que, aquesta pràctica, deuria haver-se produït. Ara bé, no sabem a quina font fa referència l'autora quan menciona un permís per a poder evitar aquesta prohibició tan taxativa. Tanmateix, com hem comentat anteriorment, durant el segle XVIII s'assistí a una relaxació generalitzada de la pràctica de la vida religiosa, com a mínim en les franciscana i caputxina.¹¹⁶⁰ Segurament, l'orde carmelità no en fou una excepció, però caldria aprofundir en aquest aspecte, ja que, per exemple, no trobem cap recepta de carn en el present receptari, ni destinada als malalts, els quals, diu Gras, tenien permís per a menjar-ne. És possible, doncs, que estiguem davant d'un llibre que expressa tot el contrari a la relaxació i que no contempla la ingesta de carn per a malalts? Caldria analitzar altre tipus de fonts per a poder-ne trobar la resposta.

¹¹⁵⁷ *Ibid.*, p. 109.

¹¹⁵⁸ *Ibid.*, p. 111.

¹¹⁵⁹ *Regla primitiva y Constituciones*, pp. 98-99.

¹¹⁶⁰ Cf. «Capítol 6», apartat «L'orde de Sant Francesc» i «Capítol 7», «L'orde caputxí».

8.2 SOBRE L'AUTOR

Creiem interessant, a la vegada que important, destacar alguna informació sobre el possible autor, que M. Mercè Gras anota. L'autora, afirma que Fra Francesc del Santíssim Sagrament fou l'autor del receptari que, a continuació, es presentarà, però que no es pot confirmar la seva autoria de les receptes. Aquest és un fet habitual que ens trobem davant els llibres de cuina de l'Edat Moderna, ja que en cap moment l'autor explicita l'origen de les receptes i elaboracions quedant vigent, doncs, el dubte.

Considerem interessant la dada biogràfica de l'autor que, Mercè Gras, aporta.¹¹⁶¹ Va néixer el 28 de gener de 1753 a Reus, fill de Francesc Baró i de Francesca Amorós. Altra vegada, la ciutat de Reus apareix com a nexa entre l'obra i l'autor, tal com, també, succeeix amb el receptari franciscà i les diverses versions que se'n coneixen.¹¹⁶² Prengué l'hàbit al convent de Sant Josep de Barcelona el 2 de juny de 1771; la primera professió, el 6 de juny de 1773; i, la professió solemne, en el convent de Sant Josep de Lleida, l'any 1777. Morí en el convent de Sant Josep de Mataró el mes de juny de 1824.

A més dels convents de Barcelona, Lleida i Mataró, deuria haver estat en altres, tal com es refereix, M. Mercè Gras, a les paraules de Fra Francesc en el pròleg de l'obra: «Lo haver estat cuiner en molts convents i haver estat juntament comprador me fa parlar la experiència».¹¹⁶³ Fra Francesc, que va exercir de cuiner i de comprador, va exercir en diversos convents, ja que, com continuà dient en el pròleg: «La experiència és mare de la ciència», i no pot tenir-la qui no ha rodat convents, especialment dels xics, o de racó, que diuen alguns».¹¹⁶⁴ Tenint en compte el nombre de convents carmelitans a Catalunya en el segle XVIII, així com la seva ubicació, és probable que, l'autor, hagués estat destinat a algun de la Catalunya Nova.¹¹⁶⁵

¹¹⁶¹ SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, pp. 18-23.

¹¹⁶² Cf. «Capítol 6», apartat «Sobre l'autor».

¹¹⁶³ SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, p. 190.

¹¹⁶⁴ *Ibidem.*

¹¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 19.

8.3 EL RECEPTARI¹¹⁶⁶

L'obra s'inicia amb un pròleg en què, l'autor, deixà constància del seu esperit. El motiu de l'obra era crear un receptari amb plats que s'allunyessin de la fastuositat dels receptaris cortesans i laics, així com crear plats senzills i sense grans complicacions. L'autor, defineix els joves novicis i llecs com el públic a qui va dirigit el receptari; per tant, s'allunya de les complicacions culinàries perquè no es dirigeix a un professional de la cuina. Subratlla la importància de comprar i cuinar amb productes senzills, que s'allunyin d'expressions de riquesa. També, de la prohibició de la carn, ja que era un precepte de l'orde. Aquest darrer punt fa que aquest receptari se situï en una òrbita molt pròxima a la dels dos llibres de cuina cartoixans. Salvant les distàncies temporals i, potser, de localització, podrem observar les preferències de les diferents comunitats monàstiques.

No coneixem l'any de creació de l'obra, tot i que podem fer alguna aproximació considerant l'any de professió de l'autor, el 1773, i el de la seva mort, el 1824. Fra Francesc, tal com diu en el pròleg, escriu parlant des de l'experiència, tot i que, en l'epíleg, titulat «Exhortació del cuiner», diu que «No parlo per los cuiners ja instruits, que suposo ser jo principiant comparat ab ells, sinó que únicament parlo per los ignorants en esta matèria [...]».¹¹⁶⁷ Suposem, doncs, que en el moment d'escriure l'obra ja tenia una certa experiència acumulada, però que no la redactà en el període final de la seva vida. En aquest sentit, seria versemblant considerar deu anys d'exercici com a quantitat mínima per acumular aquesta experiència culinària en diversos convents. Així, l'obra hauria estat redactada a partir de l'any 1787, a l'edat de trenta-quatre anys de l'autor. Tot i la possibilitat d'aquesta hipòtesi, considerem que la data de redacció del receptari fou posterior, en part per l'encara joventut de l'autor. Per aquests motius, hem classificat l'obra a continuació dels receptaris anteriors.

Per últim, i tornant al llibre, a continuació del pròleg trobem nou capítols que tracten d'aspectes culinàris diversos. Així, el primer agrupa onze advertiments per a què el cuiner desenvolupi bé la seva feina. El segon, és el capítol dels platillos. El tercer, de les escudelles ordinàries o comunes. El quart, de les escudelles de primera i de segona

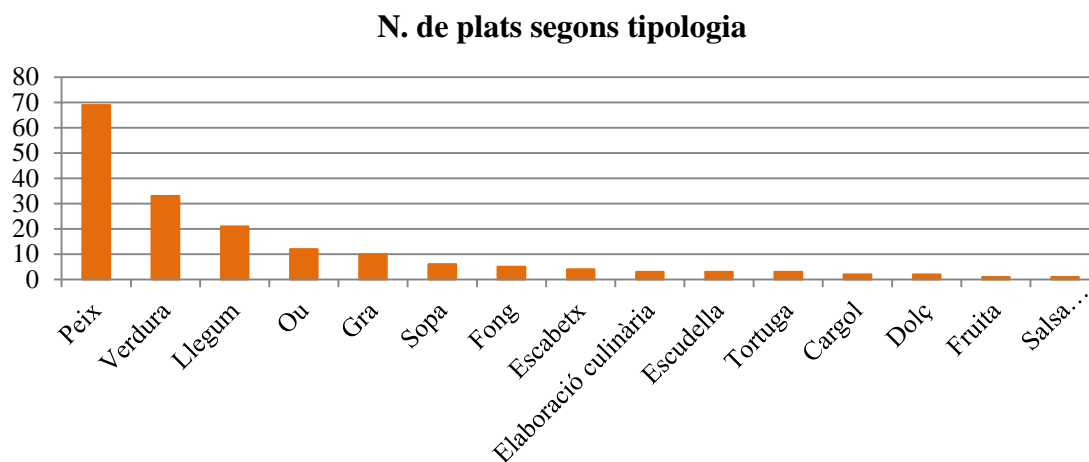
¹¹⁶⁶ En aquest apartat, resumeixo breument l'estructura del receptari. Com és una informació precisa que es pot consultar en l'obra de Gras i Borrell, no farem una repetició de la mateixa (v. SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, pp. 23-31). Afegeixo la classificació i numeració de les entrades i les receptes, informació important per a realitzar la posterior anàlisi.

¹¹⁶⁷ SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, p. 259.

classe, que eren servides els dies festius. El cinquè tracta la conservació i preparació del peix per, en el capítol sisè parlar de com s'ha de cuinar. El setè tracta de com cuinar, específicament, el peix salat, concretament el bacallà i la tonyina. El vuitè inclou diferents receptes d'ou. I, el novè parla de l'escabetxat i altres elaboracions similars de la conservació del peix. Finalment, s'inclouen una recepta de torrades de mantega, una de torrades de Santa Teresa, una indicació de com temperar les paelles calentes, una altra per a curar talls i l'exhortació del cuiner anteriorment mencionada.»

8.4 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

Les cent setanta-cinc receptes que s'han computat d'aquest receptari les hem classificat en quinze tipologies de plats diferents. La majoria, corresponen a plats de peix, tot i que no arriben a assolir-ne la meitat.



8.4.1 Plats de peix

Les receptes de plats de peix són les més nombroses del receptari, comptabilitzant-ne fins a 69 diferents (39,43%). D'aquesta manera, l'abstinència de consum de carn se substituïa, fonamentalment, amb aquest producte.

Les elaboracions per coure el peix són diverses i, en forces ocasions, trobem que una recepta pot contenir-ne més d'una. El sofregit és l'elaboració més present, usada com a base de la cocció del peix –així com, també, d'altres productes- i present en plats que són, finalment, guisats. L'autor, emprava el verb «sofregir» per a referir-se a l'acció de coure els ingredients d'aquesta base en oli,¹¹⁶⁸ en els quals, una vegada cuits, s'hi abocava el peix. En canvi, quan feia menció de la base, en el seu conjunt, emprava el terme «suc», tal com se'n dedueix d'algunes receptes, com la «De la castanyola»,

És de tal condició la castanyola que en qualsevol manera de sucs esplicats se acomoda, ja sia ab alls i julivert, ja sia ab ceba. [...].

¹¹⁶⁸ Sembla ser que, en general, quan es feia un sofregit s'afegia oli generosament. En les receptes «De la tortuga» o «Dels molls», l'autor indica que s'havien de sofregir cebes o alls, respectivament, «ab poc oli». Aquesta precisió de la poca quantitat ens porta a pensar que, quan no s'explicitava, es requeria força oli, tot i que en cap moment s'indiquen les quantitats.

Fra Francesc, d'aquesta manera, indica, a més, quines són les dues bases per a sofregit que emprava més sovint. La primera que menciona és la d'all i julivert picat que, una vegada cuits, se'ls afegia l'ingredient principal, al qual s'hi acostumava a abocar una salsa formada per una picada de fruits secs, safrà, espècies i, a vegades, rovells d'ou i farina. Com passa sovint en altres receptaris, l'expressió de «picada» d'algun fruit sec fa referència a la voluntat d'obtenir-ne la llet. Així ho explicita, l'autor, en la primera variant de la recepta «Lluç ab suc»,

Posaràs les pitances a la cassola, faràs sofregir alls i julivert i tomates, i quan sia sofregit, en lloc de aigua moldràs pinyons i posaràs la llet ab un cassó, [...].

En la mateixa recepta, Fra Francesc aclareix quines són les espècies de la salsa que acompanya el sofregit d'all i julivert i que de manera tan genèrica i indefinida es repeteix,

[...], picaràs pebre i safrà, clavells canyella, ho deixataràs ab algun rovell de ou i farina, [...]. Aqueix suc pot servir per qualsevol peix que requereix alls i julivert.

El pebre, els clavells i la canyella són els ingredients de les espècies. En ocasions, hi ha un altre ingredient que s'afegeix al sofregit, el tomàquet. Concretament, trobem la triple combinació, poc usual, com a base d'un conjunt de peixos com el lluç, el pagell, el besuc, la lluern, el garneu, les mòlleres, cànteres, orades, sonsos, el nero, el reig, el dot, el déntol i el corball. El tomàquet, però, acostuma a sofregir-se, només, amb la ceba. A aquesta barreja, també se li acostumen a afegir la picada de pinyons i els altres ingredients que trobem en el sofregit d'all i julivert; depenent del tipus de peix o de la recepta, els trobarem tots o l'omissió d'alguns d'ells. Les llagostes i el bou, però, se sofregien amb ceba i sense tomàquet.

Les receptes de peix podien elaborar-se emprant mètodes de cocció diferents que, generalment, es combinaven. Alguns peixos se sofregien, només, afegint-se després d'elaborar la base. És l'exemple de receptes com la de «Congre fresc» o «Nero i altres», per exemple. A vegades, al sofregit i al peix se li afegia algun líquid, aigua, vi o aiguardent. En aquests casos, veiem que les receptes s'elaboren en una base de sofregit i, després, es porten els ingredients a ebullició, tot obtenint un suquet final. És el cas del

«Llucet de bou (?) amb suc», «Lluç amb suc» o «Congre ab arròs», entre altres. L'elaboració de la recepta de «Calamarsos farcits» és més complexa, ja que s'ha de fer un sofregit amb les potes dels calamars que, després, servirà per farcir els caps per, seguidament, rostir-los a la graella. El llenguado, per altra banda, es fregia, primer i, després, se sofregia. El lluç també era un peix que podia seguir aquesta darrera elaboració, tot i que trobem, en la recepta de «Lluç fregit ab suc», l'addició d'aigua en la part final de l'elaboració, portant el peix a ebullició per obtenir el suquet abans esmentat.

Altres tècniques emprades són l'ebullició, quan el peix i els ingredients se submergeixen en una quantitat d'aigua considerable, com en receptes tan explícites com la de «Bacallà bullit» o, en altres que no ho són tant, com «Dels llagostins». Quan no es preparava un sofregit, sinó que el peix i altres ingredients es portaven a ebullició amb algun líquid com l'aigua o el vi, podem parlar de plats de peix guisat. L'obtenció del suquet final en el plat fa que, algunes receptes, incorporin en el títol la menció del *suc*, com la de «Bacallà ab suc» o «Per fer-los en suc», podent arribar a confondre al lector amb altres que s'elaboren de manera diferent, com hem vist. Altres receptes, s'elaboren ofegant els ingredients en una cassola ben tapada i amb vi blanc o aiguardent, fins que es redueix; són una recepta de calamars i, una altra, de sípia ofegats. Per últim, en alguns casos en què s'havia de fregir el peix, abans s'enfarinava. És el cas «De la sorra», del bacallà¹¹⁶⁹ o de «Altra manera de mandonguilles», receptes que incorporaven, com a elaboració final, el sofregit. Les arengades, per contra, només s'enfarinaven i es fregien.

El rostit en una graella era, també, un mètode molt emprat i el trobem aplicat a receptes de calamars, castanyola, arengades, moll, lluç, rajada grossa, tonyina fresca, tripes de bacallà, verat, bisos, sorells i llisses. La cocció al forn la trobem en dues receptes, «Del bacallà ofegat» i la primera variant «Dels molls», que s'elabora amb pebre i suc de taronja.

Per últim, en la recepta d'anguiles s'explica com rentar-les i matar-les, abans de sofregir-les i cuinar-les.

¹¹⁶⁹ En aquest cas concret, l'elaboració la trobem en la «Advertència contra Altamiras», en què replica a l'autor castellà i explica com s'elabora, correctament, el bacallà fregit. També, trobem que en les receptes de «Bacallà fregit» i la seva variant de llengües de bacallà, l'elaboració és l'enfarinat i el fregit.

8.4.2 Plats d'altres carns

Els cargols i la tortuga són animals que, pel fet de no tractar-se de carn ni de peix, els carmelites els incloïen en la seva dieta, així com els cartoixes ho feien amb la tortuga. A més de ser animals que proporcionarien diversitat organolèptica en el menú diari de la comunitat religiosa, també aportaven nutrients.

8.4.2.1 Cargols

En total, trobem 2 receptes de cargols (1,14%).

El plat principal de cargols que es deuria elaborar en la comunitat és l'anomenat «Platillo de caragols». Aquest, s'elaborava fent, primer, un sofregit de ceba amb menta, oli i sal. Quan el sofregit estava gairebé fet, s'afegien els cargols i, posteriorment, una salsa feta de picada de pinyons, farina, rovell d'ou, safrà i espècies. Una segona variant, substituïa aquella salsa per la d'allioli. Per últim, una tercera manera d'elaborar-los era amb sopa, com veurem més endavant.

8.4.2.2 Tortuga

La recepta de tortuga conté, en realitat, tres elaboracions diferents: la preparació de la carn de tortuga per tal d'elaborar-la, posteriorment; la pròpia elaboració del plat de tortuga; i, finalment, l'elaboració de la sang de tortuga que, pel que sembla, havia d'acompanyar el plat d'aquest animal. En definitiva, podem parlar de 3 receptes (1,71%), tot i que estiguin relacionades.

La preparació de la carn tenia per objectiu «traure la grassa», pel que s'havia de bullir força estona, tot canviant l'aigua de la cassola diverses vegades.

Extret el greix de la carn de tortuga, es feia un sofregit de ceba amb poc oli i una salsa, o picada, de pinyons; tot junt es posava en la cassola de la carn de tortuga ja cuïta. Es rectificava de sal i, quan estava cuit, s'apartava del foc. Paral·lelament, s'elaborava una picada de safrà, espècies, farina, rovells d'ou i es deixava amb el suc de la cassola anterior. Seguidament, la salsa s'abocava en una cassola –suposem que la que contenia la tortuga i el sofregit-, es portava a ebullició i es reservava.

Per altra banda, la sang de la tortuga s'havia de fregir amb suc de perdiu i la salsa de la recepta de «Alls i agràs» que, com veurem, és una maionesa. És possible que la salsa de la sang de tortuga se servís una vegada l'animal estava emplatat, tot i que no descartem que fos un plat, pròpiament. Una altra possibilitat, que no queda gens clara en la recepta, és que la salsa de la sang s'afegís a la cassola com a últim pas de la recepta, pel que, en aquest cas, tots els ingredients courien junts.

8.4.3 Plats de verdura

Del total de receptes, 33 són de verdura (18,86%). Trobem diversitat d'elaboracions de verdura, però menor que la de plats de peix.

L'ebullició és la més estesa i la trobem en verdures com les bledes, la col, la coliflor, el bròquil, les mongetes tendres, els fesolets «caragirats»¹¹⁷⁰ i les cebes. Quan s'emplantaven, s'abocava un raig d'oli per sobre i, després, se servien. Com el plat, si era repetitiu, podia ser avorrit, es habitual trobar aquests mateixos productes elaborats de manera diferent. Per exemple, les bledes, les cols, les mongetes tendres i els fesolets caragirats, així com els espinacs, les xerevies i els naps, se sofregien després d'haver-se bullit i escorregut.

En el cas del sofregit de verdures, sembla que l'all predomina sobre la ceba. Així, les bledes i els espinacs s'elaboraven sobre un sofregit d'all, amb oli, panses i pinyons. Les xerevies i els naps, en canvi, es podien sofregir amb ceba i tomàquet o amb alls i julivert, elecció a la qual se li abocava una morterada d'allioli. Les mongetes tendres i els fesolets se sofregien i s'afegia allioli, pel que deduïm que el sofregit era d'all, com a mínim. En el cas de les albergínies i els pebrots vermells, el fregit substituïa l'ebullició dels anteriors productes. Ambdós productes se sofregien amb alls, tomàquet i julivert però, en el primer cas, s'afegia una picada de pinyons, pebre, safrà i sal –barreja que segueix el mateix patró de les de peix-; en el segon, només oli i sal. Els pebrots vermells també es podien escalivar, abans de ser sofregits.

Per últim, només trobem una recepta en què els ingredients se sofregeixin i és la «Xamfanya» o samfaina. Primer se sofregia la ceba i, després, s'hi afegien els pebrots i

¹¹⁷⁰ És molt probable que es tractin dels llegums o fesols *caragirats* (*Dolichos melanopthalmos*) (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *caragirat*).

sal. Quan tot estava cuit, s'hi posaven els tomàquets i l'albergínia. Dels pebrots, es diu que eren millor els vermells, pel que, entenem, a vegades es feia amb verds. Depenent de la maduració d'algunes verdures, variava el seu moment d'entrar en cocció. Un exemple és l'albergínia, que si era verda s'havia de coure amb la ceba, en l'inici de la recepta.

Els bolets, trobem que s'elaboraven amb un sofregit d'all i julivert, com s'acostuma a fer avui dia. Les diverses receptes que hi ha, d'aquest producte, varien la part final de l'elaboració. Així, en una s'afegia una picada de pinyons amb farina, rovells d'ou, espècies, safrà i sal; en l'altre, només un polsim de pebre; i, en la darrera, afegia una porció de cigrons amb qualsevol de les dues opcions anteriors. Una quarta recepta de bolets és de rovellons rostits a la graella amb all, julivert, pebre i un bon raig d'oli final.

En tres receptes, les verdures s'ofegaven, concretament la carbassa vermella, les peres i les cebes. A vegades, els fregits requerien que les verdures s'enfarinessin prèviament, com succeeix amb les carxofes i les xerevies –que, a més, abans es bullien per tal de fer-les comestibles-, la carbassa vermella i les borratges. A vegades, només es fregien, com el cas d'una recepta d'albergínies.

Per últim, trobem altres elaboracions, com els «rellenos», d'albergínia, de carbassó, de pera, poma o préssec. L'elaboració seguia un mateix patró: es buidaven els productes i farcien, s'enfarinaven, es fregien i, finalment, se sofregien amb altres ingredients. La manera de tallar les albergínies i els carbassons no era fent un tall longitudinal, sinó escapçant-ne les dues puntes i buidant, les hortalisses, des d'elles amb un ganivet. Probablement, tot i que no s'indiqui, de la verdura se'n faria algun tall, si era molt llarga. En el cas de les fruites, s'havia de procurar preservar-les. Al préssec se li treia el pinyol «pel polsim»; i a les peres i a les pomes, «per la part de la flor», evitant «traure massa pulpa». El farcit era el mateix que l'indicat per a les albergínies.

La massa del farcit es feia amb pa, melindros, alls sofregits, julivert, panses, pinyons, ous, clavells, canyella, oli i sal. Tot ben picat, es barrejava i es feia una massa com de mandonguilles. A més de farcir-se, les verdures s'arrebossaven amb una pasta de flor de farina, rovells d'ou i pebre per, tot seguit, fregir-les en oli. Una vegada fregides, es posaven en una cassola i es coïen en una salsa de picada de pinyons, vi blanc, alls

sofregits, julivert, safrà i espècies. Les fruites, a diferència de l'albergínia i el carbassó, no calia fregir-les; es deixava triar segons el criteri del cuiner.

Per últim, la cocció al forn no era molt estesa, ja que trobem, només, dues receptes de cebes. Per últim, en la recepta dels «Pebrot vermells», aquests són posats sobre les brases i, seguidament, pelats; és l'elaboració que, avui, anomenem *escalivar*.

Per altra banda i, per acabar aquesta tipologia de plats, trobem un de verdures que podem considerar com a cuina blanca. La «Escudella de crabassa» era una nova variant de les cuines blanques «Escudella fina» i «Escudella de meló». En aquest cas, la carbassa substituïa el meló, tot mantenint els mateixos productes i elaboració.

8.4.4 Plats de fruita

En 1 recepta (0,57%), trobem l'elaboració d'una escudella que podem considerar cuina blanca. La «Escudella de meló», tot i que la base era aquesta fruita, forma part del grup de cuines blanques. Servida el dia de l'Assumpció de la Verge, seguia el mateix patró que la «Escudella fina», però incorporava meló triturat que, prèviament, havia estat cuit en aigua.

8.4.5 Plats de fongs

En el receptari, trobem 5 receptes (2,85%) de bolets. En la primera, anomenada «Dels bolets», s'indica, bàsicament, com bullir-los.

En la segona, «Bolets ab salsa», es coïen amb una salsa feta sobre un sofregit d'all i julivert al que se li afegia aigua, farina, safrà, ou i una picada de pinyons. Aquesta recepta, contenia dues variants. La primera, en la qual els bolets es coïen, només, amb el sofregit d'all i julivert, amb l'adició de pebre. La segona, afegia cigrons a la salsa de la recepta principal.

La darrera recepta era de «Rovellons en graella», els quals també incorporaven all i julivert.

8.4.6 Plats de llegums

A diferència dels altres receptaris, el present conté un elevat nombre de plats de llegums que és, evidentment, el reflex de l'augment de la presència d'aquest producte. De les 21 receptes (12%) en què els llegums destaquen com a productes principals, una és de lleties; tres, de cigrons, una de les quals és una variant; una, de mongetes i cigrons; quatre, de mongetes; cinc, de faves; i, set, de pèsols, una de les quals conté una variant per a fer-los amb arròs o fideus.

Pel que fa als mètodes de cocció, la major part de les receptes es basen en portar a ebullició, els ingredients, en una olla. Dues receptes, però, consisteixen en ofegar les faves o els pèsols sobre una base d'all i ceba sofregits. Seguidament, s'afegia llorer, menta, pebre —en el cas de les faves—, oli, sal i s'ofegava amb vi blanc.

Una recepta diferent és la de les «Faves tendres fregides» en què, una vegada bullides i escorregudes les faves, s'enfarinaven i es fregien.

Com hem dit, la majoria de receptes de llegums s'elaboraven bullint els ingredients. A vegades, s'hi afegien salses dins l'olla, que funcionava com un condiment. Per exemple, en la recepta de «Cigrons ab salsa», que també duia faves, es portaven els llegums a bullir en aigua amb all i julivert per, a seguidament, afegir-hi avellanes torrades, safrà i una barreja de rovells d'ou i espècies deixatats amb el caldo de l'olla. En aquesta recepta, doncs, podem veure un patró similar al d'altres tipus de plats, com els de peix o verdures. Una variant d'aquesta recepta, substitueix les avellanes torrades per llesques de pa fregides i picades en un morter.

És molt habitual la combinació dels llegums amb altre tipus de productes importants, com els cereals o les hortalisses. Trobem plats de mongetes, pèsols i faves amb arròs, fideus o verdures. Per altra banda, trobem algunes combinacions que perduren avui dia, com la de les faves i la menta.

8.4.7 Plats de gra

Troblem 10 receptes (5,71%) del total que són de plats de gra, de les quals, 5 són del que hem anomenat, en els receptaris cartoixans, cuina blanca. Els plats de gra consisteixen en platillos d'arròs o de cargols i en escudelles de sèmola, de pa torrat o

fideus. Totes les receptes incorporen gra d'arròs, amb l'excepció de la de pa torrat, que duu llet d'arròs, i la de sèmola, que prescindeix d'aquest producte.

La recepta de «Platillo d'arròs», així com les seves dues variants, s'elaboraven fent, primer, un sofregit. La recepta principal sofregeix alls i julivert, base a la que s'afegeix l'arròs i se'l rosseja. Les dues variants, en canvi, s'elaboren fent un sofregit de ceba i tomàquet, la primera, o ceba, la segona, i l'arròs s'incorpora després d'haver afegit aigua i portar-la a ebullició. Tanmateix, totes tres receptes duen pebre i safrà, pel que el color del plat hauria de ser groguenc.

La «Escudella de sèmola», així com el platillo d'arròs, també s'elaborava partint d'un sofregit, aquesta vegada de ceba i tomàquet.

La variant del «Platillo de cargols», porta arròs i allioli. Per la seva banda, la «Escudella roja», s'elabora amb ametlles torrades –producte que donava el color roig al plat-, arròs i fideus. La «Escudella de pa torrat» s'elabora amb una base de pa torrat, com diu el nom, llet d'arròs, llet d'ametlla, rovells d'ou, una infusió per donar-li aroma i sucre. Tots tres plats, s'elaboraven bullint els productes i deixant-los covar una vegada fets.

8.4.7.1 Cuina blanca

A les «Escudella de crabassa» i «Escudella de meló», considerades com a cuina blanca, hem de sumar tres receptes d'escudelles de gra i que hem inclòs en aquesta subdivisió. El comú denominador, en conjunt, és l'ús d'una picada d'ametlles o, el que és el mateix, de llet d'ametlles per tal d'elaborar-les. També, són plats que destaquen pel seu color blanc i que, per totes aquestes característiques, podem comparar amb les cuines blanques dels llibres de cuina cartoixans.

Les escudelles blanques s'elaboraven portant a ebullició llet d'ametlles a la qual, quan hi arribava, s'hi abocaven la resta d'ingredients. Tal com s'explica en la recepta de «Escudella blanca de 1a classe», quan es bullia llet d'ametlles mai s'havia de posar oli. Per tant, l'absència d'aquest greix és present en totes les cuines blanques del receptari. L'escudella blanca de primera classe s'elaborava amb fideus que, una vegada cuits,

s'emplantaven i s'espolsava sucre i canyella per sobre. Una variant d'aquesta recepta substituïa els fideus per arròs.

La «Escudella fina» s'elaborava amb llet d'ametlles i d'arròs, amb sal i sucre i una infusió feta amb peles de llimona, canyella i aigua o malvasia.¹¹⁷¹

8.4.8 Les escudelles podrides

Volem donar rellevància independent a les escudelles podrides o, com en algun altre receptari s'anomenen, olles podrides. Són plats que agrupen els productes principals dels descrits anteriorment, verdures, llegums i cereals. Es basen en fer-los bullir en una olla amb aigua i amb algun condiment, com espècies o safrà. En el present llibre de cuina en trobem 3 receptes (1,71%) diferents. Per una banda, la «Escudella podrida de istiu», amb una variant, i, per l'altra, la «de hivern».

L'escudella podrida d'estiu s'elaborava amb mongetes desgranades, arròs, fideus, carbassó, ceba, cols o enciam, xirivies, tomàquets, espècies, oli i sal. Existeix una variant que es feia amb els ingredients anteriors, afegint-li cigrons i alls tendres i seleccionant les cols, tot obviant l'enciam.

La «Escudella podrida de hivern», en canvi, s'elaborava amb mongetes i cigrons, arròs, fideus, cols, coliflor, api, xirivies, naps, cabeces d'all, castanyes pelades, pebre, safrà i, segurament tot i que no s'indiqui, oli i sal. Els tomàquets, les cebes i l'enciam són substituïts per productes propis de la tardor i l'hivern, com la coliflor, l'api, els naps i les castanyes. La presència notable d'all i pebre faria, de la recepta, un plat calent pel temps més fred de l'any. Finalment, l'autor recomana afegir, a l'olla, caps i espines de congre sec, «lo qual hi dóna molt bon gust».

8.4.9 Plats d'ous

L'ou, com s'ha pogut comprovar en altres llibres de cuina religiosos, és un producte important per a la dieta. Del total de receptes, en trobem 12 (6,86%) que són de plats d'ous, de les quals, cinc són de truites.

¹¹⁷¹ Cf. «Altres elaboracions culinàries».

Els ous durs, elaborats portant-los a ebullició, s'indica que es podien servir amb una ració o porció d'arròs en el plat, que rebia el nom de «arrimadillo». També, amb «qualsevols maneres de suc» o salses.

Els ous ferrats s'anomenaven, també, estrellats. L'autor, recomana que per a fer-los s'empri una paella estreta i fonda coberta d'oli fins a la meitat. Els ous s'havien de submergir en oli bullent i recollir-los amb una escumadora quan estiguessin rossos.

Els ous perduts són un plat més elaborat. Sofregits els alls i el julivert, s'hi afegia aigua i es portava a ebullició, moment en què s'afegia arròs, sal, pebre i safrà. Havent fet «un parell de bulls», es s'apartava la cassola del foc i, quan els ingredients estaven estovats, s'hi feien forats on abocar ous crus, sense que s'arribessin a tocar. Fet això, es tapava la cassola i es posava al forn amb foc a sobre, per aconseguir que es fes crosta.

La recepta de «Ous farcits» explica com fer la massa per farcir-los i com coure'ls, després, ja fossin fregits o guisats. Una vegada bullits, pelats i tallats per la meitat, els rovells cuits es barrejaven amb melindros o pa ratllat, sucre, julivert, clavells, canyella i ous crus. En el cas que la massa fos molt espessa, s'hi podia afegir vi blanc. Amb aquesta massa, es reomplien les cavitats de les meitats dels ous «com si fossen ous enters». No tenim clar si, aquesta afirmació, vol dir que s'ajuntaven les dues meitats farcides o, en canvi, romanien separades. El cas és que, per a fregir els ous, després d'haver fet aquests passos, s'arrebossaven amb una massa que també servia per fregir el bacallà. Aquesta, s'elaborava amb farina, oli i rovells d'ous. En canvi, si es volien guisar, en comptes d'arrebossar els ous es coïen amb alls i julivert sofregits i «una salsa de pinyons, sal, oli i un poc de vi blanc, safrà i espècies».

Els «Ous ab tàpia», s'elaboraven amb arròs cuit, al que s'hi barrejava una quantitat d'ous indeterminada. Posada la massa en una cassola de manera homogènia, s'hi abocava per sobre una barreja d'ous batuts amb clavells, canyella i sucre. Seguidament, es tapava la cassola i es posaven brases a sobre per tal d'aconseguir que es fes una crosta en la superfície del plat. Aquesta tècnica s'assemblaria a la d'un grill actual. El nom de la recepta deuria fer referència a la consistència espessa del plat, ja que, l'autor, ens indica que per servir les racions, s'havien de fer talls amb un ganivet.

Una «Altra manera de tàpia» s'elaborava sofregint ceba, albergínia i tomàquets, tallats menut, amb sal, panses, pinyons i espècies. Seguidament, els ous es barrejaven de la mateixa manera i, pel que sembla, no s'hi havia d'abocar la barreja d'ous amb espècies per sobre per tal d'aconseguir-ne una crosta, ja que no es menciona. El plat, malgrat el nom, s'assembla més a un tipus de truita.

8.4.9.1 Les truites

A més de la recepta de «Altra manera de tàpia», que podríem considerar de truita, trobem cinc receptes que ho són, de manera explícita, tal com es llegeix dels propis noms de la recepta.

En «De les tortilles», s'explica com fer-les correctament. Com que el cuiner adopta, sempre, la perspectiva de tenir molts comensals, bat els ous en un gibrell. L'autor, adverteix tenir encès un foc moderat, sobre el qual situar-hi una paella amb oli. Quan aquest estava calent, s'hi abocava una cullerada d'una mesura de dos ous, pel que sabem que les truites eren d'aquesta quantitat, per comensal. Per tal d'agilitzar el procés d'elaboració de truites, l'autor explica al lector que quan tingui més experiència en la cuina podrà fer-les de tres en tres o, fins i tot, de quatre en quatre, si són amb ceba. Per a il·lustrar-ho, comenta que ell en pot fer cinquanta en un quart d'hora, que són unes tres per minut.

Les truites són un tipus d'elaboració que permet moltes variacions. Així, trobem «Tortilles ab ceba», «Tortilles ab alls tendres» o «Tortilles ab pomes i peres», que s'elaboraven sofregint, prèviament a abocar els ous batuts, ceba; alls tendres o alls i julivert; i pomes o peres, respectivament.

Per últim, sabem que les truites, una vegada servides, portaven algun condiment. En algun cas, per exemple, portaven una cullerada de maionesa per sobre.¹¹⁷² En alguns altres, sabem que portaven «qualsevols dels suc s'esplicats fins aquí», fins la darrera recepta de truita. La indicació on s'explica porta a confusió, no només per no explicitar de quins suc s, o salses, es refereix l'autor, realment, sinó també pel tipus de truites que podien acompanyar. En la versió del llibre de cuina publicat per Mercè Gras, l'autor afirma que «Solament les tortilles de pomes i peres són les que se esclouen, les demés

¹¹⁷² Cf. subapartat «Les salses».

totes les podràs donar ab suc [...]». En canvi, tal com anotà Gras, la segona versió del receptari indita tot just el contrari: «Solament les tortilles de pomes i peres les podràs donar ab suc».¹¹⁷³

8.4.10 Les sopes

Un altre tipus de plat diferent és el de les sopes; s'han enumerat fins a 6 receptes (3,43%). El nom de «sopa» prové del de la llesca de pa, coneguda d'aquesta manera. Dins aquesta tipologia, trobem plats de verdures o llegums, amb caldo, una o més llesques de pa i pebre, en general. Totes, s'elaboraven bullint els ingredients en una olla.

Destaquem la «Sopa per dinar», elaborada sobre la base d'un sofregit d'all, julivert i, si era temporada, tomàquets.

En el cas de dues receptes, el plat finalitzava en el forn, com és el cas dels cargols amb sopa («De altra manera») i de la «Sopa per dinar», la qual incorporava tomàquets.

8.4.11 Els dolços

Hem considerat pertinent classificar en aquesta categoria les 2 receptes (1,14%) de torrades que apareixen en el receptari. La primera correspon a les «Torrades de mantega». Aquestes eren llesques de pa torrades que es mullaven d'una barreja de malvasia amb aigua, per a rebaixar el vi. escorregudes, es fregien amb força mantega i, finalment, eren espolsades amb sucre i canyella.

Les «torrades de Santa Teresa», variant que hem d'entendre com pròpia de l'Orde carmelità, s'elaboraven de la mateixa manera que les anteriors, però contenien uns canvis substancials. En primer lloc, el greix en què s'havien de fregir les torrades era oli i no mantega. Per altra banda, abans de fregir les torrades mullades en aigua i malvasia, s'havien de sucar en una barreja d'ous, sucre i canyella. En aquest sentit, per tant, les torrades estaven arrebossades d'ou i el sucre i la canyella s'afegien en el procés d'elaboració i no, com en la recepta anterior, sobre el plat finalitzat.

¹¹⁷³ SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, p. 253.

8.4.12 L'escabetx

Si els plats de peix són els més nombrosos i, per tant, podem deduir que dels més habituals en la dieta carmelitana, és normal que trobem fins a 4 receptes (2,29%) de conserva de peix diferents, totes d'escabetx.

En la recepta principal del «Modo de fer escabetx», el peix es fregeix i, fred, es col·loca en una gerra un sobre l'altre i, entre pis i pis, pebre picat. Fet això, s'hi afegeix una decocció de «vi blanc o granatxa» amb llorer, orenga, sajolida, farigola i altres herbes.

Una variant és la que afegeix, a la gerra, alls i talls de taronja i, en comptes d'elaborar la decocció amb vi blanc, amb vinagre «del més fort que sia possible». Una segona variació de la recepta feia omplir el peix, posat ell sol en la gerra, amb oli fins a cobrir-lo. L'autor del receptari, indica que conservat així és ideal guisar-lo amb «alls, julivert, o bé ab ceba, però sens sofregir per no ser tan oliós».

Per últim, una segona recepta és la de «Escabetx per congre». El peix, ja fos congre o tonyina –segons s'indica- s'havia de bullir i, una vegada fred, es col·locava dins una gerra, que s'omplia d'oli.

8.4.13 Les salses

Les salses són elaboracions importants en aquest llibre de cuina. En realitat, però, només en trobem 1 recepta (0,57%), anomenada «Alls i agràs».

La recepta de «Alls i agràs» era una salsa que servia per acompanyar les truites. La salsa que s'hi elabora, consisteix en barrejar rovells d'ou, sucre i suc d'agràs en allioli ja elaborat. El resultat seria una versió de salsa que estaria entremig d'un allioli i d'una maionesa: podríem considerar-la un allioli amb ou i àcid o una maionesa amb all. En la recepta de «Rajada, àngel i altres», trobem una versió una mica diferent, elaborada amb allioli, rovells d'ous, farina i espècies. Podríem considerar-la un allioli amb ou, per no existir l'àcid, espès gràcies a la farina i un punt aromàtic per les espècies. En canvi, en la variant d'aquesta recepta s'utilitza l'autèntica de «alls i agràs», en l'explicació de la qual, l'autor, dóna la possibilitat d'usar vinagre en el cas que el cuiner no tingui suc d'agràs.

A banda de la recepta explícita de salsa que trobem en el receptari, volem fer menció d'altres, les receptes de les quals no es van especificar. En primer lloc, trobem que destaca la presència de l'allioli. Aquest, s'utilitza en 19 receptes (10,87%), de les quals, en cap s'explica com s'elaborava. Segurament, es tractava d'una picada d'allis amb oli. Generalment, aquesta salsa s'emprava en plats de verdures, com de bròquil, cols, coliflor, naps o xirivies, als que s'afegia una cullerada d'allioli. També, acostumava a acompanyar els cargols o peixos com el verat, el bis, el rap, el bacallà o la tonyina fresca, entre altres, ja fossin bullits o rostits a la graella.

La salsa coneguda com a «suc de perdiu» la trobem com a acompanyament en l'elaboració del peix fregit. Així consta en les receptes de llenguado, tortuga o molls i, com es diu en aquesta darrera, també, per extensió, per tot el peix fregit, «especialment en la boga, sardines, sorell, palaies, raget¹¹⁷⁴ i altres». El mètode d'elaboració de la salsa, que s'elaborava amb farina, oli i suc de taronja, preferentment. L'elaboració d'aquesta salsa, ens ha arribat de manera indirecta, inclosa en la recepta «Del llenguado»,

Preparat, lo fregiràs, i después lo apariaràs a la cassola i lo faràs ab suc de perdiu. Lo suc lo faràs de esta manera: torraràs farina ab lo cassó o paella, hi posaràs taronja, oli, i en falta de taronja qualsevol agre, però lo de la taronja és preferent a tots los agres. [...].

Una salsa que s'utilitzava per les escudelles de llegums, quan el cuiner ho triava, era la salsa de pa fregit, feta amb pa, espècies i caldo d'olla. En tenim la versió a la recepta de «Cigrons ab salsa»,

[...] Altra salsa que·s fa ordinària, que se pot usar en les demás escudelles de llegums: en lloc de les avellanes, fregiràs sopes de pa fins a ser seques, les picaràs i deixetaràs ab espècies ordinàries i caldo de la olla, li faràs donar un bull i la trauràs del foc.

¹¹⁷⁴ El raget és un peix que s'afegeix en la segona versió del llibre de cuina.

8.4.14 Altres elaboracions culinàries

En el llibre de cuina, trobem 3 receptes (1,71%) que s'escapen de les vistes fins ara. Són receptes de tècniques d'elaboració de productes necessaris per a altres receptes, com la llet d'ametlla, la llet d'arròs i la infusió per a algunes escudelles.

La llet d'ametlla, s'elaborava bullint aquests fruits i deixant-los en remull per, després, passar-los per un molinet. L'arròs, en canvi, només calia deixar-lo en remull i es molia amb l'aigua, pel que sembla. Ambdós processos es passaven, finalment, per un sedàs, per tal de refinar la llet resultant.

La infusió servia per tal d'elaborar la «Escudella fina». Es bullien peles de llimona i canyella en aigua o vi malvasia. L'olla s'havia de segellar amb paper o pasta, pel que faria la funció de l'olla exprés actual. Naturalment, completament segellada no podia estar, l'olla, damunt el foc, pel que l'autor explica que «la posaràs al ressoldo per espai de dotze a catorze hores».

8.5 ELS PRODUCTES

Fins aquest moment, hem explicat el contingut del manuscrit centrant-nos en el receptari i en els plats què hi trobem presents. A continuació, es procedeix a analitzar quins eren els productes que es consumien i que es veuen reflectits en un receptari que, de manera similar als cartoixants, construïa el seu model alimentari en base una dieta absent de productes carnis, amb l'excepció dels derivats.

L'anàlisi dels productes segueix el plantejament dels receptaris anteriors.¹¹⁷⁵ Així, s'ha mantingut l'agrupació dels productes en les mateixes categories de famílies, tant principals com complementàries; s'ha seguit el mètode de valorar la presència dels productes en funció del còmput de la seva menció en el receptari. El resultat final de les dades, a diferència dels receptaris cartoixants, no són aproximades, sinó que són dades totals que representen la informació d'aquest receptari.

8.5.1 Productes animals

8.5.1.1 *Els animals aquàtics*

8.5.1.1.1 *El peix*

En 61 receptes (34,86%) trobem peix, la varietat del qual és molt considerable, sobretot en comparació amb els receptaris anteriors. Dels peixos més mencionats trobem el bacallà, en 11 receptes, en dues de les quals s'usaven les llengües; el congre, en 9, en una de les quals havia de ser fresc; i el lluç i la tonyina, en 8 cadascun, en dues de les quals s'usava la sorra i, en una, tonyina salada. Respecte el lluç, en una recepta s'havia de necessitar fregit, prèviament, i, en una altra, s'indica que la varietat és el «llucet de bou». A continuació, trobem tota la resta de peixos, que tenen una representativitat similar. L'arengada, el sorell i la menció genèrica i indefinida de «peix», en 4 cadascun; els «bisos», el garneu, les «llisses», la lluernia, el moll, el pagell, el rafet, la rajada i el verat, en 3; l'«àngel», les anguiles, el bonítol, la castanyol, l'esturió, les «morenes», el nero, el rap, la sardina, els «virets» i la menció genèrica i indefinida de «altres»,¹¹⁷⁶ en 2 cadascun; i, per últim, el «besugo», la «boga», les «cànteres», el corball, el déntol, el

¹¹⁷⁵ Cf. «Capítol 1», apartat «Els productes».

¹¹⁷⁶ Apareix com a «altres» i com a «altres peixos bastinals».

«dot», l'emperador, l'escórpora», el gall, les «hivèrnies», les «llengües»,¹¹⁷⁷ el «llenguado», les «mòlleres», l'orada, la palaia, les «palomides», les «paones», les «polles», el reig i els «sonsos», en 1 recepta.

8.5.1.1.2 Els cefalòpodes

Els animals cefalòpodes els trobem en 6 receptes (3,43%). Parlem dels «calamarsos», en 4, i de la «sípia», en 2.

8.5.1.1.3 Els crustacis

Els crustacis apareixen en 4 receptes (2,29%) i trobem les «llagostes» i el «llagostí», en 2 cadascun.

8.5.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

8.5.1.2.1 Els lactis

El «formatge», només apareix en 1 recepta (0,57%), que és de mandonguilles de peix.

8.5.1.3 Els animals i els productes aeris

8.5.1.3.1 Els ous

Els ous apareixen en 64 receptes (36,57%), de les quals, la majoria es mencionen sense especificar de quina manera s'havien de menester i en la seva forma plural. En una recepta, apareix l'ús de la closca triturada, feta pols; en dues, dels ous crus; i, en altres dues, del rovell dels ous.

¹¹⁷⁷ L'autor no especifica de quin peix són. Podrien tractar-se de llengües de bacallà.

8.5.1.4 Els menuts i les freixures

L'impacte dels menuts, en el receptari, és baix; només en 5 receptes (2,86%). L'ús de «tripes de bacallà», en 3; i dels «caps i fetges» del lluç i els «fetges» del rap, en 1 recepta cadascuna de les mencions.

8.5.1.5 Altres

En 4 receptes (2,29%) s'usa el «cargol» com a ingredient principal. Dues d'aquestes receptes són plats de cargol, una, de sopa i, l'altra, d'arròs. En totes, amb l'excepció de la sopa, s'incorpora l'allioli.

La tortuga apareix en 3 receptes (1,71%) que són plats, pròpiament.

8.5.2 Productes vegetals

8.5.2.1 Els cereals

Els cereals, presents en 100 receptes (57,14%), eren una part important de la dieta carmelita. Destaca, amb diferència, l'ús de la farina, present en 46 receptes, havent de ser torrada en una recepta i, en una altra «pasta clara de farina». A continuació, entre el primer producte i la resta, trobem l'arròs, en 37, en quatre de les quals era necessària llet d'arròs. Per últim, i més allunyats dels anteriors, apareix l'ús del pa, en 14 receptes, de les quals, en vuit era menester ratllat i, en una, torrat; dels «fideus», en 13; les sopes, en 6; de la «sèmola» i de la «pasta», en 1 cadascuna.

8.5.2.2 Els fongs

En 5 receptes (2,86%) apareixen els bolets. Generalment, l'autor emprava l'expressió «bolet», en 4 receptes, tot i que, en una altra ocasió n'especificà que la varietat era el «rovelló».

8.5.2.3 *La fruita*

El conjunt de productes de la fruita el trobem repartit en 79 receptes (45,14%), més de la meitat pertanyents al subgrup de la fruita seca, que la trobem en 48 receptes (27,12%). D'aquest, destaca el pinyó, present en 37. A més distància, trobem la resta de productes, com l'ametlla, en 8, de les quals, en cinc es necessitava la llet, i en 2 havien de ser torrades. Les castanyes pelades, en 2; i les avellanes torrades, en 1.

El segon subgrup en importància és el de la fruita assecada, present en 17 receptes (9,6%) que, per primera vegada en l'anàlisi de receptaris, passa de tercera a segona posició. D'aquest grup només apareix un producte, les «panses», molt usades en plats de peix, en 10, així com també en receptes de farcits de carn i fruita, 5 receptes, i de farcit de peix i platillo de verdura, 1 recepta cada plat.

Per últim, la fruita fresca apareix en 14 receptes (7,91%). Tot i que no hi ha cap que destaquí, de manera clara, sobre les altres, la pera i la «taronja» dominen en el grup, essent presents en 4 receptes cadascuna. Seguidament, la llimona i les «pomes», en 3 cadascuna, en una de les primeres de les quals es feia servir la pell de la llimona; els «préssec», en 2; i els «melons», en 1.

8.5.2.4 *Les hortalisses*

Les hortalisses són el segon grup més important, en representació, que trobem en el receptari, essent presents en 123 receptes (70,29%).

Destaquen l'all i la ceba, per sobre de la resta, presents en 57 i en 51 receptes respectivament. L'all es necessitava sofregit en onze receptes. Per la seva banda, la ceba havia d'estar trinxada, en dotze receptes, i sofregida, en una.

Molt més allunyada està la presència dels altres productes, com el tomàquet, en 21, o l'all tendre, en 11, en tres de les quals eren menester trinxats. De manera que, podríem denominar com a anecdòtica, trobem la resta de productes. El carbassó, en 9 receptes; la carbassa, en 8, en una de les quals havia de ser vermella; la col, en 7, en una de les quals havia de ser «cabdellada»; la bleda, l'enciam i la xirivia, en 6 cadascun; l'albergínia en 5; l'espinaç i el pebrot, en 4 cadascun. En dues receptes, es menciona que els pebrots havien de ser «de la terra», molt probablement referint-se a un criteri de

proximitat respecte el convent des d'on es cuinaven les receptes del llibre. Per altra banda, una de les receptes de pebrot usa, concretament, els «pebrots vermells tendres»; si bé un pebrot està vermell quan madura, l'adjectiu de *tendres* podia fer referència a la falta de duresa de l'ingredient o, pel que ens declinem a pensar, a la suavitat del gust, pel que hauríem de referir-nos al pebre dolç (*Capsicum annuum*).¹¹⁷⁸ El «bròquil» i la coliflor, en 3 cadascun; les «borratges», les «mongetes tendres» i el nap, en 2 cadascun; i l'api i la denominació genèrica i indefinida de *verdura*, en 1 cadascun.

Del conjunt de denominacions dels productes, crida l'atenció l'especificitat que féu, l'autor, per avisar quan s'havia de menester la verdura trinxada. En aquest sentit, podem dir que, pel que fa a aquests productes, aquest receptari és més precís en relació a com s'havien de manipular els ingredients.

8.5.2.5 *Les lleguminoses*

Els llegums els trobem presents en 34 receptes (19,43%). Els productes més presents són la mongeta i el pèsol, en 10 receptes cadascun, en una de les quals els pèsols havien de ser tendres. Segueixen el cigró i la fava, en 7 cadascun, en una recepta de cigrons havien d'estar cuits prèviament; i els fesolets tendres, les «llenties» i la menció genèrica i indefinida de «llegums», en 1 cadascun.

8.5.3 Condiments

8.5.3.1 *Els àcids*

En 32 receptes (18,29%) trobem productes àcids. Destaca sobre els altres, de manera rellevant, l'ús del vi, en 24 receptes. El vi que s'emprava era vi blanc que, per contra del que podria semblar, no s'utilitzava com a àcid principal, lloc reservat a l'agràs o al vinagre. El vi, doncs, s'emprava com un àcid que, per les seves qualitats, rectificava la potència dels àcids principals. Podem comprovar-ho en la variant de la recepta de «Rajada, àngel i altres»,

¹¹⁷⁸ TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, p. 115. El pebrot dolç «pasa de verde a amarillo y luego a rojo y se vuelve carnoso y segmentado».

[...] faràs allioli, hi barrejaràs alguns rovells, un poc de sucre, bona porció de suc de agràs –i en sa falta vinagre, si és massa agre lo temparàs ab vi blanc [...].¹¹⁷⁹

Per altra banda, la varietat de garnatxa a la qual l'autor es referia era de raïm blanc, ja que el seu ús culinari sempre és opcional amb el vi blanc o el most. En la variant de la recepta de «Congre fresc», per exemple, «posaràs most de raïms que sien bons –en sa falta usaràs de granatxa o vi blanc- [...],¹¹⁸⁰ o en la de «Modo de fer lo escabetx», després d'anomenar les diverses herbes aromàtiques a emprar, el recipient on fer l'escabetx havia d'estar «pler de vi blanc o granatxa».¹¹⁸¹

El «aiguardent», que tampoc considerem un àcid, però sí un derivat del raïm, amb graduació alcohòlica i aromàtic, és present en quatre receptes. D'aquestes, en tres és opcional amb el vi blanc i, en la restant, l'autor descarta utilitzar aquest darrer producte perquè l'aiguardent accelera la cocció.¹¹⁸²

Dels diferents productes àcids que trobem, en destaca el vinagre, en 6 receptes, de les quals no sabem de quina varietat es tractava. El «agràs», en 4; el «suc de agràs», en 2; i, per últim, el «agre», «agre de llimona», «suc de taronja» i «agre de taronja», en 1 cadascun.

8.5.3.2 *Els edulcorants*

En 33 receptes (18,86%), igual que els àcids, trobem productes edulcorants. En general, parlem de l'ús del sucre, present en 25 receptes, en dues de les quals el sucre es posava per sobre del plat. També, però, trobem l'ús de most de raïm, en 5 receptes, i de la «malvasia», en 3. El consum de mel deuria ser baix, ja que només apareix en una recepta, «Bacallà fregit».

L'ús del most de raïm, que el trobem en cinc receptes de peix, pot ser substituït per vi blanc o, en un cas, garnatxa. Creiem que aquesta equiparació de productes descriuen, en primer lloc, derivats del raïm blanc i, en segon, que són productes suaus

¹¹⁷⁹ SANTÍSSIM SAGRAMENT, *op. cit.*, p. 237.

¹¹⁸⁰ *Ibid.*, p. 231.

¹¹⁸¹ *Ibid.*, p. 256.

¹¹⁸² *Ibid.*, p. 239.

de gust i poca força.¹¹⁸³ És possible que el vi blanc i la garnatxa fossin vins dolços, però en cap cas es pot afirmar.

8.5.3.3 *Les espècies*

Presentes en 146 receptes (83,43%), les espècies són el grup de productes més present en el receptari i amb un impacte major. Dins del grup, destaca la presència de la sal, en 108 receptes. A continuació, el «safrà», en 58; i el pebre, en 57. La denominació genèrica i indefinida de «espècies», en 49, en una de les quals havien de ser «ordinàries» i, en una altra, «bones». Per últim, la canyella, en 18, en dues de les quals s'havia d'espolsar sobre el plat; i els «clavells», en 12 receptes.

8.5.3.4 *Les herbes aromàtiques*

En 68 receptes (38,86%) trobem herbes aromàtiques. De la varietat d'aquestes, la més significativa és el julivert, present en 51, en setze de les quals era menester trinxat. A més distància, trobem la menta, en 11, en una de les quals era necessària que estigués trinxada prèviament. I, de manera anecdòtica, s'usen les altres herbes com el «llorer», en 7; la «orenga» i la «sajolida», en 5 cadascuna; la farigola, en 4; la menció genèrica i indefinida de «herbes», en 3; i la menció genèrica i indefinida, també, de «olor», en 1.

8.5.4 De cocció

8.5.4.1 *Els greixos*

La família dels productes greixosos ocupa el tercer lloc de rellevància en el receptari. En 107 receptes (61,14%), destaca la presència de l'oli, present en 106 receptes. La «mantega», per la seva banda, apareix en 1 recepta de torrades.

¹¹⁸³ Cf. paràgraf «Els àcids».

Aquesta predominança de l'ús del greix vegetal confirma que, excepte puntuals casos, el sistema alimentari carmelità seguia les pautes del seu carisma, evitant el consum d'animals. Tanmateix, trobem una menció a l'ús de «cansalada grassa», en una entrada d'una tècnica per a «templar» les paelles i que no es fessin malbé.

8.5.4.2 Els líquids

En 96 receptes (54,86%), trobem que s'usen productes líquids en l'elaboració. Parlem, fonamentalment, de l'aigua, present en 93 receptes i usada, sobretot, pels bullits, brous i guisats. Però també parlem d'altres productes, com la «infusió», en 2, i els «sucs», en 1.

8.5.5 Elaboracions

8.5.5.1 Plats o productes elaborats

En el cas d'aquest receptari, hem de parlar de productes elaborats que s'empraven com a ingredients. Concretament, ens referim als melindros, que apareixen en 9 receptes (5,14%), sis de les quals havien d'estar «esmenussats».

8.5.5.2 Les salses

En 27 receptes (15,43%) trobem l'ús de salses en les elaboracions. La més important és l'allioli, en 19 receptes, en dues de les quals havia de ser allioli negat. Trobem, també, la «salsa de pinyons», en 5 receptes; el «suc de perdiu», en 3; i la denominació genèrica i indefinida de «suc», en 1 cadascuna.

8.6 CONCLUSIONS

El major nombre de receptes del llibre carmelità correspon a plats de peix. A més distància trobem altres tipus de plats, destacant-ne els de verdures i llegums. Tanmateix, si agrupem les receptes de verdures amb les de bolets i fruita –que, de manera global, podríem considerar-les dins el mateix grup- i les de lleguminoses, obtenim un nombre de receptes similars a les dels plats de peix. Mentre que les d'aquest tipus de plat sumen seixanta-nou, les del grup que hem fet, ascendeixen a seixanta. En total, doncs, cent vint-i-nou receptes que representen, gairebé, un 75% de les totals. Per altra banda, volem destacar uns tipus de plats singulars, el de guisat i el de sang de tortuga. Aquest animal el trobem, també, en el receptari cartoixà d'Escaladei i, tot i que no apareix en el de Montalegre, n' existeixen evidències.¹¹⁸⁴

Aquestes dades, apunten a què el sistema alimentari carmelità es basava en un elevat consum de plats de verdures, entre els quals podem incloure lleguminoses, bolets i fruita, com hem dit. Per altra banda, l'alt contingut de receptes de peix indica una preferència per aquest producte, fet que contradiu la pràctica del dejuni afegit que, segons Mercè Gras, tenia l'orde i que consistia en evitar el consum d'aquest animal aquàtic.¹¹⁸⁵ Aquesta pràctica, però, fou introduïda en l'època de la Reforma, segons diu l'autora, que es basa en una font castellana. En aquest sentit, la llunyania d'aquesta font amb el nostre receptari ens fa subratllar la necessitat d'aclarir aquest punt per a les comunitats carmelitanes catalanes de finals del segle XVIII. Cert és que, com hem comentat en les conclusions dels receptaris franciscà i caputxí, en el Set-cents assistim a una relaxació en el compliment de les normatives religioses per part de les respectives comunitats. En aquest sentit, coneguda l'austeritat carismàtica dels carmelites, segurament el consum de peix fou més elevat del que pertocaria. Fins i tot, potser es podria considerar l'existència de massa diversitat de receptes de peix, en el receptari.

En relació amb els productes, trobem una certa similitud amb el receptari caputxí.¹¹⁸⁶ De la mateixa manera que en aquell, en el receptari carmelità destaquen les espècies com a família de productes principals. Entre aquestes, la sal ocupa un lloc

¹¹⁸⁴ Cf. «Capítol 5», apartat «Pautes comunes en la dieta».

¹¹⁸⁵ Vegeu nota 1157.

¹¹⁸⁶ Cf. «Capítol 7», apartat «Conclusions».

rellevant, seguida del pebre i del safrà. La segona família de productes important, present en una mica més del 70% de les receptes, és la de les hortalisses. D'aquestes, fonamentalment estem parlant de l'all i la ceba. Els greixos, per sobre del 60% de les receptes, es redueixen a l'ús de l'oli –la mantega apareix, només, en una recepta-. Entre el 50-60% de les receptes, trobem els cereals, dels que destaquen la farina i l'arròs, i els líquids, fonamentalment l'aigua. El peix, ocupa el vuitè lloc, després de les herbes aromàtiques –principalment el julivert- i l'ou. Del peix, destaca l'ús del bacallà, del qual, també, s'usaven els menuts com a ingredients en algunes receptes. De la fruita, en general, destaca l'ús del pinyó i de la pansa. De les lleguminoses, les mongetes i els pèsols. Dels àcids, sobretot el vi blanc, que també s'usa per les qualitats aromàtiques. Dels edulcorants, que no arriben a una cinquena part del total de receptes, sobretot destaca l'ús del sucre. Hi ha altres productes, però ja són usats de manera puntual i particular.

La cuina carmelitana que reflecteix aquest manuscrit es basa en una abundància de receptes de peix i de vegetals, tant hortalisses, com bolets, fruita o lleguminoses. La majoria de receptes es coïen en oli elaborant, prèviament, un sofregit d'all o ceba en el qual s'hi afegia, normalment, julivert. L'ou, producte destacat, és protagonista, sobretot, per l'ús que se'n fa en les salses, com a element lligador. Aquestes, també acostumen a incorporar la farina com a espessidora. Per altra banda, trobem forces plats que incorporen l'arròs, tant com a element principal com a complementari del principal, que podia ser una verdura o llegum. Les hortalisses tenen un paper destacat per la seva importància com a productes principals d'un plat i com a ingredients d'acompanyament. Per últim, els plats es condimentaven amb espècies -sal, pebre o safrà-, amb vi blanc i, a vegades, amb sucre.

Com a productes americans, trobem l'ús del tomàquet, del pebrot vermell i de la mongeta tendra.

QUARTA PART
EL SEGLE XIX

CAPÍTOL 9

EL NOU MANUAL DE CUINAR

L'edició original del que és el darrer receptari de la present recerca, fou impresa i bilingüe, editada tant en català com en castellà. Així, el títol original del mateix és *Nou manual de cuinar amb tota perfecció o mètode de menjar bé amb pocs diners*, més conegut com a *Nou manual de cuinar* o *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*. La part castellana és titulada com a *Nuevo manual de guisar con toda perfección o método de comer bien con poco dinero*. L'any d'impressió no està clar. Jaume Fàbrega menciona l'any 1830,¹¹⁸⁷ tot citant la reedició que Lluís Ripoll féu el 1977.¹¹⁸⁸ Aquest, però, en el pròleg diu que «Aquest moment –la seva data de publicació– és un punt que resta obscur. Ignoram la data exacta de la seva aparició [...]»¹¹⁸⁹. Montserrat Comas, però, situa l'obra l'any 1805.¹¹⁹⁰ En total, se'n coneixen cinc edicions diferents: una, a la Biblioteca de Montserrat; una altra, en el fons Soler y Palet de la Biblioteca Central de Terrassa; una tercera, propietat del bibliòfil Marià Castells Plandiura; i, dues, en la Biblioteca de Catalunya. Pel que fa a l'autor, l'únic que es precisa, en el llibre, és que fou «Escrit en les dues llengües catalana i castellana per P. M. T. I.»¹¹⁹¹ Constatem, però, que en una de les dues edicions conservades en la Biblioteca de Catalunya, les sigles canvien a P. T. M. I. Lluís Ripoll, per la seva banda, no aclareix res, respecte l'autor. Sí sabem, però, que el llibre fou imprès en la impremta de Manuel Texéro, situada en el Carrer dels mercaders de Barcelona i que, segons consta, també, en la portada de l'obra, l'edició es podia trobar tant «en la mateixa impremta i en la llibreria de Francesc Font», en el carrer de la «Baixada de la Presó»¹¹⁹² de la Ciutat Comtal.

¹¹⁸⁷ Jaume FÀBREGA, *El gust d'un poble. Els plats més famosos de la cuina catalana. De Verdaguer a Gaudí: el naixement d'una cuina*, Edicions Cossetània (Col·lecció El Cullerot, 15), Valls, 2002, p. 120.

¹¹⁸⁸ Lluís RIPOLL “ed.”, *Nou manual de cuinar amb tota perfecció = Nuevo manual de guisar con toda perfección*, Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona, Barcelona, 1977. En realitat, Lluís Ripoll no menciona cap data en el pròleg de la seva edició. L'any de 1830 l'hem de trobar en la coberta posterior, on s'escriu, per a aquesta reedició: «Segona edició imitant la primera del raríssim llibre *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*. Any: Circa 1830» (seguidament, es fa la mateixa anotació en castellà). D'aquesta manera, no sabem d'on va treure, Ripoll, la informació de la data. Tot fa suposar que, probablement, ho féu de Palau Dulcet i del bibliòfil Marià Castells Plandiura, qui facilità, a Ripoll, l'original de la seva reedició i qui coneix, perfectament, l'obra i les referències de Palau Dulcet.

¹¹⁸⁹ *Ibid.*, p. XII.

¹¹⁹⁰ Montserrat COMAS GÜELL, *La impremta catalana i els seus protagonistes a l'inici de la societat liberal (1800-1833)*, tesi doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra, 2009, p. 358.

¹¹⁹¹ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, portada.

¹¹⁹² *Ibidem*.

9.1 ESTAT DE LA QÜESTIÓ

9.1.1 Els dos exemplars de la Biblioteca de Catalunya

A la Biblioteca de Catalunya, es conserven dos exemplars del llibre *Nou manual de cuinar*, els quals identificarem com a «Exemplar A»¹¹⁹³ i «Exemplar B».¹¹⁹⁴

L'exemplar A té una enquadernació de pell color marró fosc, desgastada per l'ús i, segurament, per les males condicions de conservació. En el llom, hi ha una etiqueta mig arrencada amb lletres daurades que, s'intueix, diu «MANUAL DE CUINAR». Les guardes anteriors i posteriors són folis amb marques d'aigua de tonalitats rosades. En el vers de la guarda volant anterior, llegim una anotació feta a mà per un antic propietari del llibre que diu «Propia (da?) de Felix Carr...sottas, Bars(na). 12 Junio de 1852». Segueixen 10 folis que contenen: en el recte del foli següent –i pàgina dreta-, la portadella i, en el seu vers, la portada en català;¹¹⁹⁵ en el foli següent i en el recte, la portada en castellà¹¹⁹⁶ i, en el seu vers, la carta de l'autor «Al públic», en català; en el foli següent, i en el recte, la mateixa carta anterior en castellà i, en el seu vers, comença la «Taula» o índex. La darrera pàgina de la taula, tant en català com en castellà, incorpora les «Advertencias interesants». Seguidament, en les pàgines següents, comença l'obra, en una pàgina esquerra no numerada. Després dels 10 folis preliminars que hem mencionat, es compten 219 pàgines fins el final de l'obra.

L'exemplar B té una enquadernació de pergamí blanca amb alguna taca produïda pel temps. En el llom hi ha escrita la paraula «Cuinera», en tinta negra i en posició horitzontal, amb lletra que sembla del s. XVIII. En la part inferior del tom, i per llegir-se

¹¹⁹³ *Nou manual de cuinar amb tota perfecció, ó metodo de menjar de ab pochs diners escrit en las dos llenguas catalana y castellana per P.T.M.I.*, Manual Texéro “impr.”, Barcelona, [19--?], Fons de la BC, topogràfic R (6)-8 209. Conté 10 folis, 219 pàgines.

¹¹⁹⁴ *Nou Manual de de cuinar amb tota perfecció, o metodo de menjar be ab pochs diners ... = Nuevo manual de guisar con toda perfección ó método de comer bien con poco dinero ... per P.T.M.I.*, Manual Texéro “impr.”, Barcelona, [19--?], Fons de la BC, topogràfic 11-I-242. Conté 20 pàgines. La informació bibliogràfica, copiada de la BC, és errònia, ja que l'autor és P. M. T. I. i, tot i que s'indiquin 220 pàgines, l'obra acaba en la número 219.

¹¹⁹⁵ La portada en català diu: «Nou manual de cuinar ab tota perfecció ó método de menjar be ab pochs diners: tret de una llarga esperiencia, y dels millors autors que mes estensament han tractat aquesta materia. CONTÉ: Tota classe de guisados de carn, [...]. Escrit en las dos llenguas catalana y castellana per P. T. M. I. Barcelona: Imprenta de Manuel Texéro, carrer dels mercaders. Se trobarà en la mateixa imprenta y en la libreria de Francisco Font bajada de la Presó».

¹¹⁹⁶ La portada en castellà conté: «Nuevo manual de guisar con toda perfección ó método de comer bien con poco dinero: sacado de una larga esperiencia y de los mejores autores que mas estensamente han tratado esta materia [...]. escrito en las dos lenguas catalana y castellana por P. T. M. I. Barcelona: imprenta de Manuel Texéro, calle de mercaders. Se hallará en la misma imprenta y en la libreria de Francisco Font, bajada de la Carcel».

en vertical, trobem les sigles «AA» sobremuntades. Consta de guardes anteriors i posteriors i, seguidament a les anteriors, trobem, com en l'exemplar A, 10 folis i 219 pàgines que contenen l'obra. Trobem diferències en la portada on, en comptes de «guisados», es parla de «guisats»; per altra banda, i més important, l'obra està escrita per P. M. T. I., i no per P. T. M. I. La carta «Al Públich» incorpora una «h» final. L'ús de la «ch» és habitual en ambdós exemplars, tot i que en l'A, l'impressor no la inclogué en el títol d'aquest apartat. Una altra diferència que trobem en aquest mateix apartat, però aquesta vegada en el text, és l'ús de la «ny» per escriure Catalunya, a diferència de l'exemplar A que l'escriu amb la «ñ» castellana. La impressió d'aquest exemplar B sembla més curosa, doncs les lletres tipogràfiques de la taula són més fines, perfilades i primes. Així mateix, trobem com s'usa una marca d'adornament en el final de la taula, marca que no s'inclou en l'exemplar A. A diferència d'aquest, l'exemplar B situa les «Advertencias interessants» en les pàgines següents a la taula. En aquestes, s'usa la paraula «guisat» sense excepció, mentre que en l'exemplar A s'alterna l'ús d'aquesta amb la seva forma castellana. Per últim, en les pàgines següents, quan comença l'obra, trobem que la paraula «perfecció» del títol va accentuada, a diferència de l'exemplar A, en el qual no s'accentua. Per últim, aquest exemplar B sembla nou, ja que no s'observen marques de degradació produïdes pel desgast de l'ús.

9.1.2 Sobre l'autoria i l'any d'impressió

Sabem del cert que la impressió de l'obra es féu en la impremta de Manuel Texéro, a Barcelona. Segons Montserrat Comas, ja era una impremta que treballava en el segle XVIII, a la Rambla de Santa Mònica de Barcelona.¹¹⁹⁷ Els anys 1806 i 1807 es traslladà al carrer Sant Pere més baix, si bé Feliu Elias el situa davant de l'església de Sant Francesc de Paula i, per tant «al carrer de Sant Pere mes alt».¹¹⁹⁸

Elias, que ens aporta més informació sobre el personatge, diu que era llibreter i editor, a més d'exercir com a impressor. Així, segons l'autor, Texéro és «acceptable tipògraf-editor entre els anys 1760 i 1766 però en 1791 ja pot esser qualificat de bon impressor».¹¹⁹⁹ Aquest darrer any, precisament, és quan entra a formar part de la

¹¹⁹⁷ COMAS, *op. cit.*, p. 357.

¹¹⁹⁸ Feliu ELIAS, *Les Arts del llibre a Barcelona, història del llibre català il·lustrat, 1775-1939*, mecanoscrit inèdit dipositat a la BC, ca. 1948, p. 460.

¹¹⁹⁹ *Ibid.*, p. 78.

Confraria de Sant Jeroni de LlibreTERS de Barcelona, en un moment en què, de ben segur, Texéro era reconegut com a professional dins l'ofici. Elias, en la seva obra,¹²⁰⁰ ens indica que Texéro, a més d'impressor, era editor i llibreter i tenia, a finals del segle XVIII i primeries del XIX, la impremta i la llibreteria ubicades en la Rambla de Santa Mònica, davant de l'església. De l'any 1806 al 1810, traslladà ambdós negocis a la Plaça Sant Francesc de Paula, davant l'església advocada al mateix sant i ubicada en l'antic carrer Alt de Sant Pere, número 1, indret on, posteriorment, es construiria el Palau de la Música.¹²⁰¹ El 1807, però, consta que la seva llibreria porta l'adreça del carrer Portaferrissa. La impremta la degué traslladar a aquest altre carrer, posteriorment, a l'any 1810 i, juntament amb la llibreteria, consten en aquesta adreça els anys 1815 a 1818. A partir de l'any 1820, Texéro traslladà la impremta a la Plaça de l'Oli, número 8 on, segons Elias, s'anomena «Imprenta Nacional». L'autor, també, ens diu que «sembla com si després de 1820 cessi la llibreria de Tejero». Aquest fet és important, ja que Manuel Texéro haurà de treballar, doncs, amb altres llibreTERS de manera habitual. A partir de l'any 1830, es troba, com a raó de negoci, «Imprenta de Viuda é hijo de Manuel Tejero» o «Impr. de la Viuda é Hijo de Texero».¹²⁰² Segons Elias, a partir d'aquesta data, el nom de l'impressor s'alterna amb el de la vídua. Comas, per exemple, diu que l'any 1831 «publicarà alguns llibres amb “Hijos” en lloc de “Hijo”».¹²⁰³ Comas, afirma que el seu fill s'havia d'anomenar de la mateixa manera perquè «a partir de 1834, aproximadament, quan mor la vídua, la raó social torna a tenir el mateix nom que li havia posat el fundador: “Imprenta de Manuel Texero”, la qual veurem activa fins a mitjan de segle».¹²⁰⁴ Aquesta informació concorda amb la d'Elias, que situa, l'any 1845, la «Imprenta de Manuel Tejero» al Carrer de la tapineria «davant la Baixada de la canonja». La informació que ens aporta Comas sobre l'impressor coincideix amb la d'Elias excepte dos punts. Un, el de la ubicació del negoci al carrer Sant Pere. Desconeixem si l'autora té més informació que Elias per afirmar un canvi d'ubicació. El segon punt i més important, però, és l'afirmació que fa Comas que l'any de la

¹²⁰⁰ ELIAS, *op. cit.*, pp. 460-461. La informació que segueix prové de la fitxa biogràfica sobre Manuel Texéro que l'autor va realitzar, a no ser que s'indiqui el contrari.

¹²⁰¹ José María GARRUT ROMÁ, *Itinerarios de piedad en Barcelona*, Aymá S. L. Editores, Barcelona, 1952, p. 72.

¹²⁰² COMAS, *op. cit.*, p. 358.

¹²⁰³ *Ibid.*

¹²⁰⁴ *Ibid.*, p. 359.

publicació de l'obra fou el 1805¹²⁰⁵ i no l'any 1830; desconexim d'on ha obtingut la informació.

Respecte l'any d'impressió de l'obra, tenim diversa informació que cal posar en comú. Per una banda, la dels bibliòfils. Palau Dulcet registrà dos exemplars del *Nou Manual de cuinar* –començant les entrades amb aquest títol-. El primer, és un volum en octau, el qual conté 10 folis seguits de 219 pàgines i que Palau situa cronològicament «hacia 1830»;¹²⁰⁶ l'autor és P. M. T. I. Aquestes dades coincideixen amb l'exemplar B. El segon, es tracta d'un volum en octau, de 238 pàgines, sense any de publicació, l'autor del qual és P. T. M. I. Podria tractar-se d'un exemplar diferent de l'A, donat que té més pàgines.¹²⁰⁷ A més d'aquests dos exemplars, Palau en registrà un tercer sota el títol en castellà.¹²⁰⁸ És un volum en octau, costà 50 pessetes i, el qual, l'autor, el situa cronològicament en l'any 1800. Palau no en donà més informació rellevant tret de la referència a Vindel, en alguna obra del qual el deuria consultar però que desconexim.¹²⁰⁹

Per altra banda, per apropar-nos a l'any d'impressió, hem d'analitzar la informació que hem traçat fins ara i hem de deixar de banda l'any 1805 que afirmà Comas per falta d'informació al respecte. Segons les dades que hem recopilat, creiem que és possible que la impressió fos entre els anys 1820 i 1830. El fet que amb anterioritat a l'any 1820 la impremta no estigués en el Carrer dels mercaders, lloc on estava la impremta quan s'imprimí el *Nou manual de cuinar*, fa que sigui probable la impressió en la dècada dels anys vint. Si, a més, tenim en compte que a partir d'aquest mateix any Manuel Texéro deixa de tenir llibreria i que el *Nou manual de cuinar* es va distribuir en una diferent a la seva, es reforça aquesta hipòtesi. A més, és possible que

¹²⁰⁵ *Ibid.*, p. 358.

¹²⁰⁶ Antoni PALAU I DULCET, *Manual del librero hispano-americano, bibliografía general española e hispano-americana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos con el valor comercial de los impresos descritos*, Librería Anticuaria de A. Palau, Barcelona, 1948-1977, tomo 11 (Neruda – Oroz), p. 165. «Nou Manual de Cuinar. Nuevo Manual de Guisar. Escrito en las dos lenguas catalana y castellana por P. M. T. I. B., *Impr. de Manuel Texero, calle Mercaders. Se hallará en la misma imprenta y en la librería de Francisco Font, bajada de la Cárcel* (Hacia 1830), 8º, 10 h., 219 p. 194363».

¹²⁰⁷ *Ibidem.* «Nou Manual de Cuinar ab tota perfecció ó método de menjar bé ab poch diners... per P. T. M. I. B. *Impr. de Manuel Texéro* (sin año), 8º, 238 p. 194364».

¹²⁰⁸ *Ibid.*, p. 237. «Nuevo Manual de guisar con toda perfección o método de comer bien con poco dinero. *B. Manuel Texero* (1800), 8º, 50 pts., V. Vindel 1948. 196554».

¹²⁰⁹ Palau donà el número de referència d'alguna obra de Vindel, la número 1948. En les obres que hem consultat de Vindel no hem trobat cap referència al registre que féu Palau. Hem consultat FRANCISCO VINDEL, *Manual gráfico-descriptivo del bibliófilo hispano-americano (1478-1850)*, Góngora “impr.”, Madrid, 1930-1931 i FRANCISCO VINDEL, *Catálogo de la librería de P. Vindel*, Librería de P. Vindel, Madrid, 1896-1903.

des de la darrera notícia de la ubicació de la impremta en l'antiga Plaça de l'Oli, el 1820, fins la data segura en què Texéro estava mort, el 1830, la impremta canviés d'ubicació i se situés en el Carrer dels mercaders, des d'on es va imprimir el *Nou manual de cuinar*. Aquest carrer estava molt a prop del carrer de la Baixada de la Presó, on Francesc Font tenia la llibreria, de la Plaça de l'oli i del Carrer de la tapineria, on s'ubicà la impremta Texéro l'any 1845.¹²¹⁰ A més a més, a la Plaça de l'Àngel, on el carrer de la Baixada de la Presó feia cap, ja trobem una llibreria l'any 1828, la de Juan Francisco Piferrer¹²¹¹. Sembla, doncs, que l'àrea circumdant a la Plaça de l'Àngel era una zona de concentració d'impressors i llibreters i d'important negoci, d'aquí que Texéro s'ubiqués, sempre, en un radi d'acció curt.

Pel que fa al nom de l'autor, P. M. T. I. o P. T. M. I., és possible que es tractessin de les sigles de l'impressor i el *Nou manual de cuinar* fos escrit *Por Manuel Texéro Impresor* (P. M. T. I.). Ens sembla una possibilitat versemblant, a més tenint en compte que de les cinc edicions que se'n conserven, quatre segueixen aquestes sigles. Les de l'exemplar A (P. T. M. I.), per tant, podrien ser un error d'impremta. L'ús de sigles per part d'impressors i llibreters no era nou. Montserrat Comas menciona el cas de José Solá, important llibreter de Barcelona, la llibreria del qual tenia «una forta presència de llibres de cuina».¹²¹² Actiu entre els anys 1820 i 1834, entre 1830 i 1831 «possiblement va publicar alguns llibres de cuina sense especificar-ne l'autoria, ja que aquests llibres apareixen sota les inicials *J. S.* que coincideixen amb les seves».¹²¹³ Aquest llibreter, per cert, publicà una «*Miscelanea Gastronómica que contiene varios secretos interesantes...* En la librería de José Solá, calle de la Boqueria [a la portada] [Al revers:] *Este cuaderno es propiedad de José Solá, y se halla venal en su libreria plazuela de los Ciegos.* Barcelona, por la viuda e Hijos de Texero, Abril 1813».¹²¹⁴ Aquest any és erroni i, tal com consta en el catàleg de la Biblioteca-Museu Víctor Balaguer, correspon a l'any 1831.¹²¹⁵ Aquesta xifra sí concorda amb els plantejaments anteriorment descrits. Per altra banda, si volem recercar alguna informació sobre la

¹²¹⁰ Vegeu «Apèndix 2», «Fig. 8».

¹²¹¹ Vegeu «Apèndix 2», «Fig. 9».

¹²¹² COMAS, *op. cit.*, p. 355

¹²¹³ *Ibid.*, p. 356

¹²¹⁴ *Ibidem.*

¹²¹⁵ Doctor GREEDY, *Miscelánea gastronómica que contiene varios secretos interesantes para la elaboracion de algunos licores y manjares delicados y la conservacion de otro; escrita en inglés por el Doctor Greedy; traducida por Toribio de Fauces*, Librería de José Solá, Barcelona, 1831, Fons de la Biblioteca Víctor Balaguer. Toribio de Fauces deuria ser un pseudònim del llibreter José Solá, segons Montserrat Comas (v. COMAS, *op. cit.*, p. 356).

llibreria de Francesc Font, on es podia trobar el *Nou manual de cuinar*, hem de recórrer a Elias.¹²¹⁶ L'autor, informa que fou impressor i llibreter i que, entre els anys 1829 i 1849 la seva llibreria es trobava en la «Baixada de la Presó, o bé «Bajo el Arco e la Cárcel»».

Finalment, exposem les dades que tenim i que rodegen l'any d'impressió, a més dels indicis. Primer, la darrera notícia que tenim de la ubicació de la impremta de Manuel Texéro és la de la Plaça de l'Oli, número 8, l'any 1820. Segon, a partir d'aquell mateix any Texéro ja no té llibreria pròpia. Tercer, hem d'ubicar la mort de Texéro, com a molt tard, l'any 1830, aquest, potser, inclòs. Quart, la ubicació de la seva impremta en el Carrer dels mercaders hauria d'haver estat amb posterioritat a l'any 1820 i amb anterioritat al 1830. Cinquè, la llibreria de Francesc Font estava ubicada en el carrer Baixada de la Presó entre els anys 1829 i 1849, aproximadament.

Concloent, creiem versemblant pensar que Manuel Texéro fou l'autor de l'obra, amagat sota les sigles P. M. T. I. La composició de l'obra hauria estat, segurament, gràcies al coneixement de llibres culinàries similars que tingué en les mans durant tota una vida d'exercici de l'ofici de llibreter i impressor, entre les dècades de 1760 i 1830. El *Nou manual de cuinar*, seria una obra fruit de la voluntat de voler crear un receptari que fos susceptible de vendre's a bastament. En aquest sentit, sabem que hi havia llibreters que es dedicaven a la impressió de llibres de cuina, com José Solá, fet que vol dir que hi havia un interès per la matèria entre la ciutadania. Així, Texéro compilaria les millors receptes per, segons el seu criteri, crear un llibre que es vengués fàcilment: receptes senzilles, per tal d'arribar a un públic econòmicament ampli, i populars, per tal de recopilar plats de l'imaginari col·lectiu d'una àmplia capa social. Per assegurar-se l'èxit, en faria una edició bilingüe, fet inèdit fins el moment, per la informació que tenim. Aquesta obra es deuria realitzar durant la dècada dels anys vint del segle XIX, en una època de maduresa i vellesa de Texéro i, per tant, de màxim coneixement i experiència. La impressió, si la informació d'Elias és certa, hauria d'haver-se realitzat l'any 1829, aproximadament, en cap cas més enllà de 1830, any en el qual la vídua comença a signar les obres sortides de la impremta. Possiblement, l'obra es podia haver imprès algun any abans; buscant una franja, podríem dir que s'imprimí entre el 1825 i 1830. Per últim, Texéro deuria buscar un llibreter amb experiència i que tingués el

¹²¹⁶ ELIAS, *op. cit.*, p. 386.

negoci a prop de la seva impremta i, més important, ben situat. La llibreria de Francesc Font encaixa perfectament en aquesta hipòtesi.¹²¹⁷

¹²¹⁷ Vegeu «Apèndix 2», «Fig. 8».

9.2 EL CONTINGUT I L'ESTRUCTURA DEL LLIBRE

L'anàlisi de l'obra l'hem realitzat emprant la reedició feta per Lluís Ripoll, el 1977. Aquesta edició, consta d'un full de respecte, una portada, en el vers de la qual hi ha la pàgina de crèdits, una portadella amb el nom de l'edició i del que la presenta i prologa, en el vers de la qual comença el seu pròleg, el qual manté el criteri de l'obra original d'escriure la versió catalana en la pàgina esquerra i, la castellana, en la dreta. La paginació s'inicia amb la portada fins la darrera pàgina del pròleg; en total disset pàgines, la numeració de les quals comença amb la segona del pròleg, la número sis.

En el vers de la darrera pàgina del pròleg i, per tant, pàgina esquerra del llibre, comença l'edició facsímil de l'obra. Com hem dit abans, l'edició respecta l'obra original, en les pàgines esquerres de la qual es reproduí l'obra en llengua catalana i, en les dretes, en llengua castellana. Passades les portades, trobem un prefaci, o introducció, dirigit «Al públic». En aquest, s'enuncia que la present obra és la més útil de les que s'han escrit sobre cuina perquè, «a més d'estar escrit en les dues llengües catalana i castellana, les seves receptes son tan fàcils i senzilles que qualsevol, amb poc estudi, assolirà lo saber guisar tota classe de menjars [...]». Aquesta afirmació és important, ja que demostra que l'esperit de l'obra és facilitar la pràctica culinària a un públic ampli i autòcton. Aquest darrer punt queda dit en el segon paràgraf del prefaci on, l'autor, carrega contra l'origen estranger dels llibres de cuina que circulen a l'època per, segons diu, no correspondre als gustos de Catalunya. Per tant, com culmina, «aquest llibre està escrit en un tot per a l'us del país i de consegüent útil per a tota classe de persones [...]». L'objectiu de l'obra, per tant, és arribar a un públic català ampli i divers socialment.

En les pàgines següents, s'anoten quatre «Advertències interessants». La primera i que sembla més important, tant per ser la que inicia l'apartat com per ser la més extensa, subratlla la importància de netejar bé l'aviram abans de cuinar, sobretot dels budells per a que la carn no es faci malbé. La segona parla de l'adició del gust dolç en els guisats: s'indica la necessitat d'afegir canyella en aquells en els quals s'hi incorpori algun dolç i, per altra banda, que si s'incorpora un gust agre, s'ha de fer en una fase final de la preparació del plat. La tercera advertència fa referència a l'adició de lactis en els guisats, tant formatge com llet, en els quals no s'hi ha d'afegir cap gust agre. La quarta i darrera advertència, com a culminació, indica que tots els guisats s'han d'assaonar de sal, tot i que en el receptari no s'indiqui.

A continuació, trobem un apartat referent a les equivalències de pesos i mesures antigues amb el sistema decimal, la portada del qual, tant en català com en castellà, es reuneix en una mateixa pàgina, la dreta, quedant buida l'esquerra. Seguidament, en la pàgina esquerra trobem una taula amb «Algunes equivalències (aproximades)», finalitzades les quals s'incorporà la traducció castellana. En la pàgina de la dreta, trobem les «Unitats de pes» més significatives, el quilogram i la lliura, i les seves equivalències, explicat de manera resumida i emprant dibuixos de peses metàl·liques de l'època, que s'empraven en les balances. Com en el cas anterior, en aquesta pàgina es combina el català i el castellà.

En les pàgines següents trobem, a l'esquerra, la continuació de l'apartat anterior, que acaba amb l'equivalència del pes mínim emprat que és l'unça, equivalent a 33,33 grams. A la pàgina dreta, trobem un dibuix on s'hi representen dues figures. A l'esquerra, una dona amb un vestit típic del segle XVIII o anterior, que subjecta un colom, a la seva mà esquerra, i una botifarra, a la dreta. A la dreta, i observant a la dona, trobem una representació humana del Carnestoltes, amb vestit estampat de figures triangulars blanques i negres, barret i estàndard amb una bandera que conté la representació d'una botifarra d'ou, a cada costat de la qual penja una botifarra.¹²¹⁸ Tenint en compte, doncs, que l'home representa el Carnestoltes i, per tant, el període en què es permetia menjar carn, podria tractar-se, la dona, de la representació de la Quaresma? El colom i la botifarra d'ou que sosté ens en fa dubtar, tot i que en el pit del vestit s'hi dibuixa una planta amb set fulles. És casualitat o representa les set setmanes de dejuni que sempre acompanya a la representació de la Quaresma?

En les pàgines posteriors al dibuix s'inicia el receptari i, segons el criteri de l'obra, es recupera la versió catalana, en les pàgines esquerra i, la castellana, en les de la dreta. La paginació s'inicia en la pàgina esquerra següent, en el número 4, i s'enumera de forma consecutiva tota l'obra, tant si són pàgines en català com en castellà. La pàgina número 1, tot i que no s'indica, és la del dibuix del Carnestoltes. En les pàgines 202 i 203 s'acaba el receptari, l'una per la versió catalana i, l'altre, per la castellana. Les pàgines 204 i 205, que no s'indiquen, són l'inici de la «Taula dels articles continguts en aquest llibre», fins la 214 i 215. Per últim, es deixen 5 folis en blanc.

¹²¹⁸ La representació és pràcticament idèntica a la que podem trobar en un romanç de 1758 custodiat a la Biblioteca de Catalunya (v. *Testament, vida y costums del divertit Carnestoltes*, Barcelona, 1758).

9.3 EL RECEPTARI

El receptari està format per 214 pàgines, descomptant el dibuix del Carnestoltes, de les quals dotze formen part de la taula o índex.

Respecte els apartats del receptari, segueixo la numeració de la versió catalana. El receptari s'inicia amb un apartat «Dels menjars de carn», de la pàgina 2 a la 52; i segueix un apartat de «Ous de varies maneres», de la pàgina 52 a la 60; el de «Verdures i llegums», de la pàgina 60 a la 88; un de «Varies escudelles», de la pàgina 88 a la 96; un apartat «De les salses», de la pàgina 96 a la 100; l'apartat «Del peix», de la pàgina 100 a la 134; un «Tractat de rebosteria i confiteria», de la pàgina 134 a la 138; un «Dels bescuits i massapà», de la pàgina 140 a la 168; un «De les confitures, matons i cremes», de la 168 a la 180; i, per últim, un apartat de «Licors», de la pàgina 182 a la 202.

Els grans apartats del receptari, generalment, estan relacionats amb la tipologia de plats que presenten. Hi ha dues excepcions notables, però. Els apartats de carn i de peix agrupen, en el seu interior, una classificació de plats diferents que tenien, aquests ingredients, com a principals. Així, per exemple, dins l'apartat de la carn trobem plats de sopes o verdures. En el de peix, plats de sopa, cargols o llagostins.

Pel que fa al nombre de receptes, el llibre en té un total de dues-centes vint-i-nou, moltes de les quals incorporen variants. En aquest sentit, tenint en compte les receptes explícites del receptari i el nombre de variants, obtenim un total de 250 receptes diferents. Aquestes, són molt diferents, donat que la tipologia de receptari agrupa plats de cuina, rebosteria i begudes.

Per altra banda, hi ha entrades del receptari que no són, estrictament, una recepta. D'aquest grup en formen part els deu títols d'apartats, anteriorment mencionats. Quatre introduccions, que presenten dades generals de les receptes que segueixen. Aquestes, tracten de les confitures líquides, de la pasta de massapà –en dos casos- i, per últim, de la decocció del sucre. Per últim, set instruccions de com preparar un producte que, posteriorment, és necessari en les receptes que trobem. En aquest darrer cas, sis instruccions fan referència al punt de cocció del sucre, per a elaborar confits; la darrera instrucció són «Observacions per a coure lo sucre».

Sense comptar amb les vint-i-una entrades anteriors, les 250 restants, que són receptes, es reparteixen del següent mode: 66 pertanyen a l'apartat de plats de carn; 10,

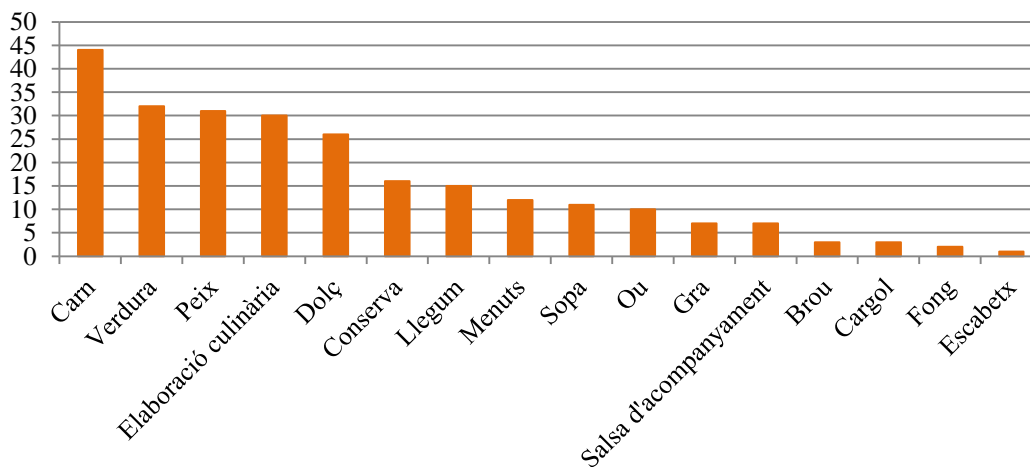
al d'ous; 49, al de verdures i llegums; 10, al de diverses escudelles; 6, al de salses; 43, al de peix; 7, al de rebosteria i confiteria; 16, al de bescuits i massapà; 15, al de confitures, matons i cremes; i, per últim, 28 receptes, a l'apartat de licors. Tenint en compte la quantitat de receptes, i per ordre de més quantitat a menys, destaquen els apartats de plats de carn; després, els de verdures i llegums; seguidament, el de peix; el de licors; el de bescuits i massapà; el de confitures; el d'escudelles; el de rebosteria i confiteria; i, per últim, el de salses. Aquesta classificació del nombre de receptes segons els apartats que el llibre conté, ens dóna informació sobre la importància que tenia cada tipologia de recepta per a l'autor. No s'adequa, per tant, amb la classificació que hem fet i que, a continuació, descrivim.

9.4 ELS PLATS I LES ELABORACIONS

L'anàlisi de les receptes s'ha fet seguint la classificació de les tipologies de plats que hem anat utilitzant durant el present treball. D'aquesta manera, per exemple, tot i que en el llibre constin seixanta-sis receptes en l'apartat dels plats de carn, la nostra classificació ha alterat aquest número, ja que hem basat la classificació segons l'ingredient principal del plat i les característiques d'aquest. Així, algunes d'aquelles seixanta-sis receptes les hem classificat com a plats de sopa o verdura, per exemple.

En total, hem registrat setze tipus de plats diferents, dels quals el principal és el de carn, seguit dels plats de verdura i de peix.

N. de plats segons tipologia



9.4.1 El receptari com a menú

Si hom llegeix les nou primeres receptes, se n'adonarà que, l'autor, descrivia les diferents preparacions i serveis d'un mateix plat per a un àpat de diari a Catalunya. En aquest sentit, podem interpretar l'inici del receptari com un inici de menú, segurament una llicència literària de l'autor que no deixava de subratllar la importància de l'escudella i carn d'olla –com en diem avui– com a menja habitual en les taules comunes del Principat. Així, com a primera recepta trobem el «Caldo», la qual va seguida d'una altra variant per a fer «Un altre caldo». Fet aquest, es descriu com fer la «Pilota», element fonamental que s'introdueix en l'anterior. Una vegada el caldo estava elaborat, tocava servir els plats segons un ordre rigorós i lògic. En primer lloc, se servia la sopa,

que era un plat de llesques de pa torrades submergides en caldo i amb algun que altre condiment. Dues receptes descriuen maneres diferents de preparar-la: «Sopa de pa» o «Una altra sopa». Seguidament, s'explica com preparar la «Sopa amb mandonguilles», recepta que, bàsicament, ens explica com preparar aquestes pilotetes per tal de coure-les juntament amb la sopa. Després, la recepta «Macarrons» ens indica com coure la pasta amb el brou del caldo del que, anteriorment, s'ha d'haver extret i separat la verdura i la carn. Per últim, la recepta «Carn d'olla» ens informa que «Es estil a Catalunya després de la sopa servir la carn i demés que ha cuit per fer lo caldo»,¹²¹⁹ és a dir que després de servir, com a inici de l'àpat, les sopes i la pasta amb caldo, seguien la verdura bullida i la carn d'olla amb la pilota, el que s'anomena *l'escorregut*. La carn, com s'indica, es podia menjar «amb fiambre»¹²²⁰ i amanida amb oli, pebre i una mica de ceba trinxada. Hom observarà que, en l'actualitat, l'escudella i carn d'olla, tan típica de Catalunya, es continua preparant, servint i menjant de la mateixa manera.

Finalment, aquesta darrera recepta de «Carn d'olla» ens indica com continua l'àpat, el qual, després d'aquest primer plat de múltiples serveis, «passarem als guisats de carn i demés que acostumen seguir aqueix plat a la taula».¹²²¹ A continuació de la novena recepta, doncs, comencen els plats de carn, guisats en la seva majoria, i el receptari entès, pròpiament, com una recopilació de receptes, sense més llicències literàries ni referències a un servei de taula ni menú.

No és estrany que l'autor o compilador de les receptes del *Nou manual de cuinar* hagués destinat l'inici del receptari a l'escudella i carn d'olla. Tampoc, que realitzés, amb detall, els diversos passos per tal d'elaborar-la i servir-la. Sabem que, aquest plat, versió catalana de l'olla hispànica, era tan popular, a l'època, que se servia a diari, fins i tot els dies festius.¹²²² L'ordre del servei de l'escudella és el mateix que trobem en el *Calaix de sastre* a finals del segle XVIII i, per tant, unes dècades abans d'imprimir-se el receptari vuitcentista. El baró de Maldà, explicava com transcorregué un àpat en ocasió del seu sant, amb els diferents serveis,

¹²¹⁹ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 8.

¹²²⁰ ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *fiambre*: «Vianda deixada refredar després de cuita, per a menjar-la freda».

¹²²¹ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 10.

¹²²² PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», pp. 444-445. En el *Calaix de sastre*, trobem com és un dels plats consumits pel baró de Maldà.

Posada la primera simetria a un quart de dos tocat (...); haventhi ja bona vianda en la primera simetria en taula, verbo substancia, en punt a sopa, escudella de macarrons, carn d'olla, perdius, capons, cap de vedella etc. [...].¹²²³

9.4.2 Els plats de carn i de menuts

La tipologia de plats de carn és la més nombrosa, amb 44 receptes (17,6%). El total de plats de menuts ascendeix a 12¹²²⁴ (4,8%). Degut a que els mètodes d'elaboració són similars, seguidament els valorem en conjunt.

La major part són guisats, és a dir, ingredients cuits en cassola a foc no molt fort i amb condiments sòlids i líquids;¹²²⁵ un total de 20 receptes. Algunes d'aquestes elaboracions, requerien que es fes una elaboració prèvia a la principal. Trobem dues receptes en què, primer, es bullia l'ingredient, com és el cas dels «Peus de moltó» o una variant que els substitueix pels «de crestat, vedella, bou, etc.».¹²²⁶ Una recepta que incorporava un tercer mètode d'elaboració, aquest final, després del guisat, és la de «Cuissat anomenat cassola», guisat de peus de moltó, de crestat o de porc que es bullien prèvia elaboració del guisat, el qual incorporava una barreja d'ous batuts, sucre, canyella, suc de llimona i caldo i que es coïa en el que, sembla, hauria de ser una olla a pressió, ja que l'autor avisa que «a l'observar que la cassola xiula» es tregui del foc.¹²²⁷ Finalment, la cassola es posava amb foc a sobre i a sota per a que es fes crosta.

Un altre tipus d'elaboracions que incloem en els guisats, però que necessitaven una cocció diferent prèvia, són aquelles que fregien l'ingredient principal per, després, guisar-lo. Parlem, bàsicament, de nou receptes de carn estofada o guisada i que són la de «Estofat», «Llebre guisada sense aigua», «Un altre modo de guisar la llebre», «Conills petits o lludrigons», «Perdius amb cols», «Un altre modo de guisar colomins», «Uns altres colomins», «Ídem [colomins] amb pèsols» i «Colomins d'una altra manera».

¹²²³ *Ibid.*, p. 445.

¹²²⁴ Els plats de menuts, per ordre, són: «Peus de moltó»; «Uns altres peus de moltó»; «Uns altres peus de moltó, anyell, cabrit, etc.»; una variant de l'anterior per guisar peus de crestat, vedella, bou o animal gran; «Sang de moltó, anyell o cabrit»; una variant de l'anterior; «Llengua de vedella»; «Tripes»; «Tripes amb pebrots i tomàtecs»; «Cervells de moltó»; «Cuissat anomenat cassola»; una variant de «Costelles de moltó».

¹²²⁵ Seguim el significat descrit pel *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *guisar*: «Preparar un menjar coent-lo amb suc i diversos condiments».

¹²²⁶ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 14. Aquesta variant la trobem, en realitat, ubicada en una altra recepta: «Uns altres peus de moltó, anyell, cabrit, etc.».

¹²²⁷ *Ibid.*, p. 50.

Els conills i les perdius, també es podien rostir en les graelles abans de guisar-les, com s'indica en les receptes de «Conills», «Uns altres conills» i «Un altre modo de guisar perdius».

Per últim, en altres receptes es podien guisar tots els ingredients alhora sense haver-los cuit prèviament. És el cas de les receptes «Perdiu del coll llarg», «Tripes», «Tripes amb pebrots i tomàtecs», «Cervells de moltó» i «Ànecs amb patates».

Un mètode d'elaboració similar és l'estofat,¹²²⁸ cocció lenta que requeria l'ús d'una cassola o olla tapada. Trobem cinc receptes de carn que empren aquest mètode de cocció. La recepta «Un altre estofat» s'adiu, pròpiament, a aquest mètode, i es diferencia de la recepta «Estofat» en què, la primera, emprava una olla tapada, mentre que la segona no, essent, pròpiament, un guisat més que no pas un estofat, malgrat l'ús del mot en el nom de la recepta. En altres receptes es fregeix la carn en cansalada, abans d'introduir-la a l'olla amb altres condiments. Aquest és el cas de les receptes de «Vaca guisada», feta en una olla, i de «Llonganissa o llomillo», elaborada en una cassola. Per últim, també trobem carn rostida en una graella prèviament a estofar-la en una olla. És el cas de la recepta de «Carn trinxada», que emprava carn magra, i la de «Perdius», elaborada en una cassola.

Un mètode d'elaboració similar és l'ofegat. La recepta de «Ànecs ofegats» s'elabora portant a una cocció molt lenta els ànecs amb llard, cansalada, sal, llorer, orenga, sajolida, cabeces d'alls pelats, ceba, vi blanc i aiguardent. Durant la llarga cocció, s'anava afegint aigua de la cassola que tapava l'olla que, gràcies a aquest ús, s'aprofitava l'energia calorífica per a escalfar-la. Quan els ànecs estaven, ja, mig cuits, «s'hi afegiran dues escudelles d'aigua o caldo i, havent cuit una hora i mitja a foc suau, es podran servir».¹²²⁹ En realitat, tot i emprar-se aquesta tècnica de cocció, l'autor anomena al plat com a «guisat». Podem entendre, doncs, com a guisats, a més dels pròpiament dits així, els estofats i ofegats essent-ne, així, el tipus de plats de carn més significatius.

També, trobem deu receptes de carn bullida, si bé és cert que es tracten, fonamentalment, de receptes de verdura farcida que duïen carn elaborada d'aquesta

¹²²⁸ De la mateixa manera que amb el guisat i altres mètodes d'elaboració, seguim la indicació feta per l'Institut d'Estudis Catalans (v. *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *estofar* [última consulta: 1 de juliol de 2016]: «Coure a foc lent en una olla o cassola tapada per impedir l'evaporació».

¹²²⁹ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 32.

manera. A banda de les receptes de «Pilota», mandonguilles per a les sopes i «Carn d'olla», de les quals ja hem parlat anteriorment, el conjunt de receptes de verdura farcida de carn són: «Cebes farcides», «Préssecs farcits», «Peres farcides», «Escarxofes farcides» i «Lletuges farcides». La pasta per farcir s'elaborava amb carn magra, espècies, pa rallat, sal, pinyons, formatge i ous. Una vegada amassada, es coïa en el caldo on s'havien bullit, abans, els ossos de la carn per a fer la pasta. Una vegada les verdures estaven farcides, es bullien en el mateix caldo dels ossos en el qual, en un moment final de l'ebullició i abans de servir, s'hi afegia una salsa especial que, si bé podia variar una mica segons l'ingredient principal, observarem que té una base comuna, les avellanes. Per a les cebes farcides, la salsa s'elaborava amb avellanes torrades, alguns rovells d'ous durs i una mica de suc de llimona. En el cas dels préssecs i les peres farcides, a la salsa s'hi afegia sucre i espècies. Per a les carxofes i enciams farcits, només s'indica que s'afegeixi «una salsa d'avellanas» que, o bé significa una picada d'aquesta fruita seca, o bé es fa referència a una salsa elaborada com els anteriors casos. Una recepta una mica diferent és la dels «Carbassons farcits», ja que, abans de bullir-los amb el caldo es fregien amb llard. En el cas d'aquesta recepta, la salsa s'elaborava amb avellanes torrades, pa torrat i mullat –suposem, amb caldo o algun agre-, rovells d'ou, espècies i una mica del caldo de l'olla.

A banda, una recepta diferent és la de «Pernil cuit amb vi blanc», que també es coïa amb canyella, clavells, llorer i, opcionalment, sucre; es podia menjar magre o amb el caldo de l'ebullició.

Hem mencionat l'ús de la tècnica del fregit com a cocció inicial en plats que acaben sent guisats o bullits. En tres receptes, però, trobem que aquesta és la tècnica principal. En una variant de la recepta de «Sang de moltó, anyell, cabrit». La sang es va incorporant a cullerades en una paella que conté oli calent, per tal que «es farà com un bunyol»;¹²³⁰ finalment, s'acabaven servint salpebrats.

Per altra banda, altres ocasions els ingredients principals s'enfarinen i, després, es fregeixen. És el cas de les receptes «Uns altres peus de moltó, anyell, cabrit, etc.» i «Ronyons de vedella».

Un altre mètode de cocció que trobem aplicat a les receptes de carn és la cocció entre dos focs. Si bé aquesta podem entendre que és l'ús del forn, en el receptari no

¹²³⁰ *Ibid.*, p. 16.

s'anomena d'aquesta manera i hem de suposar que l'ús de la combustió era diferent entre ambdós sistemes i, sobretot, amb els que avui tenim. Les receptes de «Sang de moltó, anyell o cabrit» i «Llengua de vedella», que eren plats d'una textura i consistència semi-sòlida, es coïen d'aquesta manera.

Quan l'ingredient principal és una peça de carn sòlida, podem parlar que el grau de cocció de la carn és major, parlant de rostit entre dos focs. És el cas de les receptes de «Vedella rostida» i una variant, «Rostit de moltó, anyell, etc.» i «Pollastres rostits». En totes tres receptes, la carn s'acompanya de condiments i es cou en una cassola entre dos focs, de manera lenta i, si s'escau, anant girant la peça de carn. En la darrera recepta, s'indica que «Del mateix modo pot rostir-se tota classe d'aviram».¹²³¹ No sabem si és el cas de la recepta de «Pollastres farcits», en la qual només s'indica que «els rostiràs en una cassola». El mateix succeeix amb la recepta dels «Ànecs rostits», en la qual no s'indica com fer-ho. Si bé és cert que aquestes dues receptes podrien aplicar la cocció entre dos focs, creiem que el rostit es fa, només, amb foc sota el recipient, ja que en ambdues s'indica l'ús d'un greix calent per a rostir-les: el llard i l'oli, respectivament. Això sembla que es demostra si llegim la recepta de «Rostits en general», en la qual s'indica que el rostit habitual de l'aviram és a l'ast, però faltant aquest o volent emprar un mètode diferent, es pot fer a la cassola, amb llard, tal com s'indica en aquesta recepta. El mètode és el que segueixen les dues receptes anteriors. Així doncs, arribats a aquest punt, no podem afirmar de quina manera es rostia el «Capó rostit», en la recepta del qual no s'explica ni s'indica cap pista. Quan era massa dur, però, es guisava amb vi blanc, tal com s'indica en una recepta variant. Precedint la recepta de «Capó i gallina daurada», en la qual s'explica que aquestes aus es rosteixen en graelles o a l'ast i, a la seva vegada, aquesta precedint a les indicacions fetes per als «Rostits en general», és possible que el «Capó rostit» es fes en una cassola, probablement amb llard. Els «Colomins rostits» sí que s'indica per a rostir-los a l'ast. La preferència, però, sembla que és rostir en una o varies graelles, com es fa en les receptes de «Costelles de moltó» i una variant per a rostir altres carns; i en la recepta «D'una altra manera», variant per a rostir colomins.

¹²³¹ *Ibid.*, p. 28.

9.4.3 Els plats de verdura

Per tal de classificar millor els tipus de plats, hem separat els de verdura i els de lleguminoses, que descriurem a continuació d'aquest. En total, hem comptat 32 receptes de verdures.

De manera habitual, trobem verdura bullida, que se servia amb algun condiment o salsa per tal de fer-la més gustosa. En la recepta de «Cols», per exemple, els brots es podien servir amb allioli o amb arengada rostida a les brases. La «Col-i-flor», les «Bledes» i els «Espinacs», en canvi, se servien amanits amb oli, vinagre, sal i pebre. Els «Naps» i les «Patates», en canvi, una vegada cuits se servien amb el mateix amanit però sense sal. Les «Mongetes tendres», només amb oli i vinagre i, una variant de la de «Carabassa ofegada», en què es bull, se serveix amb oli i pebre. Els «Espàrrecs», se servien amanits amb una mica d'oli cru i clavells, canyella i una mica de safrà, o bé amb ous durs oberts per la meitat. Els «Cards», segons la recepta principal, s'acabaven coent amb una salsa feta de picada d'avellanes o pinyons, sal, pebre, alls i una mica de pa remullat. Aquesta salsa era la que acompanyava els cards una vegada servits, amb un raig d'oli. Una variant per a evitar servir-los amb aquesta salsa ens indica que, com a alternativa, se'ls podia servir amb «oli i alls fregits».¹²³²

Una recepta diferent és la de «Carabassa d'un altre modo», en la qual es bull la carabassa, es fregeix i, finalment, es torna a bullir en vi blanc i canyella. Els «Farcits pels dies de peix», a diferència dels de dies de carn, no podien incloure aquest producte. La pasta del farcit s'elabora amb

[...] pa rallat, melindros esmicolats, alls fregits, julivert trinxat, panses, pinyons, sal, oli i ous crus, tot lo qual s'amassarà i formarà una pasta assaonant-la de sucre, clavells i canyella i amb ella es farcirà lo que es vulgui, tapant les obertures de les coses farcides amb una altra pasta de farina, pebre i rovells d'ou crus; immediatament es posa a coure en una cassola amb aigua, sal i oli corresponent [...], i mentre dona algun bull, se li tira una salsa de pinyons picats, safrà, espècies i vi blanc, i en tenint tot son punt es servirà.¹²³³

¹²³² *Ibid.*, p. 68.

¹²³³ *Ibid.*, p. 48.

Si les verdures que s'havien de farcir eren cebes, carxofes, albergínies o carbassons, se sofregien amb antelació per a, després, continuar la recepta com s'ha indicat. En alguns casos, però, trobem que la recepta només consisteix en fregir els productes, com és el cas de les «Albergínies» i la «Ceba ofegada». En el cas de la primera recepta, hi ha una variant que, després de fregir-les, en fa truita. En el cas de la segona, el nom sembla indicar que s'ha de coure dins una olla tapada, però les indicacions donades en el text diuen que s'ha de fregir en una paella i, després, s'ha d'introduir en una olla «on s'acabarà d'assaonar amb un pols de pebre».¹²³⁴ Si l'olla s'havia de tapar, l'autor no ho indica, així com tampoc l'ús d'una baixa potència calorífica que caracteritza l'ofegat com a mètode de cocció.

Algunes receptes, fregeixen les verdures després de bullir-les i coure-les en aigua. Trobem, aquí, noves verdures no mencionades fins ara o, sobretot, variants d'altres que ja les hem anomenat. En primer lloc, dues variants de la recepta de «Bledes», en la primera de les quals es fregeixen en oli i amb panses i pinyons; la segona variant, ens informa que el mateix sistema es pot aplicar als espinacs. Les «Xicories», es fregeixen amb oli i alls, ingredients amb els que se serveixen. «Un altre modo de guisar els cards» recomana fregir-los amb cansalada tallada a daus i, tot i que es podien menjar d'aquesta manera, la recepta informa que «barrejats amb un guisat de carn, són molt bons».¹²³⁵ La recepta de «Un altre modo de guisar els naps» i una variant de la de «Patates», també indiquen que es fregeixin amb cansalada fresca però, amb aquests ingredients, s'indica que s'afegeixin alls, julivert i un pols de pebre per a servir-los. Per últim, com ja s'ha indicat anteriorment, una variant de la recepta de «Cards» indica que per fregir-los s'ha de fer amb oli i alls.

Només trobem un cas en què la verdura s'arrebossi abans de fregir-la. És el cas de les bledes en la recepta «Unes altres bledes» i s'arrebossen amb una pasta feta d'ou i farina.

Altres receptes, després de bullir les verdures les sofregeixen com a cocció final. En aquest cas, trobem una recepta de «Unes altres mongetes tendres» i les «Escarxofes».

¹²³⁴ *Ibid.*, p. 84.

¹²³⁵ *Ibid.*, p. 68.

En la recepta de «Albergínies amb salsa», però, les albergínies s’havien de fregir o enrossir i, després, guisar-les amb un sofregit de tomàquet, alls i julivert, per una banda, i una salsa feta de picada de pinyons, sal, pebre i safrà.

Un altre plat de guisat de verdura és una variant de la recepta dels «Espinacs». En aquesta, després de bullir-los, es guisen amb mantega, nou moscada, farina i caldo. En la mateixa recepta s’indica que, pels dies de peix, el caldo se substitueixi per llet.

La recepta de «Carabassa ofegada» s’elabora dins una olla, juntament amb tomàquet, ceba fregida, alls picats, pebre i sal; el julivert i la menta s’incorporen al final. Tot i el nom, i de la mateixa manera com succeeix amb la recepta de «Ceba ofegada», l’autor no indica si l’olla ha d’estar tapada per coure els aliments. L’ús del terme del mètode de cocció en el títol de la recepta així ho fa suposar, tot i que no podem afirmar-ho.

Per últim, tres receptes indiquen l’elaboració de plats amb la verdura crua, concretament, tres variants de la recepta «Escarola». La primera, es tracta d’escarola amanida amb oli cru i sucre, si el comensal és llépol. La segona, es tracta de la mateixa recepta que l’anterior, però substituint l’escarola per xicoires. La tercera i darrera, és escarola amanida amb oli, sal i vinagre, conjunt que defineix, l’autor, com a «ensalada molt gustosa».¹²³⁶

9.4.4 Els plats de llegums

En el receptari trobem un total de 15 receptes de plats de llegums.

Dels mètodes d’elaboració que s’empren amb aquest tipus de plats, destaquen els plats de llegums bullits, fins a 7 receptes. Els «Pèsols caputxins» havien de coure’s amb la tavella, tal com es pot deduir del text quan, l’autor, recomana treure «els fils que tenen en els caps»,¹²³⁷ que han de ser de les tavelles i, en cap cas mana desgranar-los. Aquest plat era ben senzill, ja que, una vegada cuits i escorreguts, se servien amb oli cru i un polsim de pebre. Respecte el nom, és possible que fossin menja habitual d’aquests

¹²³⁶ *Ibid.*, p. 66. El terme «ensalada» és usat per l’autor, segurament, com a castellanisme. Tot i això, sembla existir una continuïtat amb el concepte d’hortalissa amanida amb oli, vinagre i sal (cf. «Capítol 1», apartat «El receptari»).

¹²³⁷ *Ibid.*, p. 72.

frases menors i, de la relació famosa entre plat i orde, se'ls coneguessin popularment d'aquesta manera. Les mongetes seques eren «una part principal de l'art de la cuina, principalment pels pobres»,¹²³⁸ de la mateixa manera que les patates, ambdós productes molt populars a l'època, s'entén. La recepta de «Mongetes seques» indica que, només, servien amb oli cru, vinagre, sal i pebre. La recepta «Ciurons» indica com s'havien de coure i, entenem, tenir-los llestos per menjar, tot i que, l'autor, obre la possibilitat d'emprar-los en altres guisats quan usa l'expressió «[...] cuits d'aquesta manera, poden guisar-se de les diferents formes que es dirà».¹²³⁹ Una d'aquestes receptes de cigrons és la de «Ciurons amb salsa» que es portaven a ebullició juntament amb faves seques, alls i julivert i una salsa d'avellanes torrades, safrà i rovells d'ou. Les «faves seques», es bullien amb una picada d'alls, menta, pebre i safrà i, a més, s'afegia arròs. La «Escudella de mongetes» i la «Escudella de faves tendres» eren plats per dies de peix. La primera, s'elaborava amb verdures com bledes o espinacs i ceba, o amb carbassa; la segona, amb enciam o bledes, cebes, alls tendres, menta, arròs o fideus i pèsols, de manera opcional.

Com a plats de llegums ofegades tenim dos, les «Faves ofegades» i «Unes altres faves diferents».¹²⁴⁰ En la primera recepta, les faves s'elaboren amb oli, ceba o alls, vi blanc, menta, llorer, sal i pebre. La segona recepta, més proteínica, prepara les faves amb cansalada, talls de botifarra i llard, a més d'una mica de menta. Aquest producte, com hem pogut veure, acompanya sempre les faves.

Existeix una segona recepta amb el mateix nom de «Unes altres faves diferents» i que difereix de la seva anterior, que duu el mateix títol.¹²⁴¹ En aquesta ocasió, en canvi, les faves se sofregeixen amb mantega i ceba, farina, julivert, sajolida, caldo, rovells d'ou batuts i llet.

Altres tres receptes, en canvi, requerien bullir els llegums amb anterioritat per, després, sofregir-los amb condiments. És el cas de les receptes de «Pèsols secs», «Uns altres ciurons diferents» i «Faves tendres».

¹²³⁸ *Ibid.*, p. 75.

¹²³⁹ *Ibid.*, p. 75.

¹²⁴⁰ La traducció castellana d'aquesta recepta és la de «Otras habas ahogadas», nom de la recepta que, considerem, hauria de portar la catalana i que, segurament, per error de l'impressor, va confondre amb la recepta següent del receptari.

¹²⁴¹ Aquesta recepta, posterior a la que descrivim en la nota a peu de pàgina anterior, conté el títol adequat que li pertoca. En la traducció castellana es titula «Otras habas diferentes».

Per últim, en dues ocasions trobem receptes de llegums fregides. La primera és de «Grasoletes de ciurons», una espècie de bunyols fets amb una massa de cigrons, ous, sucre i canyella, fregits en oli i llard i que se servien amb sucre i canyella en pols per sobre. La segona recepta, titulada «Unes altres faves tendres», indica que es fregeixen amb oli o llard, arrebossades prèviament, i que se serveixen calentes amb sucre i canyella en pols per sobre.

9.4.5 Els plats de peix

En total, trobem 31 receptes de peix en el receptari. Els plats de peix, de la mateixa manera que els de verdura, no només eren àpats propis dels temps d'abstinència i del dejuni, sinó que també es podien servir per sopar aquells dies en els quals, el dinar, havia estat contundent i pesat.¹²⁴²

El tipus de plats que més destaca, segons el seu mètode de cocció, són els guisats de peix. La recepta «Petxines», per exemple, consisteix en escaldar aquests mol·luscs per, després, guisar-los amb una salsa feta a base de mantega, farina, rovells d'ou, aigua i vinagre.

En les receptes de «Un altre bacallà», «Bacallà d'un altre modo» i «Rajada», primer s'ha de bullir el peix en aigua per, seguidament, guisar-lo amb un conjunt de condiments. En les receptes de «Bacallà amb pebrots i tomàtecs» i «Mandonguilles de bacallà», però, el bacallà es fregia, després de bullir-lo per, a continuació, guisar-lo amb més condiments. En el cas de les mandonguilles, es fregien en oli i, després, es guisaven en el que seria la seva salsa. Les receptes de «Llagostes» i «Llagostins» seguien el mateix mètode d'elaboració: primer, es bullien els crustacis per, després, fregir-los –o sofregir-los– amb ceba i, després, guisar-los amb més condiments, entre ells caldo i vi blanc.

Alguns peixos, però, no calia bullir-los i, directament, es fregien en oli per, després, guisar-los. És el cas que trobem en les receptes de «Tonyina fresca», «Castanyola», «Llenguado», «Congre sec», «Congre fresc» i «Lluç». Una recepta diferent és la de «Peix amb pèsols i escarxofes», per a fer amb peix fregit. Se

¹²⁴² PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», pp. 439-440. Rafael d'Amat, en la seva obra *Calaix de sastre*, deixà registrada aquesta pràctica.

sofregeixen escalunyes o cebes petites per, seguidament, portar-les a ebullició amb pèsols tendres, havent-hi tirat aigua. Quan estaven gairebé cuits, s'hi afegia el peix fregit i carxofes fregides prèviament i es guisava conjuntament.

Per últim, les receptes de «Anguiles amb salsa», «Uns altres calamars guisats» i una variant de la de «Congre fresc» amb arròs són receptes de guisats des del primer moment de l'elaboració.

La «Tonyina salada» era una recepta per a elaborar tonyina ofegada amb abundant ceba, vi blanc i espècies. Un pèl diferents són els estofats de peix, que trobem en la recepta genèrica de «Estofat de peix» i «Sípia».

Elaborant peix amb cocció lenta, també trobem les receptes de «Bacallà», «Anguiles amb arròs» i «Llobarro», en les quals s'indica que els ingredients «es couen», sense indicar –com habitualment fa l'autor- l'ús de més intensitat de foc amb les terminacions de «sofregir» o «fregir».

Només trobem una recepta de peix fregit, que és «Un altre modo de guisar la rajada». En aquesta, el peix s'arrebossa i es fregeix en mantega o oli; per últim, se serveix amb julivert fregit i una salsa picant, de la qual no coneixem els ingredients que la componen.

Finalment, el darrer mètode de cocció emprat amb peixos és el rostit a l'ast i a la graella. El primer, només s'empra per a fer «Anguila rostida». Més receptes trobem en les quals es rosteix el peix en les graelles. En les receptes de «Tonyina a les graelles», una variant d'aquesta per al bonítol i «Calamars a les graelles», els peixos s'acompanyaven d'allioli. En les de «Arencs fumats», en canvi, s'elaborava una salsa a banda, feta de suc de llimona o vinagre, principalment. Per últim, en la recepta de «Uns altres arencs», a diferència de l'anterior s'elaboraven introduint-los dins unes capses fetes de «paper enllardat», dins les quals s'hi afegien nombrosos condiments, com raves, alls, porros i espècies, que serien l'acompanyament del peix.

9.4.6 Els plats de cargols

Les 3 receptes de cargols les trobem classificades, en el receptari, en l'apartat «Del peix», pel que tindrien la consideració de menja per a dies de dejuni. Com són animals que no podem incloure, estrictament, amb els de carn de quadrúpedes, ni d'aus, ni de peix, els classifiquem a banda i a continuació d'aquests darrers.

En primer lloc, trobem la recepta genèrica de «Cargols», sofregits amb oli, ceba i menta i, posteriorment, guisats amb aigua, a la qual s'hi ha d'haver incorporat una salsa de picada de pinyons, farina, rovells d'ou, safrà i espècies. Una variant d'aquesta recepta, finalitza el plat amb el sofregit i, servits els cargols, s'acompanyen i mengen amb allioli. Hom pot comprovar que, ambdues receptes, són iguals que les del receptari carmelità.

Per últim, en la recepta de «Cargols d'un altre modo», se sofregeixen amb ceba –no sabem amb quin greix- i, sofregits, s'incorporen en una olla amb aigua calenta. Es porten a ebullició amb «un farcellet amb orenga, sajolida i farigola» i una salsa de picada d'alls, julivert, menta i espècies.

9.4.7 Els plats d'ou

En conjunt, hi ha 20 receptes d'ous. La primera recepta d'ous que trobem en el receptari és la de «Ous farcits» que, una vegada farcits i fregits, se servien amb sucre i canyella en pols per sobre. Altra recepta d'ous fregits és la de «Ous ferrats» que, com diu l'autor, són «molt comuns a Catalunya».¹²⁴³

Els «Ous amb abreviatura» és una recepta feta de carbassó, ceba, tomàquet, julivert i menta que, tot trinxat es fregeix juntament amb ous batuts. Finalment, es posa foc «a sobre i sota fins que es torrin» i se serveixen «com si fossin truites».¹²⁴⁴

En la recepta de «Uns altres ous durs», aquests, una vegada bullits, es fregien amb molta ceba, julivert, menta, espècies i es guisaven amb aigua, sal i una picada d'avellanes.

¹²⁴³ RIPOLL, *Nou manual de cuina*, p. 54.

¹²⁴⁴ *Ibidem*.

Els «Ous remenats», s'elaboraven sofregint alls i julivert i, després, bullint-ho amb aigua, on s'hi aboquen els ous batuts, els quals s'han de remenar contínuament.

D'ous bullits, trobem tres receptes. En la de «Ous durs», s'explica que se serveixen amb oli, sal i pebre. En la de «Ous amb aigua i sucre», els ous batuts es couen en una dissolució d'aigua i sucre en una cassola. I, per últim, la recepta de «Ous per beure» elabora el que avui diem *ous passats per aigua*.

Per últim, trobem dues receptes de truites. La primera, titulada «Uns altres de diferents», és d'ous i lluç. La segona, anomenada «Truites» contempla possibles variants, com poden ser les truites «amb verdures, patates, ceba, cansalada i moltíssimes altres coses».¹²⁴⁵

9.4.8 Les sopes i els brous

Les receptes de sopa es troben repartides en diversos apartats del receptari. Nosaltres, que les hem agrupat, n'hem comptat fins a 11 diferents. Les receptes de «Sopa de pa», «Una altra sopa», «Sopa amb mandonguilles» i «Macarrons» formen part de l'inici del receptari i d'un mateix àpat, l'elaboració del qual s'indica en diferents receptes i que hem explicat en l'inici d'aquest apartat.

Del text de les receptes que presentem, deduïm que, les *sopes*, eren llesques de pa, generalment torrades; aquesta relació és la mateixa que en receptaris que hem estudiat amb anterioritat. En general, les llesques eren cuites en aigua o caldo i se servien amb alguna verdura, cuita prèviament, sobre elles. En l'actualitat, és habitual trobar l'ús d'ingredients sobre llesques de pa en la cuina tradicional catalana, la més coneguda de les quals és la llesca amb escalivada. Passem, a continuació, a conèixer les receptes que trobem en el *Nou manual de cuinar*.

La recepta de «Bròquil», classificada en l'apartat de verdures és, en realitat, una sopa. Llesques de pa torrat es posen en una cassola amb oli i, sobre les quals, s'espolsa pebre. Es faran bullir amb el caldo de l'ebullició del bròquil i juntament amb aquest. La recepta «Escarola» es fa de la mateixa manera, així com els pèsols, la indicació dels quals la trobem en una variant de la recepta de «Pèsols caputxins». La recepta «Sopa de

¹²⁴⁵ *Ibid.*, p. 58.

ceba» segueix el mateix procediment, però s'indica que, les torrades, s'han d'escaldar i, per tant, entenem que la quantitat d'aigua o caldo de les cebes que s'afegeix és menor que la que s'usa en les receptes anteriors. Una variant, «Una altra sopa de ceba», empra una gran quantitat de ceba fregida i, a més, serveix les llesques amb canyella per sobre.

Diferent és la «Sopa de peix». En primer lloc, es bullia peix en una dissolució d'aigua i una picada feta amb alls, pinyons, una molla de pa remullada i rovells d'ous durs, oli i sal. Aquest caldo s'usa per escaldar la *sopa* o llesca, a la qual se li espolsa sucre i canyella. Abans de servir, es posaven els talls del peix cuit a sobre.

Pel que fa als brous, les tres receptes que trobem estan mencionades en l'apartat inicial del capítol, quan es parla de l'escudella i la carn d'olla. són el «Caldo», una variant per a malalts i «Un altre caldo».

9.4.9 Els plats de gra

Les 7 receptes de gra o de cereals comparteixen un mateix patró general, tot i que contenen variacions secundàries. Així, per exemple, es comença fent un sofregit, al qual se li afegeix l'aigua i, quan aquesta bull, s'hi incorpora el gra.

La recepta de «Arròs a la caputxina», per exemple, s'elabora fent un sofregit en oli amb alls, julivert, tomàquets i pebrots i pèsols si és temporada. Una vegada fet, s'afegeix l'arròs i es rosseja. Seguidament, s'afegeix aigua molt calenta i s'hi tira pebre. Com a darrer pas, l'autor obre la possibilitat de poder trencar ous sobre la cassola d'arròs, una vegada feta i separada del foc. Una variant de la recepta segueix els mateixos passos, però substitueix l'arròs per fideus.

«Un altre arròs», en canvi, només sofregeix ceba i, seguidament, aigua calenta i castanyes torrades, pel que pensem que ha de ser un plat de tardor. Una vegada mig cuites, s'hi afegeix l'arròs. Una variant de la recepta, substitueix l'aigua per caldo de bullir llegums i afegeix algunes fulles de menta. Els «Fideus amb salsa» segueixen el procediment de la recepta anterior, tot substituint l'arròs per fideus i elaborant, a l'inici, un sofregit d'all i julivert, al qual se li afegeix una picada d'ametlles crues i safrà. Una vegada incorporada la picada, s'afegeix l'aigua, els fideus, espècies i escorça de llimona. La recepta de «Escudella de sèmola en dia de peix» també segueix el

procediment de les anteriors. En aquest cas, el sofregit és de ceba i tomàquet que, una vegada cuit, es posava en una olla amb oli, sal i aigua, la qual, una vegada arrenca a bullir, es treu del foc i s'incorpora la sèmola i espècies. Per últim, es torna a posar al foc i «donats dos bulls, la trauràs del foc i la podràs servir».¹²⁴⁶

Per últim, una variant de la recepta «Petxines» –descrita en l'apartat dels plats de peix-, s'elabora sofregint aquestes cloïsses amb alls i julivert i, seguidament, seguint les passes indicades en la recepta de «Arròs a la caputxina», és a dir, s'incorpora arròs i es rosseja i, finalment, s'afegeix aigua bullent i es cou tot junt.

9.4.10 Els plats dolços

En total, trobem 26 receptes de dolços en el receptari. En la majoria, 14, no s'especifica el mètode de cocció, sinó que es parla de «coure». En 11, s'indica que els plats s'han de coure en el forn, pel que pensem que, en el cas anterior, la indicació apel·la a l'ús del foc i, segurament, amb una potència suau. Per últim, com veurem, en 1 recepta s'acaben fregint els ingredients.

Per una banda, tenim un conjunt de receptes de confitures que, per la traducció al mot «compota», en castellà, i per l'elaboració que segueixen, hem de considerar-les compotes i no pas melmelades. Aquestes receptes es troben recollides en l'apartat del receptari anomenat «Tractat de rebosteria i confiteria»,¹²⁴⁷ en la introducció del qual, que l'autor intitula com «De les confitures en líquid», es diu que «Aquesta espècie de confitura es fa amb tota classe de fruites», citant-ne les que s'anoten en el receptari i mencionant-ne algunes que l'autor no hi inclogué: les de raïm, taronja i llimona. Cert és que l'autor en cita unes quantes i, per no anomenar l'ampli ventall de fruites, acaba emprant un «etc.». Però també és cert que les que es troben anotades, de manera conscient i selectiva, en el receptari, responen al criteri de l'autor de «passarem a notar les confitures més usuals i menys costoses». És possible, doncs, que, segons l'autor, les confitures de raïm, taronja i llimona no s'adeqüessin a aquest criteri. Les confitures incloses són la «Confitura de pomes», «Confitura de peres del bon cristià»,¹²⁴⁸

¹²⁴⁶ *Ibid.*, p. 94.

¹²⁴⁷ *Ibid.*, p. 134.

¹²⁴⁸ *Gran Enciclopèdia Catalana* entrada *bon cristià*: «Nom donat a un grup de peres de forma irregular i de polpa sucosa o semisucosa, sovint fibrosa. Entre les varietats més apreciades cal esmentar la

«Confitura de préssecs», «Confitura de prunes» i una variant de cireres, «Confitura de maduixes» i «Confitura d'albercocs».

Per altra banda, tenim tres receptes que pertanyen a l'apartat del receptari «Dels bescuits i massapa», concretament a la que hauria de ser una part final d'aquest, dedicada a la cocció del sucre i a algunes receptes d'aquest.¹²⁴⁹ Aquest subapartat comença amb una explicació de sobre la «Clarificació del sucre» i, seguidament, una altra sobre la «Decocció del sucre», en la qual s'indica l'existència de sis graus de cocció del sucre. A continuació, trobem indicacions sobre el «Sucre al grau d'anís» («Azúcar bañado»), «Sucre al grau d'emperlar» («Azúcar aljofarado»), «Sucre al grau volant» («Azúcar soplado»), «Sucre al grau de bola» («Azúcar de pluma»), «Sucre al grau d'esponjat» («Azúcar escarchado») i «Sucre al grau de caramel·lo» («Azúcar de caramelo»). Tot seguit, trobem una indicació de «Observacions per a coure lo sucre», que és una introducció a les tres receptes que hem indicat que trobem. Aquestes són per elaborar una «Trena de sucre», «Caramel·los» i «Figures de sucre», totes tres tipologies de caramels diferents.

En el *Calaix de sastre* del baró de Maldà, es mencionen «sucre espongjats o bolados» com a productes dolços i llepolies. Segurament, eren una variant de caramels elaborats amb sucre al punt de bola o al grau d'esponjat i no al grau de caramel.¹²⁵⁰ Sabem, no obstant, que podien ser de diferents gustos i colors i que s'empraven per a ensucrar les begudes dels refrescos.¹²⁵¹

Per últim, quatre receptes formen part del final d'un altre apartat, titulat «De les confitures, matons i cremes». En aquest cas, les receptes són de «Mató de monja», «Mató blanc de lliura», «Mató groc de lliura» i «Crema». Pel que fa als matons, la diferència entre els dos primers rau en què el mató de monja duu canyella i menys llet, midó i sucre que el segon. Trobem menció al mató de monja, també, en el *Calaix de sastre* del baró de Maldà, qui anotà l'àpat familiar fet el 25 de setembre de 1803.¹²⁵²

El motiu pel qual el segon duu més quantitat d'aquests ingredients es deu, segurament a què pretén crear un mató d'una lliura de pes, com indica el nom. El fet, però, és que si

bon cristià Williams, la *bon cristià d'hivern* (o pera de Roma) i la *bon cristià d'estiu*. Segons el ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *pera*: «Pera de bon cristià: és grosseta, un poc verdosa, molt bona, i madura per l'octubre», pròpia de Sant Feliu de Codines i de Solsona.

¹²⁴⁹ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, pp. 158-168.

¹²⁵⁰ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 441.

¹²⁵¹ *Ibid.*, p. 449.

¹²⁵² *Ibid.*, p. 471.

observem les proporcions, el segon mató duu més grams de midó i de sucre per litre de llet que el de monja i menys d'escorça de llimona. El «Mató groc de lliura», duu la mateixa quantitat de llet i de midó que el *blanc*, però menys sucre. A diferència d'aquest, el *groc* no porta ni llimona ni sal i incorpora dotze rovells d'ous batuts, que proporcionen aquest color al mató. La «Crema» s'elabora deixant el midó amb una mica de llet. Tot i que no s'indica, entenem que, complert aquest pas, s'ha d'afegir la resta de llet. En el mateix moment s'incorpora, també, una escorça de llimona, un canó de canyella i sal i es posa al foc. Mentre els ingredients bullen en la cassola, s'ha d'anar remenant «sempre del mateix costat» i «fins a tornar-se [la crema] espessa», moment en què es treu la cassola del foc i s'aboca la crema en una plata, havent retirat, abans, la llimona i la canyella, i s'espolsa amb sucre blanc per sobre. Finalment, l'autor indica que es pot cremar la crema, «tocant amb una pala o amb una cobertora de ferro ben calenta».¹²⁵³

La recepta de «Croquetes» és la darrera de l'apartat del llibre que hem mencionat anteriorment. Tot i que el nom pot dur a confusió, pensant en un plat salat i

¹²⁵³ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 180. La recepta, actualment, la coneixem com a *Crema de Sant Josep* i, quan es crema, *Crema cremada* o *Crema cremada de Sant Josep*. L'elaboració tradicional que n'ha seguit la cuina catalana fins avui, de la qual en Josep Lladonosa és, per a nosaltres, un dels principals referents i el primer de la segona meitat del segle XX i principis del XXI, ha continuat sent pràcticament idèntica. Com a exemple, indiquem, a continuació, l'elaboració de la recepta a dia d'avui, seguint els paràmetres de la cuina tradicional catalana i que hem obtingut d'un clàssic de la mateixa (v. Josep LLADONOSA I GIRÓ, *La cuina que torna*, Editorial Laia, Barcelona, 1979, p. 187):

«Crema cremada de Sant Josep

Ingredients per a sis persones: Llet, 1 l.; Sucre, 225 g.; Rovells d'ou, 6; Midó, 25 g.; Llimona, 1 escorça; Canyella, 1 escorça.

Elaboració

Aparteu una tasseta de llet i deixeu la resta en una cassola d'alumini, al foc, amb la canyella, l'escorça de llimona i dos-cents grams de sucre.

Barregeu a part els rovells, el midó i la tasseta de lleu [llet] que heu retirat abans. Quan la llet que teniu al foc trenqui el bull, la barregeu amb els rovells a poc a poc i la torneu a posar al foc. Quan torni a començar el bull, la retireu definitivament, separeu la canyella i l'escorça de llimona i la deixeu en una plata. Espolseu-la per sobre amb el sucre que us queda i torreu-la per damunt amb una pala pastissera de cremar».

Lladonosa, indica que del litre de llet s'aparti una tasseta, pel que la quantitat restant pot apropar-se al porró de llet (94 cl.) que s'indica en el *Nou manual de cuinar*. A més a més, dels 225 gr. de sucre, Lladonosa n'empra 200 per cuinar pel que, entenem, els 25 restants són per espolsar sobre la crema una vegada servida en la plata. Aquests 200 grams coincideixen amb la mitja lliura (200 gr.) requerida en la recepta del manuscrit vuit-centista. Diferents són les quantitats de midó: mentre que Lladonosa n'empra 25 grams, en el *Nou manual de cuinar* se'n requereixen 65. El mateix succeeix amb els rovells d'ou: sis Lladonosa i vuit el *Nou manual de cuinar*. Pel que fa a l'elaboració, Lladonosa la cocció de la llet de la cocció del sucre, amb la llimona, la canyella i una petita part de la llet. La barreja dels rovells amb el midó s'afegeixen a l'anterior infusió una vegada cuita i, finalment, aquesta barreja s'aboca a la llet cuita en la cassola. El *Nou manual de cuinar*, en canvi, els ingredients són barrejats prèviament i introduïts conjuntament en una cassola que va al foc, tot remenant fins que la crema queda espessa, moment en què s'extreuen la llimona i la canyella i s'aboca sobre una plata. En resum, les dues receptes coincideixen de manera general, tot i que la del *Nou manual de cuinar* empra una elaboració amb menys passos i, per tant, més simple i conté més midó i rovells d'ou, pel que la crema resultant havia de ser més espessa que la de la recepta actual feta per Josep Lladonosa, que és el model de crema tradicional feta avui dia.

amb carn animal, és un plat dolç. Les croquetes eren els «talls com nous»¹²⁵⁴ que s'havien de fer d'una plata de crema sense cremar, talls que s'enfarinaven, es fregien amb llard en una paella i, finalment, se servien amb sucre per sobre.

Les onze receptes els ingredients de les quals es coïen en el forn formen part de l'apartat «Dels bescuits i massapà», com les del sucre. Sis són de bescuits: «Bescuits petits», «Bescuits en capseta», «Bescuits de flor de taronja», «Bescuits de vainilla», «Bescuits de mantega» i, per últim, «Pastilles de paciència». Aquesta darrera recepta, però, s'elaborava de la mateixa manera que els bescuits però no formava una massa llarga conjunta, sinó que es tractava de boletes o *pastilles* fetes amb ou, sucre, farina i «aigua de roses» o «de flor de taronja».

Després de les receptes anteriors, trobem unes indicacions sobre la pasta de massapà. Després d'aquestes, tornem a trobar receptes, aquesta vegada de confitures: «Confitura de canyella», una variant de l'anterior de *confitures gelades a la flor de taronja*, «Confitura de llimona» i «Confitura de xocolata». En aquest cas, les receptes en castellà també parlen de «confitura» i, per elles, hem d'entendre unes galetes fetes amb una base de massapà.

L'última recepta del grup és la de «Garlandes ametlles», pasta de massapà allargada i unida per les puntes que està arrebossada de trossos d'ametlla.

Finalment, trobem dues elaboracions de productes que s'empren com a ingredients, la «Pasta de massapà» i la «Clarificació del sucre».

En definitiva, és notable la quantitat de receptes de rebosteria que inclou el receptari, així com la seva varietat, i demostra que el gust de l'època s'interessava pel dolç. Aquest interès, però, havia de provenir d'un temps anterior a la impressió del receptari, ja que sempre cal un període de temps mínim per a què un gust es consolidi de manera general. En el *Calaix de sastre*, per exemple, trobem forces al·lusions a àpats i banquets on se servien postres ensucrades, bescuits o melindros, productes que trobem en el receptari,

[...] En la tercera simetria foren postres, ensucrades les més, bescuits, melindros, ampolles de vins generosos, garrafes d'aigua i vi...¹²⁵⁵

¹²⁵⁴ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 180.

9.4.11 Les salses d'acompanyament

Del total de 7 receptes de salses d'acompanyament, hem de diferenciar-ne una, el «Suc de fricandó», per ser una salsa que, únicament, ha d'acompanyar el fricandó i, del qual, la salsa n'agafa el nom. A més, el conjunt de receptes, exceptuant la mencionada abans, formen part de l'apartat del receptari titulat «De les salses». El suc de fricandó, per la seva banda, pertany al «Del menjar de carn».

La recepta de «Suc de fricandó», el nom en castellà de la qual és *Guisado llamado fricandó*, no és una recepta d'un plat de carn, com hom podria suposar, sinó de la salsa que el tall, o talls, de carn han de portar i que, el plat en conjunt, anomenem «fricandó». La salsa, o «suc», per tant, s'elabora coent farina amb llard en una paella. Quan la farina és torrada

[...] se li tira una ceba tallada menuda i alguns grans d'all picats, es fa sofregir una estona i després s'afegeix un poc d'aigua ben calenta, remenant-ho contínuament fins a tenir la quantitat de suc que es necessiti, tirant-lo de seguida sobre el rostit, afegint-li algunes tàperes, una xicra de vi blanc, una fulla de llorer i un poc d'orenga, tot lo qual es fa bullir una estona a foc suau i es serveix.¹²⁵⁶

Una vegada elaborat el suc, per tant, s'abocava sobre el rostit i, el conjunt, s'havia d'escalfar per a que s'integressin els sabors i les aromes. És, en el precís moment de la fusió, que s'havia d'incorporar altres ingredients com les tàperes, el vi blanc, el llorer i l'orenga. La recepta del «Suc de fricandó», per tant, és una recepta de la salsa, però també ens explica com acabar de preparar el plat al qual ha d'acompanyar.

Tres salses són reduccions, la «Salsa picant», la «Salsa de tomàtec a la francesa» i la «Salsa blanca». La salsa picant obtenia aquest gust gràcies a l'ús de «pebrot picant o bitxo»,¹²⁵⁷ a més de pebre. La salsa de tomàquet a l'estil francès s'elabora amb una gran quantitat de tomàquet i una mica de caldo, sal i pebre. El toc que devia donar-li denominació d'origen és la incorporació de mantega quan el tomàquet estava cuit. Per últim, la salsa blanca obtenia aquest color gràcies a l'ús de la mantega com a ingredient principal, juntament amb farina, una mica de vinagre i una mica d'aigua.

¹²⁵⁵ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 440.

¹²⁵⁶ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 40.

¹²⁵⁷ *Ibid.*, p. 96.

En dues receptes, l'autor indica, com a mètode d'elaboració, que els ingredients s'han de «coure», sense que sabem concretament com i amb quina intensitat calorífica. Aquestes receptes són la «Salsa a l'espanyola» i la «Salsa a l'holandesa». La salsa a l'espanyola, que s'elabora amb caldo, vi blanc, alls, espècies i herbes aromàtiques, podia usar-se, a la vegada, com a ingredient d'alguna altra salsa, com la picant. Per la seva banda, la salsa a l'holandesa s'elabora a base de mantega, rovells d'ou i farina.

Per últim, la «Salsa general» s'elabora fent una infusió dels ingredients. Com el seu nom indica i, com l'autor deixà constància, «Aquesta salsa, a més de tenir l'avantatge de conservar-se molts dies sense cap alteració, té la de poder usar-se en tot gènere de guisats»,¹²⁵⁸ S'elabora amb caldo, vi blanc, escorça de llimona, llorer, vinagre, sal i pebre.

Per altra banda, en el receptari trobem l'ús de l'expressió *salsa* per a referir-se al que, avui, anomenem una picada, entesa com una barreja d'ingredients que s'han picat en un morter. L'autor, en canvi, emprà l'expressió de «salsa d'avellanes», per exemple i, a continuació, descriu els altres ingredients que la picada o salsa porten. En alguns casos, s'usa l'expressió de «salsa de pinyons picats»,¹²⁵⁹ per exemple, que suposa una redundància.

9.4.12 L'escabetx

La recepta d'escabetx, anomenada «Peix escabetxat» i, en castellà, *Pescado en escabeche*, pertany a l'apartat del receptari destinat a parlar «Del peix».

L'elaboració de l'escabetx es fa coent vi blanc dolç –i si no n'és prou, s'afegeix sucre– en una cassola amb herbes aromàtiques i alls. Una vegada cuit, es deixa temperar, s'afegeix vinagre» fins a temperar lo dolç i fer que prengui una punta d'agre», es cola per a treure les herbes i impureses i es deixa refredar. Paral·lelament, en una olla o «gerra envernissada», es col·loquen els talls de peix fregit i fred tot evitant que quedin espais buits i, entre pis i pis, es posen talls de llimona sense escorça, fulles de llorer i

¹²⁵⁸ *Ibid.*, p. 100.

¹²⁵⁹ *Ibid.*, p. 128. Aquest és un exemple de l'ús de l'expressió, que podem trobar en altres receptes del llibre (cf. subapartat «Els plats de cargols»).

clavells sencers. Fet això, ja es pot abocar el líquid que hem deixat refredar, fins cobrir tota l'olla o gerra.

En realitat, la recepta de «Peix escabetxat» està destinada a conservar el peix «tres o quatre mesos» i, com s'indica, «si es vol guardar més temps, hi ha que tirar-hi més vinagre».¹²⁶⁰

9.4.13 Les conserves

En total, hem registrat 16 receptes de conserves. Les sis primeres, pertanyen a l'apartat «Del peix» del receptari, mentre que les deu restants, al «De les confitures, matons i cremes». Per altra banda, de les setze, una és de peix i, les restants, de fruita.

Les receptes que trobem en l'apartat del peix són «Per a conservar lo congre fresc»; «Olives confitades»; «Unes altres olives confitades», per a olives grosses; una primera variant de l'anterior, per a olives *menudes i tarades* i per a conservar durant poc temps; una segona variant d'aquella, per a olives *menudes i tarades* i per a conservar durant més temps; i, per últim, una recepta «Per a conservar tomàtecs». En cap d'elles, s'usa cap mètode de cocció.

Les deu darreres receptes, són confitures de «Poncem confitat», «De taronges dolces», «De codonys», una variant d'aquesta per a elaborar confitura de préssecs, «D'albercocs», «De nous verdes», «De figues verdes», una variant d'aquesta per a elaborar confitura de cireres, «De llimones» i, per últim, per a fer «Fruits confitats en aiguardent».

El concepte de «confitura», en aquest apartat, sembla que es refereix al que avui anomenem amb el mateix nom, o fins i tot mermelada, i que està destinada a la conserva. Així se'n desprèn del text del «Poncem confitat», la recepta del qual serveix com a pauta per a elaborar les altres. En la part final de la recepta, l'autor indica que l'últim pas és assecar en una estufa el fruit confitat «per a guardar-los».¹²⁶¹

¹²⁶⁰ *Ibidem.*

¹²⁶¹ *Ibid.*, p. 170.

9.4.14 Els fongs

Hem classificat a banda les dues receptes de bolets que trobem en el receptari, tot i que, en el receptari, es troben agrupades amb les receptes de «Verdures i llegums».

En la recepta de «Bolets» que, entenem, és la genèrica, s'indica que es fregeixen amb oli i ceba i se sofreixen amb una salsa de picada d'avellanes, julivert, menta i pebre. «Uns altres bolets» es fan fregint-los amb cansalada i afegint-hi alls, julivert, espècies i pebre.

9.4.15 Els licors

A més a més de receptes estrictament culinàries, en el *Nou manual de cuinar* trobem una darrera part destinada a l'elaboració de licors, anomenada, de forma simple i clara, «De licors». Aquesta part del receptari, conté una introducció on es dóna una pauta general referent als ingredients bàsics necessaris i a les seves quantitats i, seguidament, es detalla l'elaboració de 28 begudes diferents.

De licors en trobem una llarga llista que són elaborats seguint un procés de destil·lació: «Noió», «Anís», «Andaia», «Menta», «Perfet amor», «Lauro ravo, vi de Venècia», «Clavell», «Vainilla», «Ginebró» –*Ginebra*, en castellà-, «Aigua d'or», «Absenta», «Rosa», «Allauro» –o *Lauro*, en castellà¹²⁶²-, «Rosolí al modo de Turí», «Rosolí de llimona», «Una altra espècie de Noió», «Anisset de Bordeus», «Un altre perfet amor», «Quina», una segona i diferent recepta anomenada «Rosa», «Canyella», una segona i diferent recepta anomenada «Clavell», «Café» i una segona i diferent recepta anomenada «Menta».

Dues receptes de licors, s'elaboren mitjançant el procés d'infusió: «Rosolí del més comú» i «Mistela de cireres guindes».

Per últim, dues receptes segueixen el mètode de la infusió, primer, i de la destil·lació, després: «Modo de fer lo vertader cuirçao d'Holanda» i «Marrasquí». Pel que fa a aquesta darrera, l'autor no s'oblidà d'indicar que «Aquest marrasquí es bastant car pels esperits que hi entren, però és una beguda deliciosa i de tot luxe per a després

¹²⁶² Gràcies a la traducció castellana, observem la coincidència del nom amb la recepta del *Lauro ravo* o vi de Venècia. Entenem, doncs, que la recepta de «Allauro» deuria ser una versió catalana o espanyola de l'anterior.

d'haver pres lo cafè». ¹²⁶³ A més d'aiguardent, el Marrasquí duia esperit de rosa, de flor de taronja i de gessamí.

Els licors eren una beguda que s'acostumava a servir després de l'àpat, completant el servei de cafè o substituint-lo; així ho indicà, també, l'autor del *Nou manual de cuinar*. Aquesta pràctica, ja és present des de finals del segle XVIII, tal com es constata en l'obra del baró de Maldà, el *Calaix de sastre*. ¹²⁶⁴ Rafael d'Amat, que deixà per a la posteritat diversos àpats, reproduïa, així, la sobretaula feta l'endemà del banquet de la boda de dos fills seus,

L'alegria en los convidats era lo principal sainete, que saçonava a tots aquells sainetes de bucòlica, en taula. Esta l'hem desocupada a quatre hores (...). La comitiva, després del dinar i begut lo cafè, ab sucre terrossat, i un xiquet de ví marrasquí –allò de tastar i fora– los aficionats a licors... ¹²⁶⁵

Com devia ser costum, el baró i els convidats feien la sobretaula prenent cafè i licors, entre els quals hi havia el marrasquí, *bastant car i beguda deliciosa i de tot luxe*, segons el receptari vuitcentista. Segurament, beguda adient a les celebracions de noces dels dos fills del baró.

En una visita a un cafè, el 15 de maig de 1808, el baró i la seva companyia van prendre cafè i «resolis, sols tastat, puix que amb molt poc n'hi ha prou, per lo un xiquet massa espiritós». ¹²⁶⁶

¹²⁶³ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 196.

¹²⁶⁴ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 438.

¹²⁶⁵ *Ibid.*, pp. 440-441.

¹²⁶⁶ *Ibid.*, p. 457.

9.5 ELS PRODUCTES

9.5.1 Productes animals

9.5.1.1 *Els animals aquàtics*

9.5.1.1.1 *El peix*

El peix el trobem present en 30 receptes (12%). El més present és el bacallà, emprat en, només, 5 receptes. A continuació, trobem el congre, la tonyina i la menció genèrica de «peix», en 4 receptes cadascun, en dues receptes de peix de les quals, era menester fregit. L'anguila i l'arengada, els trobem en 3 receptes cadascun, en una recepta d'arengades eren necessàries cuites a les brases. El lluç i la «rajada», en 2 receptes cadascun. És interessant l'observació que l'autor féu en una recepta de lluç, que n'era menester sense espines. Per últim, les anxoves, la «castanyola», el «llenguado» i el llobarro, en 1 recepta cadascun dels productes.

9.5.1.1.2 *Els cefalòpodes, els crustacis i els mol·luscs*

En 3 receptes (1,2%) trobem l'ús de «calamars», en dues, i de sípia, en una.

En 2 receptes (0,8%) s'elaboren «llagostes» i «llagostins», en una cadascun d'aquests productes.

En el receptari, trobem 2 receptes (0,8%) de «petxines». En realitat, però, una d'elles és una variant de l'anterior pel que, en el llibre, les trobem sota el títol de «Petxines». La primera, o original, consisteix en fer dues elaboracions paral·leles. Per una banda, rentar i bullir les petxines i, per l'altra, elaborar una salsa a base de mantega, farina, rovells d'ou, aigua i vinagre, la qual s'aboca sobre les petxines, que estan en una cassola, es posa aquesta al foc i, «havent donat alguns bulls, es serviran».¹²⁶⁷ La segona recepta, o variant de la primera, es tracta d'un plat d'arròs amb petxines.¹²⁶⁸

¹²⁶⁷ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 122.

¹²⁶⁸ Cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats de gra».

9.5.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

9.5.1.2.1 Els animals

Els animals quadrúpedes estan presents en 14 receptes (5,6%). La carn de l'animal que més destaca és la de moltó, present en 5 receptes. Seguidament, trobem tot un grup de carns que, més o menys, tenen la mateixa representació. La de el conill, en 3, en una de les quals, petits. La de llebre i vedella, en 2 cadascun. I, en una recepta cadascun, la «carn de anyell», la carn de «bou», el porc i la vaca.

9.5.1.2.2 La carn

En 18 receptes (7,2%) s'usa, com a ingredient principal, la carn, sense que l'autor especifiqui si es tracta, en primer lloc, d'aviram o d'animals quadrúpedes i, en segon, de quin animal, concretament, es tracta.

La major part de les receptes, 12 en total, usa el terme genèric de carn, entre el qual trobem mencions a parts de l'animal, com els palpissos. El «pernil», el trobem en 3 receptes, en dues de les quals havia de ser gras. Present en 2 receptes, trobem l'ús de la «botifarra». Per últim, presents en 1 recepta cadascun, apareix l'ús de «fiambre», «mandonguilles» i «pilota».

9.5.1.2.3 Els lactis

Presentes en 19 receptes (7,6%), trobem els productes lactis. D'aquests, trobem la presència del «formatge» i de la «llet», presents en 11 i en 9 receptes, respectivament, pel que tenen una importància similar. De les mencions de formatge, en 5 receptes s'usa «rallat».

9.5.1.3 La volateria i derivats

9.5.1.3.1 Les aus

Presentes en 19 receptes (7,6%), trobem els productes de volateria o d'animals aeris, entre els quals incloem l'aviram i les aus de caça.

En 6 receptes són menester «colomins», au més emprada en el receptari. Seguidament, trobem la perdiu, els «ànecs» i el «capó», són presents en 3 receptes cadascun. En 2 cadascun, la «gallina» i els «pollastres». Per últim, trobem la menció genèrica de «aviram», en 1 recepta.

Si sumem, a les receptes de perdiu, la de menuts d'aquest animal, la seva presència s'eleva a quatre receptes.

9.5.1.3.2 Els ous

Presentes en 69 receptes (27,6%), trobem una notable varietat de diferents usos de l'ou: les clares, els rovells, ous crus, ous batuts, ous ben batuts, ous durs i ous durs oberts. En algunes ocasions, es demana que els ous siguin frescos.

9.5.1.4 Els menuts i les freixures

En 14 receptes (5,6%), trobem la menció a l'ús de menuts i freixures. Destaquen els menuts de moltó, els trobem en 7 receptes: peus, sang i cervells. Els de l'anyell, en 4 receptes: peus, sang i cua. Segueix el cabrit: peus i sang; el crestat: peus i cua; i la vedella: peus, llengua i ronyons, en 3 receptes cada animal. La menció genèrica i indefinida a «tripes cuites», en 2 receptes. Finalment, en 1 recepta, els «peus de bou», els «peus de porc» i la «cua de vaca».

Les aus apareixen en, només, una recepta, tot i que s'empren dues parts de la perdiu: la «freixura cuita» i el «canó cuit».

9.5.1.5 Altres

En el receptari, trobem 3 receptes (1,2%) de «cargols». La primera, anomenada «Cargols», consisteix en guisar-los en una «salsa de pinyons picats, safrà, espècies, farina i alguns rovells d'ou».¹²⁶⁹ Una variant d'aquesta recepta, substitueix aquesta salsa per allioli. La tercera recepta, anomenada «Cargols d'un altre modo», es bullien amb herbes aromàtiques i una picada d'all, julivert, menta i espècies, pel que es deuen

¹²⁶⁹ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 129.

tractar d'un plat de cargols molt aromàtics que se serveixen acompanyats d'una salsa més líquida que la de la primera recepta.

Per altra banda, en el receptari trobem 3 receptes (1,2%) que usen «cotxinilla» per a elaborar els licors anomenats «Un altre perfet amor», «Canyella» i «Clavell» (aquesta és la segon tipus de licor amb el mateix nom).

9.5.2 Productes vegetals

9.5.2.1 *El cacau*

En 1 recepta (0,4%) anomenada «Confitura de xocolata», per a elaborar pasta de massapà de xocolata, n'és menester una petita quantitat, dues unces per lliura de massapà.¹²⁷⁰

9.5.2.2 *El cafè*

En 1 recepta (0,4%) de licor de cafè, anomenada «Café», s'empra «café torrat» i picat i, a més, «café cremat» per donar-li olor a la beguda.

9.5.2.3 *Els cereals*

Els diversos productes cerealístics s'usen en 95 receptes (38%). D'aquests, en destaca l'ús de la farina, present en 43 receptes –en una de les quals, torrada-, seguida del pa, present en 38. De totes les mencions de pa, cal destacar que en disset receptes s'usa rallat, en onze torrat i, en vuit, mullat o remullat que, en aquest cas, era emprat per a fer una picada o salsa.

A més distància està l'arròs, en 12 receptes, de les quals en dues es tractava de farina d'arròs. I, de manera anecdòtica, es requereix l'ús del midó, en 5 receptes; dels «fideus» i les «hòsties», en 4 cada producte; i, per últim, els «macarrons», la denominació genèrica de «altra pasta», la «sèmola» i la «sopa» que, com hem explicat en capítols anteriors, es tractava d'una llesca de pa dins un plat de brou i que computem a banda per respecte a la seva terminologia i significat concret.

¹²⁷⁰ *Ibid.*, p. 156.

9.5.2.4 *Les flors*

Les flors són presents en 9 receptes (3,6%). El lliri de Florència el trobem com a ingredient en 3 receptes, en una de les quals l'autor usa el terme plural de «lliris de Florència». En 3, també, trobem l'ús de «roses». En 2 receptes, en canvi, trobem la «flor de nou moscada», en una de les quals és necessària picada. En 2 receptes, també, s'usa «flor de taronja», en una de les quals s'usa per posar per sobre del plat finalitzat.

9.5.2.5 *Els fongs*

En 2 receptes (0,8%), s'elaboren bolets de diferents maneres. En la primera, titulada «Bolets», tot i que es poden, només, amb ceba, l'autor recomana sofregir-los amb oli i ceba, sofregit al qual, després, s'afegeix una salsa d'avellanes, julivert, menta i pebre. La segona recepta es titula «Uns altres bolets» i s'elaboren fregint-los amb suc de cansalada, alls, julivert, pebre i espècies. Segurament, la primera recepta s'elaboraria en els dies que considerés oportú el cuiner, en funció de la seva voluntat, mentre que, aquesta darrera recepta, no es podia cuinar durant els dies d'abstinència de carn.

9.5.2.6 *La fruita*

Present en 65 receptes (26%), la fresca la trobem en 45 (18%), essent el grup més important d'aquesta família, a diferència de la seca, present en 17 (6,8%) i de l'assecada, present en 3 (1,2%).

En referència a la fruita fresca, cal destacar la varietat de productes que trobem en el receptari. El de més impacte és la llimona, present en 17 receptes, de les quals, en 14, s'usa l'escorça, només. Seguidament, tot i que a més distància, la taronja, present en 9, de les quals, en 8 és menester, només, la pell.

Presentes en 4 receptes cada producte, trobem la cirera –en una, guindes; en una altra, agres; en una tercera, eren menester les fulles-, l'oliva –en una recepta, menudes; en una altra, grosses- i el préssec –en una recepta, era menester el pinyol o «ametlla del préssec»-. En 3, les «tàperes». En 2, l'albercoc, que tenia tendència a usar-se més verd que madur, i la pera, que és de la varietat de *bon cristià*.¹²⁷¹ Presents, només, en 1

¹²⁷¹ Vegeu nota 1249.

recepta cada producte, trobem la «pell de bergamotes», els «codonys un poc verds i no corcats», les «figues verdes», els «ginebrons nets», «maduixes no molt madures», «nous verdes», «pomes», «poncem», «prunes», «raïms ben madurs» i la menció genèrica a «fruits».

La fruita seca no sembla ser important, ja que trobem, només, tres varietats de productes i, en total, en poques receptes. El més destacat és el pinyó, present en 11 receptes. Seguidament, l'ametlla, en 4, i les «castanyes», en 2, que havien de ser «torrades i pelades». Respecte les ametlles, s'utilitzaven esmicolades i, en el cas d'una recepta, havien de ser amargues.

Les fruites assecades són, en realitat, les «panses» que, com hem dit, trobem en 3 receptes.

9.5.2.7 Les hortalisses

Les hortalisses són presents en 123 receptes (49,2%). Si bé són el quart grup de família de productes més representatiu, hem de destacar-ne la gran varietat de productes que contempla.

Del conjunt d'hortalisses o verdures, en destaquen la ceba i l'all, presents en 56 i en 52 receptes respectivament. De les cinquanta-dues receptes on trobem l'all, en cinc, concretament, s'usaven cabeces d'all, és a dir, una gran quantitat. Pel que fa a la ceba, en una recepta, a més, trobem com a opció alternativa a les cebes petites, les «escalunyes senceres», una varietat del producte.

Els alls i les cebes són les hortalisses més habituals i que representen aquest grup. A molta més distància, trobem el «tomàtec», en 13 receptes. Les «bledes i la carbassa, en 5 receptes cada producte, en una recepta de carbassa de les quals, havia de ser petita. El pebrot també el trobem en 5 receptes, en una de les quals apareix com a «pebrot picant». Les «patates» i els «espinacs» són presents, només, en 4 receptes cada producte. Les «albergínies», els «alls tendres», el carbassó, els «cards», la carxofa i la «escarola», en 3 cadascun. El «apit», la col, l'enciam, les «mongetes tendres», els «naps», les «xicories» i la terminació genèrica de «verdura», en 2 cadascun. Per últim, presents en 1 recepta, trobem el «bitxo», el «bròquil», la «col-i-flor», els «espàrrecs més

tendres», els «porros» i els «raves».

En referència al bitxo, l'autor emprà aquest nom com a sinònim de «pebrot picant», primera accepció que utilitza en la recepta de la «Salsa picant».

Per primera vegada, la patata apareix en un receptari català. Sabem, però, que com a producte ja s'havia introduït anteriorment a Europa, sobretot com a aliment del bestiar i que no entrà en la dieta humana, de manera general i significativa, fins finals del segle XVIII i inicis del XIX. Tanmateix, es coneixen testimonis aïllats del seu consum en diferents poblacions europees.¹²⁷²

9.5.2.8 Les herbes aromàtiques

Els productes dins d'aquesta família els trobem en 93 receptes (37,2%). De manera molt destacable, el producte principal és el julivert, emprat en 55 receptes, en set de les quals era menester trinxat. A més distància, trobem la menta, en 17, en una de les quals s'empra o bé fresca, o «tendra», o bé seca; el llorer, en 16 i la «orenga», en 11. Per últim, presents en menys de deu receptes, trobem el «celiandre» i la «sajolida», en 9 cadascuna; el fonoll, en 6; la «farigola», en 5; la menció genèrica d'herbes, en 4; la matafaluga, en 4, també, però en una recepta de les quals s'empra seca i, en una altra, fresca o «verda»; i el «donzell ben picat», la «mostalla» i la «quina», en 1 cadascuna.

9.5.2.9 Les lleguminoses

Els llegums, presents en 22 receptes (8,8%), són representats per poca varietat de productes. La fava –que podia ser tendra o seca- i el pèsol els trobem en 8 receptes cadascun. En referència a aquest darrer producte, en sis de les vuit ocasions que el trobem, és menester tendre. Els «ciurons», en 6. I, per últim, la mongeta, en només 2 receptes, en una de les quals s'especificava que fossin seques.

¹²⁷² FLANDRIN, «Los tiempos modernos», a FLANDRIN I MONTANARI, *op. cit.*, pp. 696-699. Entre altres, se cita les compres que féu l'Hospital de la Sang de Sevilla, el 1573; la introducció en els Països Baixos el 1580 per part de Charles de l'Ecluse; la seva adopció per part dels irlandesos en el segle XVII; o la seva implantació en Prússia on, en el segle XVIII, Parmentier la va descobrir.

9.5.3 Condiments

9.5.3.1 Els àcids

Amb el mateix impacte que les herbes aromàtiques, els productes àcids apareixen en 93 receptes (37,2%). Del total de productes, en trobem tres que són els que més destaquen i que els trobem en, pràcticament, el mateix nombre de receptes. Són el vi blanc, l'aiguardent i el vinagre, en 29 cadascuna, en una recepta de vinagre de les quals, s'especifica que fos blanc. A més distància, trobem el suc de llimona, en 14. Per últim, el «suc de taronja», en 3 i les denominacions genèriques de «agre» i «suc d'un altre agre», en 2 cadascuna.

De les vint-i-nou receptes que usen, com a ingredient, l'aiguardent, vint-i-tres tracten de receptes de licors i, sis, de plats principals. D'aquestes sis, quatre són de carn, una de calamars i, una darrera, de fruits confitats en aiguardent.

Des d'un punt de vista organolèptic, el vi blanc i l'aiguardent no són emprats en els plats com a àcids, sinó com a condiments aromàtics. En la gran majoria de receptes, el plat s'assaona amb herbes aromàtiques, algunes espècies i una petita quantitat de vi blanc o d'aiguardent.

9.5.3.2 Els edulcorants

Presentes en 79 receptes (31,6%), l'únic producte que trobem, d'aquesta família, és el sucre i cap presència de l'ús de la mel. De tipologia de sucres, en trobem de blanc i de terrós. Sobre les seves característiques, quan s'especifiquen, indiquen que s'utilitza o bé picat, o bé en pols, o bé clarificat, consistència necessària prèvia a la posterior cocció. En dos casos, trobem la indicació del grau de cocció: al grau de volant i candi.¹²⁷³ Per últim, de les 80 receptes on apareix l'ús del sucre, en 19 trobem que s'espolsa sobre el plat, una vegada finalitzat.

¹²⁷³ En el receptari, però, no s'inclou el sucre candi com un dels graus de cocció del sucre (cf. apartat «Els plats», subapartat «Els plats dolços»).

9.5.3.3 Les espècies

Presentes en 191 receptes (76,4%), les espècies són el grup o família de productes més present en el receptari. De totes les emprades, destaca l'ús de la sal, en 143 receptes, en una de les quals s'especifica que sigui «terrossada». Seguidament, i per ordre, trobem el pebre, en 68 receptes, en cinc de les quals s'usava per posar sobre el plat. La canyella, en 48; es podia usar sencera o en pols, canyella comuna o canyella fina i destaquem que, en alguna ocasió, es menciona una canyella provinent d'Holanda i de la Xina. L'ús del terme genèric «espècia», en 43; el clavell, en 24, en dues de les quals eren menesters sencers; el «safrà», en 20; la nou moscada, en 8; i la vainilla, que havia de ser «de la millor» i que, en la segona recepta on trobem el seu ús, es posava per sobre el plat.

9.5.4 De cocció

9.5.4.1 Els greixos

L'ús de greixos, tan vegetals com animals, el trobem en 144 receptes (57,6%). Destaca l'ús de l'oli respecte els altres tipus de productes i el trobem present en 89 receptes, en una de les quals era oli reaprofitat de fregir peix. Tot i ser el producte principal, si analitzem els greixos en funció del seu origen, observem que els provinents d'animal són, en conjunt, més nombrosos. D'aquests, destaca la cansalada, present en 30 receptes, en dues de les quals s'especifica que fos fresca. No molt lluny es troba l'ús del llard i de la mantega –en dues receptes, havia de ser fresca-, presents en 21 receptes cadascun d'aquests productes. Per últim, en 1 recepta, l'autor requereix de «greix de l'entreví».

9.5.4.2 Els líquids

Els productes líquids, fonamentalment l'aigua, els trobem en 145 receptes (58%), essent el segon grup en importància pel que fa a l'impacte en el nombre total de receptes.

L'aigua és present en 144 receptes, a destacar l'ús d'aigua dolça, en una recepta, fet que

implicava l'ús de sucre per aconseguir-ne el sabor. A banda, trobem, també, l'ús dels termes genèrics «líquid» i «llexiu de cendra».

9.5.5 Elaboracions

9.5.5.1 *Les aigües aromàtiques*

En 10 receptes (4%) s'usen diferents líquids que són essència de diversos productes, la producció dels quals pot variar entre la destil·lació o infusió. Trobem, doncs, les aigües aromàtiques, les essències, els esperits i els licors.

El producte més present és l'aigua de flor de taronger, en 4 receptes. L'«aigua de roses», és present en 3 receptes; l'«esperit de flor de taronja», en 2; i, en 1 recepta cada producte, trobem l'«aigua olorosa», l'«aigua de flor de llimoner», l'«aigua de llessamí», l'«esperit de llessamí», l'«esperit de rosa», l'«esperit de vi», l'«essència de llimona» i el «licor de clavell».

9.5.5.2 *Els brous*

Un total de 37 receptes (14,8%) contenen brou com a ingredient. En el cas del *Nou manual de cuinar*, s'usa el terme de «caldo» i no el de brou, tot i que l'hem mantingut en la catalogació per a seguir la mateixa pauta que els darrers receptaris.

En 30 receptes, trobem l'ús del terme genèric de «caldo», en 1 de les quals ha de ser «caldo de les tripes» de l'animal de la recepta –que no s'especifica- i, en 1 altra, s'especifica que ha de ser «caldo que sigui bo».

De manera més puntual i anecdòtica, trobem la menció de l'ús de caldo d'algun ingredient concret com el «caldo colat de substància de pa», el «caldo de bacallà», el «caldo de bledes», el «caldo de carn», el «caldo de la llagosta», el «caldo de llegums», el «caldo de llagostins» i el «caldo d'espínacs», presents en 1 recepta cadascun. Per últim, en la recepta de «Congre sec», s'empra «suc de la mateixa cassola» per a coure, finalment, el peix. Aquest suc s'origina en una fase inicial de la recepta, quan se sofregeix en oli ceba, tomàquets trinxats i una picada de pinyons amb aigua,

9.5.5.3 *Plats o productes elaborats*

Els plats –o productes- elaborats emprats com a ingredients d'altres receptes són presents en un total de 6 (2,4%). Parlem, bàsicament, del «massapà», present en 5 receptes, i de «melindros esmicolats», en 1, en la qual s'empen per a espessir una massa destinada a farcir.

9.5.5.4 *Químics*

En un total de 6 receptes (2,4%) trobem productes químics com a ingredients de l'elaboració.

El bol d'Armènia¹²⁷⁴ s'usa com a colorant en 3 receptes de confitures de massapà: «Confitura de canyella»; una variant d'aquesta que les pintava amb una dissolució d'aigua de taronger i sucre, anomenades, llavors, «confitures gelades a la flor de taronja»; i, finalment, «Confitura de xocolata». En el cas d'aquesta recepta, però, el bol d'Armènia se li afegeix en el cas que «la pasta no estigués prou roja».¹²⁷⁵

El «alum de roca»¹²⁷⁶ s'usa en la recepta per a elaborar «Figures de sucre» i donar-les, així, un caràcter cristal·lí. En la recepta de confitura «De nous verdes»,

¹²⁷⁴ *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *bol* [última consulta: 10 de juliol de 2016]: «bol d'Armènia. Argila provinent d'Orient usada per a acolorir diferents substàncies i abans emprada en farmàcia i medicina». El *Diccionari descriptiu* (afegeix l'adjectiu «vermellenca» (v. *Diccionari descriptiu de la llengua catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2002?, recurs online <<http://dcc.iec.cat>>, entrada *bol* [última consulta: 5 d'agost de 2016]). Una recepta alimentària, citada també en l'anterior diccionari, la trobem a Lluís RIPOLL I ARBÓS, *Llibre de vins, licors i per necessari*, Impremta Mossèn Alcover, Palma de Mallorca, 1974. La definició amb la composició química exacta la trobem en el GDLC, on es defineix com a «Barreja d'òxid de ferro natural, d'argila, de silicat càlcic i de silicat magnèsic en proporcions variables, amb una coloració que va del gris a l'ocre clar, i fins al vermell fort, passant per uns tons taronja. *Bol d'Armènia*» (v. *Gran diccionari de la llengua catalana*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1998, recurs online <<http://diccionari.cat>>, entrada *bol* [última consulta: 5 d'agost de 2016]). A l'Enciclopèdia Catalana, a més d'aquesta darrera informació s'afegeix que «en l'antiguitat era molt apreciat el bol d'Armènia, però també era conegut el de Llanes (Astúries) i el d'altres jaciments de la península Ibèrica, de França (Borgonya, rodalies de París), d'Itàlia, etc.», pel que l'utilitzat per l'autor del *Nou manual de cuinar* podia tenir una procedència geogràficament propera (v. *Gran enciclopèdia catalana*, Enciclopèdia catalana, Barcelona, s. d., recurs online <<http://enciclopedia.cat>>, entrada *bol* [última consulta: 5 d'agost de 2016]). Segons el DCVB, l'accepció que hi trobem és la de *bolarmeni* i les variants *bolermíni*, *boli armíni* i *bolo armíni* (v. ALCOVER i MOLL, *op. cit.*, entrada *bolarmeni*).

¹²⁷⁵ RIPOLL, *Nou manual de cuinar*, p. 156.

¹²⁷⁶ *Diccionari de la llengua* (IEC), entrada *alum* [última consulta: 3 d'agost de 2016]: «Sulfat doble d'alumini i de potassi, ordinàriament cristal·litzat en octaedres, dotat de propietats astringents, hemostàtiques i anti diarrèiques». Segons l'Enciclopèdia catalana, l'alum de roca era «alum comú fos en la seva aigua de cristal·lització, d'aspecte vidriós. Antigament procedia de Rocca, Síria» (v. *Gran enciclopèdia catalana*, entrada *alum de Rocca*).

l'autor menciona l'ús de «alum» –potser de roca, com en l'anterior recepta-, per a bullir amb aigua les nous verdes, les quals han estat en remull, anteriorment.

Per últim, el darrer producte químic que s'usa en el receptari és el «crémor tàrtar». Aquest, s'empra en la recepta de licor anomenada «Rosolí de llimona». L'autor, indica que «perquè aquest licor tenguí lo color corresponent, es posarà en una ampolla amb aiguardent un quart [...] de safrà i un poc de crémor tàrtar [...]», deixant que es fes una infusió durant un dia.

9.5.5.5 Les salses

L'ús de salses com a ingredients d'una recepta és present en 38 (15,2%). Mantenim la diferenciació de l'ús del terme «salsa» i «picada» que féu l'autor, tot i que es referien a passar pel morter alguns ingredients, generalment all, julivert o algun fruit sec.

Per altra banda, abans d'entrar en l'anàlisi dels tipus de salses que trobem en les receptes, com a ingredients de les mateixes, cal parlar de les receptes de salses, pròpiament. En el receptari, es recullen sis receptes de salses, les quals, per ordre, són la «Salsa picant», la «Salsa de tomàtec a la francesa», la «Salsa a l'espanyola», la «Salsa blanca», la «Salsa a l'holandesa» i la «Salsa general». La salsa picant és elaborada, entre altres ingredients, amb tres cullerades de salsa a l'espanyola. En aquest sentit, cada recepta que requereix l'ús de la primera, haurà de comportar, anteriorment, l'elaboració de la segona.

Entrant a valorar l'ús de salses en les receptes, les més habituals són les d'avellanes i les de pinyons, presents en 14 i 10 receptes cadascuna, respectivament. Seguidament, l'«allioli» el trobem present en 6 receptes. La «picada de pinyons» i la menció genèrica de «salsa», en 3 receptes cadascuna. La «salsa picant», en 2 receptes, en les quals, com hem dit, cal usar la salsa a l'espanyola com a ingredient. Per últim, la «picada d'ametlles crues», la «salsa d'alls» i la «salsa a l'espanyola», en 1 recepta cadascuna. Aquesta darrera, però, eleva la seva representativitat a tres receptes, si tenim en compte les dues de la salsa picant, pels motius anteriorment explicats.

9.6 CONCLUSIONS

La primera característica que destaca del receptari és la proporcionalitat de la presència dels plats principals. No trobem un tipus de plat que destaquï, de manera evident, sobre la resta. Ans el contrari, ens trobem davant cinc grups de plats que se situen entre un 10% i un 20% del total de receptes situant-se, el principal, entre un 15%-20%. Entrem a valorar aquests cinc grups.

El tipus de plat principal és el de carn que, si li sumem els plats de menuts, supera el 20% del total de receptes. Els plats de verdura, de peix i les receptes de licors estan igualats. A una lleu distància, trobem les receptes de dolços. Hom veurà que, els tres primers grups de plats són els que es consideren, de manera general, com a plats principals. Els dolços i els licors, s'haurien d'entendre com a colofons de l'àpat. Aquesta proporcionalitat en el nombre de receptes de cada tipus de plat reflecteix una voluntat conscient al darrera. De la mateixa manera amb la selecció dels tipus de plats que han de ser els més importants. L'autor del receptari, per tant, era conscient del que estava fent: confeccionar una obra que oferís una proposta de plats per a un àpat complet, dirigida a un públic general. En aquest sentit, doncs, l'autor va buscar, precisament, que els diferents apartats de tipus de plats guardessin un equilibri entre ells i fossin els més amplis. Estem davant d'una obra confeccionada amb una intencionalitat comercial i amb un sentit professional de l'edició.

Els tipus de plats restants són aquells que podien ser complementaris als principals, com les salses o l'escabetx; o plats dels que es feien menys elaboracions, com els plats de llegums, menuts, de sopes i brous, d'ous, de cereals, de cargols i de bolets.

En relació als productes, les espècies són el grup més present, per sobre del 75% de les receptes. Del total de productes, en destaca la sal i, a més distància, al voltant d'un quart del total de receptes, trobem el pebre i la canyella. Els líquids (aigua) i els greixos (principalment l'oli) són els següents grups de productes més presents, gairebé en un 60% de les receptes. De les hortalisses, en gairebé la meitat de les receptes, en destaca la presència de la ceba i l'all. Entre un 30-40% de les receptes trobem, per

ordre, els cereals (farina i pa), els àcids (vi blanc i vinagre)¹²⁷⁷ i les herbes aromàtiques (julivert), el sucre¹²⁷⁸ i els ous. Per sota del 30% del total de receptes trobem, encara, diverses famílies de productes. La carn (de moltó, de colomí i indeterminada), la fruita (llimona, pinyó), les salses (d'avellana i de pinyó), els caldos, el peix (bacallà, tonyina i congre), els llegums (pèsol i fava), els lactis (formatge) i els menuts (de moltó), entre altres.

La proposta de cuina que fa el *Nou manual de cuinar*, es basa en un equilibri de plats de carn, verdura i peix. Aquestes receptes, juntament amb les receptes d'altres productes principals com els menuts o els llegums, acostumaven a seguir un mateix procediment. En general, es feia un sofregit de ceba o d'all; a diferència dels receptaris anteriors, el julivert apareix menys vegades. L'aigua s'emprava, o bé per bullir i preparar l'ingredient principal, o bé per a incorporar-la en el procés d'elaboració del plat, per a fer un guisat o estofat. En el procés de guisar el plat, s'acostumava a afegir farina que, a vegades, servia per elaborar una salsa a banda. El pa, com la farina, també actuaria com un espessidor. El vi blanc o el vinagre, s'afegien per donar un toc àcid i aromàtic a l'elaboració, la qual acostumava a acabar amb l'addició de sal. El sucre, sobretot s'emprava per a elaborar plats dolços, conserves i licors, tot i que també el trobem en unes poques receptes de carn, verdura, peix, ous i menuts, entre altres.

Per últim, en aquest receptari és on trobem nous productes, com el cafè però, sobretot, productes americans, alguns dels quals ja els hem vist en anteriors receptaris: són la mongeta tendra, el tomàquet i la xocolata. En aquest llibre, a més, s'afegeixen la vainilla, el pebrot picant o bitxo i la patata.

¹²⁷⁷ En realitat, el vi, el vinagre i l'aiguardent apareixen en el mateix nombre de receptes, vint-i-nou. No incloem, aquí, a l'aiguardent perquè la major part de les receptes on apareix són d'elaboració de licors i no de plats alimentaris. Tanmateix, cal tenir en compte la seva rellevància global.

¹²⁷⁸ En aquest receptari, no es registra cap altre producte edulcorant.

CINQUENA PART
L'EVOLUCIÓ

En aquesta darrera part, s'analitzen conjuntament les dades obtingudes de l'estudi tant dels plats i elaboracions com dels ingredients de cada llibre de cuina i receptari tractat. D'aquesta manera, la valoració conjunta dels resultats individuals permetrà tenir una perspectiva evolutiva de l'alimentació, reflectida en aquestes fonts, per a l'Edat Moderna catalana.

La cinquena part està dividida en dos capítols, que mantenen l'estructura que s'ha seguit en l'anàlisi de cadascun dels llibres de cuina. El primer, conté les dades referents als diferents tipus de plats. En el segon, es posa en comú la informació referent als productes.

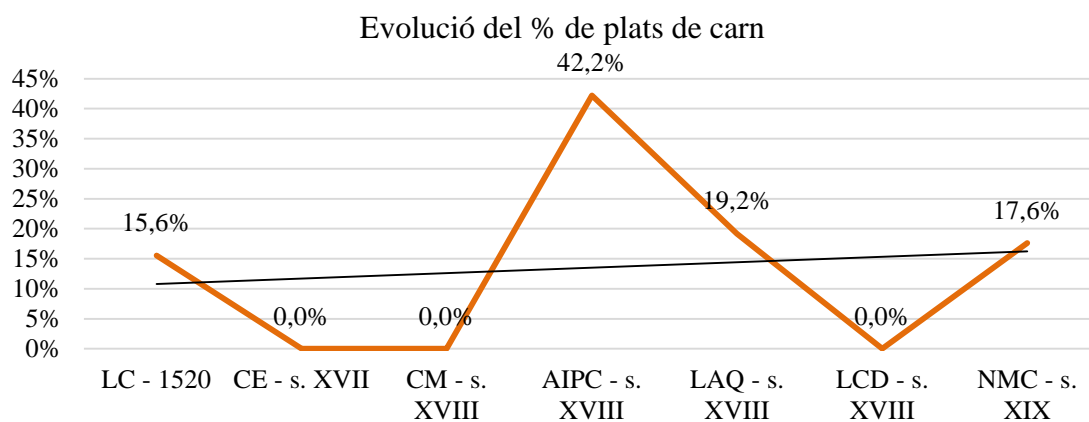
CAPÍTOL 10

L'EVOLUCIÓ DELS PLATS I LES ELABORACIONS

A continuació, es presenta l'anàlisi evolutiva de la tipologia de plats que hem anat observant en cada capítol. Aquesta anàlisi, es basa en el valor percentual de representació de cada tipus de plat en relació amb el total de receptes de cada llibre.

L'interès d'aquest capítol és l'observació de les permanències i absències dels plats durant un període de temps concret, l'Edat Moderna, i un espai, Catalunya, segons les dades reflectides en els llibres de cuina i receptaris catalans.

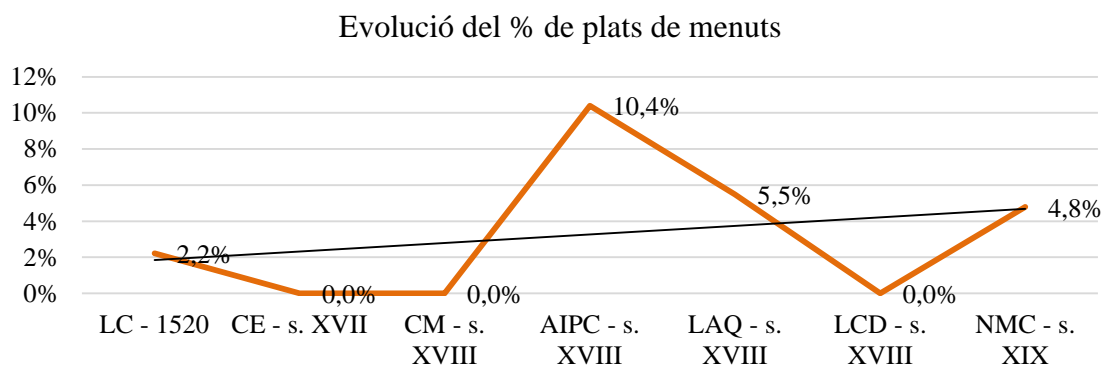
10.1.1 Els plats de carn



El percentatge de plats de carn té una evolució força inestable, ja que tres dels receptaris estudiats no n'inclouen per motius religiosos. Exceptuant, doncs, els receptaris que tenien prohibit el consum de productes carnis, observem una lleugera tendència a l'alça en la incorporació de plats de carn. Certament, el llibre franciscà marca una excepció. El nombre de plats de carn que trobem en aquest llibre, que dobla a la representativitat que tenen en els altres, es deu a un afebliment en el seguiment de la Regla de Sant Francesc, afebliment que es produeix, també, amb el consum de determinats productes que no es reflecteixen en el receptari, com la xocolata.

En general, el nombre de plats de carn augmenta, tot i que, si exceptuem el receptari franciscà i els que s'abstenen del seu consum, la representativitat d'aquest tipus de plats en els receptaris és força similar i, llavors, hem de parlar d'una certa estabilitat.

10.1.1.1 Els plats de menuts



Un subproducte carni i que prenia el protagonisme d'un plat, com hem vist, són els menuts. Tot i que aquest producte s'emprava per a elaborar salses o altres tipus de receptes, només trobem plats en els quals els menuts són producte principal en aquells sistemes alimentaris on, la carn, no estava prohibida. En el receptari d'Escaladei, per exemple, s'empraven fetges de peix per a elaborar salses, però no consta cap plat, estrictament, de menuts. Tot i que en el *Libre del coch* els menuts, com a producte, són molt presents, no és així en el cas de plats. Com a receptari per a cases nobles i de gent d'alta dignitat, conté un major nombre de receptes de carn; els menuts, carn «ordinària i vulgar», eren productes que es consumien, sobretot, per les classes populars, tot i que podien ser apreciats per les benestants, en determinades ocasions.¹²⁷⁹ En aquest sentit, hom pot considerar els plats de menuts inclosos en el llibre del mestre Robert com a plats succulents i de certa fama i renom a l'època.

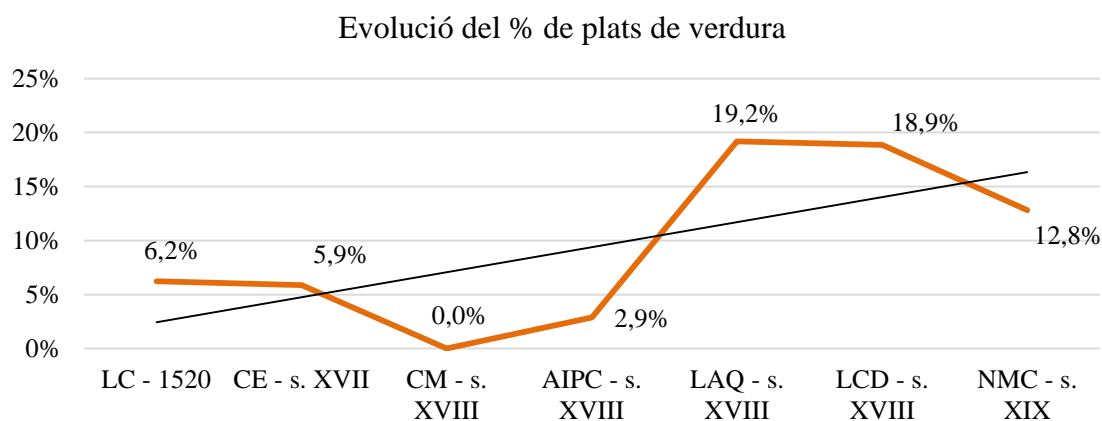
El receptari franciscà és el que conté un major nombre d'aquest tipus de plats i, podem pensar, això es deu al reflex d'un sistema alimentari fonamentat en un model de vida austera i senzilla. El receptari caputxí també n'incorpora i, com en el cas anterior, sempre són menys presents que els plats de carn.

¹²⁷⁹ GRAS I PÉREZ SAMPER, «Els tractats d'agricultura», p. 69.

En el *Nou manual de cuinar*, la presència de plats de menuts és similar a la que trobem en el receptari caputxí i, en aquest sentit, podem parlar d'una certa estabilitat des de la segona meitat del segle XVIII fins les primeres dècades del següent. En general, doncs, es percep una tendència lleugera a l'augment d'aquest tipus de plats en els receptaris.

Els plats de menuts, serien propis de l'alimentació pagesa i popular, mentre que, la benestant, podia incorporar-ne alguns com a mostra «exòtica» d'altres possibilitats gastronòmiques. Així mateix, els ordes religiosos n'incorporen, en major o menor mesura, depenent de les pròpies idiosincràsies, tot i que percebem una certa moderació, comparant-ho amb la presència d'altres tipus de plats. Finalment, podem interpretar les fonts estudiades com a diferents del sistema alimentari popular de la Catalunya moderna, amb l'excepció del receptari franciscà, el qual recull receptes de diverses contrades del Principat i, segurament per aquest motiu, incorpora més plats de menuts.

10.1.2 Els plats de verdura

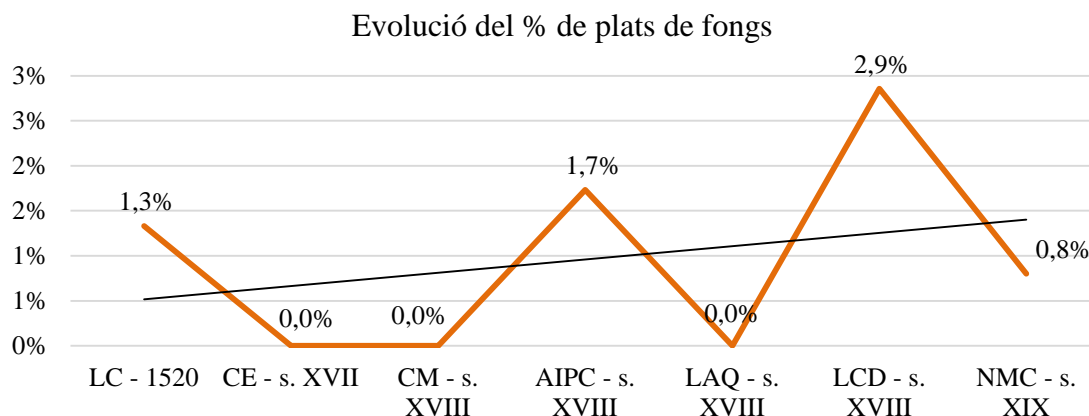


La tendència general dels plats de verdura és, clarament, a l'alça. Podem observar una primera etapa, situada cronològicament en el segle XVII i fins les primeries del següent, en la qual el nombre de plats dels receptaris disminueix, passant d'una representativitat d'un 6%,¹²⁸⁰ aproximadament, a un 0%-3%. Una segona etapa de canvi, l'establim en el segon i tercer quart del segle XVIII –entre els receptaris franciscà

¹²⁸⁰ Cal alertar, però, que la valoració percentual pot amagar diferències quantitatives substancials. En aquest cas, són catorze, les receptes de verdures en el llibre del mestre Robert, contra dues del receptari d'Escaladei.

i caputxí-, en la qual es produeix un augment significatiu de la rellevància dels plats de verdures en la cuina. La tercera i darrera etapa de canvi es produí en els anys del canvi de segle, entre les darreres dècades del segle XVIII i primeres del XIX, en la qual observen una lleugera disminució dels plats de verdures. En conclusió, sembla que el gran canvi en l'impacte dels plats de verdures en els llibres de cuina es produí durant el segon i tercer quart de segle XVIII, moment en el qual agafen una notable importància. A les darreries del segle XVIII, però, va disminuir aquesta rellevància, arribant a un valor que, per falta de dades posteriors, no podem saber si es manté, durant el segle XIX, o continua evolucionant.

10.1.2.1 Els plats de fongs



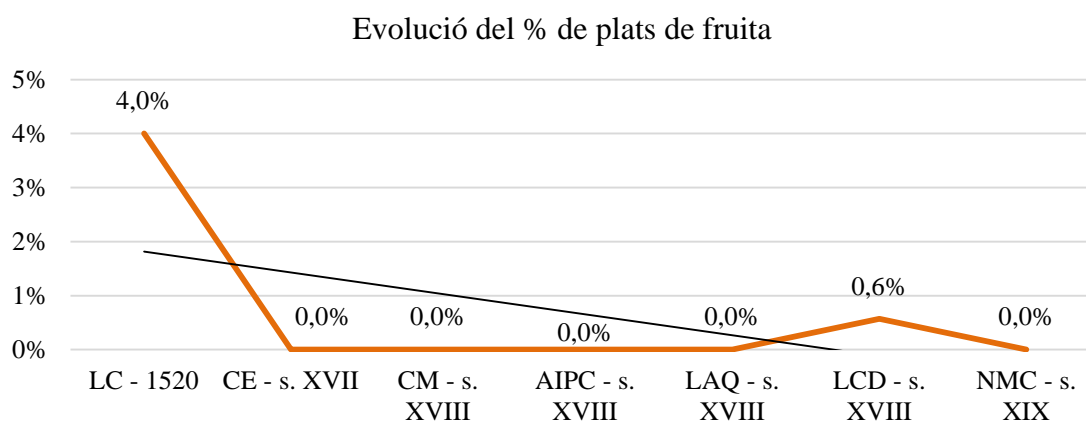
Els plats de fongs, que classifiquem a banda dels plats de verdura, tot i que es poden considerar com una part, experimenten una lleugera tendència a l'alça. L'evolució de l'impacte d'aquests plats en els llibres de cuina és inestable, fent zigzagues, donat que ni en els receptaris cartoixans ni en el caputxí tenen incidència. Hom podria sospitar que l'absència de plats de fongs en els receptaris cartoixans podia tenir relació amb el precepte d'abstinència de carn, però en el receptari carmelità se'n recullen, de receptes, i en el caputxí, en canvi, no. Per tant, hem de pensar que l'absència d'aquesta tipologia de plat i producte es devia, en tot cas, a la preferència marcada per les respectives comunitats.

En conjunt, es produeix un increment de la seva rellevància dels plats de fongs respecte el nombre total de plats dels receptaris, tot i que, a finals del segle XVIII i

principis del següent, observem una etapa de canvi, en la qual perden importància respecte el conjunt.

Per altra banda, si ens fixem en la tipologia dels fongs emprats en els plats, es tracten de bolets, amb l'excepció de les receptes del *Libre del coch*, que són les úniques que cuinen tòfona. Per últim, l'única especificació del tipus de bolet que es cuinava la trobem en el receptari carmelità, en el qual una de les receptes és de rovellons. En aquest sentit, hem d'interpretar les receptes de bolets com a genèriques per a qualsevol producte d'aquesta espècie.

10.1.3 Els plats de fruita



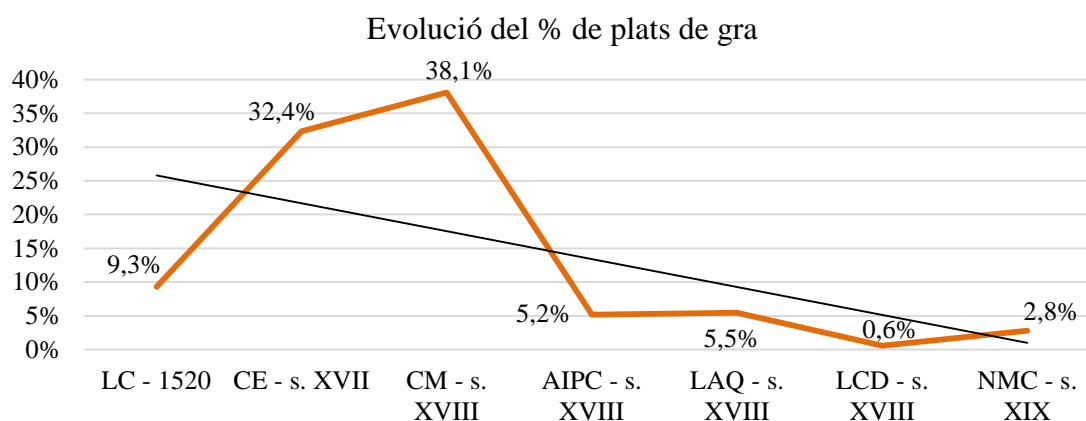
Els plats de fruita són un cas paradigmàtic d'una tipologia de plat que es perd en el temps. Representatius en el *Libre del coch*, els tornem a trobar, tot i que de manera molt puntual, en el receptari carmelità. Pel que sembla, els plats de fruita són propis d'una cuina amb reminiscències medievals, que va perdurar durant la segona meitat del segle XV i durant el XVI, tal com reflecteixen diferents edicions del llibre del mestre Robert d'aquella centúria. Tanmateix, en el *Nou manual de cuinar* tornen a aparèixer plats de fruita, tot i que es diferencien dels anteriors –inclosos en aquest apartat– perquè la seva finalitat ha canviat: mentre que, aquests, eren concebuts com a plats d'un àpat, les receptes de fruita incloses en el receptari vuitcentista són destinades a la conserva.

Tot i les diferències indicades entre les receptes de fruita del *Libre del coch* i el receptari carmelità amb les del *Nou manual de cuinar*, podem comparar-ne la incidència. En aquest cas, de les setze receptes de conserva d'aquest darrer receptari,

quinze són de fruita, tot i que l'autor les dividí entre els apartats de peix i de confitures. D'aquestes receptes de conserva de fruita, quatre són d'olives i, una de cada ingredient següent: tomàquet, poncem, taronges dolces, codonys, préssecs, albercocs, nous verdes, figues verdes, cireres, llimones i fruites, en general, per conservar en aiguardent.

Les quinze receptes de conserva de fruita representen un 6% del total del receptari vuitcentista. En aquest sentit, hauríem d'afirmar que aquesta tipologia de plats reapareix a principis del segle XIX, tot i que ho fa canviant la seva finalitat, que passa de ser d'un plat de l'àpat a una recepta de conserva.

10.1.4 Els plats de gra

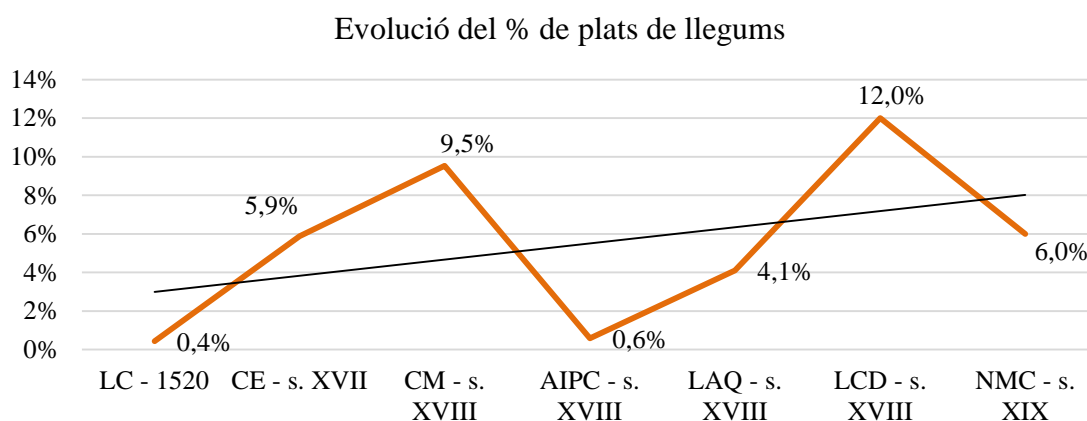


Els plats de cereals tenen una tendència a la baixa i una evolució global que, exceptuant els receptaris cartoixans, es mantindria més o menys estable, entre una mica més d'un 9% i un 3% del total de plats.

Sembla que la línia evolutiva de l'impacte dels plats de cereals en els llibres de cuina és inversa a la dels plats de verdures. Podem situar una primera etapa durant el segle XVI -potser, fins i tot, des d'un temps abans- i segle XVII, en la qual el nombre de plats de cereals augmenta substancialment, passant d'un poc més de 9% del total de plats del *Libre del coch* a un 38% en el receptari de Montalegre. Els receptaris cartoixans marquen el percentatge més elevat d'impacte dels plats de cereals en els receptaris, pensem, com a conseqüència d'una alteració produïda per la pròpia idiosincràsia del sistema alimentari cartoixà, que els donà molta rellevància. Una segona etapa de canvi se situa en les primeres dècades del segle XVIII, en la qual veiem com es

produeix una disminució brusca de la presència d'aquest tipus de plats en el receptari franciscà, passant d'un 38,1% a un 5,2%. De fet, el nivell marcat per aquest darrer receptari és el que perdura fins les darreres dècades de segle, moment en el qual situem una tercera etapa. En aquesta, la presència de plats disminueix fins a arribar a menys d'un 1 %. La quarta etapa, situada entre finals de segle i les primeres dècades del XIX, es produeix un increment dels plats de cereals.

10.1.5 Els plats de llegums



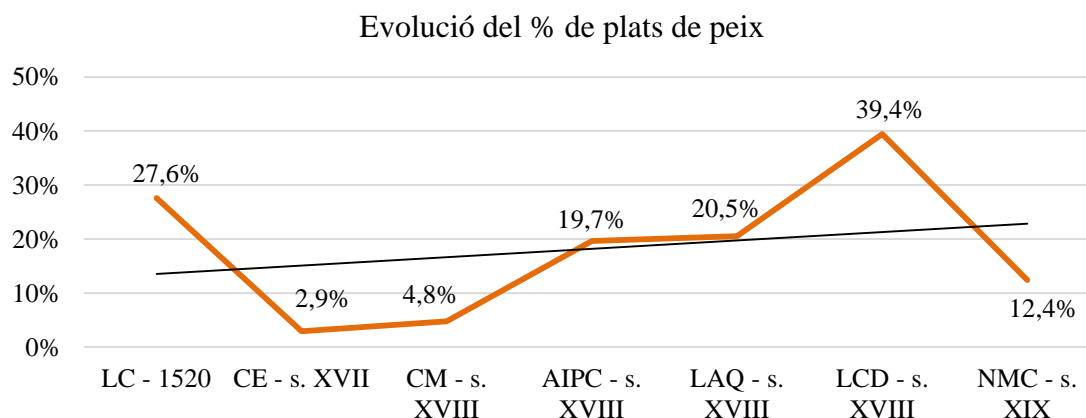
Els plats de lleguminoses, que tendeixen a l'alça, evolucionen de manera intermitent. Podem localitzar una primera etapa, des de la segona meitat del segle XV fins els primers anys del segle XVIII, en la qual el nombre d'aquests plats augmenta, respecte els totals, en els llibres de cuina. Durant aquells primers anys de la dissetena centúria observem una segona etapa, caracteritzada per un canvi brusca de tendència, aquesta vegada a la baixa. Durant els anys que separen els receptaris franciscà i caputxí –pensem, el segon i tercer quart de segle-, la tendència s'inverteix fins finals de segle XVIII; aquesta és la tercera etapa. La darrera, en la qual observem canvis, s'ubica a finals de segle i principis del XIX, en la qual la incidència d'aquests plats disminueix, altra vegada. En conclusió, sembla que durant el segle XVI els plats de llegums adquireixen rellevància en la cuina fins inicis del XVIII moment en el qual la importància d'aquests plats disminueix fins el darrer quart de segle, quan es recupera el seu interès en els receptaris.

L'explicació de la fluctuació de la presència dels plats de llegums es deu a la idiosincràsia dels llibres. En aquest sentit, els receptaris dels ordes religiosos que

s'abstienien de la menja de carn tenen un percentatge més elevat de plats de llegums que altres receptaris. Aquest producte era un complement proteínic important per a una dieta sense carn i, les respectives comunitats, n'eren plenament conscients. Per altra banda, sabent que els llegums eren un producte consumit per les classes populars, podem preguntar-nos per què els plats d'aquests tenen una presència més baixa en els demés receptaris. Per una banda, el caràcter aristocràtic del *Libre del coch* el féu contemplar, amb certes reserves, aquesta tipologia de plats i, per altra, es denota una preferència pels plats de carn. Els receptaris franciscà i caputxí, en canvi, tenien una preferència per altre tipus de plats, com els de carn i, per tant, els llegums tenen menys incidència. Per últim, l'alta diversitat de receptes del *Nou manual de cuinar* fa que la presència dels plats de llegums sigui baixa.

En resum, la dieta alimentària dels cartoixans i carmelitans, absent de carn, reforçava els plats de peix i ous amb un augment de la presència de plats de llegums. De manera contrària, la possibilitat de menjar carn feia que, la resta de receptaris, limités la presència d'aquest tipus de plats.

10.1.6 Els plats de peix

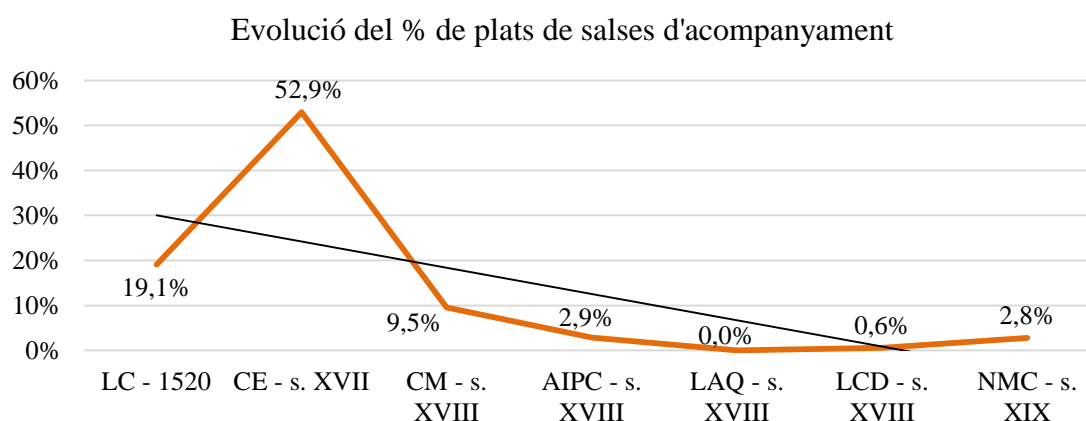


L'evolució dels plats de peix tendeix a augmentar lleugerament, tot i que pateix algunes alteracions. Sembla que, durant el segle XVI, la cuina redueix el nombre d'aquest tipus de plats. Durant el segle XVII, el nombre d'aquests augmenta lleugerament, però a inicis del següent es produí un canvi substancial a l'alça, passant dels, gairebé, 5% del receptari de Montalegre, al gairebé 20% del franciscà. Durant la dissetena centúria, l'impacte dels plats de peix en els receptaris és estable, tot i que, a

finals de segle, es produeix un increment a l'alça de gairebé vint punts percentuals. Aquest increment sembla un fenomen aïllat, segurament propi de la idiosincràsia del receptari carmelità, ja que a principis de segle XIX observem una evolució a la baixa, arribant al 12,4% del total de plats.

Un altre aspecte a considerar és la possibilitat que els receptaris cartoixans reflecteixin un sistema alimentari propi, no relacionat amb el seu context geogràfic i temporal. En aquest sentit, mentre el receptari carmelità setcentista marca un punt màxim de rellevància dels plats de peix, els receptaris cartoixans representen els límits inferiors. Sabem que, tot i que el peix era el producte emblemàtic dels períodes d'abstinència, no era un producte molt consumit en l'àmbit rural i pagès, més procliu a un altre tipus de productes com «ous o llegums i verdures».¹²⁸¹ Els motius eren obvis, l'allunyament de la costa encaria el producte i, d'aquesta manera, es produïa una dissociació: el peix fresc restava per les classes benestants, que podien costejar el seu preu, i les classes populars i rurals, tenien accés, només, al peix salat i a l'escabetx¹²⁸² o, com s'ha dit anteriorment, a altres productes. Tanmateix, el servei habitual de pitances i platillos de peix que es feia en les cartoixes ens dóna la indicació que, en realitat, la presència d'aquests plats era força superior en la seva dieta.

10.1.7 Les salses d'acompanyament



Les receptes de salses d'acompanyament pateixen una tendència a la baixa. Si bé des de la segona meitat del segle XV i durant el XVI sembla que tenen una significativa

¹²⁸¹ GRAS I PÉREZ SAMPER, «Els tractats d'agricultura», pp. 70-71.

¹²⁸² GRAS I PÉREZ SAMPER, «Alimentació i societat», p. 39.

rellevància, respecte el total de plats,¹²⁸³ sembla que, durant el segle XVII, aquesta importància disminueix. Aquesta evolució continua durant la següent centúria, fins a arribar a un nivell gairebé de zero. A principis del segle XIX, però, la rellevància d'incloure aquest tipus de receptes en els llibres de cuina augmenta, doncs s'arriba a un 2,8% en el *Nou manual de cuinar*.

Com hem vist, el tomàquet va fer la seva entrada a la cuina en el receptari de Montalegre, per mantenir-se de manera estable. En tots els receptaris, apareix per a fer un sofregit o una salsa. La salsa de tomàquet la trobem present, també, en una taula noble de finals del segle XVIII. Segons la informació d'un àpat que aporta el baró de Maldà, en el *Calaix de sastre*, en el centre de la taula hi havia una salsera amb salsa de tomàquet, entre altres plats i productes.¹²⁸⁴ Per altra banda, també trobem l'ús del tomàquet com a sofregit en el receptari de Montalegre. En el plat d'ous remenats, se sofregeix amb ceba i julivert per a incorporar, seguidament, els ous batuts.¹²⁸⁵

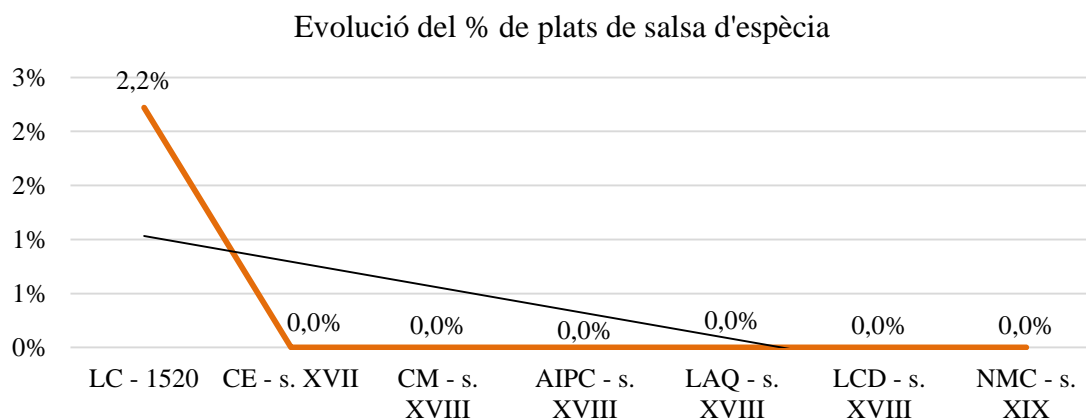
La salsa de mostassa pateix un afrancesament en l'impàs del *Libre del coch* al receptari d'Escaladei, en el que se substitueix l'ús de brou magre per vinagre. És possible que aquest canvi d'elaboració es produís en algun moment del segle XVI per algun motiu que desconeixem. El fet que a Escaladei s'usés vinagre, es pot deure a l'absència de l'ús de carn –i de brou de carn- o per influència francesa de l'ordre – sabem que el moviment de monjos entre monestirs i la Gran Cartoixa era habitual, pel que podrien haver copiat l'elaboració-. Per altra banda, és possible que l'ús del vinagre en la mostassa comencés en aquests monestirs, per l'abstinència de carn que hem dit, i la pràctica s'estengués.

¹²⁸³ No oblidem que el valor percentual del nombre de plats en cada receptari s'ha interpretat tenint en compte el nombre de receptes de cada llibre de cuina. Les quaranta-tres receptes de salses d'acompanyament del *Libre del coch*, representen aquest 19,1%, mentre que les 18 del receptari d'Escaladei, un 52,9%. Els valors percentuals, doncs, serveixen per saber la incidència de cada tipus de plat en relació al seu conjunt per, finalment, poder observar aquesta evolució.

¹²⁸⁴ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 472.

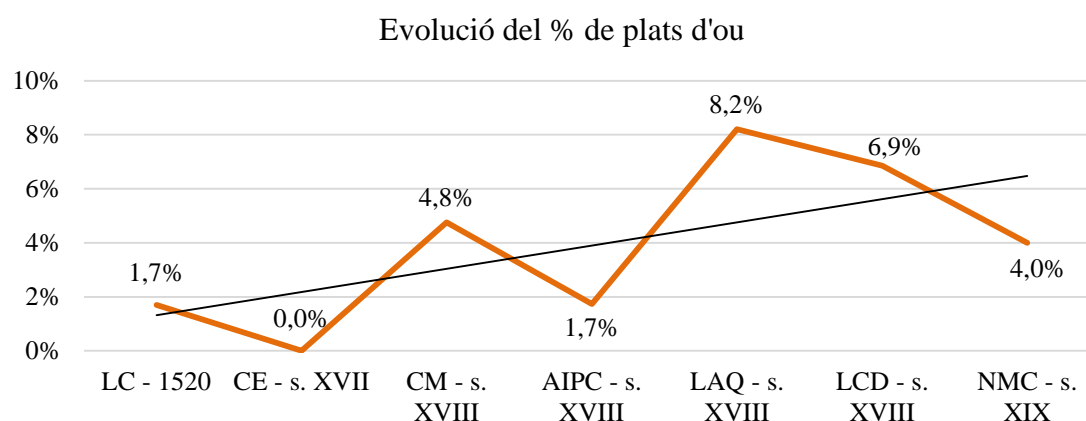
¹²⁸⁵ Cf. «Capítol 4», apartat «Els plats», subapartat «Les salses».

10.1.7.1 Les salses d'espècies



Hem volgut mantenir el gràfic evolutiu de les receptes de salses d'espècies, malgrat l'únic llibre en el qual les trobem és en el *Libre del coch*. Les diverses edicions d'aquest llibre que hem consultat, del segle XVI, mantenen aquestes receptes, pel que podem considerar a priori, que tenen ressò en la cuina cincentista catalana. Ara bé, la desaparició d'aquest tipus de receptes no significà que el mateix es produís amb les espècies, o que influís en el seu ús i consum, com veurem més endavant, en l'apartat corresponent als productes.

10.1.8 Els plats d'ou

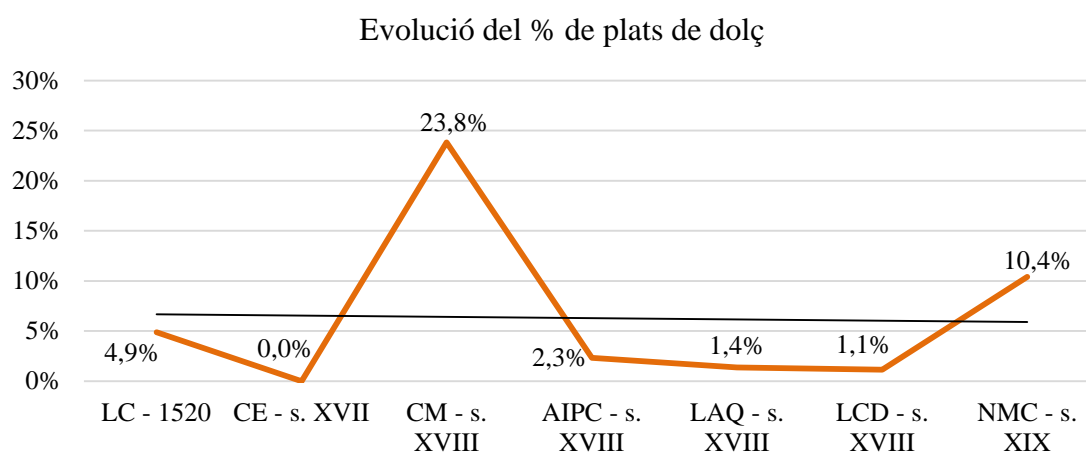


Els plats d'ou tenen una tendència a l'alça, tot i que la seva evolució és intermitent, en ziga-zagues. Durant els períodes concrets del segle XVI, primers anys del XVIII i finals del XVIII i principis del XIX, observem una evolució de la rellevància

d'aquests plats a la baixa. Per contra, durant el segle XVII es produí un canvi a l'alça, de la mateixa manera que en el segon i tercer quart de segle XVIII.

Com hem dit en el capítol corresponent, segons Veronika Leimgruber, el *Libre del coch* ha de pertànyer a un moment anterior a l'any 1491, quan l'església «redueix la sèrie dels menjars prohibits i permet de menjar ous i productes de llet animals».¹²⁸⁶ És possible que, aquesta, sigui la causa que expliqui l'increment del nombre de plats en els receptaris.

10.1.9 Els plats dolços



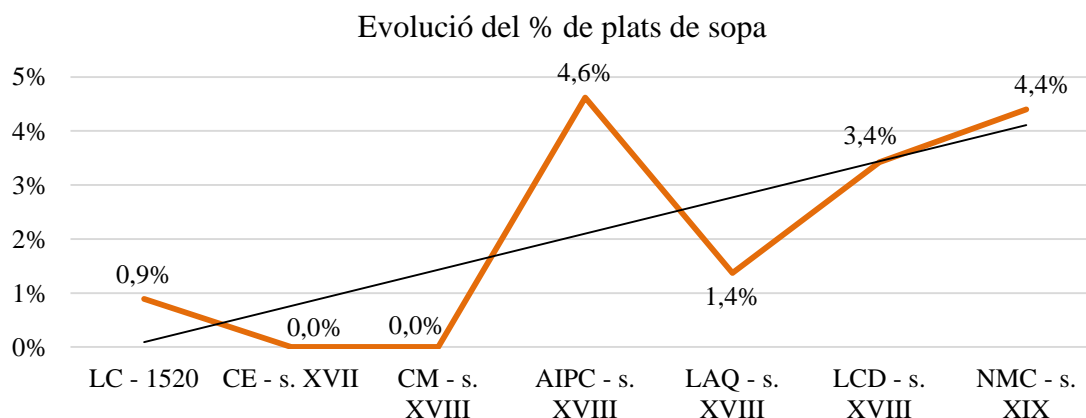
La rellevància dels plats dolços en els receptaris pateix una lleugera tendència a la baixa, tot i que, en el *Libre del coch*, representen gairebé un 5% del total de receptes i, en el *Nou manual de cuinar*, un 10,4%. El receptari de Montalegre marca, a més del punt màxim de rellevància, un cas, segurament isolat. Tot i que hi trobem, només, cinc receptes de dolços, menys que les dels dos llibres mencionats anteriorment, el fet que sigui un receptari amb poques receptes fa que tinguin una especial rellevància. Deixant a banda, doncs, el receptari de Montalegre, podem observar que l'evolució de l'impacte d'aquests plats en els llibres de cuina és constant i contínua, amb una tendència a la baixa, fins el receptari carmelità. A les darreries del segle XVIII i principis del XIX es produí un canvi de tendència, ja que observem un retorn de la importància d'aquest tipus de plats. No sabem, a hores d'ara, si el *Nou manual de cuinar* fou un cas aïllat,

¹²⁸⁶ ROBERT, *Libre del coch* (1996), p. 123.

com el receptari de Montalegre, o, si pel contrari, marca l'inici d'una nova tendència que continua durant el segle XIX.

Cal advertir al lector que la baixa representativitat de plats de dolços en els receptaris i llibres de cuina respon a l'especificitat d'aquest tipus de receptes. Generalment, les receptes dolces les trobem recollides en els llibres de confiteria i dolços, en general, l'existència dels quals augmentà durant els segles XVII i XVIII catalans.¹²⁸⁷ En aquest sentit, interpretem que els receptaris religiosos incorporaren les receptes de dolços que cregueren oportunes, en funció del seu propi sistema alimentari. Els llibres civils o laics, en canvi, sí que poden reflectir la incidència d'aquest tipus de plats en la societat coetània pròpia, mostrant un interès creixent per aquest tipus de plats. Una mostra de la quotidianitat dels plats o receptes dolces per al segle XVII és l'obra de Miquel Agustí, on es recullen variades confitures i conserves de fruites i flors.¹²⁸⁸ Per al segle XVIII, tenim el testimoni del baró de Maldà, el *Calaix de sastre*, en el qual hi ha una referència constant als productes dolços servits com a postres dels àpats que realitza o als quals és convidat.

10.1.10 Les sopes, els brous i les escudelles

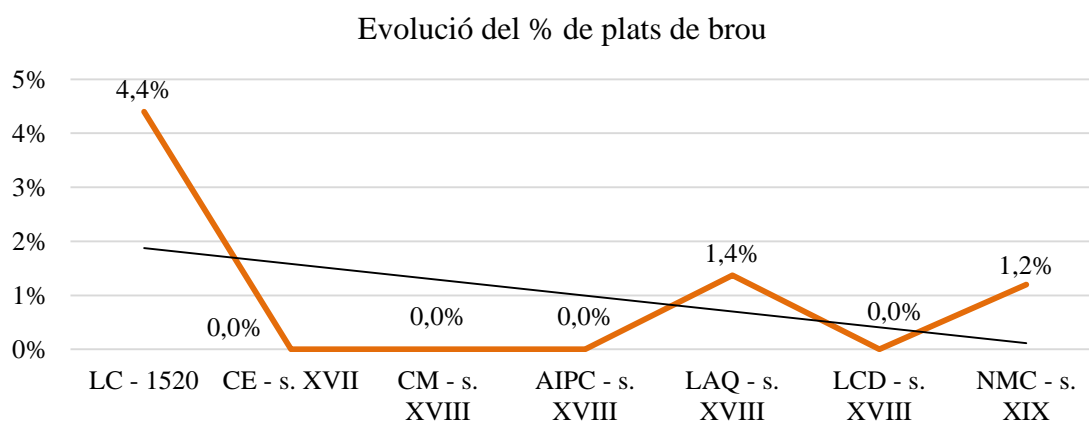


Els plats de sopa, aquells que contenen una llesca de pa i brou com a mínim, guanyen, clarament, interès durant el temps. En realitat, però, hem de situar en les primeres dècades del segle XVIII el moment en el qual aquests plats tenen una significança, mínimament considerable, en els llibres de cuina. Cert és, però, que el

¹²⁸⁷ PÉREZ SAMPER, «Recetarios manuscritos de la España moderna», pp. 34-36.

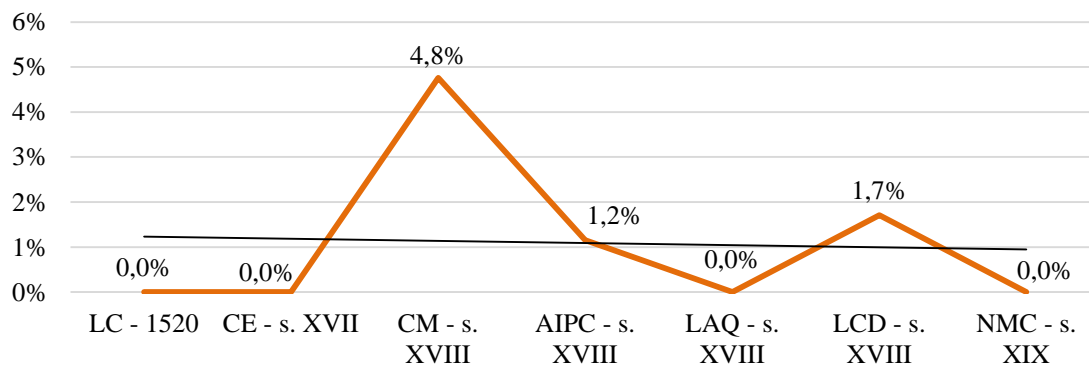
¹²⁸⁸ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1495.

receptari caputxí, de les darreries del segle XVIII, marca una tendència a la baixa. Tanmateix, si comparem el percentatge del receptari carmelità amb el franciscà i el vuitcentista, podem interpretar que la baixa rellevància de les sopes en el receptari caputxí és circumstancial. L'impacte dels plats de sopa en el receptari vuitcentista és el mateix que en el del franciscà, cent anys anterior i, per tant, parlem d'una estabilitat que perdura durant el segle XVIII, tot i que durant aquesta centúria hi ha una disminució la seva presència.



Els plats de brou són aquells produïts després d'haver bullit carn o verdures, ebullició de la qual, només, interessa el líquid resultant, en el qual s'hi podien posar altres ingredients, sense que variés, substancialment, la consistència del plat. Aquests, doncs, tenen una tendència a la baixa i, de fet, només en trobem en tres llibres de cuina i receptaris: el *Libre del coch*, en el qual representen un 4,4% del total; el receptari caputxí, en un 1,4%; i el *Nou manual de cuinar*, en un 1,2%.

Evolució del % de plats de escudella

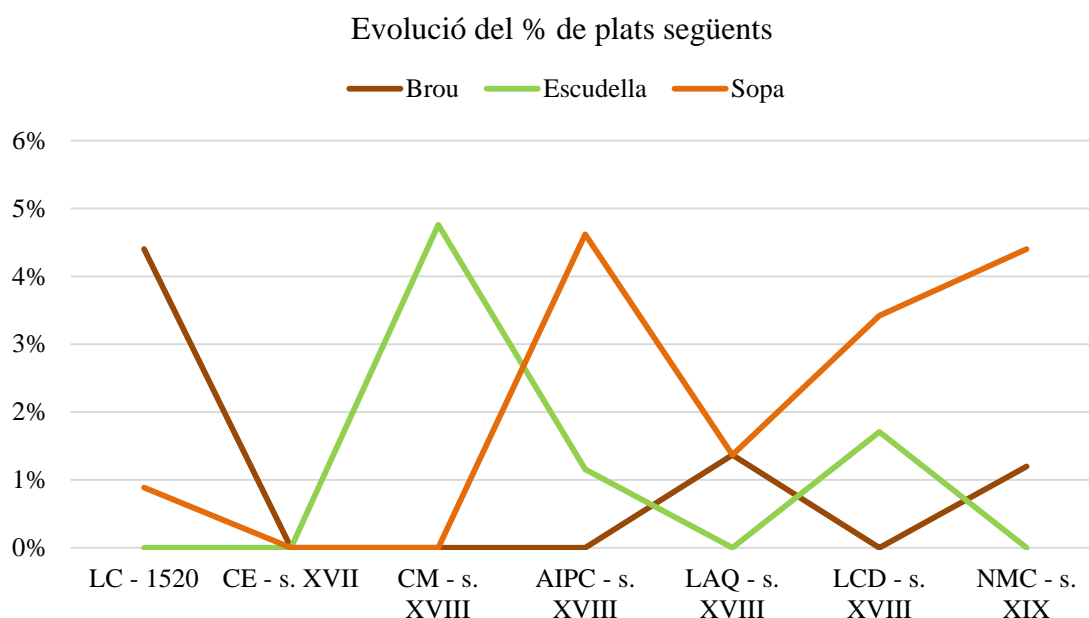


Els plats d'escudella són aquells que estan compostats tant pel brou com pel que, avui, anomenem l'escorregut, és a dir, les verdures i la carn i altres productes possibles com els llegums o algun cereal. L'exemple paradigmàtic d'aquesta tipologia és l'olla podrida. Entrant a l'anàlisi d'aquests plats, de la mateixa manera que els de brou, tenen una tendència a la baixa, tot i que més lleu. Les escudelles apareixen, només, en alguns llibres de cuina: el receptari de Montalegre, en un 4,8%, essent el valor més alt; el franciscà, en un 1,2%; i el carmelità, en un 1,7%. Sembla, que els plats d'escudella augmentaren de presència en els receptaris a principis del segle XVIII, però durant aquella centúria disminuïren. El receptari de Montalegre reflectiria un ús d'aquests plats anterior a la seva redacció. És possible, doncs, que les escudelles fossin un fenomen, sobretot, del segle XVII, la rellevància de les quals disminuï durant el següent segle.

Val a dir, però, que en el receptari *Nou manual de cuinar* trobem un conjunt de receptes que conformen la famosa escudella i carn d'olla, estant dividides i separades per a què, el lector, pogués elaborar el plat de manera efectiva i fàcil. Aquestes receptes, desglossades, són de brou, de carn o d'altres tipus de plats. Per tant, podem considerar-les en conjunt, formant l'escudella i carn d'olla, i, d'aquesta manera, el receptari vuitcentista també incorpora un plat d'aquestes característiques, representant el 0,4% del total de les receptes.

Si comparem l'aparició de l'escudella en el receptari vuitcentista amb els testimonis dels altres receptaris anteriors, apreciem una notable diferència. Mentre que en els llibres religiosos s'incorpora més d'una varietat d'escudella, generalment diferenciada segons la temporada de l'any –escudella podrida d'estiu i d'hivern- o per la tipologia d'ingredients –olla podrida i olla verda-, en el *Nou manual de cuinar* sembla que s'ha conservat una tipologia d'aquest plat i s'ha consolidat com a característic i

paradigmàtic. Si hom en llegeix la recepta, comprovarà que, aquesta, és la practicada avui dia en la cuina tradicional de Catalunya.



Comparant les diferents tipologies de plats que hem vist, podem arribar a un conjunt de conclusions. La primera, en referència als canvis d'ús tenint en compte els moments inicial i final, les sopes són, a principis del segle XIX, el que els brous en el *Libre del coch*; en aquest cas, a més, també en el nombre de receptes. En segon lloc, tenint en compte els canvis d'ús durant el temps comprès entre aquests dos llibres de cuina, observem que les escudelles, plats principals de part del segle XVII i principis del XVIII, cauen en ús a favor de les sopes, que assoleixen el mateix nivell que les anteriors, en les primeres dècades de la dissetena centúria. Durant el segle XVIII, es produeix una tendència a l'alça i paral·lela de les sopes, primer, i de les escudelles, després; aquesta dinàmica paral·lela canvià a finals de segle i inicis del següent, quan les sopes continuen la tendència alcista, mentre que les escudelles s'estabilitzen. Una excepció que trobem és el receptari caputxí, en el qual tant les sopes com els brous tenen el mateix impacte. En conclusió, sembla que els brous eren plats principals de la segona meitat del segle XVI i XVI; les escudelles, del XVII; i les sopes, del XVIII.

La informació que reflecteixen els receptaris, però, són una visió parcial de l'alimentació a la Catalunya moderna. Així, tot i que els plats d'escudella tenen una presència baixa respecte el total de receptes dels respectius llibres de cuina, sabem,

gràcies a altres tipus de fonts, que l'olla podrida, per exemple, era un plat molt habitual durant el segle XVIII. El baró de Bourgoing, en el seu «Paseo por España», així en deixava constància considerant-la, a més, com l'únic plat de cuina espanyola que agradava als estrangers.¹²⁸⁹ L'olla podrida, considerada el «plato español por excelencia»¹²⁹⁰ així ho deuria ser, doncs la trobem en alguns receptaris estrangers, la intenció dels quals era recollir els gustos més singulars de la cuina espanyola. És el cas, per exemple, del «The Complete Practical Cook», de 1730.¹²⁹¹ Per la data del receptari anglès, deuria recollir la tradició culinària anterior, de finals del segle XVII, temps de protagonisme de l'olla podrida que coincideix amb la informació reflectida en els nostres llibres de cuina. Però, si bé hom es podria preguntar si no van decaure la influència i la presència d'aquest plat durant el segle XVIII, només cal llegir al baró de Maldà per constatar que era un plat ben vigent, sobretot en les festivitats i celebracions.¹²⁹²

10.1.11 Els plats de cargols i tortugues

Hem mantingut una classificació pròpia per aquest tipus de plats per dos motius. En primer lloc, perquè són plats d'uns animals que no els podem incloure en l'apartat de carn ni de peix, tot i que els receptaris l'inclouïen en aquest darrer, per tractar-se d'un producte possible en dies de dejuni. I, en segon i darrer lloc, perquè ens ha interessat poder observar la seva presència i evolució de manera paral·lela a altres plats.

Els cargols són una menja típica de la cuina catalana que anomenem tradicional i, creiem, és d'interès posar en primer pla aquests plats per a veure des de quan apareixen. Com es pot comprovar en el següent gràfic, els plats de cargols fan la seva aparició en les primeres dècades del segle XVIII i inicien una tendència a l'alça que s'atura en el darrer quart de segle, moment en el qual s'estabilitzen al voltant d'un 1,2%-1,4%.

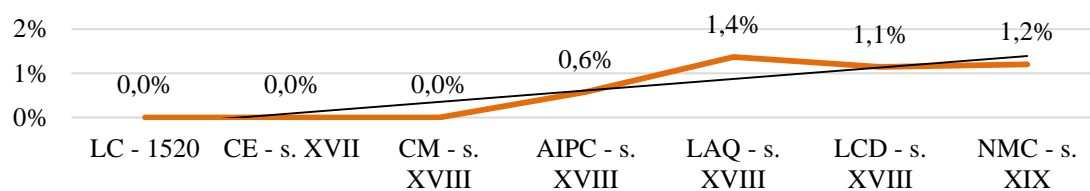
¹²⁸⁹ PÉREZ SAMPER, «Cataluña y Europa a la mesa», p. 264.

¹²⁹⁰ *Ibid.*, pp. 268-269.

¹²⁹¹ *Ibidem.*

¹²⁹² PÉREZ SAMPER, «La alimentación cotidiana en la Cataluña», p. 39, se cita un menú de migdia del mes d'agost de 1791 que el baró demanà a Mataró, en el qual se serví «escudella podrida d'estiu». Per altra banda, el dia 30 de novembre de 1804, el baró i la seva família van celebrar la festivitat del patró de Sant Andreu del Palomar a la torre d'en Sitjar, propietat dels marquesos de Castellbell. Entre els plats que se serviren en una taula de tan prestigi gastronòmic, doncs la casa era la seu del Col·legi de la Bona Vida, hi havia l'olla podrida (v. PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 474).

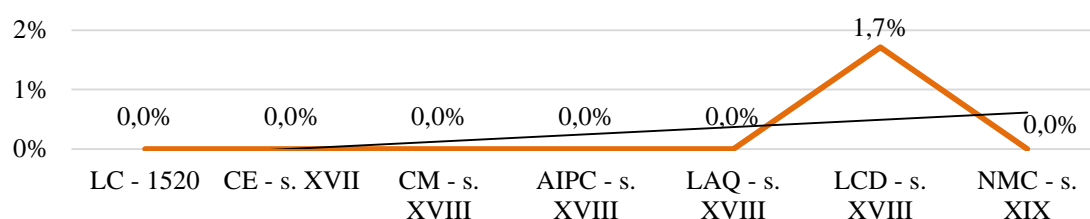
Evolució del % de plats de cargol



En els receptaris franciscà i caputxí, el plat de cargols s'elaborava preparant, primer, un sofregit de ceba, en el qual s'afegien els cargols, una picada d'all, julivert, menta i pa, fonamentalment, i aigua, per portar-ho tot a ebullició. En una variant inclosa en el receptari caputxí, la picada incorpora pinyons, en comptes de pa, i vinagre. En el receptari carmelità, en canvi, es modifica part de l'elaboració. Aquesta vegada, la menta s'incorpora en el sofregit de ceba i, la picada, s'elabora amb pinyons, farina, rovells d'ou i safrà principalment. Una segona recepta, substitueix aquesta salsa per l'allioli, primer registre de la combinació d'ambdós productes. Per últim, el *Nou manual de cuinar* emula les receptes del llibre carmelità, pel que podem concloure que els cargols amb allioli, o amb altres salses, eren elaboracions d'un sistema alimentari religiós que passen a un de civil i laic, perpetuant-se fins a dia d'avui.

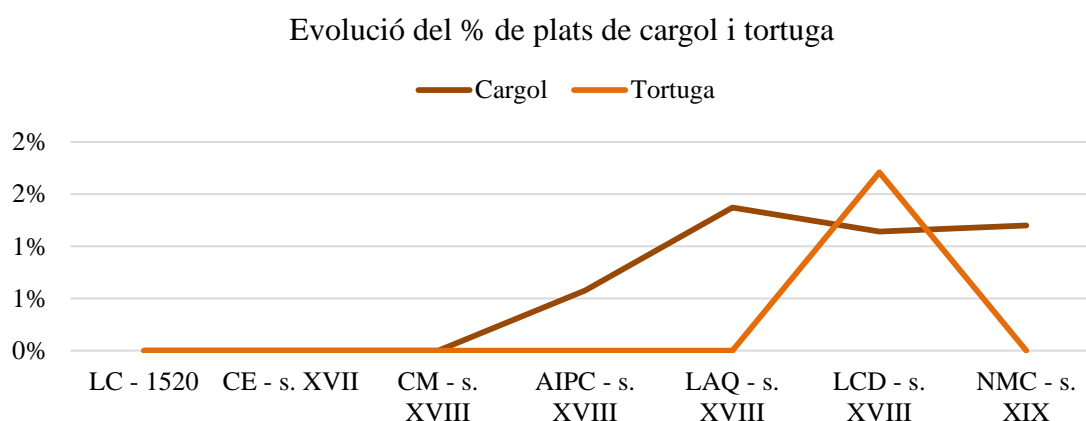
Pel que fa a la tortuga, l'hem inclòs en aquest apartat, conjuntament amb els cargols, degut a la seva particularitat. Tradicionalment, hom ha atribuït i vinculat aquest animal amb els receptaris cartoixans. Malgrat aquesta atribució, només trobem un apartat dedicat a aquest rèptil i és en el receptari carmelità: es tracta d'una recepta de carn de tortuga sofregida amb algunes verdures, la qual conté dues variants. La primera, dedicada a la neteja del greix i, l'altra, a l'elaboració culinària de la seva sang. Certament, però, en el receptari d'Escaladei apareix en un plat de gra, de «Fideus ab caldo de turtuga». Tanmateix, l'ús del brou de tortuga és opcional i es podia substituir per llet.

Evolució del % de plats de tortuga



El receptari carmelità és, per tant, l'únic receptari català de l'Edat Moderna que incorpora una recepta de carn de tortuga. Degut al carisma similar amb l'Orde de la Cartoixa –sobretot pel que fa a l'abstinència de carn-, així com pels indicis de consum de tortuga que tenim de les dues cartoixes, és possible que en els monestirs d'Escaladei com de Montalegre se'n consumís, però no podem fer cap afirmació positiva al respecte. Sí sabem, però, de l'existència d'unes basses destinades a les tortugues en ambdós monestirs.

En el següent gràfic, comparem l'impacte i evolució dels dos tipus de plats. Com es pot observar, els plats de cargols són, sempre, més presents que els de tortuga, amb l'excepció del receptari carmelità.

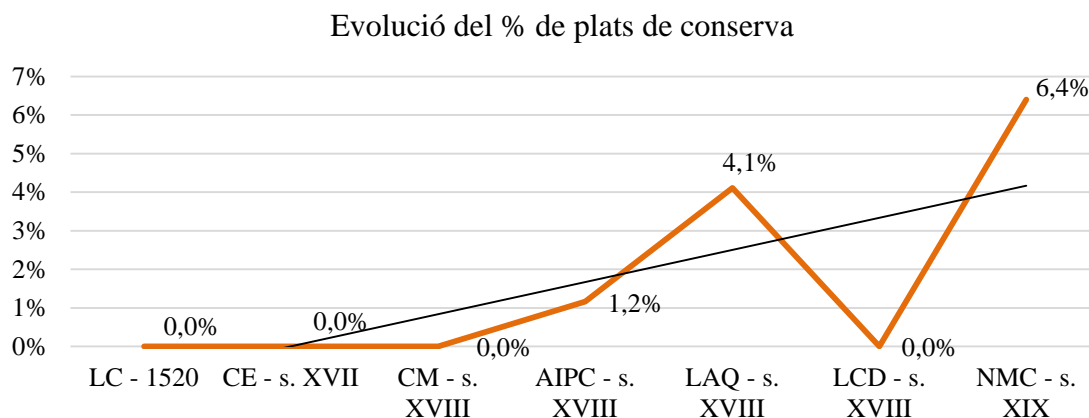


10.1.12 Els plats de conserva i d'escabetx

Com hem explicat anteriorment i venim reproduint, hem classificat en dos grups diferents els plats de conserva i els d'escabetx que, tot i ser-ne, ens ha interessat observar la seva evolució de manera separada. Els motius són obvis, ja que l'escabetx era una preparació habitual en la cuina catalana.

Pel que fa a la incidència dels plats de conserva en els llibres de cuina, observem una tendència a l'alça. Les primeres receptes apareixen durant les primeres dècades del segle XVIII, en el receptari franciscà, i inicien una evolució a l'alça. Cert és, però, que

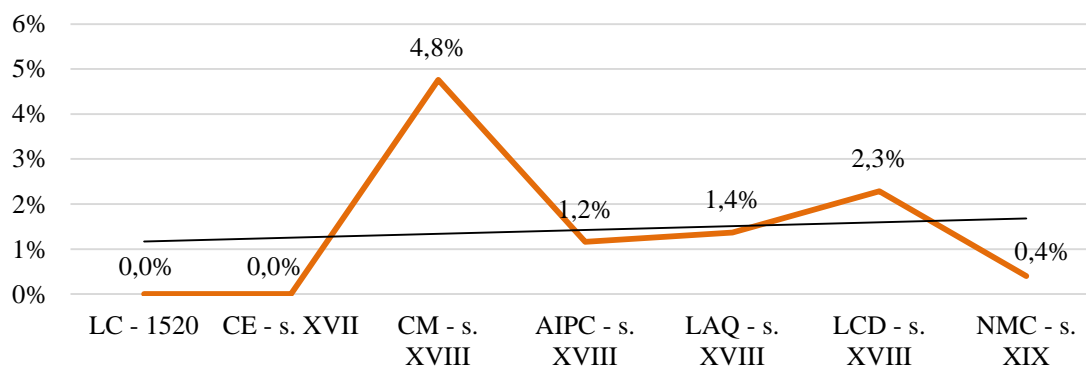
en el receptari carmelità no en trobem cap mostra, però aquesta absència no significa que no n'elaboressin. Podem parlar, amb seguretat, que l'interès per l'elaboració de conserves va augmentant durant tot el segle XVIII i entrat el XIX.



L'aparició de receptes d'escabetx com a conserves,¹²⁹³ a diferència d'aquestes, sembla que és anterior. El receptari de Montalegre marca l'impacte més elevat d'aquests plats respecte els totals del llibre. En valors absoluts, però, estem parlant d'una recepta en el receptari de Montalegre, en el caputxí i en el *Nou manual de cuinar*; de dues, en el franciscà; i de quatre, en el carmelità. El significat, doncs, parla d'una estabilitat de la presència de receptes d'escabetx de peix durant el segle XVIII i d'una superior importància, tot i que relativa, en el receptari carmelità. El gràfic, com hem comentat en anteriors ocasions, reflecteix els valors percentuals, que ens donen informació de la importància de la tipologia de plats respecte el conjunt del receptari. Des d'aquesta perspectiva, podem dir que l'escabetx perd rellevància durant el segle XVIII, concretament a finals de segle, i principis del XIX.

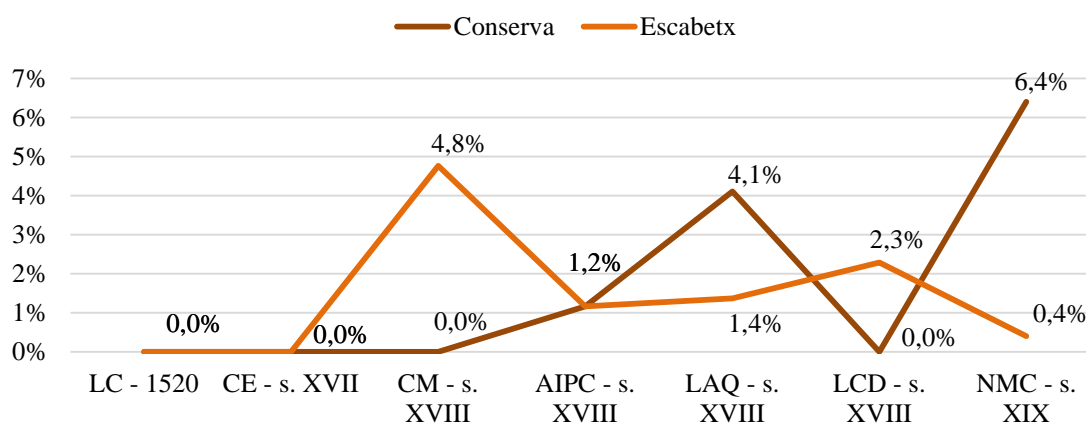
¹²⁹³ En el *Libre del coch* hi ha una recepta d'escabetx, però es tracta d'una salsa d'acompanyament per a peixos i no d'una conserva. Per aquest motiu i com a excepció, no l'hem inclòs en aquesta categoria i sí, en canvi, en la de salses d'acompanyament. Es pot tenir en compte, però, la seva existència, per tal de ser conscient que ja es coneixia el nom d'una elaboració, l'ús de la qual era diferent.

Evolució del % de plats d'escabetx



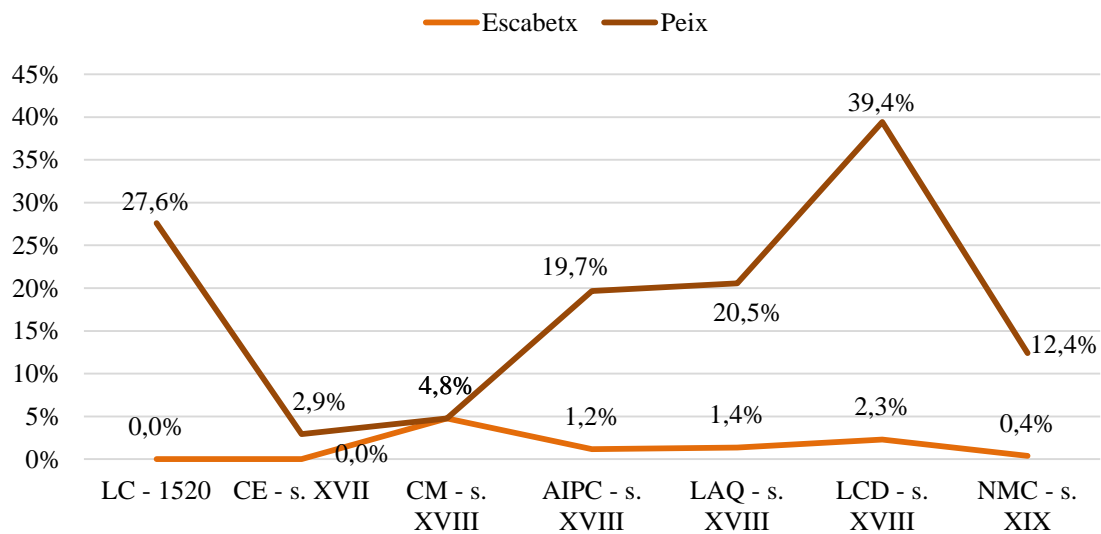
Si comparem els valors dels plats de conserva i d'escabetx de manera conjunta, veiem que, des de principis de segle XVIII, quan apareixen les receptes de conserva, aquestes superen els plats d'escabetx. El receptari carmelità n'és una excepció i, sembla, reflecteix un model anterior, el del receptari d'Escaladei.

Evolució del % de plats de conserva i d'escabetx



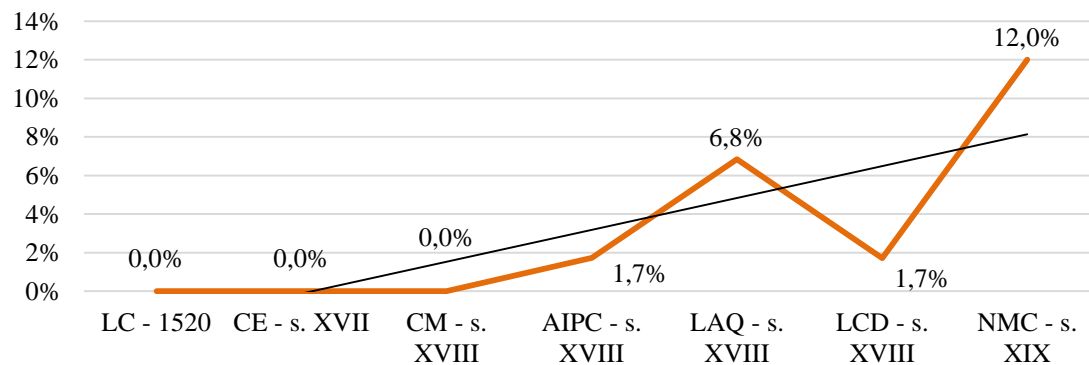
Si comparem els plats d'escabetx amb els de peix, observem que, aquests, són significativament més rellevants que els primers, amb l'excepció dels receptaris cartoixans, en els quals trobem poques receptes de cadascun i, per tant, els valors són, pràcticament, idèntics.

Evulció del % de plats d'escabetx i de peix



10.1.13 Els plats d'elaboracions culinàries

Evulció del % de plats d'elaboracions culinàries



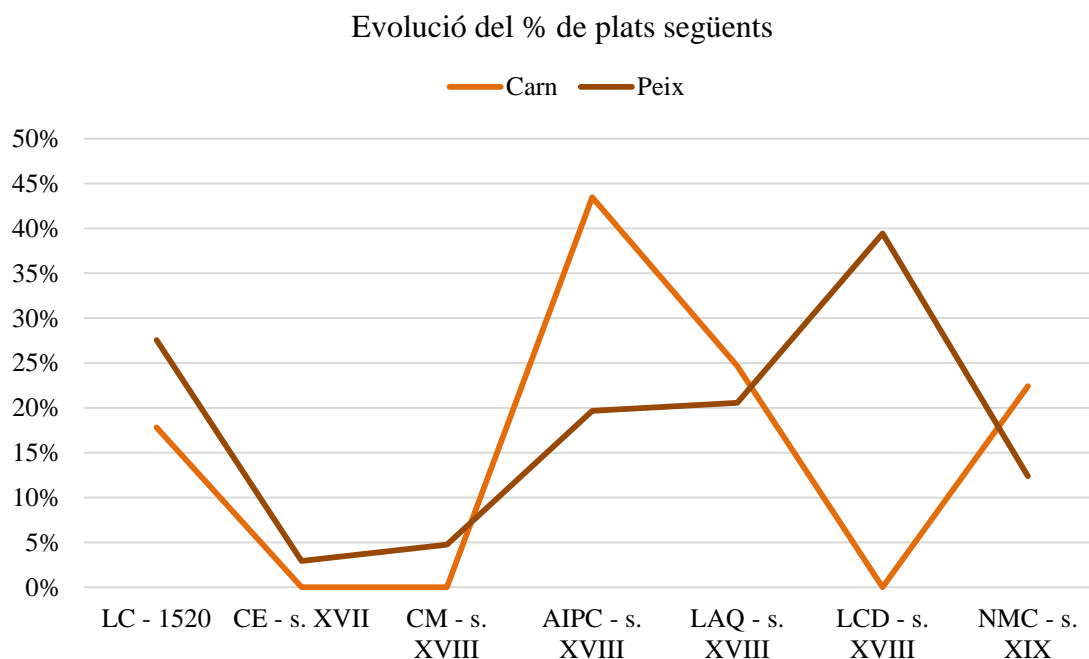
El nombre de receptes o plats d'elaboracions culinàries té una tendència a l'alça. El conjunt d'aquestes receptes pot tenir dues finalitats. Tot i que poden consistir en receptes que poden usar-se, posteriorment, com a ingredients en l'elaboració d'altres plats, fonamentalment es tracten de begudes, com l'aigua de canyella, la llimonada o l'orxata, del receptari caputxí, o els licors del *Nou manual de cuinar*. Tot i que ja trobem productes elaborats com a ingredients de diverses receptes des del *Libre del coch*, no és fins a les primeries del segle XVIII que s'incorporen les elaboracions d'aquests productes en els receptaris. Durant aquesta centúria, la presència d'aquesta tipologia de plats augmenta, tot i que de manera lleugera, adoptant una certa estabilitat

respecte el total de receptes de cada llibre. A finals de segle o principis del XIX, es produeix un augment considerable d'aquest tipus de receptes.

10.1.14 Comparatives dels plats principals

En aquest apartat, hem inclòs gràfics de comparativa de valors dels principals plats analitzats anteriorment i que, per tal de no complicar la lectura de cada apartat, hem considerat oportú descriure a continuació.

Si comparem l'impacte dels plats de carn i de peix en els receptaris, podem diferenciar diferents etapes. La primera, la podem situar des del *Libre del coch* fins el receptari de Montalegre, inclòs, és a dir, en una cronologia que s'inicia en la segona meitat del segle XV fins els inicis del XVIII. Durant tot aquest temps, els plats de peix superen als de carn en el total de receptes de cada llibre. Certament, els receptaris cartoixans marquen un descens en el percentatge de representativitat, sens dubte condicionat per les poques receptes que s'hi recullen. Caldria analitzar altre tipus de fonts per tal de comprovar si, efectivament, aquest fenomen era general, en la població catalana.



Una segona etapa, la situem en les primeres dècades del segle XVIII, reflectida en el receptari franciscà. Es produí un augment de la incidència d'ambdós tipus de plats,

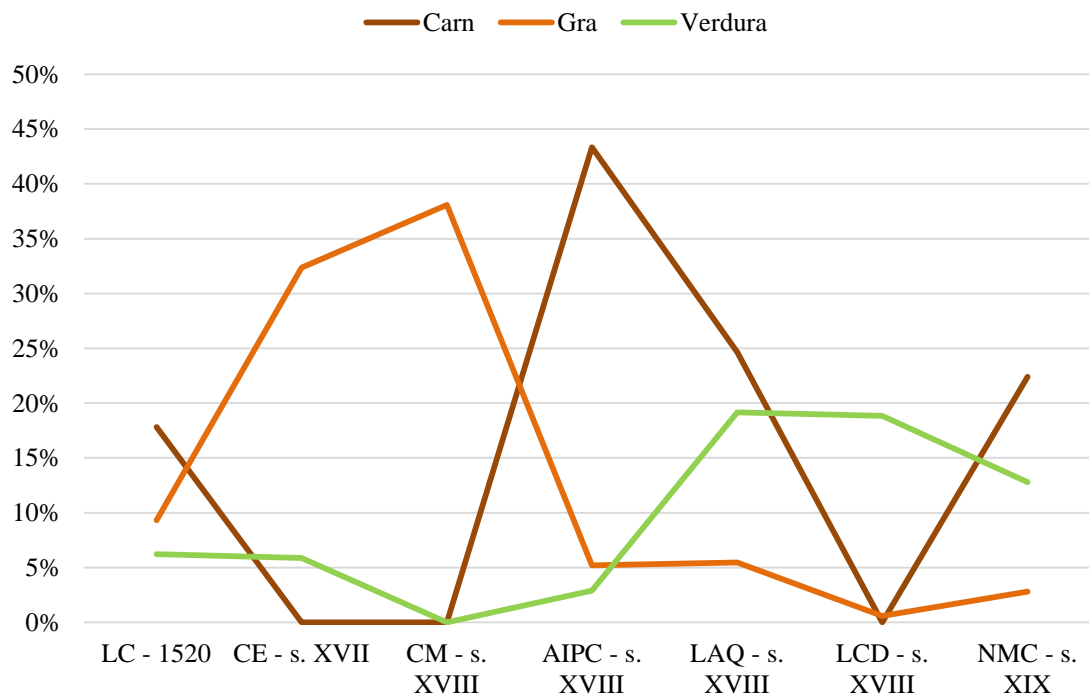
essent, els de carn, els de significativa importància, per sobre del doble dels de peix. Si observem els valors percentuals dels plats de carn i de peix del llibre caputxí, pràcticament en el mateix nivell, podem intuir que aquest deuria ser el seu nivell d'impacte durant el segle XVIII i que, el valor elevat dels plats de carn en el receptari franciscà, és un reflex de la incidència que tenien en la dieta popular, de la qual, sens dubte, n'és aquest receptari.

El receptari carmelità, creiem, és un cas particular que dóna més rellevància als plats de peix del que tindrien, en realitat, en el comú de la societat catalana setcentista. És el cas invers que el receptari franciscà que, com hem dit, recull moltes receptes populars.

La tercera i darrera etapa se situa a finals del segle XVIII i principis del XIX, moment en el qual la dinàmica d'ambdós tipus de plats s'inverteix. Els plats de peix iniciaren una tendència a la baixa mentre que, els de carn, a l'alça, esdevenint més importants.

En el següent gràfic, es procedeix a comparar els plats de carn amb els de cereals i verdures, els quals són els tres tipus de potatges que trobem en el *Libre del coch*. Observant les variables comparades, podem arribar a un seguit d'afirmacions. En primer lloc, els plats de cereals il·lustren el model alimentari cartoixà català, com a mínim des de la segona meitat del segle XVI fins les primeries del XVIII. Aquests dos receptaris reflecteixen el moment d'hegemonia d'aquest tipus de plats, els quals perden influència a partir de l'inici de la dissetena centúria.

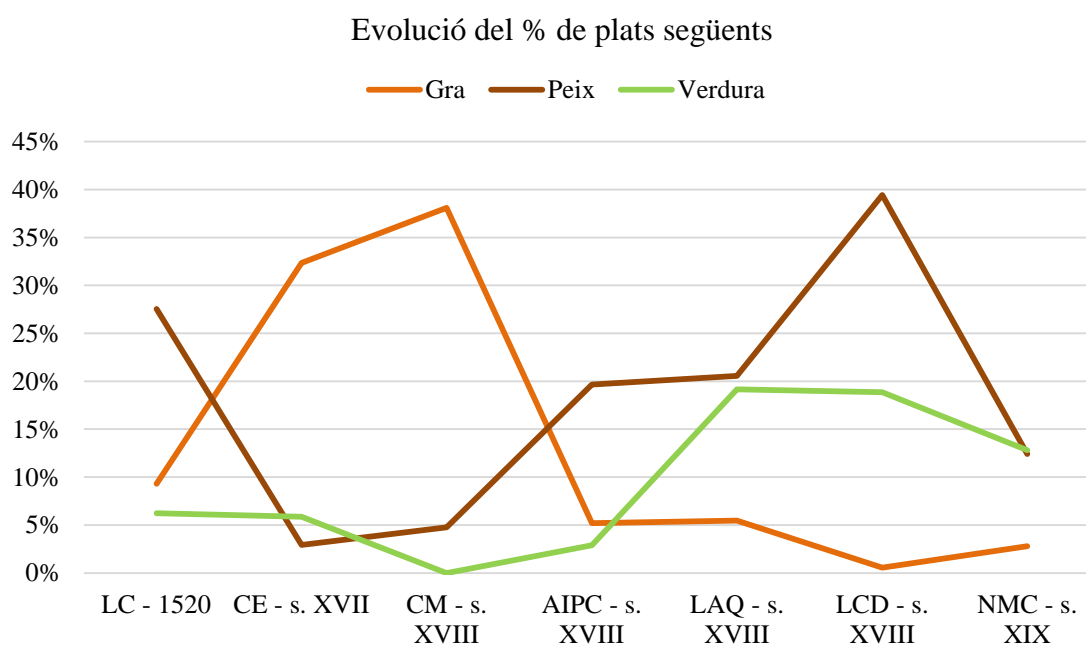
Evolució del % de plats següents



En segon lloc, els plats de verdura, a la cua en el *Libre del coch* i més importants en els cartoixans degut a l'abstinència de carn que feien, inicien la seva influència culinària a principis del segle XVIII, coincidint en el mateix moment de declivi que els plats de cereals. Mentre que la tendència d'aquests anirà a la baixa, els plats de verdures evolucionen a l'alça, trobant el protagonisme principal en el receptari carmelità. La diferència entre els receptaris cartoixans i carmelità, els preceptes alimentaris dels quals eren similars, està en la substitució del plat de cereals hegemònic, dels primers, pel de verdures, en el cas del segon. El motiu rau en el canvi de gust que, sembla, es produí durant el segle XVIII i que donava preferència als plats de verdures als de cereals. Descartem la hipòtesi que la pròpia idiosincràsia del receptari carmelità pot explicar aquesta subordinació dels plats de cereals als de verdures, donat que la mateixa dinàmica s'observa en el *Nou manual de cuinar*, receptari vuitcentista i, sobretot, laic.

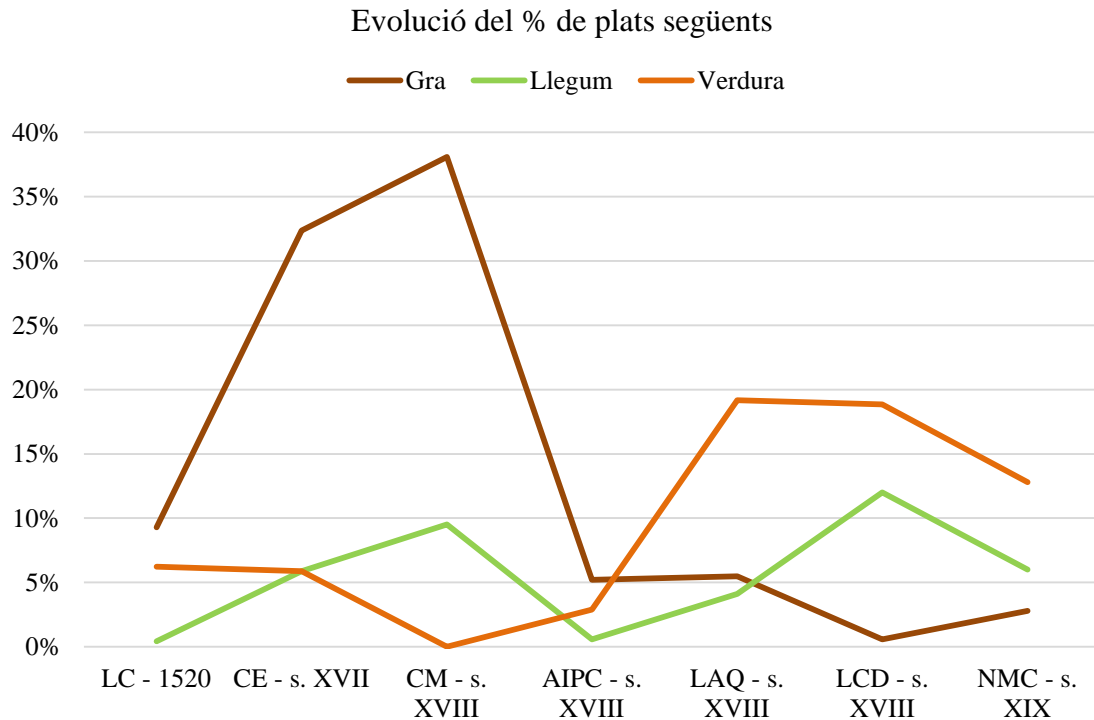
En tercer lloc, els plats de carn semblen ser els més importants de tots tres tipus, com així ho manifesten els llibres de cuina i receptaris que no patien l'abstinència forçosa del consum de productes carnis. Aquests plats, que inicien el segle XVI essent els més importants, ho continuen essent, tres segles després.

Si comparem els plats de cereals i verdures amb els de peix –plats principals dels períodes de dejuni i abstinència-, es reproduïx la mateixa dinàmica que amb els plats de carn, en general, amb algunes diferències. La primera i més evident, és la inclusió d'aquests plats en els receptaris cartoixans i carmelità, a diferència dels de carn: en el d'Escaladei, ocupa un tercer lloc, darrera els plats de verdures; en el de Montalegre, ocupa la segona posició, per davant dels de verdures; i, en el carmelità, el peix assoleix el seu màxim de representació en un d'aquests receptaris.



La segona diferència que apreciem, és la tendència a l'alça de la inclusió de plats de peix en els receptaris, a partir de les primeres dècades del segle XVIII. Per contra, a finals de segle i inicis del següent, es detecta una evolució a la baixa, a diferència dels plats de carn que, pel que sembla, adopten uns valors similars i amb estabilitat, respecte els receptaris setcentistes.

Si comparem els plats de cereals i verdura amb els de llegums, apreciem algunes característiques a comentar. En primer lloc, els plats de cereals tenen major impacte des de finals de segle XV fins inicis del segle XVIII, moment en el que són els plats de verdura els que tindran l'hegemonia dels plats de productes principals no animals. Tot i això, la rellevància dels plats cerealístics no decaurà fins a finals d'aquesta centúria, moment en el qual els plats d'hortalisses, en general, superaran als de cereals.



Per altra banda, i per contra del que podia semblar, l'ús de plats de verdures i de llegums evoluciona inversament, durant el mateix temps d'hegemonia cerealística. Aquesta evolució canvia, novament, durant les primeres dècades del segle XVIII, a partir de les quals seguiran una evolució gairebé paral·lela, essent més important, sempre, els plats de verdures als de llegums. El model alimentari no era, per tant, com la del món rural, el qual donava prioritat a les lleguminoses. En aquest sentit, es percep una poca preferència per aquest tipus de plats i de productes, criteri que s'assimila al que tenia la noblesa, la qual defugia les lleguminoses, a les que considerava pesades i indigestes.¹²⁹⁴

¹²⁹⁴ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1492.

CAPÍTOL 11

L'EVOLUCIÓ DELS PRODUCTES

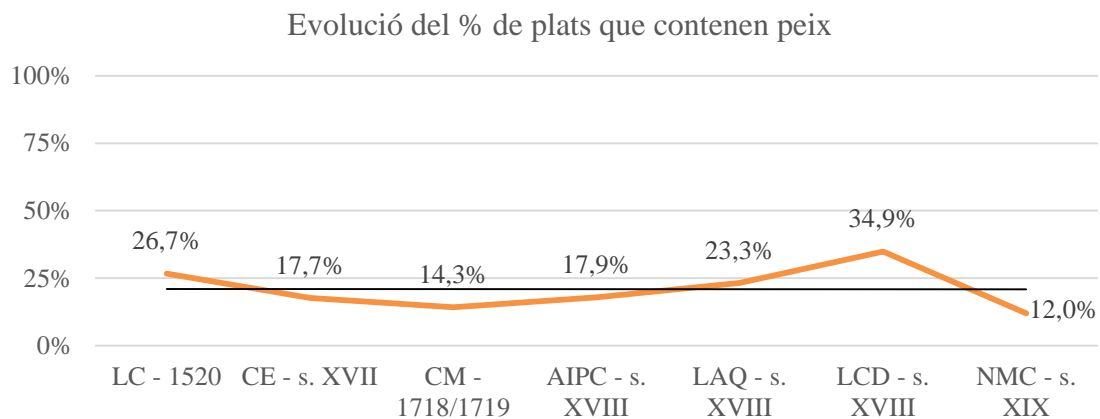
A continuació, es presenta l'anàlisi evolutiva de la tipologia de productes. Aquesta anàlisi, es basa en el valor percentual de representació, tant de cada grup de productes com de cadascun d'aquests, en relació amb el total de receptes de cada llibre.

L'interès d'aquest capítol és l'observació de les permanències i absències dels productes durant un període de temps concret, l'Edat Moderna, i un espai, Catalunya, segons les dades reflectides en els llibres de cuina i receptaris catalans.

11.1.1 Productes animals

11.1.1.1 Els animals aquàtics

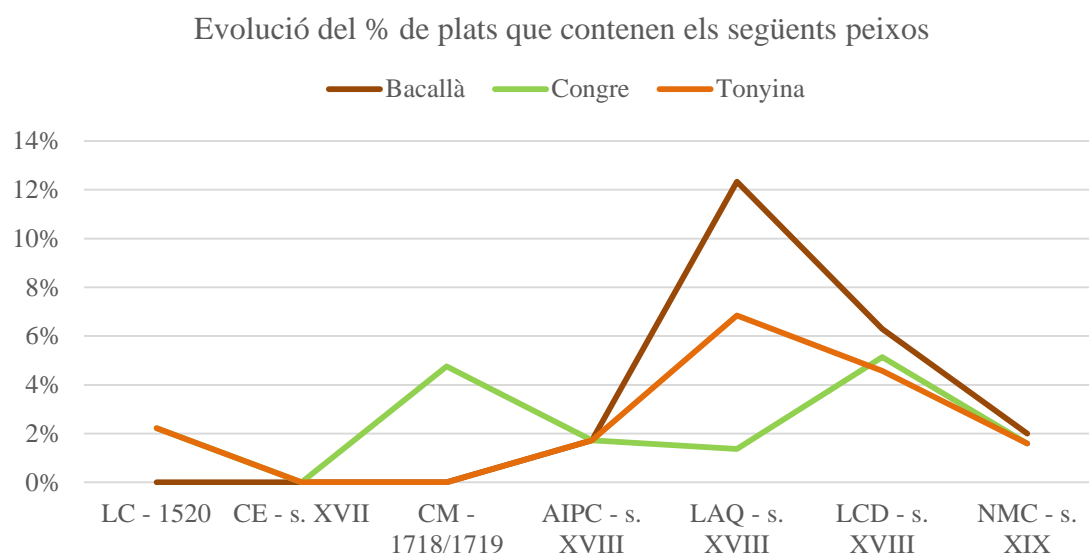
11.1.1.1.1 El peix



L'evolució de l'ús i presència del peix en els receptaris tendeix a una estabilització. En una primera evolució, des de finals del segle XV fins les primeries del XVIII, la tendència és a la baixa. És a l'inici d'aquest segle quan veiem que la presència d'aquest producte augmenta fins al final del mateix per tornar a descendir a principis del segle XIX. Durant el temps que reflecteixen els receptaris cartoixans i franciscà, això és des del segle XVI fins les primeres dècades del XVIII, la importància del peix en els

receptaris és, pràcticament, homogènia, movent-se entre el 14% i el 17% del total de les receptes.

Hem seleccionat un conjunt de tres peixos que són significatius tant per la seva presència en els llibres de cuina com per tractar-se de productes habituals en les receptes de la cuina catalana contemporània.



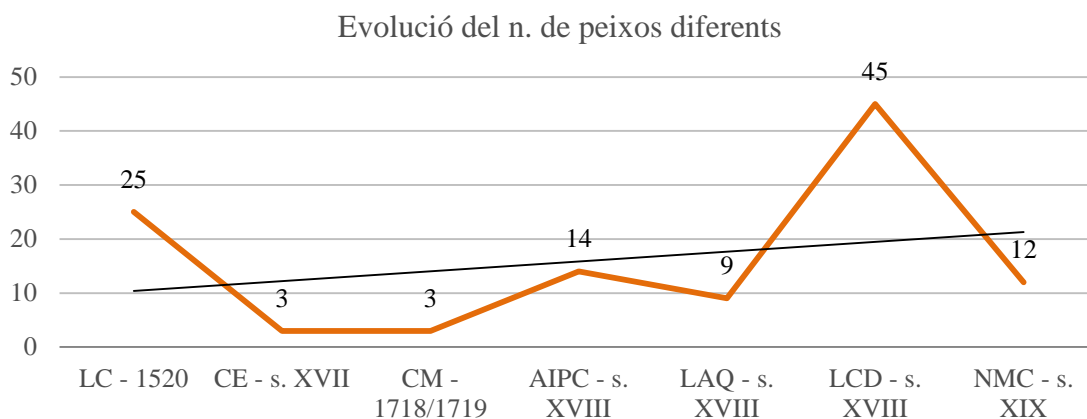
Les dades, indiquen que el congre i la tonyina tenen una tendència força similar, que és a la baixa. Aquests dos tipus de peixos apareixen des del primer moment, en un 2,2% de les receptes, i evolucionen lleugerament cap a la baixa, representant un 1,6% del total de receptes del *Nou manual de cuinar*. En el receptari de Montalegre, el congre és l'única tipologia de peix que s'especifica que s'empra en les receptes, en un 4,8%.¹²⁹⁵ En el receptari caputxí, la tonyina supera, per única vegada, l'ús del congre, posició que s'inverteix, lleugerament, en el llibre carmelità i que acaba en empat en el receptari vuitcentista. Pel que fa al bacallà, la seva aparició en els receptaris és més tardana: apareix en el receptari franciscà, on ocupa el mateix nivell d'impacte que els altres dos tipus de peixos, un 1,7%. En el receptari caputxí, el seu ús es dispara, superant el 10% del total de receptes, però torna a disminuir, en el receptari carmelità, per arribar en el receptari vuitcentista en uns valors pràcticament idèntics als de la seva aparició. Com succeeix amb altres productes, seria interessant analitzar receptaris posteriors per comprovar quina és l'evolució del bacallà. Tanmateix, podem dir que, des de la seva

¹²⁹⁵ La menció genèrica a l'ús de «peix» té un impacte major, d'un 9,5%.

aparició, a principis del segle XVIII, la seva presència evoluciona d'una forma similar a la de la tonyina, tot i que sempre és més important.

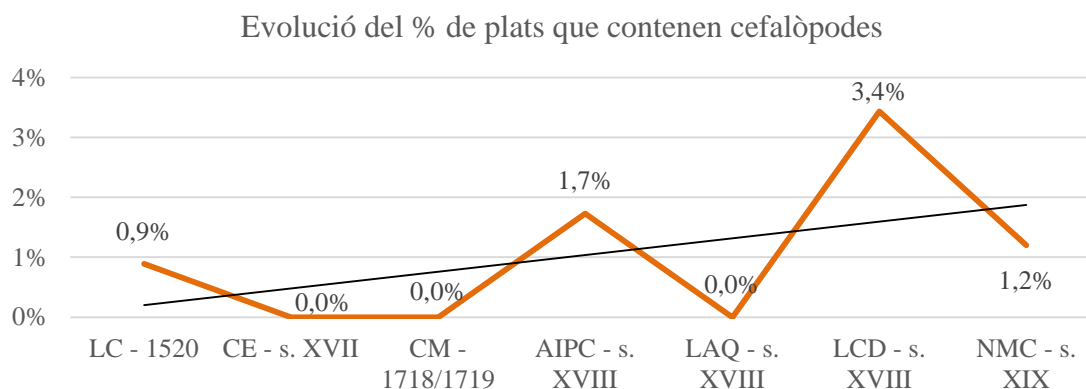
Per altra banda, hi ha un conjunt de peixos que trobem, només, en el *Libre del coch* i que, per tant, la seva presència desapareix de la cuina catalana moderna. Són el barb, el bis, la llampuga, la saboga, el salmó, el seitó i els «varrals». El cabot, també és un peix del segle XVI i principis del XVII: apareix, només, en el receptari d'Escaladei. Hi ha un altre grup important de peixos que els trobem presents, només, en el llibre del mestre Robert i en el receptari carmelità, ambdós amb més varietat de productes. Són la boga, el déntol, l'emperador, la morena, la palaia i la palomida. La llamprea deixa d'aparèixer en els receptaris posteriors al franciscà.

Per últim, hi ha un conjunt de peixos que són de «nova» aparició i entren en els receptaris en el segle XVIII. Són l'àngel, l'anguila, l'anxova, l'arengada, el bacallà, el besuc, el bis, el bonítol, la càntera, la castanyola, el corball, el dot, el gall, el garneu, la «hivèrnia», el llenguado, la lluern, el mero, el moll i la mòllera, l'orada, la paona, la polla, el rafet, la rajada, el rap, el reig, el sonso, el sorell, el verat i el viret. Com es pot observar en el següent gràfic, el segle XVIII suposa un augment de la varietat de peixos en la cuina catalana, tendència que va en augment.



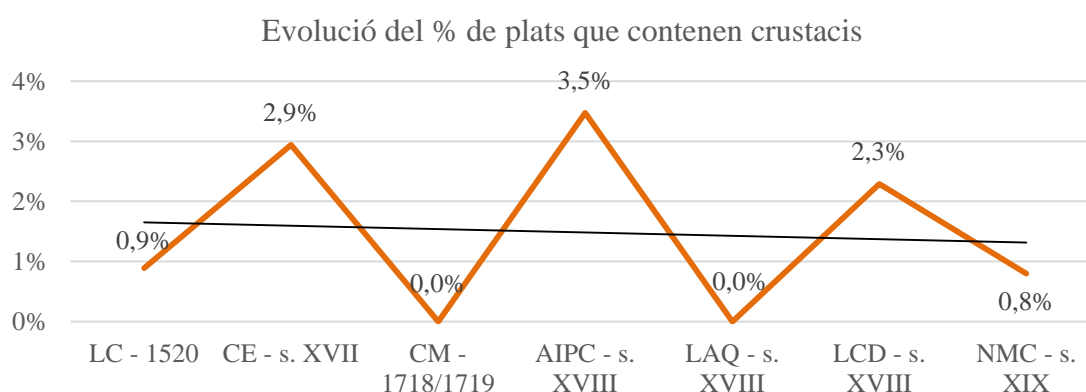
Finalment, podem dir que el congri i la tonyina són els peixos la presència dels quals menys varia i, a partir del segle XVIII, el bacallà s'afegeix en aquest grup.

11.1.1.1.2 Els cefalòpodes



Tot i que els animals que classifiquem dins aquest grup tenen una incidència menor en els receptaris, és interessant observar com tenen una tendència a augmentar la seva presència en aquells. Els tres animals que incloem en aquesta família són el calamar, el pop i la sípia, que els trobem, ja, en el *Libre del coch*, en el qual, tots tres, tenen la mateixa incidència. El pop, però, desapareix en la resta de receptaris; el calamar i la sípia, en canvi, apareixen en els mateixos. En el franciscà, el calamar té més incidència que la sípia mentre que, en el carmelità i el vuitcentista, és aquesta qui supera en presència a l'anterior, entrant en el segle XIX com el cefalòpode de referència.

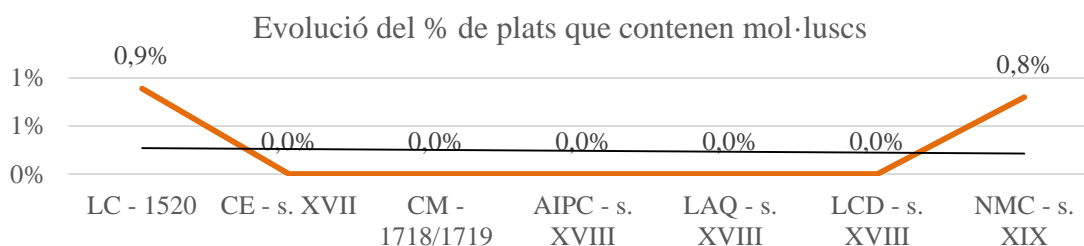
11.1.1.1.3 Els crustacis



L'ús de crustacis en els receptaris té una incidència baixa. Tot i que en el de Montalegre no n'apareguin, sí sabem que se servia llagosta en alguns dies concrets del calendari litúrgic; per tant, en l'únic llibre en què no trobem aquesta família de productes i que, d'aquesta manera, podríem descartar-ne el seu consum, és en el

caputxí. La llagosta, era el crustaci omnipresent en els receptaris moderns catalans. El llagostí, en canvi, fa la seva aparició a finals del segle XVIII i primeries del XIX i, així, el trobem tant en el receptari carmelità com en el vuitcentista. En aquests, tant la llagosta com el llagostí comparteixen el mateix nombre de receptes i impacte en el total dels respectius receptaris.

11.1.1.1.4 Els mol·luscs

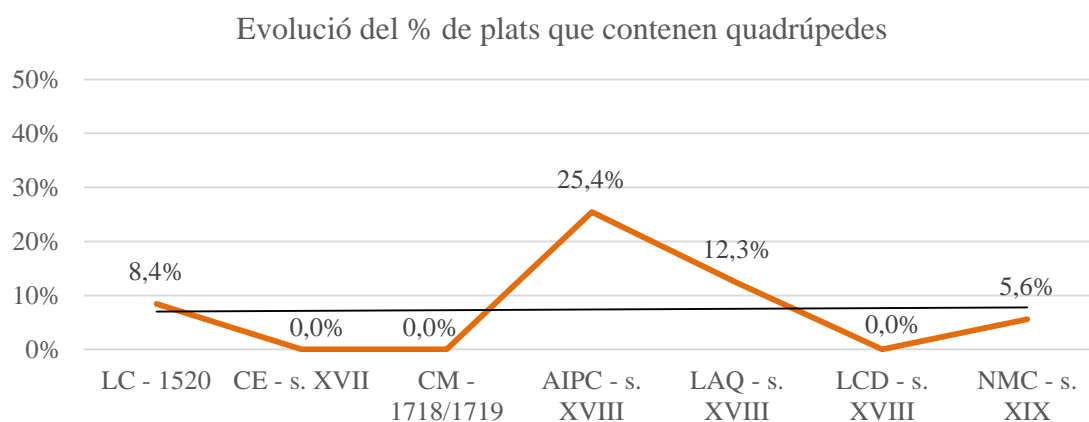


La presència dels mol·luscs és ínfima, apareix en dues receptes tant en el *Libre del coch* com en el *Nou manual de cuinar*. En el primer, es tracten de tellines, mentre que, en el segon, de petxines.¹²⁹⁶ Segons les dades presents, l’afirmació que es pot realitzar és que, aquest tipus de productes, no van tenir, pràcticament, cap incidència en la cuina durant l’Edat Moderna, segons es reflecteix en els receptaris. Sí s’emprarien durant el segle XV, probablement durant el XVI -tot i que en àmbit civil, quedant descartat el seu ús en l’àmbit de l’Orde de la Cartoixa-, durant les primeries del segle XIX i, a molt estirar, possiblement a finals del segle XVIII i en àmbit civil, no religiós.

¹²⁹⁶ Avui, la denominació de «tellina» fa referència a l’escopinya francesa, una varietat de cloïssa. Tot i la diferència de les denominacions, és probable que es tracti del mateix producte, que avui coneixem amb el nom de cloïsses o escopinyes.

11.1.1.2 Els animals quadrúpedes i derivats

11.1.1.2.1 Els animals

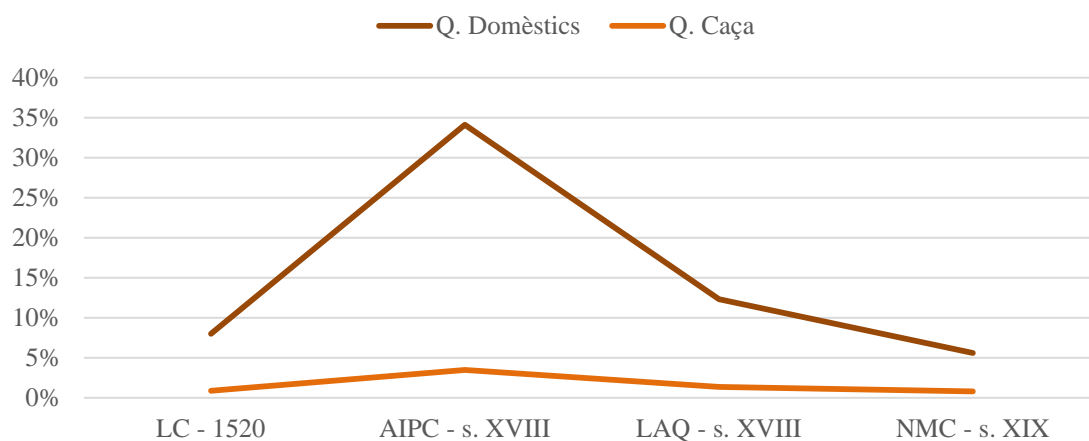


En relació als productes carnis d'animals quadrúpedes, hem de fer una primera afirmació. L'anàlisi dels receptaris confirma que tant els cartoixans com el carmelità no incloïen aquesta tipologia de productes, que estaven prohibits pels respectius ordes, i que, per tant, en les respectives comunitats es complia amb aquest precepte. Pel que fa a la resta de llibres, podem afirmar que tendeix a l'estabilització, durant tota l'Edat Moderna, tot i que la seva evolució és intermitent i variable. Segons les dades que hem obtingut, la carn era molt important en les receptes elaborades durant el segle XVIII, tant de l'inici, reflectides en el receptari franciscà, com de la segona meitat de segle, en el caputxí. Tanmateix, pensem que l'alta presència de quadrúpedes en ambdós receptaris es deu al tarannà dels respectius ordes religiosos, emparentats i molt permeables a la vida de les classes populars.

Si entrem a valorar la incidència de la tipologia dels animals, podem diferenciar-ne els domèstics dels de caça, els quals apareixen, en els receptaris, de manera molt puntual: el cérvol, en el receptari franciscà; la llebre, en tots, amb l'excepció dels cartoixans i carmelità; i, per últim, el «porcell salvatge», en el *Libre del coch*. En el següent gràfic podem observar com la tendència de l'ús d'animals domèstics pateix una certa davallada, amb l'excepció del receptari franciscà, en el qual l'ús d'aquests productes és molt elevat. Aïllant aquest receptari, que sembla reflectir el sistema alimentari de les classes més populars, veiem un impacte dels animals domèstics en els receptaris que es mou entre el 5% i el 15%. Respecte la carn de caça, el valor del *Libre del coch* és, pràcticament, idèntic del *Nou manual de cuinar*; és en el segle XVIII on

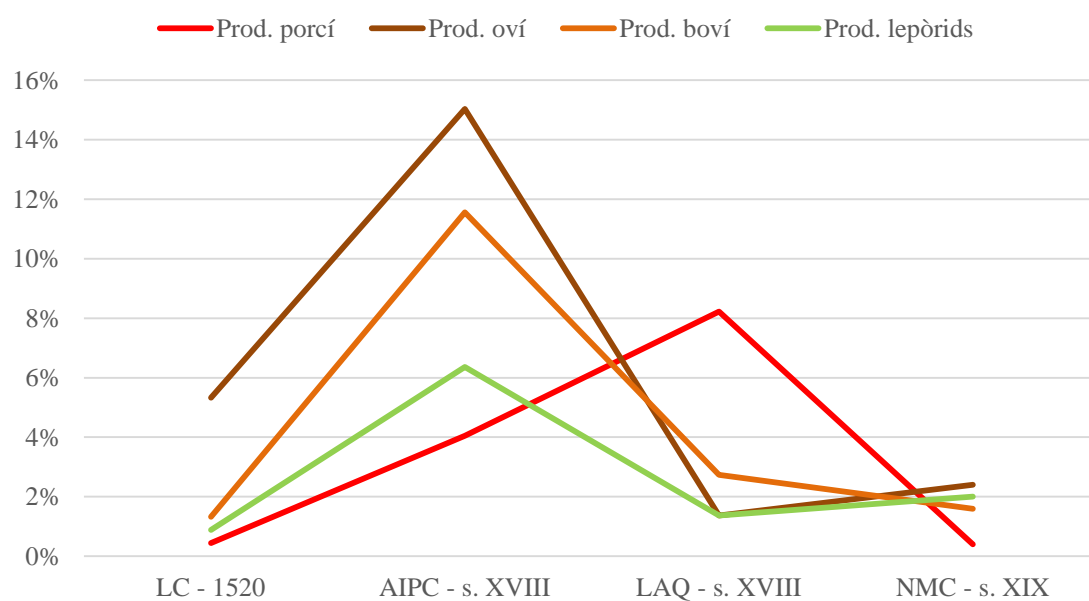
trobem un major ús d'aquest tipus de carns. S'han extret les referències dels receptaris cartoixans i carmelità per facilitar la comprensió sobre les tendències generals dels productes.

Evolució del % de plats de quadrúpedes segons la seva tipologia



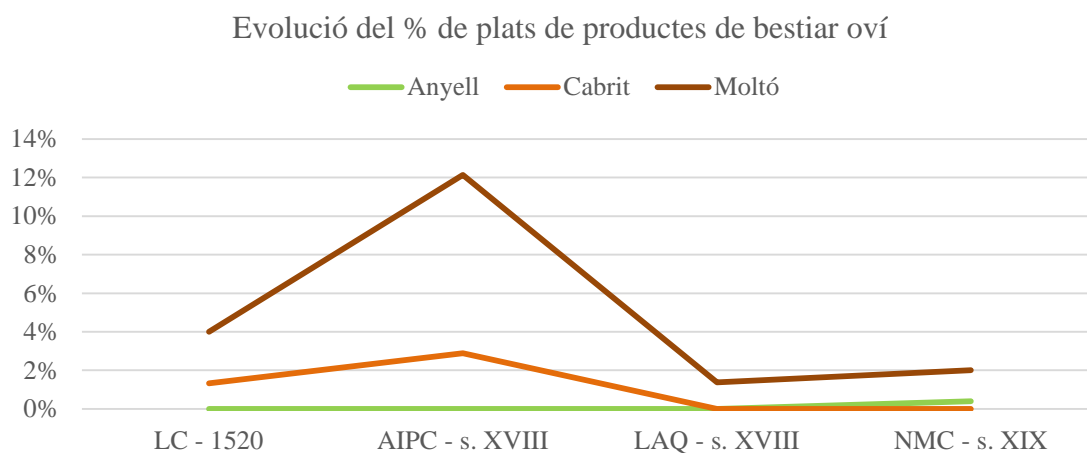
En el següent gràfic, hem classificat els productes carnis principals d'origen domèstic, segons la tipologia del bestiar. Hem prescindit d'altres que són anecdòtics, com el gat, o genèrics, com la «carn».

Evolució del % de plats segons la tipologia del bestiar



Els productes de bestiar oví, boví i lepòrid segueixen una mateixa tendència: des que es va escriure el *Libre del coch* fins les primeres dècades del segle XVIII, la seva presència augmenta i, posteriorment, en la segona meitat de segle, veiem que ha disminuït i torna a augmentar a principis del segle XIX, amb l'excepció dels productes bovins. Concretament, els productes ovins són els que enregistren un major ús en tots els receptaris, amb l'excepció del caputxí, on predomina la carn de porc. Els productes bovins en són els segons, l'única diferència és que, en el receptari caputxí, la carn de boví supera a la d'animal oví i, en el *Nou manual de cuinar*, queda en tercera posició. Ambdós tipus de productes presenten una tendència a la baixa, amb indicis de recuperació de la carn ovina a finals del segle XVIII i principis del XIX. Els productes lepòrids, conill i llebre, són el tercer grup de carn més usada el *Libre del coch* i en el receptari franciscà; la segona, empatada amb la carn d'ovins, en el caputxí; i, la segona, en el *Nou manual de cuinar*. Pel que fa als productes porcins, hem seleccionat els destinats a obtenir-ne «tall», és a dir, un tros de carn per cuinar; queden descartats, els derivats greixosos del porc, reservats per a una altra funció. La tendència de l'ús dels productes porcins és estàtica i té el mateix valor d'impacte tant en el *Libre del coch* com en el receptari vuitcentista. Ara bé, s'enregistra un major ús del producte en el segle XVIII, des de primeries de segle fins a finals i, concretament, en el receptari caputxí, el qual podem dir que reflectia una cuina més popular.

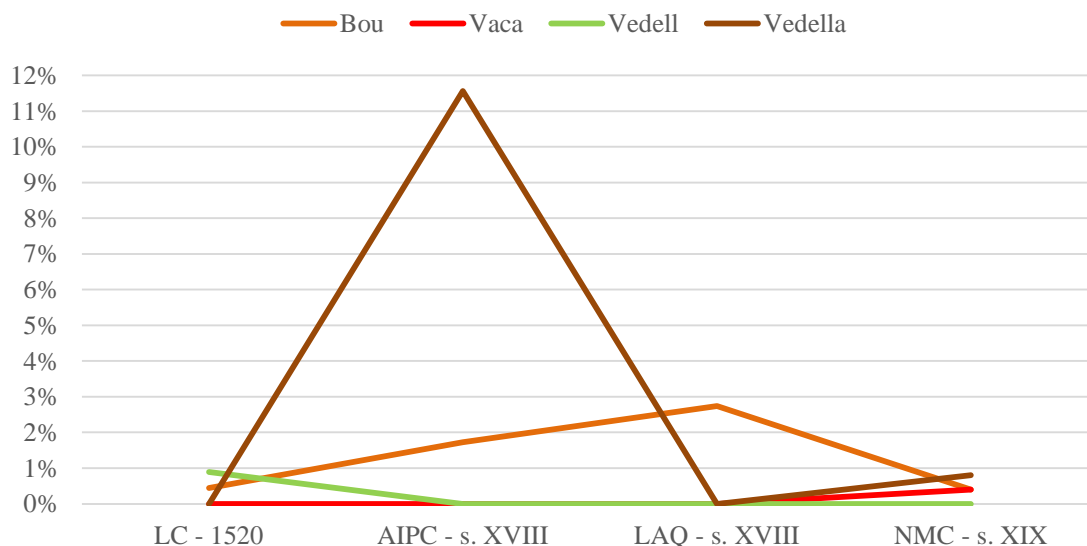
Els productes que formen part del bestiar porcí són el porc i el porcell, el qual només apareix en el receptari franciscà, tot superant, en presència, al porc. Representarem, a continuació, dades respecte aquelles tipologies de bestiar en les quals trobem diversitat d'animals. Pel que fa al bestiar oví, s'enregistren tres tipus d'animals, com es pot veure en el següent gràfic.



Si el comparem amb l'anterior gràfica, observem que la predominança de la carn de moltó és la que marca la tendència evolutiva del grup de productes d'origen oví. Per altra banda, destaquem que, a partir de finals de segle XVIII, s'observa un canvi en els usos de la carn de cabrit i d'anyell, aquesta última apareixent per primera vegada i superant a l'anterior a finals de segle i primeries del següent, tot i que representen molt poques receptes, del total dels receptaris.

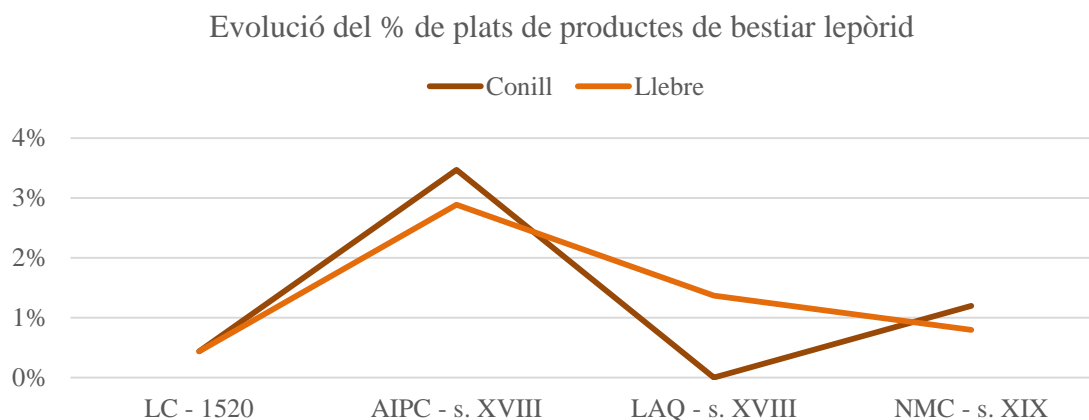
Respecte el bestiar boví, observem un predomini força evident de la carn de vedella, tot i que en el *Libre del coch* i en el receptari caputxí no s'utilitza. En el primer, només s'empren carns de mascles, destacant la de vedell sobre la del bou. En el receptari franciscà, en canvi, l'ús del vedell desapareix per sempre i, en canvi, apareix amb força l'ús de carn de vedella, arribant al seu màxim general, en gairebé un 12% del total de receptes. A banda, destaquem un increment de l'ús de carn de bou respecte el receptari anterior. En el receptari caputxí, com hem dit, no s'utilitza carn de vedella, però, en canvi, sí de bou, que assoleix el seu màxim, en un 2,7% del total de receptes. Per últim, en el *Nou manual de cuinar* es recupera l'ús de carn de vedella, essent la primera de les carns de bovins emprada. L'ús de carn de bou cau a un 0,4%, la mateixa representació que té la carn de vaca, que fa la seva primera aparició en aquest receptari.

Evolució del % de plats de productes de bestiar boví

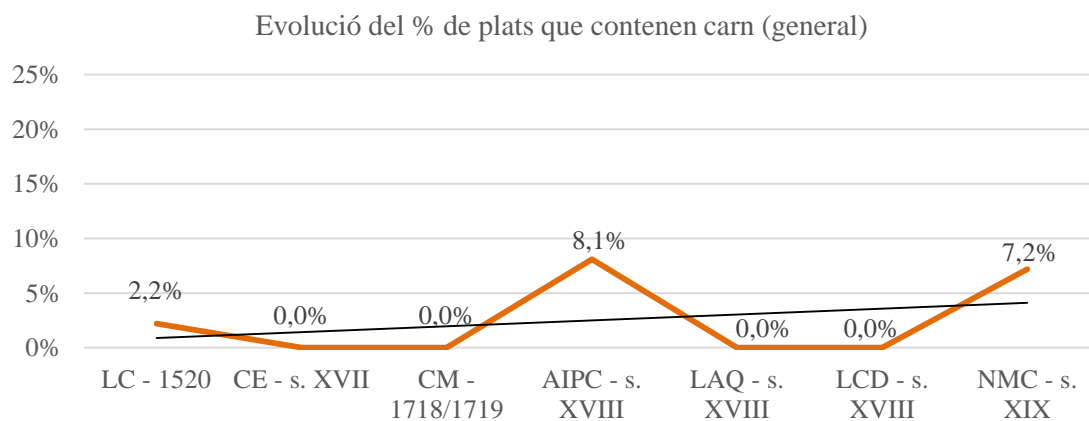


Pel que fa als animals lepòrids, tant el conill com la llebre tenen una tendència a l'alça. Ambdós tenen la mateixa incidència en el *Libre del coch* i, posteriorment, el conill

destaca tant en el receptari franciscà com en el darrer, el vuitcentista. En el receptari caputxí, en canvi, no trobem la presència de la carn de conill i sí de la de llebre. La carn tant de corral com de caça, en aquest cas representada per la de conill i de llebre, així com la de porc i xai, eren «las carnes más populares y de consumo más amplio y frecuente» en la societat del segle XVIII, sobretot el porc.¹²⁹⁷



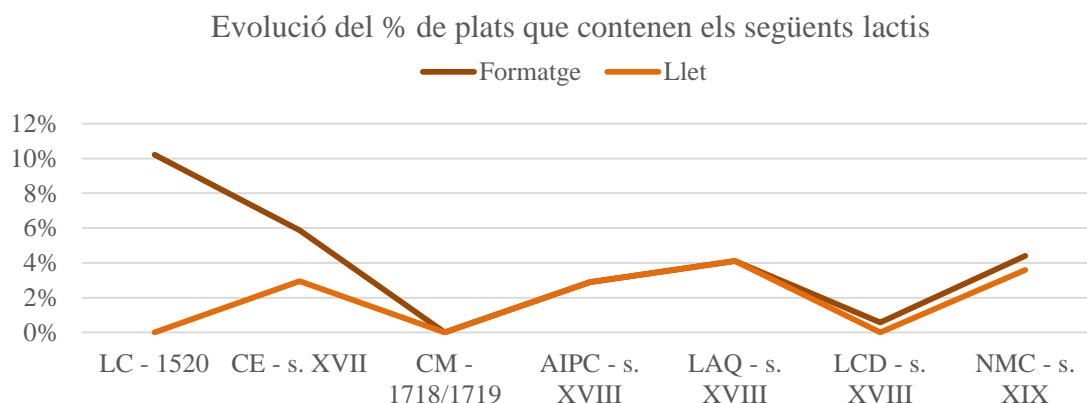
11.1.1.2.2 La carn



L'evolució de l'ús de la terminologia genèrica de «carn» en les receptes tendeix a augmentar. Com s'ha dit anteriorment, en cada capítol pertinent, l'ús d'aquesta terminologia amagava l'ús de carn de quadrúpede, en general.

¹²⁹⁷ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1490.

11.1.1.2.3 Els lactis

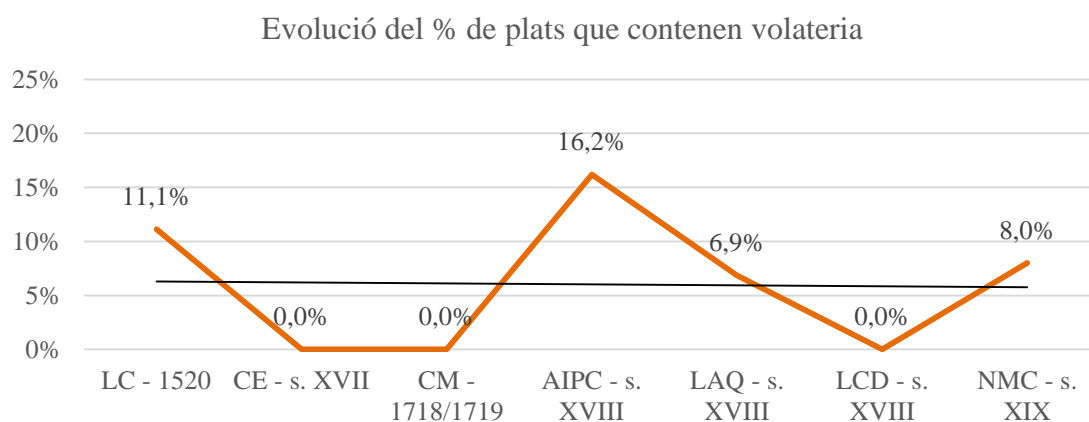


En aquest subapartat, analitzem els dos productes lactis principals que trobem en els receptaris: el formatge i la llet. En l'únic receptari on s'explicita l'origen animal d'aquests productes és en el *Libre del coch*. Respecte la llet, s'usava de cabra, en un 7,1%, i d'ovella, en un 3,6%. En referència al formatge, les indicacions que tenim són sobre la seva qualitat (formatge gras), sobre el seu tractament (formatge ratllat), sobre la seva procedència i origen (formatge d'Aragó, etc.) i, en menor mesura, sobre l'origen animal (d'egua i de brúfol). Els llibres de cuina i receptaris posteriors, no contenen una especificació dels productes, referint-se a ells de manera genèrica. El motiu rau en l'habitual consum del mateix producte, pel que no haurien de definir-lo i, només amb una menció general, ja s'entenia a quin es feia referència. Hem interpretat que ambdós productes provenen de la vaca, a no ser que s'especificués el contrari. En aquest sentit, en les variables només hem exclòs les dades dels productes que provenen d'altres animals. Si ens fixem en el gràfic, la primera aparició de la llet de vaca es produeix en el receptari d'Escaladei i segueix la mateixa tendència que el formatge, coincidint la seva presència en els receptaris. Tanmateix, aquesta coincidència es trencà a finals de segle XVIII, com es pot observar en el receptari carmelità i, pel que sembla, la diferència s'eixampla, lleugerament, a principis de segle XIX.

Un altre tipus de lacti que trobem en alguns receptaris, tot i que per la menor incidència no l'hem inclòs en el gràfic, és el mató. Aquest, però, només apareix en el *Libre del coch*, en el 0,9% de les receptes, i en el calendari litúrgic de Montalegre, però no en el seu receptari.

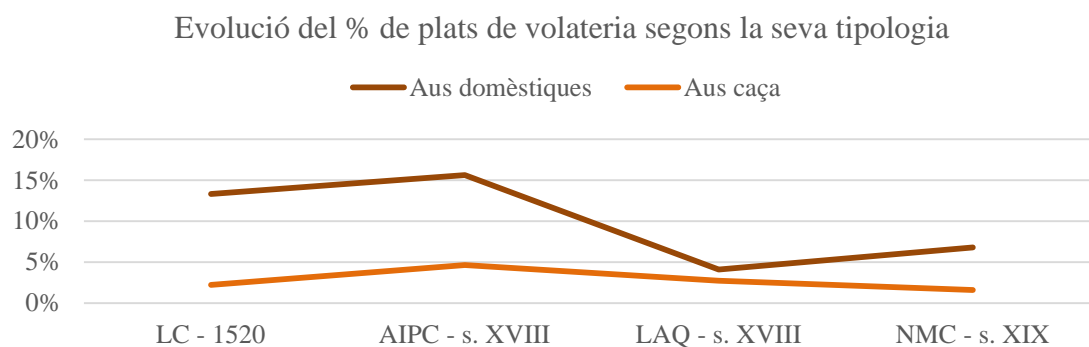
11.1.1.3 La volateria i derivats

11.1.1.3.1 Les aus



De la mateixa manera que succeeix amb la carn de quadrúpedes, en els receptaris cartoixans i carmelità no trobem cap presència de volateria. En conjunt, l'ús d'aus en els receptaris segueix una tendència lleugerament a la baixa. El receptari franciscà és el que registra una major presència d'aquests productes, segurament perquè reflecteix el gust popular cap a aquesta carn, sobretot la d'aviram.

Separant les aus domèstiques de les de caça, observem un clar predomini de les primeres respecte les segones, tal com es pot veure en el següent gràfic.

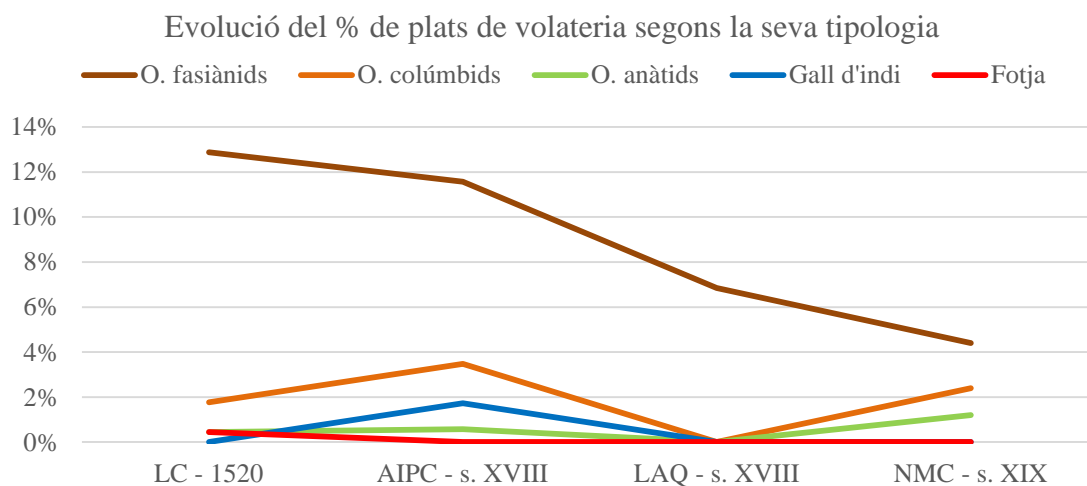


La tendència de les dues variables és a la baixa, tot i que és més pronunciada la de les aus domèstiques. Pel que fa a l'evolució d'ambdues, durant tota la cronologia estudiada, observem que és paral·lela des del *Libre del coch* fins el receptari franciscà, amb onze punts percentuals de diferència. A partir de les primeres dècades del segle XVIII, l'ús d'aus domèstiques en les receptes cau una mica més d'un 10%, gairebé

equiparant-se a l'ús d'aus de caça. A finals de segle o, probablement, a primeries del segle XIX, l'ús d'aviram augmenta, distanciant-se de l'altre grup.

És possible que algunes de les aus de caça registrades fossin domesticades, tal com explicà Miquel Agustí que era pràctica entre les classes populars. Tanmateix, la dificultat de la tasca les deuria reservar per a menges celebrades en ocasions especials.¹²⁹⁸

A continuació, podem observar la tendència de cada tipologia d'aus i la seva relació recíproca. Com es veu reflectit en el gràfic, els ocells fasiànids són els més presents en la cuina catalana a l'Edat Moderna. La tendència de la variable és a la baixa i el ritme de decreixement és més pronunciat durant el segle XVIII, pel que es podria interpretar una pèrdua d'interès significativament a l'alça. A principis del següent, l'ús d'aquest tipus d'aus serà molt similar al d'altres, tal com veurem.

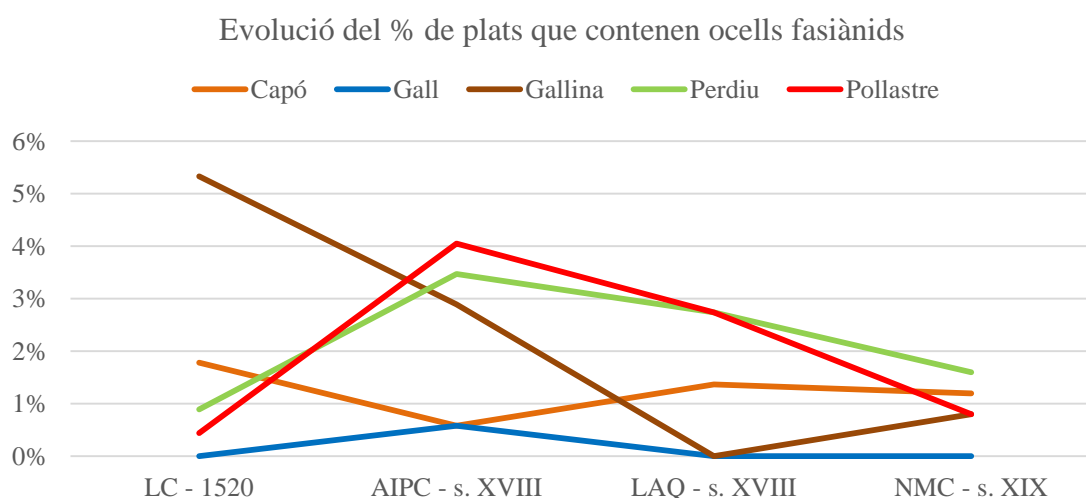


Els ocells colúmbids són el segon tipus d'aus amb més presència en tots els receptaris. Amb una tendència lleugerament a l'alça, la seva evolució segueix un ritme diferent al dels fasiànids: en els receptaris franciscà i en el vuitcentista, el seu ús augmenta respecte els receptaris anteriors; en el caputxí no apareix, com la resta de tipus d'ocells. Els ocells anàtids tenen una presència molt baixa durant l'Edat Moderna: un 0,4% de presència en el *Libre del coch* i un 0,6% en el receptari franciscà. És, a principis del segle XIX, quan el seu impacte, respecte les receptes totals, es duplica respecte el valor anterior, situant-se en una tercera posició d'aus més usades i molt a prop dels fasiànids i colúmbids. La fotja, que pertany a la família dels ràl·lids, la

¹²⁹⁸ PÉREZ SAMPER, «La alimentaci3n catalana en la edad moderna», p. 1489.

trobem, només, en el *Libre del coch*, en un 0,4% com el grup dels anàtids. Respecte el gall d'indi, aquest producte americà fa la seva única aparició a principis del segle XVIII, en el receptari franciscà, en un 1,7% de les receptes i situant-se en tercera posició, després dels fasiànids i els colúmbids. Segurament, el receptari franciscà recull l'èxit que, aquest animal, tenia en les classes populars i rurals de Catalunya.¹²⁹⁹

De la notable varietat de fasiànids que es recullen en el *Libre del coch*, la majoria trobem que van desapareixent conforme avancem en l'Edat Moderna.

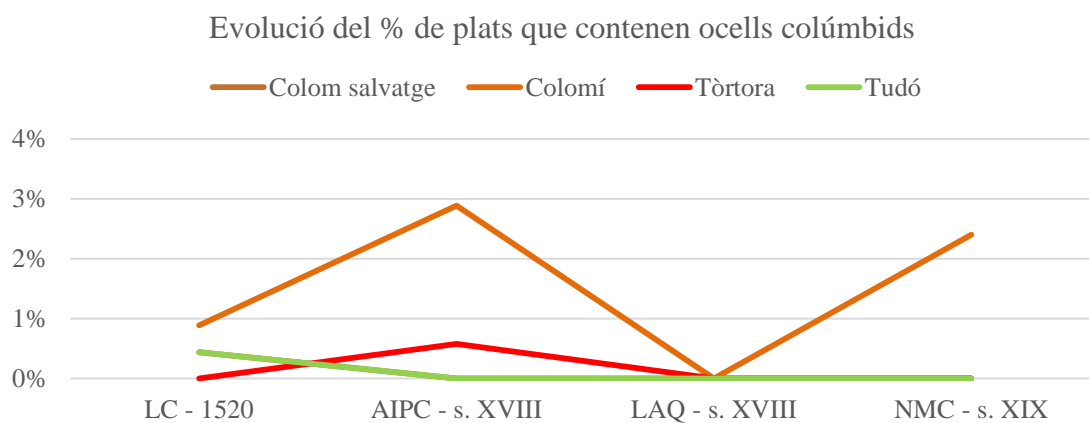


La polla, el poll i el pago, que tenen una notable presència en el llibre del mestre Robert, ja no els trobem en la resta de receptaris i, per aquest motiu, no els hem introduït en el gràfic. La tendència de la perdiu i del pollastre és ascendent, mentre que la del capó, gall i gallina disminueix. Mentre que la presència del gall desapareix a finals del segle XVIII, la gallina esdevé l'au més usada dels fasiànids, tal com reflecteix el *Libre del coch*, però desapareix, en el receptari caputxí, i entra en el segle XIX perdent dues posicions, en favor de la perdiu i del capó, i igualant-se al pollastre. La perdiu i el pollastre, menys importants que el capó en el llibre del mestre Robert, tenen el seu moment de glòria durant el segle XVIII, tot i que amb una tendència a la baixa durant aquest segle. Sembla que, a principis del segle XIX, la importància del capó, perdiu i pollastre respecte les receptes totals, es ressitua en els valors del primer llibre de cuina. A més, són les úniques que trobem en tots quatre receptaris. El segle XVIII queda com a moment de grans contrastos: un major ús de pollastre i perdiu, un menor del capó i la gallina. Per últim, el gall només fa la seva aparició en el receptari franciscà

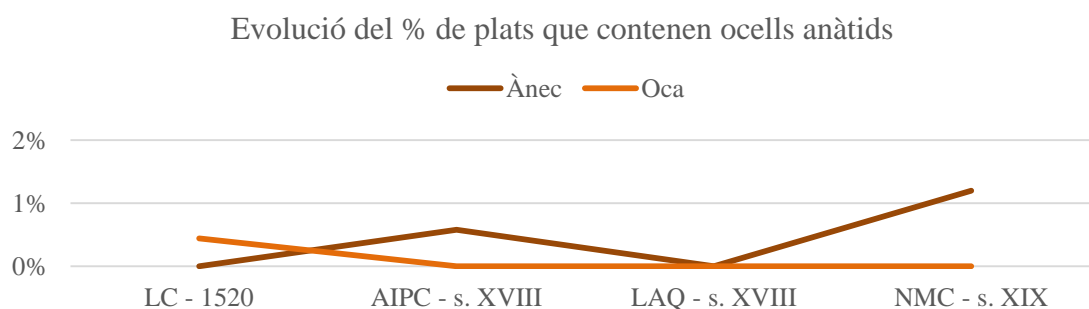
¹²⁹⁹ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1490.

i sembla, tenint en compte, també, l'evolució de la gallina, que són dos animals que perden interès.

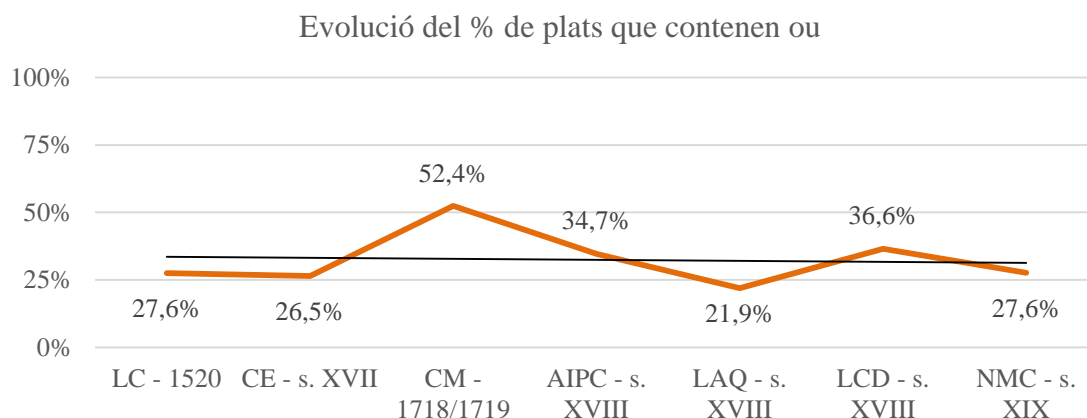
En el següent gràfic, es presenten les variables dels ocells de la família dels colúmbids. El colom salvatge i el tudó, només els trobem en el *Libre del coch* i desapareixen per la resta del període. La tórtora, en canvi, només apareix en el receptari franciscà. El colomí, producte d'aquesta família per excel·lència, té una tendència a l'alça i, el seu ús, augmenta des de les primeries del segle XVIII. Cert és, però, que en el receptari caputxí no s'usa aquesta au, com tantes altres, segurament per característiques pròpies del receptari i de la comunitat caputxina. Considerem, finalment, que hem d'interpretar un ús del colomí a l'alça durant la dissetena centúria i que, entrat el segle XIX, manté aquesta evolució.



Respecte als ocells anàtids, en trobem, només, dos. L'oca, que només s'usa en el *Libre del coch*, desapareix en la resta de receptaris. L'ànec, en canvi, té una tendència sensiblement a l'alça i segueix una evolució similar a la d'ocells anteriors.

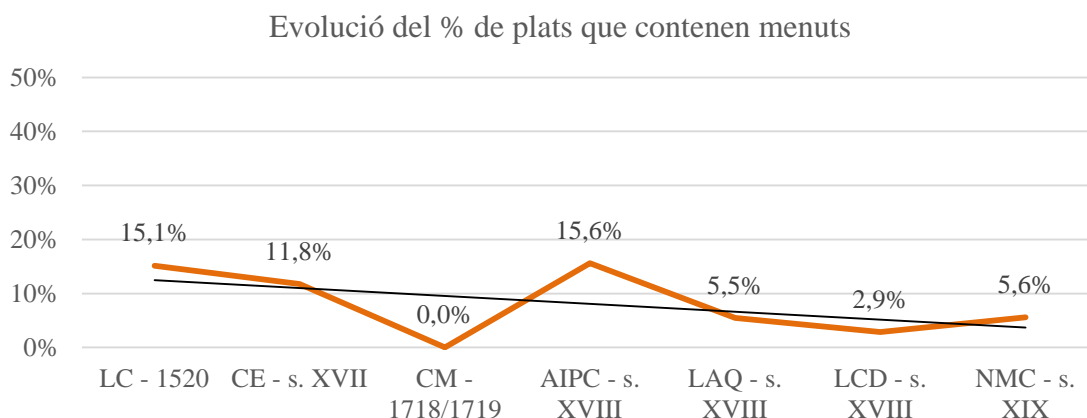


11.1.1.3.2 Els ous



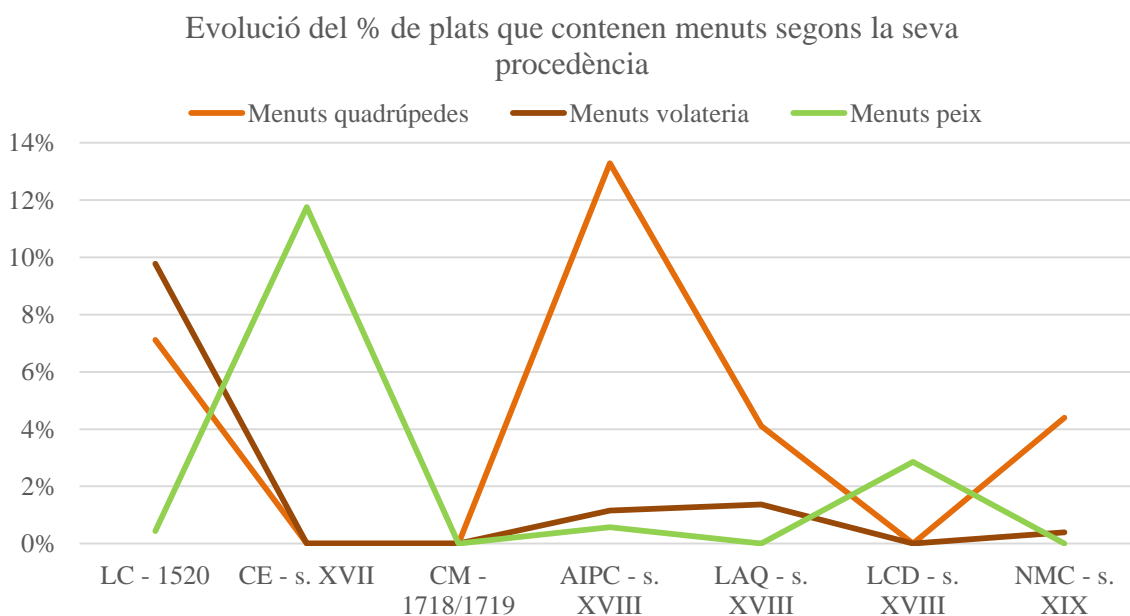
L'evolució de l'ús dels ous en els receptaris manté una tendència lleugerament a la baixa, però que podem considerar estable. Valorant les dades, podem observar dos grups pel que fa a l'impacte del producte en les receptes dels respectius llibres. El primer, format pel *Libre del coch*, el llibre de cuina d'Escaladei, el receptari caputxí i el vuitcentista, se situa entre un 27,6%, valor del primer llibre, i el mateix valor pel del darrer. Tot i que la trajectòria d'aquest grup és descendent, podríem valorar les dades com un valor absolut més o menys estable, situat al voltant d'un 25% de les receptes totals, aproximadament. El segon grup, format pels llibres de Montalegre, el franciscà i el carmelita, se situa entre el 52,4% i el 36,6%. La trajectòria del grup és descendent, del primer al segon llibre, però s'estabilitza al voltant del 35,5%. En conjunt, podem valorar que l'ús dels ous en els receptaris se situa, de mitja, en un 32,5% de les receptes, aproximadament. L'evolució, registra un punt baix, d'un 21,4%, reflectit en el llibre caputxí i un punt alt, d'un 52,4%, en el de Montalegre.

11.1.1.4 Els menuts i les freixures



L'ús de menuts i freixures en les receptes culinàries va minvant, paulatinament, durant la llarga Edat Moderna. Normalment, es tracten de menuts d'animals quadrúpedes, però també s'hi troben de volateria i de peix, com en el cas del receptari d'Escaladei i del carmelità.

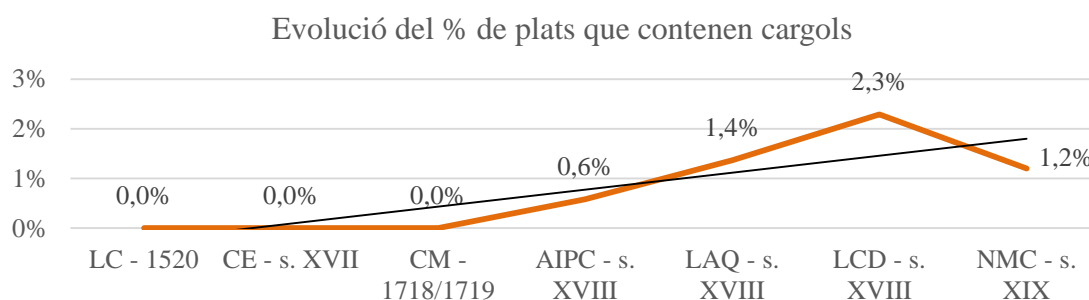
En el següent gràfic, es presenten les variables dels menuts segons la tipologia dels seu origen.



El primer que es constata és que el *Libre del coch* i el receptari franciscà són llibres de cuina en els quals es dona més importància als productes carnis. De manera contrària, els receptoris d'Escaladei i carmelità, prioritzen els menuts de peix. El *Nou manual de cuinar* segueix la tònica del llibre del mestre Robert, però l'ús que se'n fa de

menuts és inferior, sobretot d'aquells que no siguin de quadrúpedes. Sorprèn que el receptari franciscà, a diferència de la resta de receptaris religiosos, prioritzi els menuts d'animals d'origen terrestre i aeri als de peix; sobretot, destaca l'alt ús de menuts de quadrúpedes, essent el receptari on hi trobem la major presència. En general, es constata una tendència en l'ús de menuts clarament a la baixa.

11.1.1.5 Altres



Els cargols, únic animal representant d'aquesta família de productes, tenen un ús en la cuina tardà. Apareixen, per primera vegada, en les primeres dècades de la dissetena centúria i la seva evolució és ascendent, fins arribar a principis del segle XIX, moment en què la seva presència disminueix lleument. Degut al caràcter del *Nou manual de cuinar*, en el qual es contenen un gran nombre de receptes de begudes i rebosteria, podem interpretar que, prescindint d'elles, el percentatge dels cargols hauria de ser lleugerament superior i, per tant, la seva evolució general seria lleugerament a l'alça o, com a mínim, s'estabilitzaria al voltant del 2% o 2,5%.

A més de la presència dels cargols, trobem l'ús de la tortuga. Tot i que l'ús de la seva carn per a elaborar una recepta només la trobem, de manera explícita, en el receptari carmelità, en el d'Escaladei s'usa caldo de l'animal, pel que la seva carn s'aprofitaria per a elaborar algun plat, del qual no hi ha constància de cap recepta.

Per altra banda, trobem la presència d'un insecte, la cotxinilla, en tres receptes de licors del receptari *Nou manual de cuinar*.

11.1.2 Productes vegetals

11.1.2.1 *El cacau*

L'ús del cacau el trobem en dos receptaris amb el producte de la xocolata. El primer, en el receptari caputxí s'utilitza en una recepta de conserva de tomàquet. En el segon, en el *Nou manual de cuinar*, per a elaborar un dolç, confitura de xocolata.

La poca incidència del producte en els receptaris es deu a dos motius. En primer lloc, en el temps de creació del *Libre del coch* encara no s'havia introduït el producte en l'alimentació i, per tant, no es veu reflectit. En els receptaris religiosos, en general, no s'introdueix perquè no tenia aplicació directa en la cuina. D'alguna manera, però, les comunitats religioses havien de conèixer el producte, ja que la seva importació en el port de Barcelona augmenta considerablement durant la segona meitat del segle XVII,¹³⁰⁰ era un producte a l'abast de les adrogueries barcelonines de la mateixa centúria i la següent, les quals venien cacau provinent de Caracas¹³⁰¹ i, finalment, les botigues de calderers –com a mínim les barcelonines– venien xocolateres d'aram, pel que la xocolata desfeta o beguda estava popularitzada.¹³⁰² Sabem que, en la dissetena centúria, algunes comunitats religioses prenen xocolata desfeta, en un moment en què el rigor normatiu era més lax.¹³⁰³

11.1.2.2 *El cafè*

El cafè apareix, només, en una recepta del *Nou manual de cuinar*: per a elaborar el licor de «Cafè», s'utilitza aquest producte tant torrat com cremat.

El cafè es va posar de moda a Espanya, com a beguda, durant la segona meitat del segle XVIII.¹³⁰⁴ El costum de beure'l va introduir-se, primer, en les classes altes,

¹³⁰⁰ Josep FONTANA I LÁZARO, «Sobre el comercio exterior de Barcelona en la segunda mitad del siglo XVII. Notas para una interpretación de la coyuntura catalana», *Estudios de Historia Moderna*, V (1955), pp. 199-219. A més a més de la del cacau, les importacions de tabac i sucre destacaven sobre les d'altre tipus de productes.

¹³⁰¹ GARCIA ESPUCHE, *La ciutat del Born*, pp. 420 i 429. De la mateixa manera que succeïa amb el cafè, les adrogueries barcelonines podien vendre xocolata a partir de 1684 i se sap que se'n consumia amb anterioritat, pel que es deuria vendre en altres establiments.

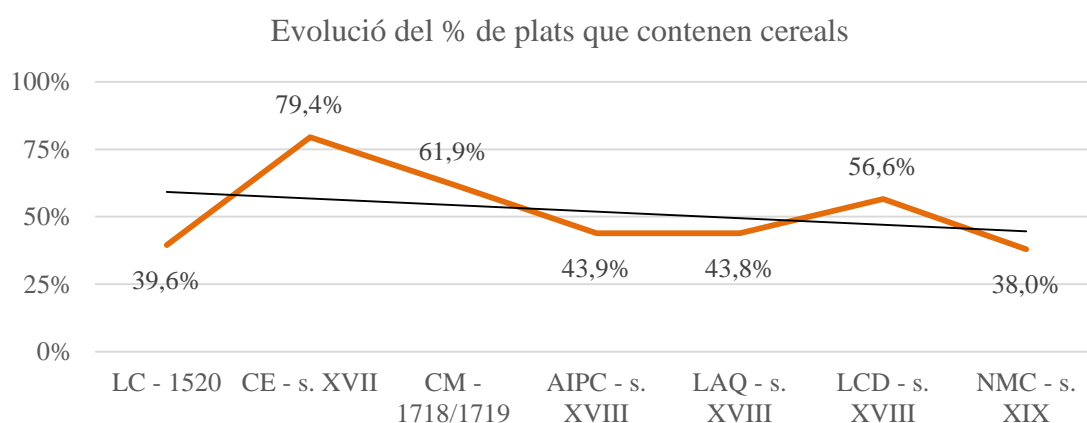
¹³⁰² *Ibid.*, p. 427.

¹³⁰³ Cf. «Capítol 6», apartat «L'Orde de Sant Francesc».

¹³⁰⁴ PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, pp. 404-405.

durant la sobretaula i, paulatinament, el seu consum es va popularitzar.¹³⁰⁵ Tanmateix, a Barcelona està documentada l'existència de locals anomenats *cafès*, on se servia la beguda, a finals del segle XVII i principis del XVIII,¹³⁰⁶ pel que la seva introducció en les classes populars és anterior. Sembla, però, que l'augment considerable d'aquests negocis a la Ciutat Comtal es produí a finals del segle XVIII i principis del XIX.¹³⁰⁷ En tot cas, en el moment en què s'imprimí el *Nou manual de cuinar*, el consum de cafè era ja molt popular a Barcelona, popularitat que, juntament amb l'hàbit social envers els aiguardents, motivaria que se'n fes un licor de cafè.

11.1.2.3 Els cereals



L'impacte dels productes cerealístics tant en el primer llibre de cuina com en el darrer és, pràcticament, el mateix. Entre els períodes cronològics que aquests llibres representen, trobem que la presència d'aquesta família de productes és superior. Observem un canvi considerable o un trencament en el canvi de segle XV a XVI, segle en el qual aquest ús augmenta, com es constata en el llibre de cuina d'Escaladei, que és el que registra el major impacte de cereals respecte les receptes recollides. Seguidament, la presència d'aquests productes disminueix de manera contínua fins mitjan segle XVIII, moment en el que es deuria produir una certa estabilització: depenent del sistema alimentari la presència d'aquests productes és superior (receptari carmelità) o inferior (receptari caputxí). Finalment, en el canvi de segle l'ús de productes cerealístics cau

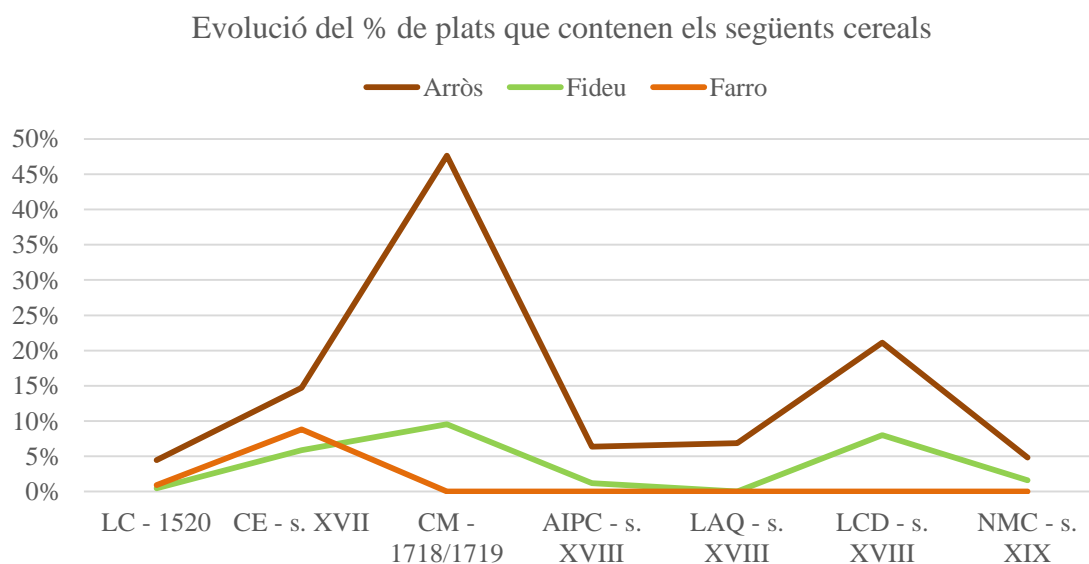
¹³⁰⁵ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», p. 453.

¹³⁰⁶ GARCIA ESPUCHE, *La ciutat del Born*, pp. 428-429. Les adrogueries podien vendre cafè a partir de 1684 i se sap que se'n consumia amb anterioritat, pel que es vendria en altres establiments.

¹³⁰⁷ PÉREZ SAMPER, «Vida cotidiana y sociabilidad», pp. 453-457.

lleugerament fins a situar-se als nivells inicials de l'anàlisi. Com a conclusió, després d'un augment de l'ús de productes cerealístics durant el segle XVI, la seva importància disminueix per a estabilitzar-se durant el segle XVIII, situant-se al voltant d'un 50% del total de les receptes, i torna a disminuir durant les primeres dècades del segle XIX. Posteriors recerques hauran de confirmar si la tendència, durant la divuitena centúria, continua essent a la baixa, si s'estabilitza o, pel contrari, si és a l'alça.

De la família de productes cerealístics en podem diferenciar dos grups principals. El primer, format per tots aquells productes destinats a servir com a gra o ingredient principal d'una elaboració. El segon, format pel pa i la farina, productes d'un ús complementari a un plat, en aquest cas, i majoritàriament, per a espessir l'elaboració o per fer una salsa.

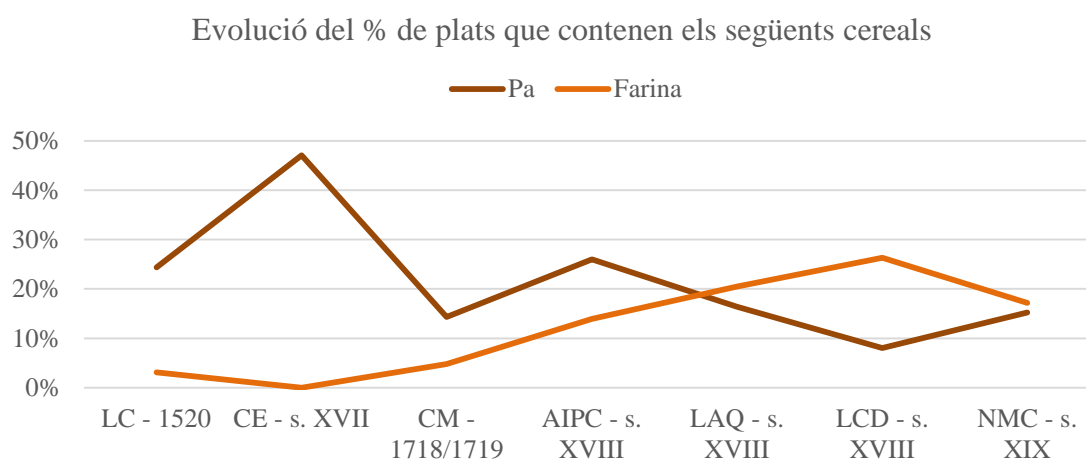


En referència als productes destinats a un ús principal, en un plat, podem observar la importància de l'arròs, mantinguda i sostinguda durant tota la cronologia estudiada. De manera destacada, però, trobem la seva presència en el receptari de Montalegre i, després, en el carmelità. Els fideus experimenten una tendència a l'alça (d'un 0,4% inicial a un 1,6% final), de la mateixa manera que l'arròs (4,4% a 4,8%). Per últim, és destacable l'ús del farro que se'n fa en els dos primers llibres, d'un 0,9% i un 8,8% respectivament. Aquest producte desapareix de la resta de receptaris, en algun moment del segle XVII o principis del XVIII que no podem datar amb exactitud.

L'arròs, tot i ser el cereal més usat dels tres mostrats en el gràfic, veiem que ho era, també, en els receptaris religiosos més que no pas en els de caràcter civil, això és, el

Libre del coch i el *Nou manual de cuinar*. L'arròs era un producte assequible, que permetia alimentar a una gran comunitat, com la pròpia d'un monestir, i aportar nutrients i saciar fàcilment, més si es barrejava amb altres ingredients com llegums o verdures. Aquesta facilitat que tenia l'arròs d'alimentar a bastament ja la va reflectir fra Miquel Agustí en el seu *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*: l'arròs, «Es muy provechoso para la casa donde hay mucha familia [...]».¹³⁰⁸

Pel que fa al pa i a la farina, generalment productes emprats per a elaborar salses i espessir plats, observem una tendència a la baixa, respecte el primer, i a l'alça, respecte el segon producte. És a la segona meitat del segle XVIII el moment en el qual es produeix una inversió de la rellevància dels productes. El primer testimoni és el receptari caputxí, on la farina representa el 20,5% de les receptes i, el pa, el 16,4%. La tendència a l'alça de la farina, així com a la baixa del pa, perdura fins el receptari carmelità, aquest inclòs i, és a partir d'aquest, que veiem un canvi de tendència: el pa tendeix a l'alça i, la farina, a la baixa. Caldrà realitzar recerques en receptaris vuitcentistes per aclarir quina és l'evolució de les dues variables.



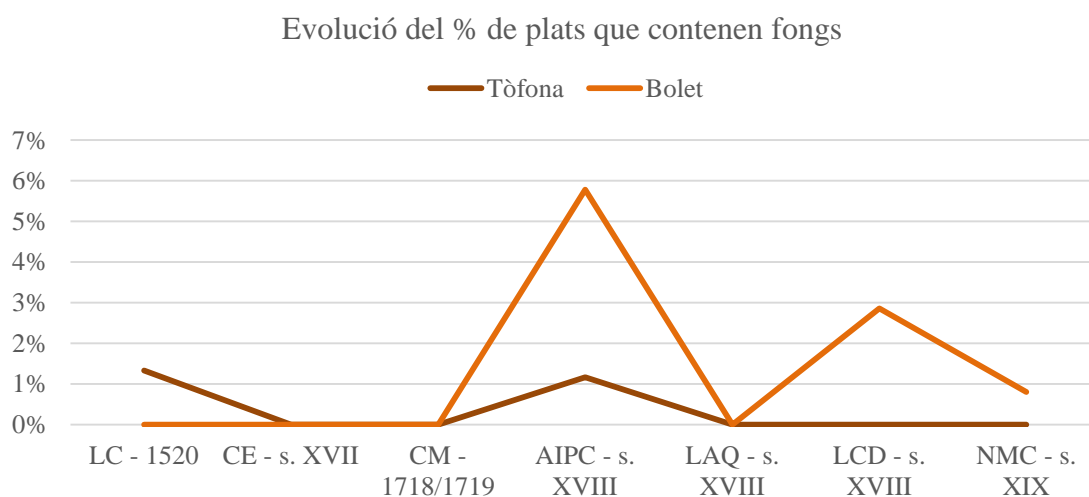
Finalment, hi ha altres productes la presència dels quals es manté de forma estable, com la pasta i la sèmola. Aquesta darrera, però, no apareix en els receptaris franciscà i caputxí perquè no seria un producte de preferència d'aquests ordes mendicants i, possiblement, tampoc per a les classes populars, en general. El midó, és present en tots menys en els receptaris de Montalegre, caputxí i carmelità, molt probablement per motius particulars de les respectives comunitats religioses. Per últim, a principis del segle XIX fan aparició productes nous, com l'hòstia i els macarrons.

¹³⁰⁸ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1488.

11.1.2.4 Les flors

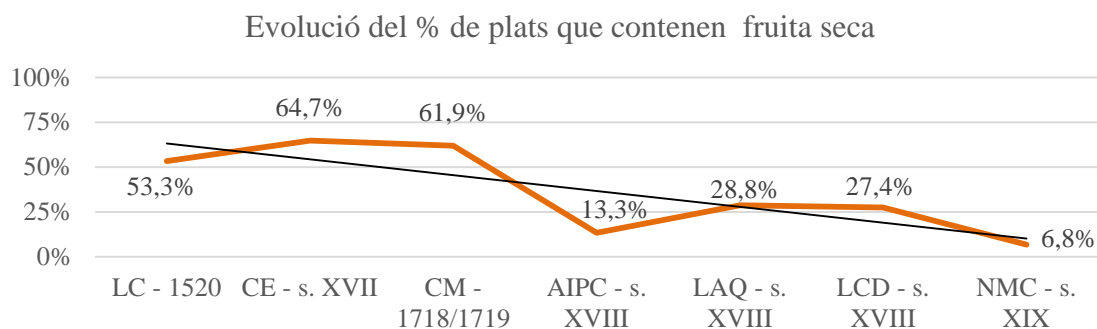
L'ús de flors per a ús culinari és, pràcticament, inexistent. Trobem una recepta en el *Libre del coch*, en la qual s'empren pètals de rosa per a fer un plat dolç de figues, i, fins el *Nou manual de cuinar*, no tornem a trobar aquests productes. En aquest darrer receptari, s'utilitzen forces flors, però per a elaborar, fonamentalment, licors. Així, hi ha dues receptes en les quals s'utilitza flors de nou moscada; tres, que usen lliris; unes altres tres, roses; i, finalment, una en la qual s'utilitza flor de taronger, però, aquesta vegada, i l'única en el receptari, per a elaborar un plat dolç, «Biscuits de flor de taronja».

11.1.2.5 Els fongs



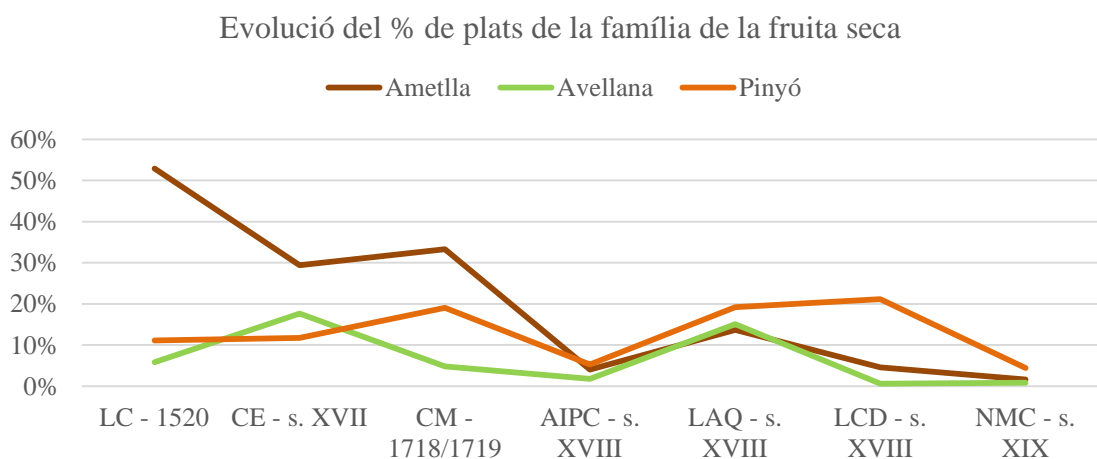
En el present gràfic hem diferenciat la tòfona de la resta de tipus de fongs, els quals són, concretament, bolets. L'ús d'aquests i de la varietat de la tòfona és, pel que sembla, puntual. La tòfona la trobem present en el *Libre del coch* i en el receptari franciscà, amb el mateix impacte, pràcticament. L'ús de bolets, en canvi, no apareix fins el receptari franciscà, a les primeres dècades del segle XVIII, i no torna a manifestar-se fins els receptaris carmelità i vuitcentista. En aquest darrer té un valor del 0,8% i, com succeeix en altres productes, caldria analitzar receptaris posteriors per conèixer-ne l'evolució i si manté la tendència a l'alça. En referència al tipus de bolets, en general es mencionaven de manera genèrica, però en el receptari franciscà consta, a més, l'ús de moixernons i, en el carmelità, de rovellons.

11.1.2.6 La fruita



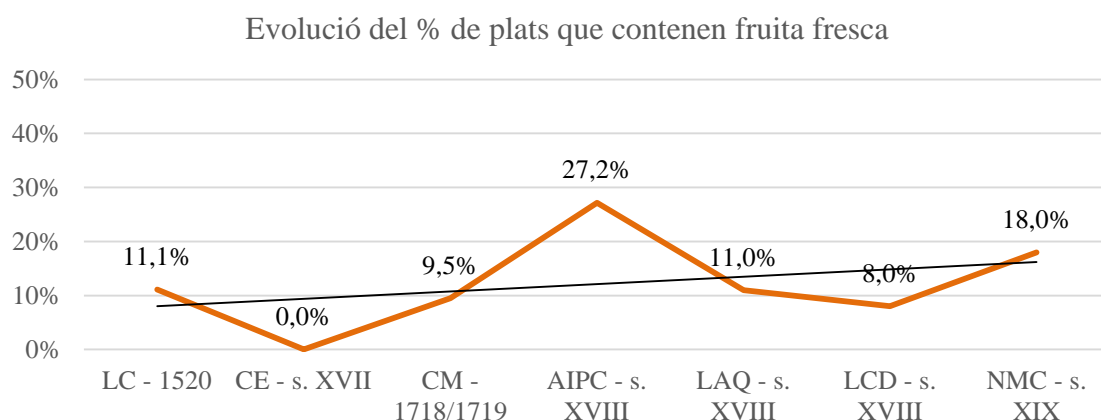
La fruita seca experimenta una tendència general a la baixa. Tot i això, l'evolució de l'impacte d'aquest producte des del *Libre del coch* fins el receptari de Santa Maria d'Escaladei és ascendent, disminueix lleument en el de Montalegre i experimenta una caiguda en picat en el llibre franciscà, passant d'un 61,9% de representació del total de receptes d'aquell fins a un 13,3% d'aquest. Els receptaris caputxí i carmelità augmenten la presència de la fruita seca fins a un 28,8% i un 27,4% respectivament. Finalment, en el *Nou manual de cuinar*, l'impacte d'aquest producte cau fins el mínim general, un 6,8%. Com a conclusió, l'anàlisi dels receptaris reflecteix un consum elevat de fruita seca des de la segona meitat del segle XV fins a les primeries del XVIII, moment en què el seu ús culinari cau. En aquesta centúria el seu ús sembla que s'estabilitza al voltant d'un 27-29% i, al final de la mateixa i principis del segle XIX, cau fins un valor menor a un 10%, fet que reflecteix un ús gairebé anecdòtic de la fruita seca.

En el següent gràfic es mostren els tres productes més importants d'aquesta família.

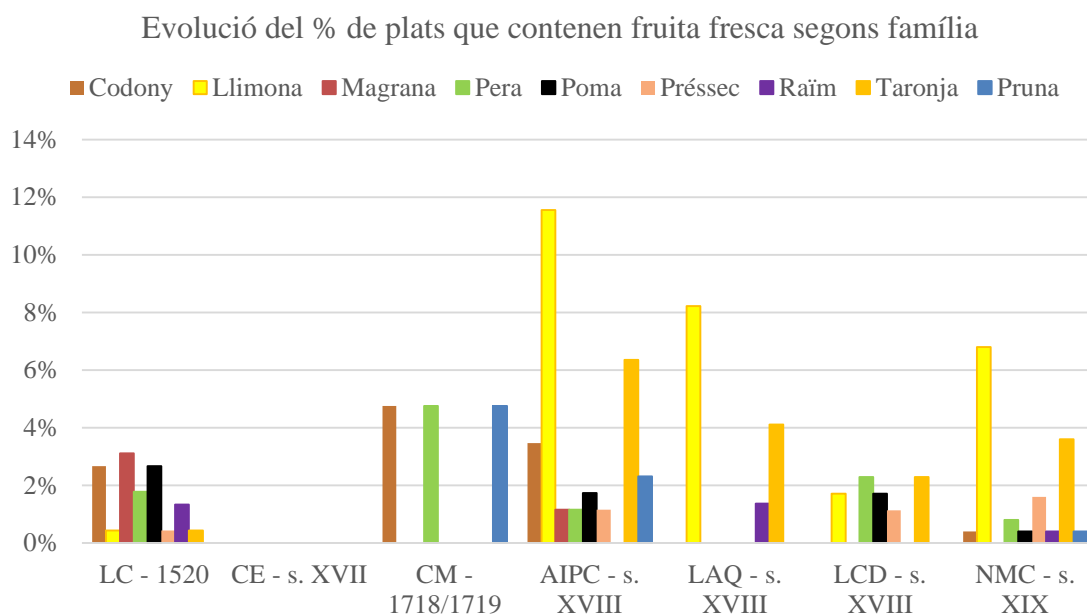


Podem observar com la tendència de tots tres és a la baixa, tot i que la rellevància i l'impacte en els receptaris canvia. En un primer moment, l'ametlla és la fruita seca més emblemàtica, superant el 50% de presència en el total de receptes del *Libre del coch*, mentre que l'avellana i el pinyó són productes anecdòtics. Aquesta relació jeràrquica -tot i l'auge de l'ús d'avellana a Escaladei i de pinyó a Montalegre, sens dubte relacionat amb la tipologia de conreus de la seva àrea- perdurà fins a les primeries del segle XVIII quan, segons es constata en el receptari franciscà, l'ús d'aquests productes cau, per una banda i, per l'altra, el pinyó supera en importància als altres dos productes. A partir d'aquest moment, el pinyó fou la fruita seca més present en els receptaris del segle XVIII i, malgrat que l'avellana torna a superar a l'ametlla en el receptari caputxí, observem com es reabilita en un rang inferior d'ús.

A diferència de la fruita seca, la fresca experimenta una evolució a l'alça, tot i que, en valors absoluts, només de set punts percentuals. Cal destacar el receptari franciscà, el qual marca el punt màxim de la presència d'aquest tipus de producte per a ús culinari. A la inversa, el receptari d'Escaladei no conté fruita fresca entre les seves receptes, tot i que en trobem en el calendari litúrgic, bàsicament raïm i la varietat de malvasia. Aquesta manca de fruita fresca reflecteix una cuina d'interior, més avesada a productes cerealístics i hortalisses.



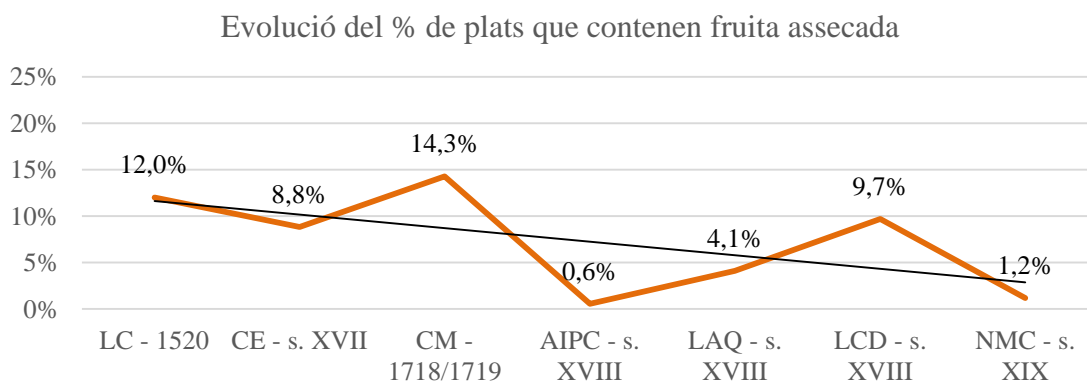
En el següent gràfic de columnes es presenten el conjunt de fruites que són més habituals.



En primer lloc, a mode d'aclariment i recordatori, en el receptari d'Escaladei no s'empra cap tipus de fruita fresca. En realitat, però, sí que es repartien pitances de raïm en alguns dies concrets de l'any, però no trobem cap referència a cap altre tipus de producte. Entrant a analitzar el gràfic, podem constatar diverses dades. En primer lloc, que el codony i la magrana són productes propis dels primers receptaris, des del *Libre del coch* fins el receptari franciscà, inclòs. Per tant, constatem que són productes propis d'una cronologia que abasta la segona meitat del segle XV fins les primeres dècades del segle XVIII, si bé el codony reapareix a principis del XIX. La pera, tot i el seu ampli ús a Montalegre, i la poma tenen una evolució a la baixa. L'ús del préssec, en canvi, tendeix a augmentar durant el temps. El raïm, el trobem present en tres receptaris, només: el del mestre Robert, el receptari caputxí i el *Nou manual de cuinar*. Si observem les receptes on s'empra, veiem que les del primer receptari són plats; l'única en la qual apareix, en el segon receptari, és una conserva de tomàquets; i, la del receptari vuitcentista, per fer un tipus de mistela. És evident, doncs, que l'ús del raïm per a les elaboracions culinàries i de plats desapareix més enllà del receptari del mestre Robert, o de la segona meitat del segle XV i potser del XVI. La pruna, com el raïm, la trobem en tres receptes. En aquest cas, l'ús que se'n fa en els receptaris de Montalegre i franciscà és un ús culinari, per a l'elaboració de plats. En canvi, en el receptari vuitcentista observem que, en l'única recepta on apareix, és de confitura de prunes.

Així, es pot afirmar que l'ús culinari d'aquest producte es produí en una cronologia que podria abastar les darreres dècades del segle XVII fins les primeres del XVIII. Per últim, hem reservat l'evolució de la taronja i de la llimona. Pel que fa al primer producte, observem un ús anecdòtic en el receptari del mestre Robert i, en canvi, una reaparició a partir de les primeries de la dissetena centúria, amb una tendència lleugerament a la baixa. La llimona segueix una evolució paral·lela a la taronja, amb l'única diferència que la seva presència i impacte en el total de receptes és major que la taronja i que la resta de fruites.

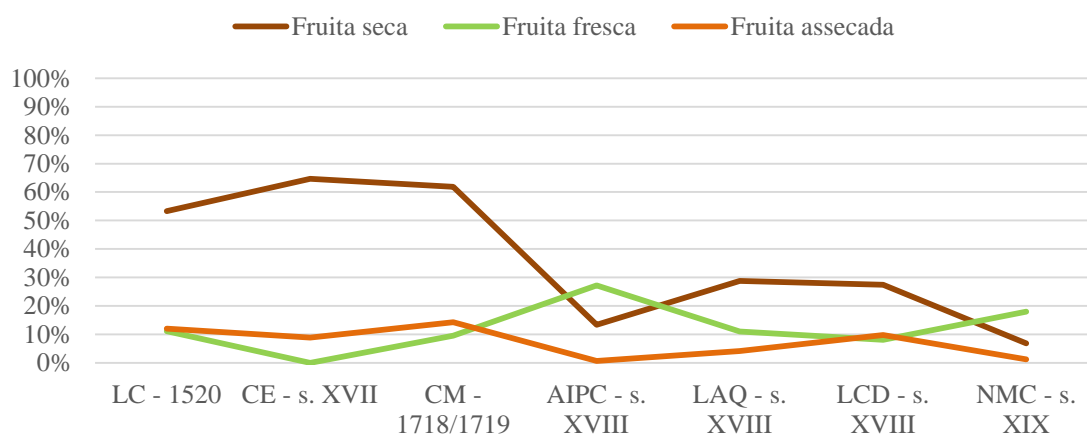
Pel que fa a la fruita assecada, la seva evolució és a la baixa, de la mateixa manera que succeeix amb la seca. L'ús màxim el trobem en el receptari de Santa Maria de Montalegre mentre que, el mínim, en el receptari franciscà, pràcticament del 0%.



Dels productes que incloem en aquest grup destaca la pansa, que és, fonamentalment, l'utilitzat. En alguns receptaris, però, s'utilitzaven altres productes, a més de la pansa, però sempre amb menys incidència. En el *Libre del coch*, dàtils i figues; en el receptari franciscà, orellanes; i, per últim, en el caputxí, taronja seca.

Si comparem els valors recollits de la fruita seca amb els de la fruita fresca i assecada, podem establir una sèrie de criteris. En referència a la tendència general, la fruita fresca és l'únic producte que experimenta una evolució a l'alça i que, tot i que és el que menys impacte té en el primer receptari, acaba sent el producte més important dels tres en el *Nou manual de cuinar*.

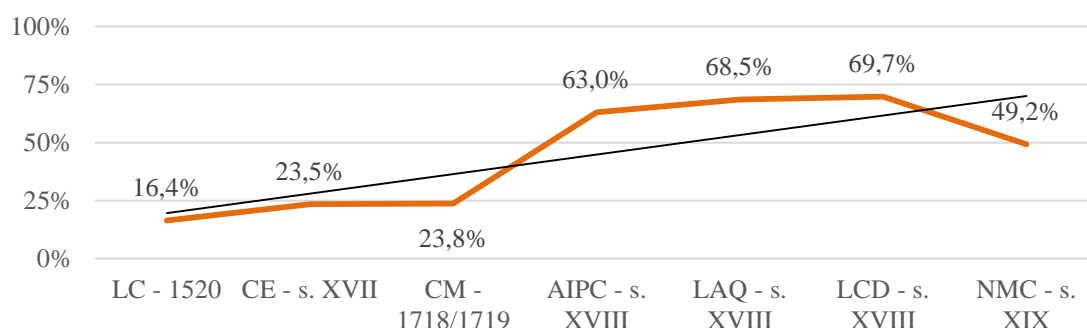
Evolució del % de plats que contenen fruita segons família



Pel que fa a la relació entre les variables, la fruita seca és el producte principal en tots els receptaris amb l'excepció del darrer i del llibre franciscà, en el qual, la fruita fresca, n'és el principal. Sembla que la fruita seca predominava des del segle XV fins a les primeries del XVIII, tal com s'observa en els tres primers llibres de cuina. Durant el primer terç de la dissetena centúria s'observa un canvi d'aquest producte respecte a la fruita fresca, ja que aquesta serà més important que l'anterior fins el segle XIX, amb l'excepció del llibre carmelità. En aquest, la fruita assecada es manté gairebé dos punts percentuals per sobre de la fresca, diferència que, per ser tan insignificant, podem interpretar com a conjuntural.

11.1.2.7 Les hortalisses

Evolució del % de plats que contenen hortalissa



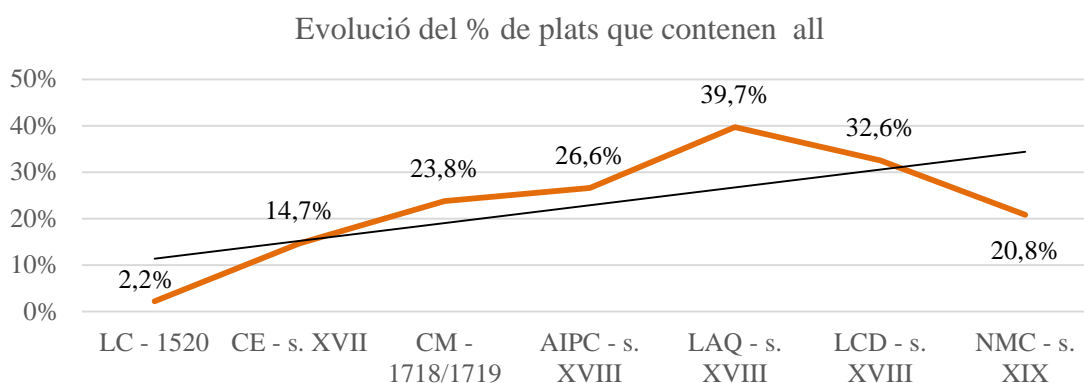
L'evolució de les hortalisses segueix un procés invers al de la fruita seca. Mentre que en els tres primers receptaris el seu impacte en les receptes totals s'incrementa lleument, d'un 16,4% a un 23,8%, és a partir de les primeries del segle XVIII que el seu

ús culinari ascendeix considerablement. Així, en el receptari franciscà, la seva representació ha augmentat poc més de trenta-nou punts respecte el receptari anterior, situant-se en una presència en el 63% de les receptes. L'evolució fins el receptari carmelità continua essent ascendent, tot i que de manera més lleu, arribant al 69,7%. Finalment, en el *Nou manual de cuinar* observem que l'ús d'aquests productes disminueix uns vint punts percentuals respecte el receptari anterior, tot i que continuen tenint una importància superior respecte els primers llibres de cuina.

Com a conclusió, podem observar quatre franges temporals diferents, respecte l'ús de les hortalisses en els llibres de cuina: dues, que representen una evolució en una cronologia llarga i, unes altres dues, que reflecteixen un trencament d'una tendència o un canvi considerable. La primera franja, del segle XV a les primeries del XVIII, representada pels tres primers llibres, s'observa una importància de les hortalisses homogènia, amb tendència ascendent i que es mou entre el 16 i el 24% respecte les receptes totals. La segona franja, que ocupa el segle XVIII, des de la dècada dels anys vint, i està representada pels receptaris franciscà, caputxí i carmelità, reflecteix el mateix paràmetre que la primera franja, és a dir, una importància homogènia amb tendència a l'alça. Aquesta vegada, però, la importància dels productes és superior, movent-se entre el 63 i el 70% respecte les receptes totals. Els moments de canvi bruscs en l'impacte d'aquesta família de productes respecte el total de cada llibre semblen haver-se produït en espais de temps curts. En primer lloc, en les primeres dècades del segle XVIII -potser, també, la o les darreres del XVII-, es produeix un augment considerable de l'ús d'hortalisses en la cuina, com es pot veure en el canvi produït entre els llibres de Montalegre i franciscà i que, abans, hem comentat. El segon moment de canvi sembla haver-se produït molt a finals del segle XVIII i a principis del XIX. Aquesta vegada, però, a diferència del moment anterior, les hortalisses perden importància, tot i que arriben, gairebé, al 50% de presència del receptari del *Nou manual de cuinar*. És possible que aquesta disminució de l'ús d'hortalisses fos deguda, més que a una pèrdua d'importància i consideració social, a una estabilització de la família de productes en la cuina catalana. Per a confirmar-ho, però, caldrà analitzar receptaris catalans del segle XIX.

Si entrem a analitzar les dades dels productes que formen part d'aquesta família, la gran majoria se situen entre el 0% i, aproximadament, el 10% d'impacte respecte el total de receptes de cada llibre de cuina. Dos productes, però, són els que destaquen de

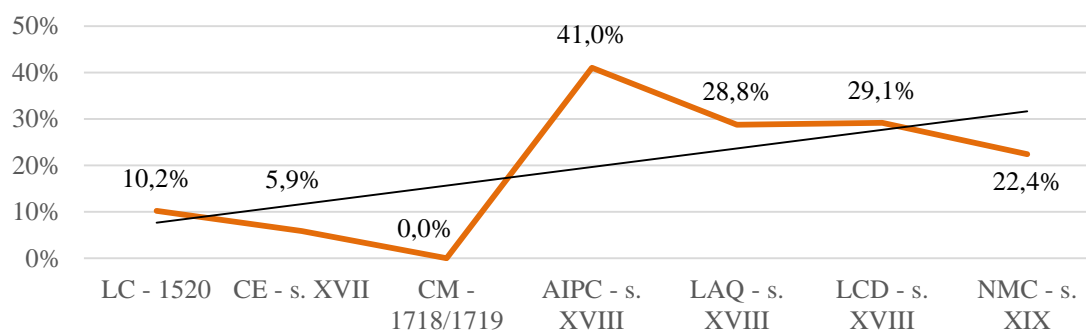
manera general, l'all i la ceba. Per altra banda, un tercer producte fa una aparició important durant el segle XVIII, el tomàquet.



L'all és un producte que, pel que se'n dedueix dels llibres de cuina, és poc utilitzat fins arribar les primeries del segle XVIII o, fins i tot, des de finals del segle XVII, tal com es pot comprovar en el receptari de Montalegre, en el qual té una presència en, gairebé, una quarta part de les receptes totals. Durant la dissetena centúria el ritme continua essent ascendent, arribant al punt de màxim ús del producte en el llibre caputxí. A partir d'aquest, que és de finals del segle XVIII, l'impacte del producte disminueix, acabant, en el *Nou manual de cuinar*, pràcticament en el mateix valor que el llibre de Montalegre. Tot i que l'impacte general del producte tendeix a augmentar, caldrà analitzar altres receptaris del segle XIX per comprovar si el ritme continua essent decreixent o s'estabilitza en el temps.

La ceba, de la mateixa manera que l'all, experimenta una tendència global a l'alça. Hem de destacar, però, els receptaris cartoixans pel poc ús que en fan del producte; en el cas del llibre de Montalegre, la ceba no figura ni en el receptari ni en els plats servits durant l'any litúrgic.

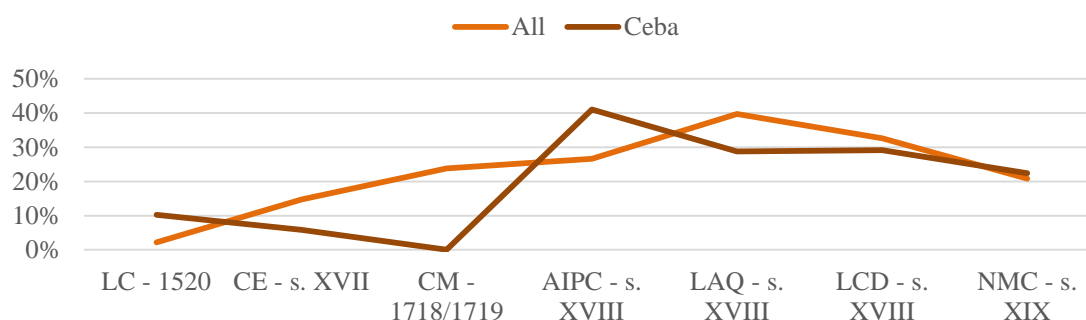
Evolució del % de plats que contenen ceba



Com succeeix amb l'all, també, el moment d'un canvi substancial es produeix a l'inici del segle XVIII, en aquest cas de manera més considerable que en el de l'all; el receptari franciscà registra el màxim ús d'aquest producte en els llibres de cuina analitzats. Sembla, però, que el gran ús de la ceba per part d'aquest receptari deuria ser per alguna causa pròpia d'aquest llibre,¹³⁰⁹ ja que l'impacte del producte decreix fins el 22,4%, en el receptari vuitcentista. Pel ritme de decreixement dels tres darrers receptaris, sembla que l'ús del producte s'estabilitza en un valor d'entre el 20-25% del total de les receptes, tot i que s'hauria de comprovar analitzant receptaris posteriors. Sigui com sigui, en el segle XVIII es produeix un major ús de la ceba en els receptaris. És possible que, aquest canvi, fos produït per la influència d'obres d'agronomia, com el *Llibre dels secrets d'agricultura*, en la qual, l'autor, subratlla la importància d'aquest producte, sobretot per a ús medicinal.¹³¹⁰

Si comparem les variables de l'all i la ceba, podem fer dues observacions.

Evolució del % de plats que contenen all i ceba



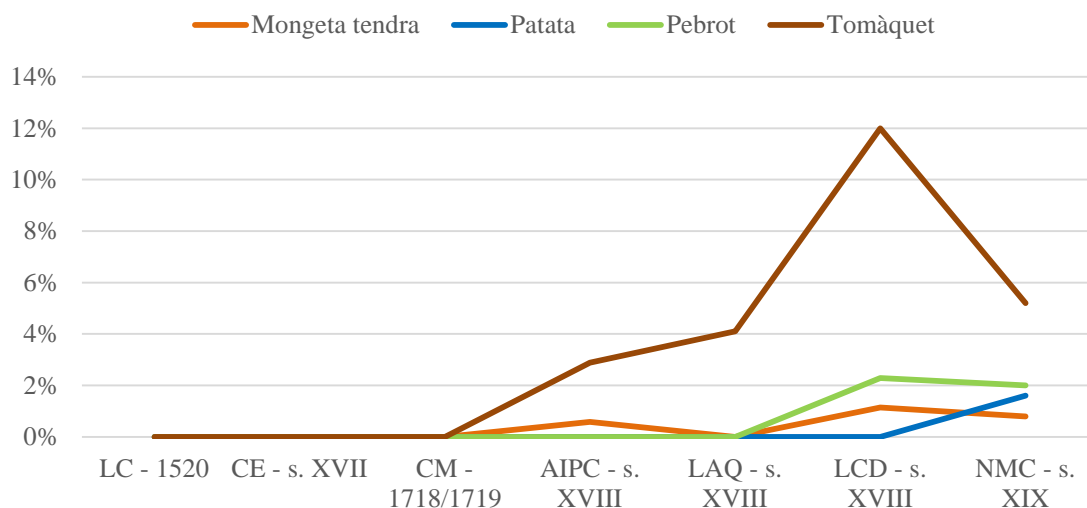
¹³⁰⁹ És possible que el gran ús de la ceba registrat en el llibre tingui una relació directa amb la recopil·lació de receptes populars que féu l'autor. En aquest sentit, tenint en compte, doncs, l'origen majoritàriament civil o laic de les receptes, podríem concloure que, la ceba, era d'un elevat consum entre les classes populars.

¹³¹⁰ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1492.

La primera, que l'ús d'ambdós productes tendeix a augmentar. La segona, que l'all és utilitzat més vegades en els receptaris, amb l'excepció de tres llibres: el *Libre del coch*, el llibre franciscà i, per últim, el *Nou manual de cuinar*. Aquesta darrera dada és interessant i convindria, com hem dit abans, analitzar posteriors receptaris vuitcentistes, per tal de comprovar quina tendència i relació segueixen ambdós productes. Per altra banda, sembla que la ceba era l'hortalissa preferent en els sistemes alimentaris relacionats amb la població civil. En canvi, l'all, predomina en els receptaris que reflecteixen un codi religiós.

Pel que fa a les verdures de procedència americana, observem que la seva introducció en els receptaris catalans es produí durant el primer terç del segle XVIII, concretament el tomàquet i la mongeta tendra. El pebrot, que va introduir-se molt aviat en l'alimentació espanyola i amb notable èxit, com la mongeta tendra,¹³¹¹ no apareix, en els receptaris catalans, fins la segona meitat del segle XVIII. La patata, no ho féu fins els inicis del segle XIX.

Evulció del % de plats que contenen hortalisses d'origen americà



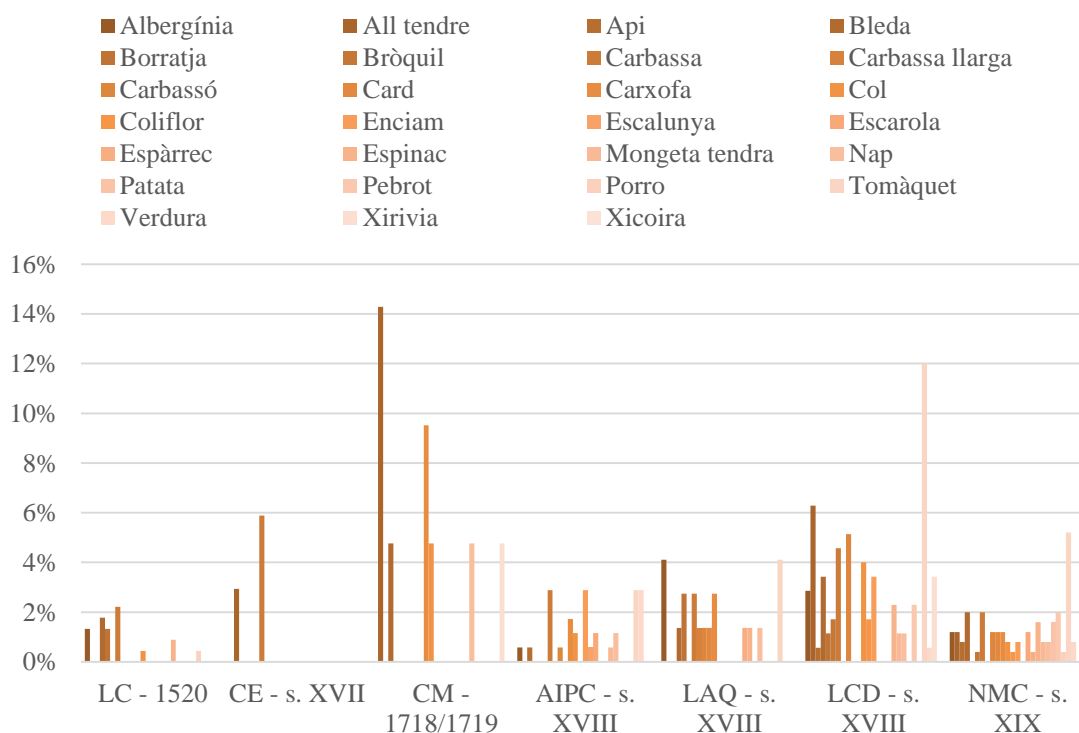
El tomàquet i la mongeta tendra apareixen en les tres primeres dècades del segle XVIII, segons es pot constatar en el llibre franciscà. El tomàquet se situa en un 2,9%, i la seva tendència serà, clarament, a l'alça esdevenint, el llibre carmelità, el punt màxim, present en un 12% de les receptes. En el període entre aquest llibre i el *Nou manual de*

¹³¹¹ PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, p. 130.

cuinar es produeix un canvi sobtat, ja que la presència d'aquest producte disminueix fins situar-se en un 5,2%, essent-ne, després de l'all i la ceba, l'hortalissa més present. Podem interpretar, segons les dades, que el llibre *carmelità* és un cas isolat, ja que, extraient-lo de la taula, s'observa una lleugera tendència a l'alça, pel que fa a l'impacte del tomàquet en els receptaris. Serà necessari estudiar-ne de posteriors per resseguir el seu impacte en la literatura culinària. La mongeta tendra apareix, també, en el receptari franciscà, tot i que de manera molt tímida, en un 0,6%. Aquesta aparició era, segurament, puntual i anecdòtica, doncs el seu ús desapareix fins el receptari vuitcentista, on se situa pels mateixos valors, en un 0,8%. El pebrot apareix en el receptari *carmelità* i es manté en la mateixa representació respecte el total de receptes en el *Nou manual*, al voltant d'un 2%. Per últim, la patata és el producte americà que apareix més tard i la trobem, només, en aquest darrer receptari, en un 1,6%.

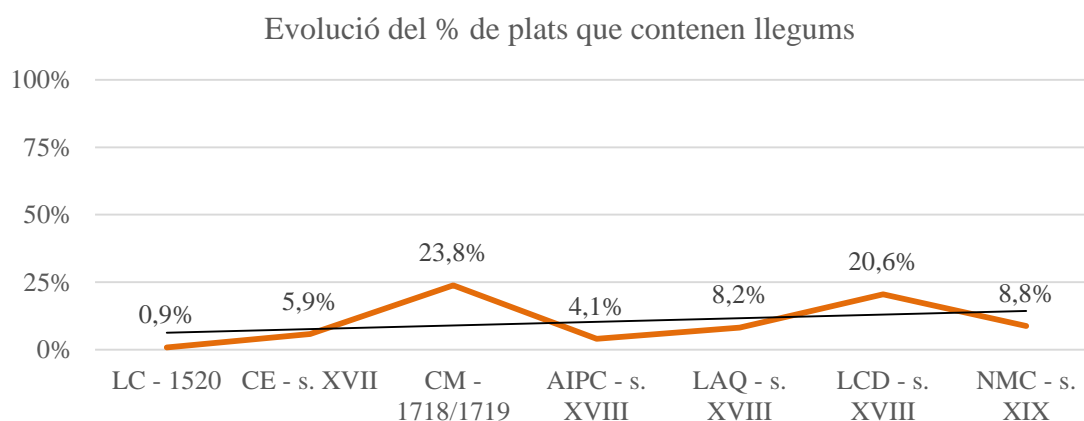
Per últim, presentem, a continuació, un gràfic de barres on es mostra la varietat d'hortalisses que trobem presents. Més enllà de valorar la tendència i l'evolució de cada producte, volem mostrar la concentració de l'ús d'una major varietat de verdures. De manera clara, durant les primeres dècades del segle XVIII s'incorporen més varietat de verdures en la cuina, tendència que es consolida durant la centúria i l'inici de la següent.

Evolució del % de plats que contenen hortalissa segons família



Tanmateix, convé tenir en compte que la presència dels productes que veiem reflectida en cada receptari s'ha de situar en cada context particular. En aquest sentit, hi havia productes que eren altament emprats en la cuina popular, impacte o presència que podem veure no reflectida de la mateixa manera en els llibres de cuina. Un exemple n'és la col, que era un producte molt popular en el món rural de l'Edat Moderna¹³¹² i que té un ús baix en els receptaris, destacant en el de Montalegre, present en un 4,8%, i en el carmelità, en un 4%. Finalment, doncs, volem constatar un element que, considerem, sí fou generalitzat: l'augment de l'ús d'una major varietat de verdures en la cuina.

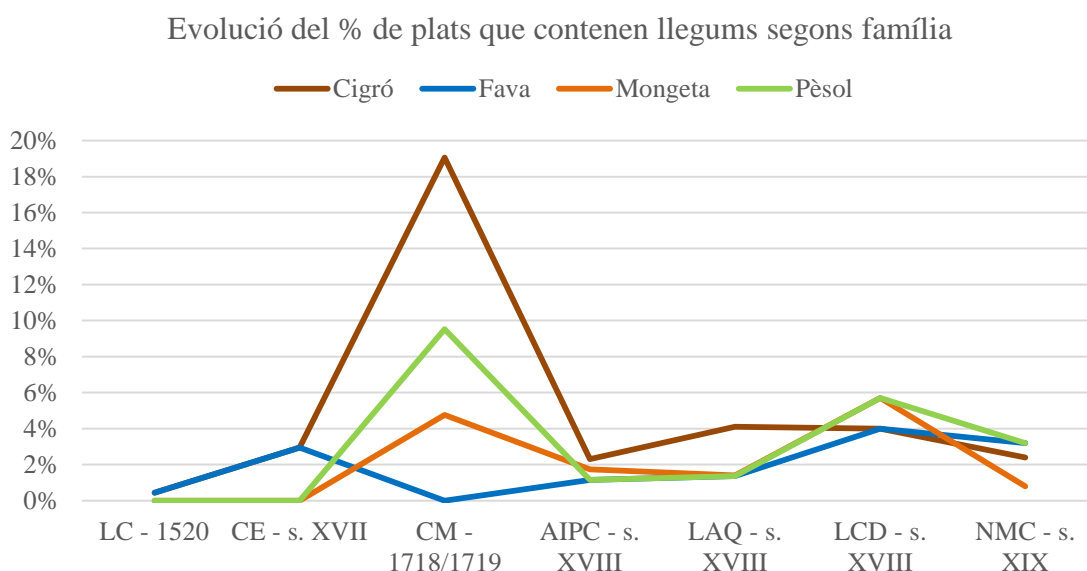
11.1.2.8 Les lleguminoses



Com es pot comprovar, els llegums són una família de productes poc present en els llibres de cuina. El de Montalegre i el receptari carmelità, però, marquen els punts màxims de la presència d'aquest grup de productes, gens menyspreable. L'abstinència d'ingesta de carn dels ordes cartoixa i carmelità, explica la importància que donaven a les lleguminoses com a font de proteïnes. Tanmateix, la poca incidència que tenen en el receptari d'Escaladei i la diferència entre el seu sistema alimentari i el de Montalegre ens porten a una altra consideració. Tot i la pertinença a un mateix orde, cada cartoixa variava la seva dieta en funció dels recursos propers, tot formant un sistema alimentari propi. D'aquesta manera, el tipus de fonts proteïniques d'Escaladei es caracteritza per productes d'interior i de secà: un major ús de fruita seca, cereals i peix sec que a Montalegre, però menys ou. De manera contrària, a Montalegre, com hem vist, es triaven productes majoritàriament de costa i d'horta. Retornant a les dades reflectides en

¹³¹² PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1492.

aquest gràfic, es constata una evolució ascendent de la presència d'aquesta família de productes en els llibres.

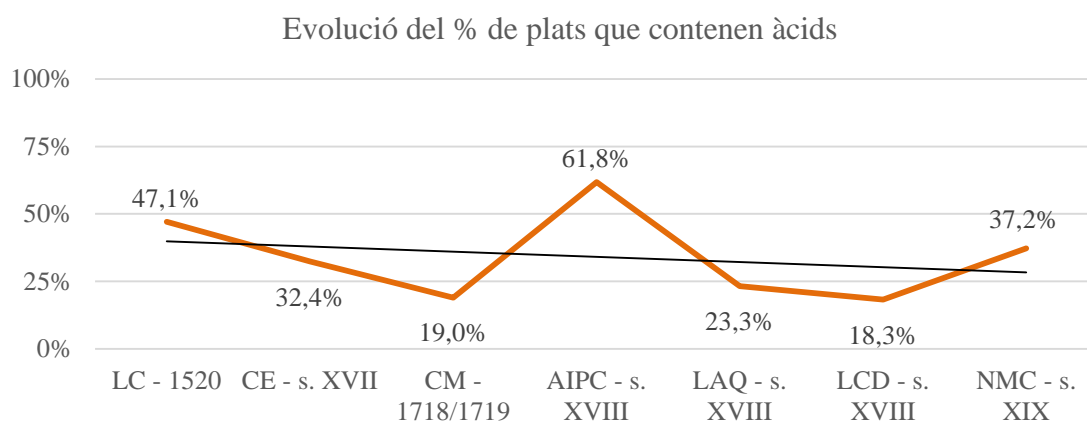


Analitzant els quatre productes d'aquesta família més destacats, hem de valorar diversos aspectes. En primer lloc, que el cigró i la fava són els únics productes que consten en els receptaris tant del *Libre del coch* com en el d'Escaladei. Tanmateix, en el calendari litúrgic d'aquest monestir sabem que se servien platillos de pèsols. Aquesta hegemonia del cigró i la fava, que podem atribuir com a pròpia de la segona meitat del segle XV i del XVI, pateix canvis considerables durant la següent centúria. Pel que fa al cigró, el seu ús es dispara en el receptari de Montalegre; és, aquest producte, el que fa elevar la presència dels llegums en aquest receptari. Es tracta, segurament, d'un fenomen aïllat, ja que en el receptari franciscà observem com el seu ús s'estabilitza durant el segle XVIII i, a finals d'aquest i inicis del XIX, decreix lleument, situant-se en una segona posició. Pel que fa a la fava, en canvi, durant el segle XVII pateix un decreixement del seu ús i que es fa patent en els receptaris de Montalegre, franciscà i caputxí. En el carmelità, el seu impacte es recupera, essent el moment de més presència en un 4%. Finalment, en el receptari vuitcentista el seu ús disminueix lleument, però situant-se en una primera posició, empatada amb el pèsol. Aquest producte, que no apareix en un valor de 9,5% de les receptes de Montalegre, segueix una tendència a la baixa fins el receptari carmelità, en el qual torna a augmentar el seu ús, en un 5,7%. Després, i com l'anterior cas, disminueix lleument, però situant-se en aquella primera

posició empatada amb la fava. Per últim, mongeta apareix en el receptari de Montalegre, en el qual, conjuntament amb el carmelità, són on té major impacte respecte el nombre total de receptes. Tot i començar en un 4,8% en el receptari cartoixà, la seva tendència és, clarament, a la baixa, ja que en el *Nou manual de cuinar* només representa un 0,8%. Com a conclusió, pensem que hem d'analitzar l'evolució d'aquests quatre productes de manera conjunta, sobretot a partir del segle XVIII. La seva trajectòria té una línia lleugerament ascendent, que es mou entre el 2% i el 6% i que s'estabilitza entorn el del ·%. Creiem que calen analitzar receptaris del segle XIX per tal d'aclarir si existeix una hegemonia clara per part d'algun llegum respecte els altres. Veient l'evolució, sembla que les faves i els pèsols entren amb força en la divuitena centúria, amb una lleu disminució d'importància del cigró i, en el cas de la mongeta, de manera notable. És possible, però, que l'impacte del cigró en el darrer receptari sigui circumstancial. En definitiva, com dèiem, cal un seguiment seriós de l'evolució dels llegums per a entendre millor la tendència.

11.1.3 Condiments

11.1.3.1 Els àcids¹³¹³

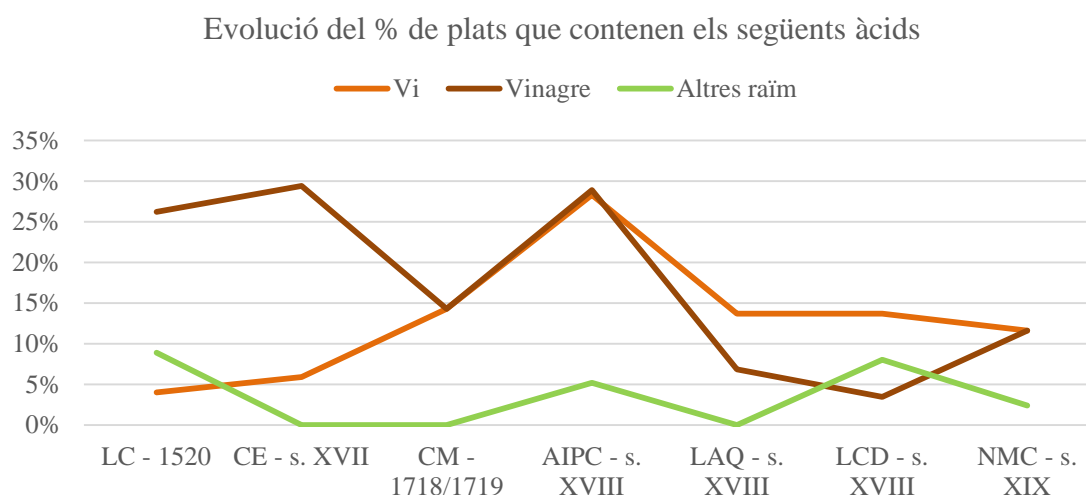


Els productes àcids experimenten una evolució a la baixa durant l'Edat Moderna. En el *Libre del coch*, els productes d'aquesta família representen un 47% del total de les receptes i, l'ús que se'n fa durant el segle XVI sembla que és menor.

¹³¹³ Vegeu nota 273.

Aquesta tendència continua durant el segle següent, tal com podem observar en el receptari de Montalegre, però a principis del segle XVIII es produí un augment de l'ús, com es reflecteix en el llibre franciscà. És possible que aquest cas sigui puntual i mostri la preferència pel gust àcid de l'orde o, fins i tot, de la comunitat conventual propietària del receptari. Tanmateix, opinem que l'alta presència es deu pel reflex del gust popular per l'àcid. Sigui com sigui, la tendència de l'ús de productes àcids en els receptaris, durant el segle XVIII, és a la baixa, per recuperar-se a finals de segle i principis del XIX, d'una manera molt considerable.

Si entrem a valorar els productes àcids que procedeixen del raïm, entre els quals trobem el vinagre i el vi, que són els més significatius, el que primer es constata és que el primer, producte hegemònic a l'inici de l'Edat Moderna, té una evolució a la baixa, mentre que la tendència del vi, en canvi, és a l'alça, tot situant-se, gairebé, en el mateix nivell que l'anterior a principis del segle XIX.



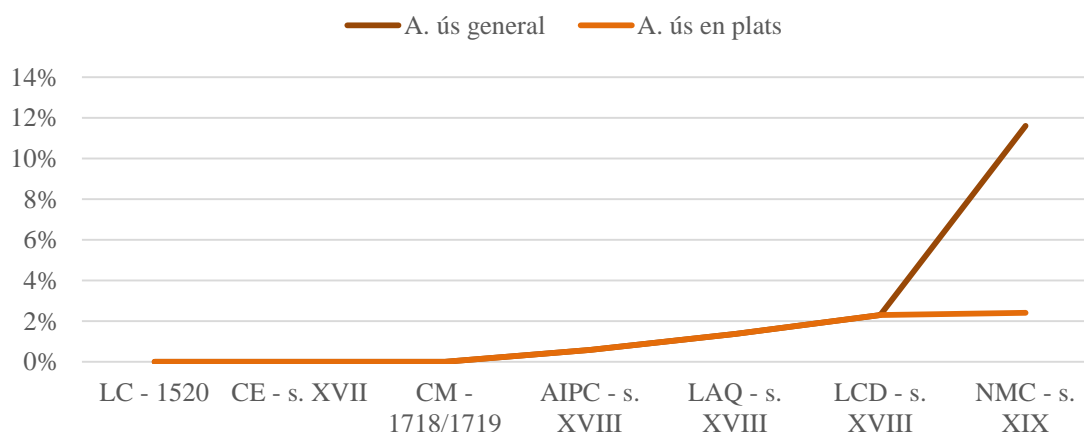
Pel que fa al vinagre, trobem els seus registres de màxim ús en el *Libre del coch*, en el receptari d'Escaladei i en el receptari franciscà. És a partir d'aquest darrer que el seu ús cau en picat, d'un 28,9% a un 6,9%; el seu ús només es recupera en el *Nou manual de cuinar*, on se situa en un 11,6%. Sembla, doncs, per les dades, que l'ús del vinagre era força elevat fins les primeres dècades del segle XVIII, amb l'excepció del receptari de Montalegre. A partir d'aquell moment i, durant tota la centúria, el seu ús cau en benefici de l'ús del vi. L'evolució d'aquest producte, en canvi, és a l'alça. Els nivells d'ús del producte són estables pels segles XVII i XVIII, amb l'excepció del receptari franciscà, en el qual el vi arriba al seu valor d'impacte màxim d'un 28,3% -tot

i això, inferior a l'ús del vinagre-. Després d'aquest moment àlgid, l'ús del vi es restableix per tornar a situar-se en uns valors entre el 10-15%. El període de transició i de canvi de jerarquia entre el vinagre i el vi es produí, com es pot veure, durant les dècades intermèdies del segle XVIII. Per últim, hem agrupat els altres productes provinents del raïm i que, sovint, no apareixen, els mateixos, en tots els receptaris; ens referim a l'agràs, suc d'agràs, berjú o aiguardent. La presència d'aquests productes és elevada en el llibre del mestre Robert i en el receptari carmelità, essent el segon tipus de producte àcid en els receptaris. En els restants, el seu ús és baix.

L'aiguardent mereix una menció especial, ja que trobem receptes (quatre de carn, una de calamars i una de fruita confitada) elaborades amb aquest producte. És cert que en el *Nou manual de cuinar* l'ús d'aquest producte es dispara, però és degut a l'ús se se'n fa per a elaborar tot un conjunt de receptes de licors. Comptant, només, les receptes de plats on s'usa l'aiguardent, per tant, constatem que l'ús del producte evoluciona lleugerament a l'alça. Per altra banda, és interessant observar l'adaptació del producte que en feren algunes comunitats religioses, com la carmelitana, que l'empra en receptes de peix i crustacis, tot equiparant-los als plats carnis elaborats en el *Libre del coch* i els receptaris franciscà i vuitcentista.

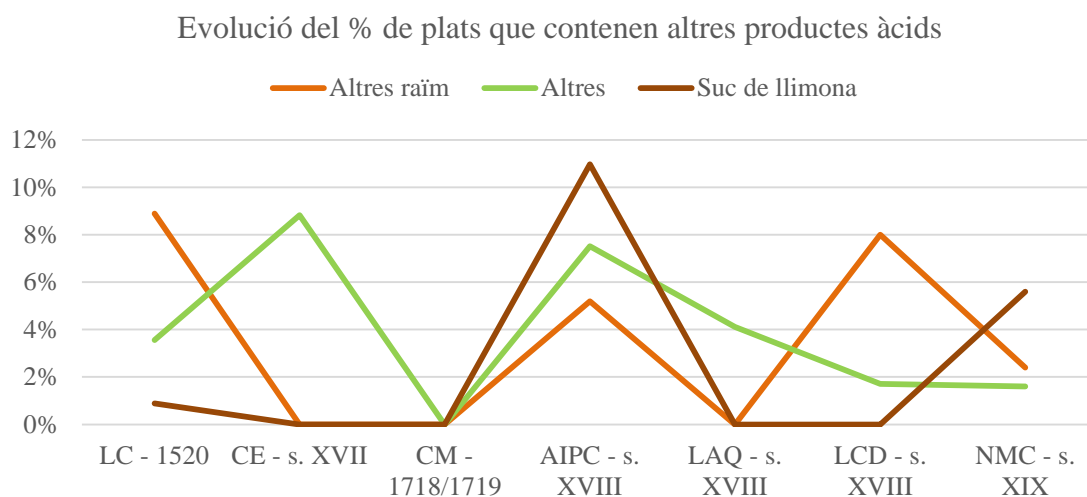
En el següent gràfic podem observar com l'evolució de l'ús de l'aiguardent en els plats («A. ús en plats») tendeix, lleugerament, a l'alça: s'usa en una recepta en el receptari franciscà i caputxí, en quatre en el carmelità i en sis en el vuitcentista. Per últim, es constata l'elevat ús del producte per a elaborar licors, fet que dispara la seva presència en aquest darrer receptari.

Evolució del % de plats que contenen aiguardent



Tot i la forta tradició catalana en l'elaboració d'aiguardents i l'empenta que tingué la seva producció durant la segona meitat del segle XVII,¹³¹⁴ no veiem un gran impacte en la cuina que reflecteixen els receptaris. Si bé és cert que hom podria atribuir aquesta característica al caràcter religiós dels mateixos receptaris, el reflex de la cuina popular que trobem en el franciscà sembla indicar una aplicació tardana del producte en la cuina catalana i que augmentaria en la segona meitat del segle XVIII.

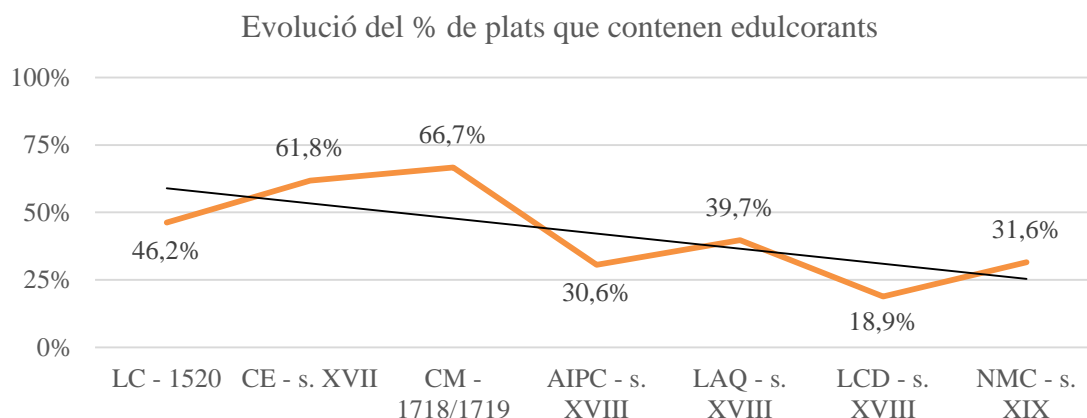
Altres productes àcids que trobem presents en el receptari són els suc de llimona, de taronja i un conjunt amb menor presència que hem agrupat com a «altres»: s'inclouen el suc de magrana o l'expressió genèrica que s'emprava d'afegir un sabor «agre» a un plat, o «agror».



El suc de taronja és, d'entre els productes aquí presentats, el més significatiu en el *Libre del coch*, de fet, és el segon producte després del vinagre. Si observem la seva evolució, sembla que el seu ús era habitual, en el segle XV, però deu disminuir durant el XVI i XVII. En general, doncs, té una tendència a la baixa. En canvi, el suc de llimona, que pràcticament no té incidència en *Libre del coch*, evoluciona a l'alça. El punt màxim de la seva presència és en el receptari franciscà, desapareix en el caputxí i augmenta la seva presència fins entrat el segle XIX. Respecte els altres tipus de productes, tenen una tendència a la baixa. Si comparem les dades d'aquest gràfic amb les de l'anterior, podem concloure que el vi i el vinagre s'estabilitzen en l'ús culinari, entre un 10% i un 15% i el suc de llimona comença a incorporar-se en les elaboracions, en més d'un 5% de les receptes.

¹³¹⁴ GARCIA ESPUCHE, *Barcelona entre dues guerres*, pp. 301-302.

11.1.3.2 Els edulcorants



La presència dels productes edulcorants en els receptaris, durant la llarga Edat Moderna, experimenta una evolució a la baixa. D'entre els llibres estudiats, són els cartoixans els que registren una major incidència d'aquests productes, segurament deguda a les característiques dels propis receptaris.¹³¹⁵ De mode contrari, el receptari que registra una menor incidència és el carmelità, que reflecteix una cuina més aromàtica i especiada que no pas dolça.

Efectivament, l'elevat percentatge de la presència de productes edulcorants en els receptaris cartoixans es pot explicar per la bona acceptació que les comunitats tenien per aquest tipus de productes. Aquest fenomen, però, no era exclusiu d'aquestes dues comunitats, sinó que, durant l'Edat Moderna, el sucre era un producte molt estès i de gran demanda a Espanya.¹³¹⁶ Durant la segona meitat del segle XVII, per exemple, es produí un augment de les importacions de sucre, com a mínim en el port de Barcelona.¹³¹⁷ Una possible explicació per a comprendre els motius de la davallada que els edulcorants tenen en els receptaris del segle XVIII, rau en el canvi de model que pateixen els receptaris. L'increment de receptaris especialitzats en confiteria, que comencen a aparèixer amb força en el segle XVI,¹³¹⁸ arriba, a Catalunya, al seu apogeu en els segles XVII i XVIII.¹³¹⁹ Així doncs, els receptaris de cuina generalista del Setcents tenen una tendència a incorporar menys receptes de dolços, tot i que el receptari

¹³¹⁵ Recordem que són aquests dos receptaris els que contenen un menor nombre de receptes i que, per tant, l'impacte del nombre de plats dolços té major incidència. Tanmateix, també és cert que la gran majoria de receptes de plats principals, que no podem catalogar com a dolços, contenen un producte edulcorant.

¹³¹⁶ PÉREZ SAMPER, *La alimentación en la España*, p. 36; PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, p. 122.

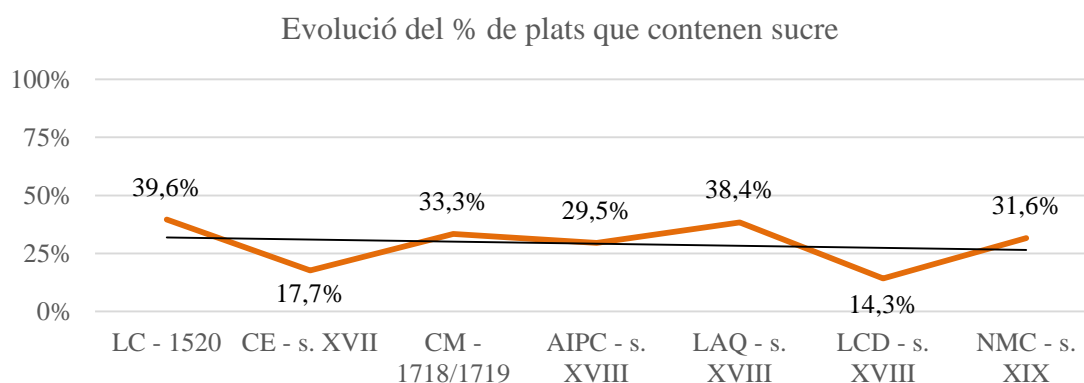
¹³¹⁷ Vegeu nota 1301.

¹³¹⁸ FLANDRIN, «Le sucré», p. 220.

¹³¹⁹ Vegeu nota 1288.

de Montalegre n'és una excepció i quedaria fora de context¹³²⁰ Per altra banda, els receptaris de cuina incorporen, també, menys ingredients dolços en les elaboracions. Tenint en compte aquestes dades i coneixent la predilecció pel gust dolç que tenia la societat catalana moderna,¹³²¹ observem una separació del gust dolç en l'alimentació, el qual queda relacionat, a mesura que avança l'Edat Moderna, amb els dolços i confitures i abandona la cuina generalista.

El sucre fou l'edulcorant que, durant l'Edat Moderna espanyola, tingué cada vegada més difusió, per sobre de la mel,¹³²² com veurem a continuació. Degut a que la majoria de llibres de cuina i receptaris que tractem són religiosos -els quals incorporen receptes que creen un menú de la comunitat, entre elles les de plats dolços-, no podem apreciar la disminució real dels productes edulcorants a què fèiem referència anteriorment. Amb l'excepció dels receptaris cartoixans, l'evolució del sucre té una trajectòria similar al grup d'edulcorants, amb una evolució a la baixa, també.



Jean-Louis Flandrin ha afirmat que el consum de sucre, tant a França com a l'Europa occidental, no va deixar de créixer fins el segle XX.¹³²³ Els receptaris catalans moderns indiquen, ben al contrari, una tendència lleugera a la baixa i amb un cert estancament. Tanmateix, caldria considerar aquests receptaris en conjunt amb els de confiteria per comprovar si l'afirmació de Flandrin es reproduïx en el cas català.

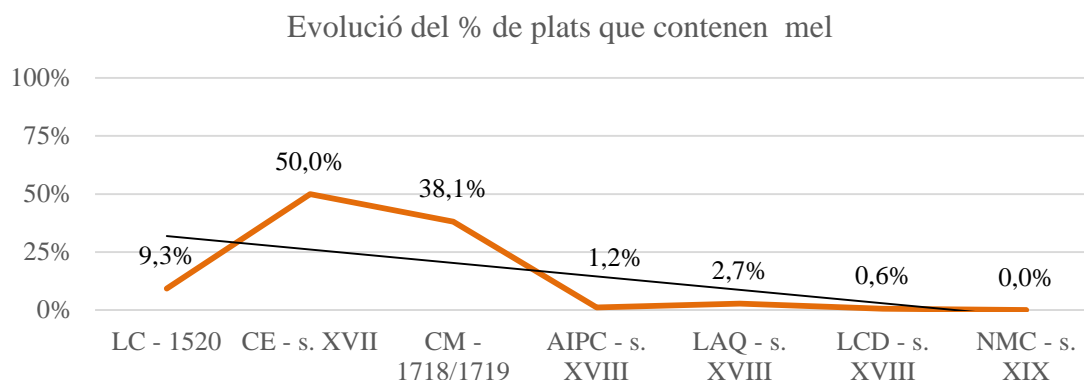
¹³²⁰ Cf. «Capítol 10», apartat «Els plats dolços».

¹³²¹ GARCIA ESPUCHE, *La ciutat del Born*, p. 428; PÉREZ SAMPER, *Mesas y cocinas*, p. 120.

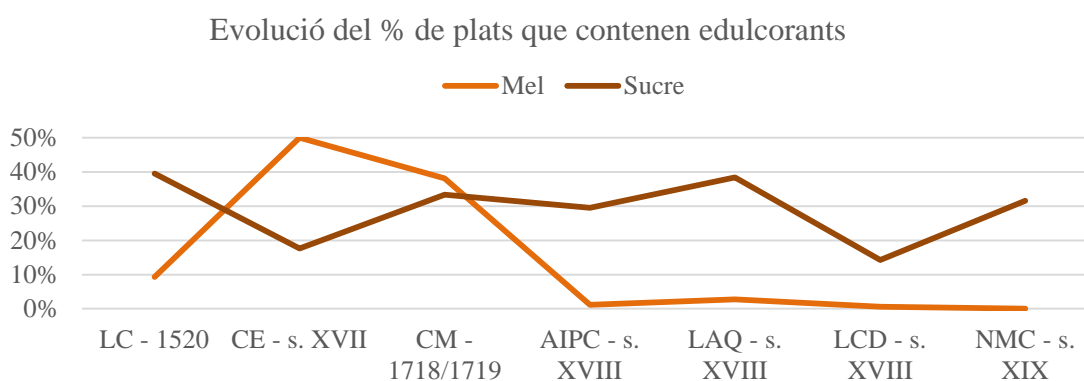
¹³²² PÉREZ SAMPER, «Recetarios manuscritos de la España moderna», pp. 28-29.

¹³²³ FLANDRIN, «Le sucré», p. 220.

La mel és un producte que està present en tots els receptaris amb l'excepció del vuitcentista; sembla que desapareix en el segle XIX, però caldria confirmar-ho tot analitzant receptaris posteriors. El producte és significatiu en els receptaris cartoixans, on el seu ús es dispara, en comparació amb la resta.



Si comparem les variables de la mel i del sucre, podem observar, de manera clara, que el sucre s'imposa a l'anterior, tal com havia afirmat Pérez Samper.¹³²⁴ En són excepció, però, els receptaris cartoixans, on l'edulcorant principal és la mel. Per altra banda, tot i que ambdós productes experimenten una evolució descendent, hem de constatar que, en el cas de la mel, la tendència és a zero, mentre que el sucre es consolida com a ingredient culinari. Les dades que reflecteixen els receptaris confirmen i s'adiuen amb les afirmacions que s'han fet fins el moment, que defensen la idea que en l'Edat Moderna es va produir un augment de l'ús del sucre en detriment de la mel.¹³²⁵



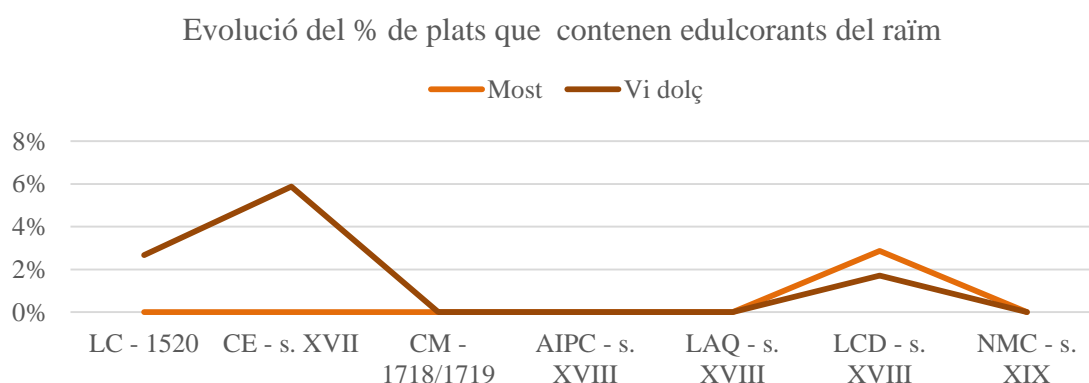
La diferència d'ús que es reflecteix en els receptaris, per tant, no ens ha d'estranyar. Tot i que el canvi de producte principal es percep en les primeries del segle

¹³²⁴ PÉREZ SAMPER, «Recetarios manuscritos de la España moderna», pp. 28-29.

¹³²⁵ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1495.

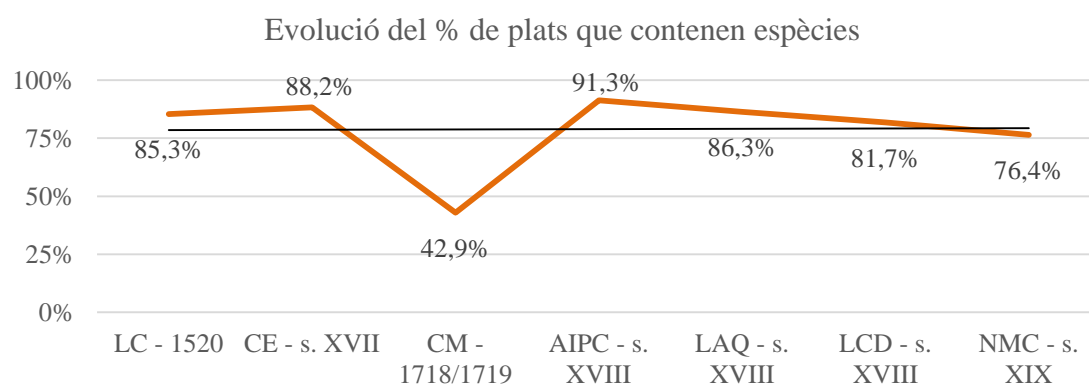
XVIII, és probable que es produís amb anterioritat, en el segle XVII. En el *Llibre dels secrets d'agricultura*, Miquel Agustí reflecteix una predilecció pel sucre, tot i que la mel continua sent molt present.¹³²⁶ És possible, doncs, que l'ús de la mel fos més elevat en el món rural, més del que reflecteixen els receptaris setcentistes.

Finalment, l'ús d'altres edulcorants com el vi dolç i el most no es pot avaluar de forma contínua, ja que en trobem pocs testimonis, com es pot comprovar en el present gràfic.



11.1.3.3 Les espècies

Les espècies tenen una lleugera tendència a l'alça, amb una diferència, des del *Libre del coch* fins el *Nou manual de cuinar* de gairebé nou punts percentuals. Amb l'excepció d'aquest darrer receptari i del de Montalegre –el que contempla la presència més baixa de la família de productes, amb un 43%–, podem situar l'ús de les espècies entre el 80-85% del total de receptes.



¹³²⁶ *Ibidem.*

La historiografia francesa, que ha estat la punta de llança dels estudis sobre la història de l'alimentació, afirma que l'aristocràcia gala va abandonar les espècies, durant l'Edat Moderna, de manera gradual i gairebé totalment. El poble, emulava els costums culinaris de la noblesa, així com reproduïa els plats que menjaven amb els ingredients que utilitzaven. Aquesta incorporació de productes que es produïen en els grups socials més baixos, productes que, en un primer moment, eren per a privilegiats, fou el motiu pel qual l'aristocràcia els anà apartant de la seva dieta, la qual s'anà tornant més restrictiva amb l'ús de les espècies, fins a ser un producte gairebé repudiat.¹³²⁷ Des del Renaixement, moment en el qual s'inicià aquest procés, les espècies perderen importància i el gust evolucionà a una menor tolerància cap a aquest tipus de producte.¹³²⁸

L'estudi dels llibres de cuina i receptaris catalans de l'Edat Moderna ha permès poder comparar el model de Catalunya amb el conegut per França i extreure'n les pròpies conclusions. Aquestes, fonamentalment se sustenten en un ús habitual d'espècies durant tota l'Edat Moderna, ben al contrari del que succeí a França. Tanmateix, la varietat de les espècies utilitzades és baixa, tot essent, el *Libre del coch*, l'obra que més n'incorpora: setze diferents en comparació amb el receptari d'Escaladei, que n'incorpora set; el de Montalegre, quatre; el franciscà, onze; el caputxí, vuit; el carmelità, sis; i el *Nou manual de cuinar*, vuit.¹³²⁹ Hom podria atribuir aquesta disminució al canvi de l'Edat Mitjana a la Moderna, però tenim les nostres reserves. El conjunt de receptaris religiosos era normal que incorporessin una varietat inferior de productes respecte els receptaris laics. El franciscà, que és el que reflecteix millor la cuina de les classes populars és, precisament, el receptari que més varietat d'espècies incorpora, després del *Libre del coch*. Per altra banda, l'austeritat cartoixana i carmelitana pot explicar la poca diversitat dels seus receptaris. En conclusió, pensem que, efectivament, la varietat d'espècies utilitzades en l'alimentació catalana moderna és inferior a la que reflecteix el llibre del mestre Robert, que estaria en un període de transició d'una etapa a l'altra, pel que fa a aquests productes. Ara bé, segurament, la disminució de la varietat d'espècies no fou tan pronunciada com queda reflectit en el

¹³²⁷ Bruno LAURIOUX, «Spices in the Medieval diet: a new approach», *Food and Foodways*, I, (1985), p. 66. Vegeu les conclusions per a obtenir-ne una visió resumida.

¹³²⁸ A més de l'autor anterior, entre altres, vegeu TOUSSAINT-SAMAT, *op. cit.*, pp. 38 i 151-152. L'autora, afirma que, des del Renaixement, es produïa la «decadència de las especias, a excepción de la pimienta, el clavo y la nuez moscada».

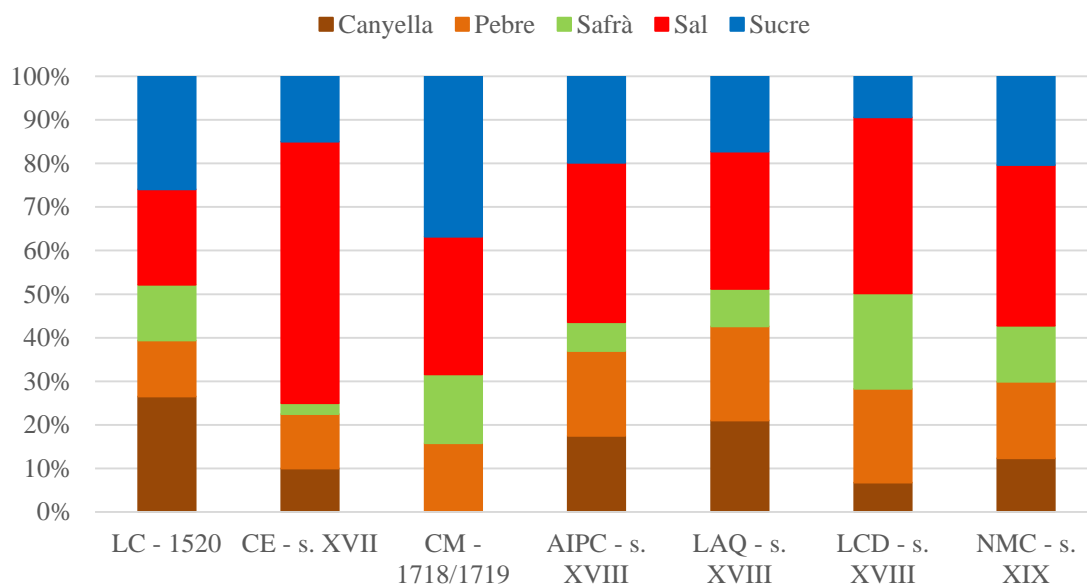
¹³²⁹ En el recompte del nombre d'espècies, hem inclòs la denominació genèrica d'espècies i l'ús del terme salsa, però no hem inclòs el sucre.

recull de les dades obtingudes dels receptaris catalans, majoritàriament religiosos i amb una tendència a l'austeritat traslladada, teòricament, a la cuina. En aquest sentit, en els llibres cartoixans s'han conservat les indicacions de les espècies que cada mes arribaven a les respectives cuines, on trobem, en el cas de Montalegre, el clavell, espècie que no es troba en el receptari. Però retornant a la valoració del nombre de receptes que usen espècies, hem de tenir en compte que les dades del *Libre del coch* resten immutables per al segle XVI. A més, tot i la poca varietat d'espècies emprades en el receptari d'Escaladei, la majoria de receptes són especiades. Aquestes dades apunten a que, tant les classes benestants laiques, com els religiosos i, segurament també, el poble, havien de compartir aquesta omnipresència del producte.

Per altra banda, a més de les espècies que Toussaint-Samat diu que sobreviuen a la decadència, això són el pebre, els clavells i de la nou moscada, a Catalunya n'hem d'afegir unes altres. Aquestes són la sal, la canyella, el safrà i el sucre, si apliquem la metodologia francesa d'incloure'l en aquest grup.

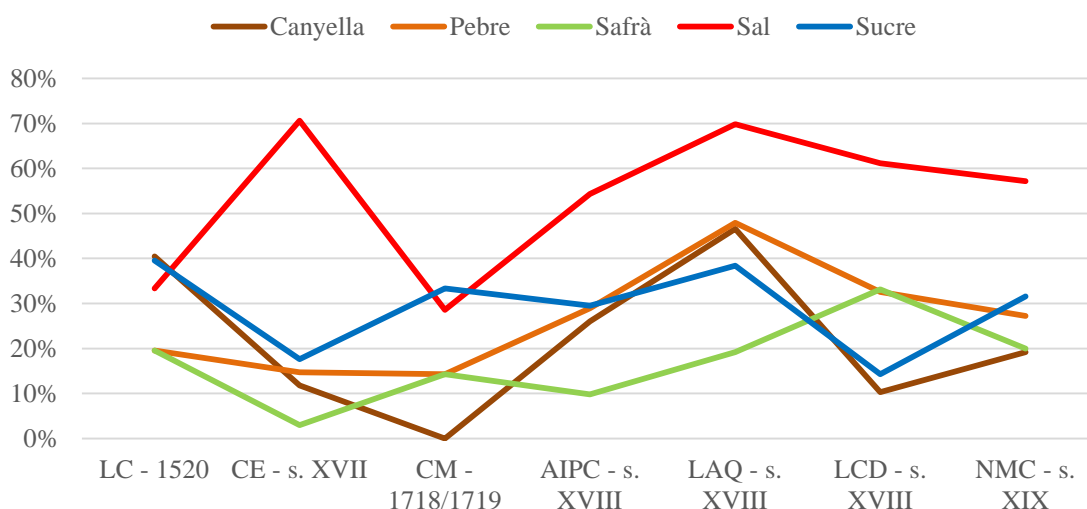
Podem afirmar que, l'alimentació catalana a l'Edat Moderna, manté l'ús predominant de les espècies en els seus plats, esdevenint una cuina més «calenta» que la francesa. Les espècies més habituals a Catalunya durant aquesta etapa foren la sal (de 28,5 a 71% de les receptes del conjunt de receptaris), el pebre (de 14,3 a 48%), la canyella (de 10,3 a 46,6%), el safrà (de 3 a 33%) i, considerant-lo com a espècie, el sucre, (de 14,3 a 39,6%). Els valors extrems són distants i, per tant, parcialment distorsionats, donada la realitat diferent dels receptaris i llibres de cuina estudiats. Cal tenir en compte que, de les set obres analitzades, dues són civils i les separen tres segles. Les intermèdies, són receptaris religiosos que, a més, formen part de sistemes alimentaris diferents, donat que pertanyen a diferents ordes religiosos. A continuació, es pot observar la presència d'aquests productes en els receptaris.

Presència del % de plats que contenen les següents espècies



Si valorem l'evolució dels anteriors productes, podem observar que la sal, que és l'espècie que, en el *Libre del coch*, està en segona posició, augmenta d'ús, segurament, durant el segle XVI i es consolida en una primera posició clara i contínua, fins les primeries del segle XIX.

Evolució del % de plats que contenen les següents espècies

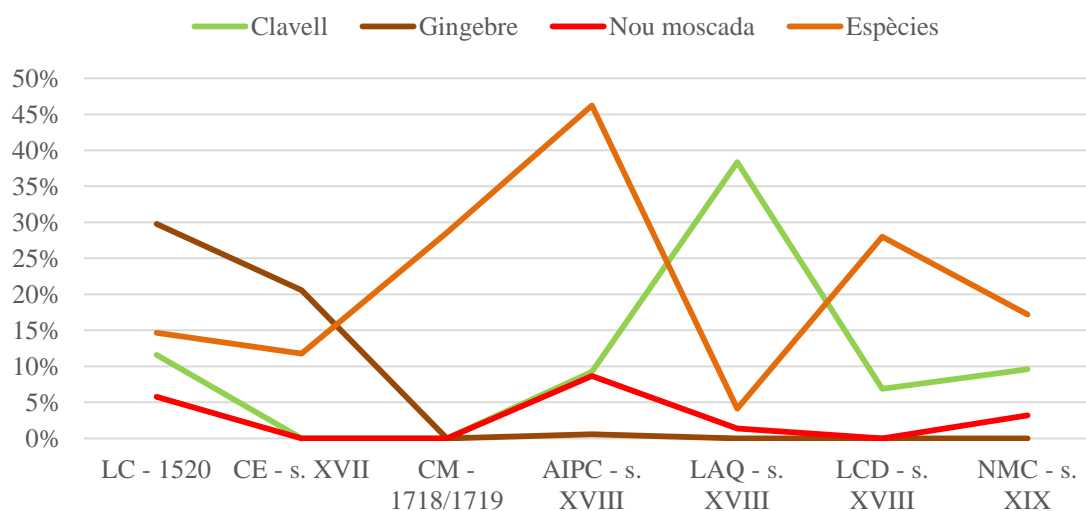


La canyella, en canvi, primera espècie utilitzada en el receptari del mestre Robert, baixa a una tercera posició en el mateix segle XVI, posició que mantindrà en els receptaris franciscà i caputxí, però no en el de Montalegre, carmelità i *Nou manual de*

cuinar, en els quals ocupa el quart lloc. Pel que fa al pebre, era el tercer producte, empatat amb el safrà, en el *Libre del coch* i, durant la centúria següent, puja, tímidament, a una segona posició, a poca distància de la canyella. Només en els receptaris de Montalegre i carmelità, el safrà l'igualava. Aquest, experimenta una tendència a l'alça, tot i que la seva evolució no és constant: el seu ús disminueix a partir del *Libre del coch* i no recupera el valor d'impacte inicial fins a finals del segle XVIII, en el receptari caputxí. Tot i que en el receptari carmelità, de finals d'aquest segle, arriba al seu màxim, el seu ús disminueix durant les primeries del segle XIX. Pel que fa a l'evolució de les tendències, hem de dir que tant la de la sal com la del pebre i del safrà evolucionen a l'alça, mentre que la de la canyella ho fa a la baixa. Finalment, la variable del sucre l'hem analitzat en l'apartat dels edulcorants, tot i que comentarem aquí la seva incidència en relació a les altres espècies. En el *Libre del coch* té el mateix impacte que la canyella, ja que són productes que van de la mà, sobretot per espolsar-los sobre alguns plats finalitzats. La presència del sucre sempre és superior a la de la canyella, amb l'excepció del receptari caputxí. Per altra banda, en l'únic receptari que el sucre és l'espècie més present és en el receptari de Montalegre, l'únic que reflectiria un conjunt de receptes en les quals predomina més el gust dolç que el salat. En el receptari caputxí, en canvi, registra el seu nivell més inferior, juntament amb la canyella, motiu pel qual es tracta d'una cuina més salada i especiada que dolça. Per últim, entra en el segle XIX en segona posició, després de la sal.

En el següent gràfic es presenten quatre variables més, en aquest cas dels productes que mantenen la seva presència durant l'Edat Moderna, tot i que són menys rellevants que els anteriors. El gingebre (de 0,6 a 29,8% de les receptes), però, és una excepció. Espècie destacada de l'Edat Mitjana, a Catalunya continua arrelada en la cuina fins finals del segle XVI, moment en el qual desapareix, gairebé totalment, per tota l'Edat Moderna. En el receptari franciscà té una aparició anecdòtica, en una recepta, representant el valor mínim de presència.

Evolució del % de plats que contenen les següents espècies

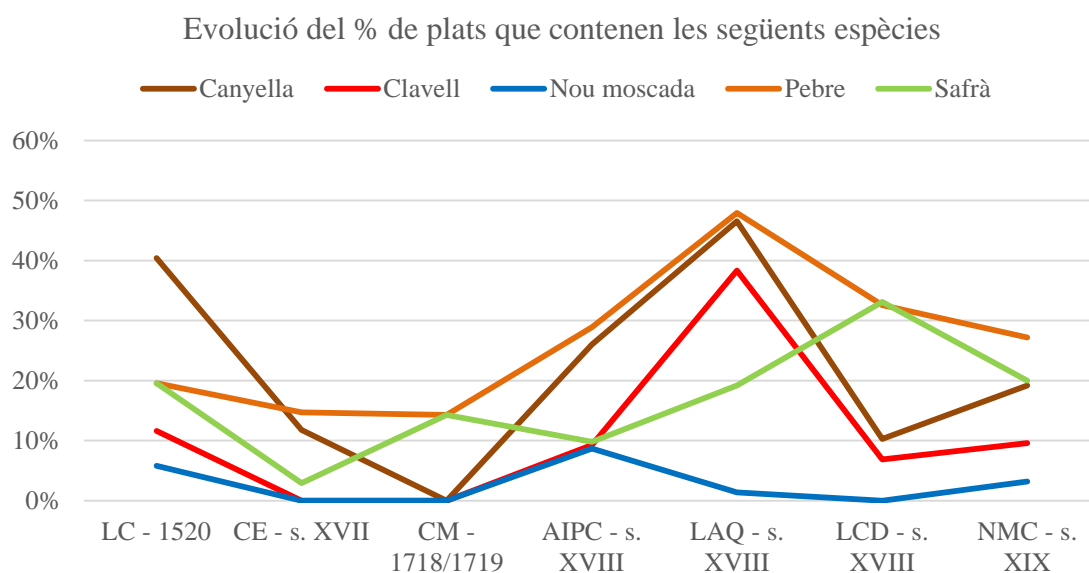


El clavell (de 7 a 38,4%) –anomenat, també, com a «clavells de girofle» i «girofle», en el *Libre del coch*-, experimenta una tendència a l'alça i és un producte que, si bé és present en el llibre del mestre Robert, és a partir de primeries del segle XVIII quan entra amb força en els receptaris¹³³⁰. En el caputxí és on obté el major índex de representació i esdevé la primera de les variables presents –la quarta en total-, reflectint un gust per aquest producte i un ús habitual de la comunitat caputxina propietària del receptari. El gíngebre, que després de la sal i la canyella era l'espècie més present en el *Libre del coch*, és un producte propi dels segles XV i XVI, i el seu ús desapareix en el receptari de Montalegre de manera gairebé permanent. La nou moscada (de 1,4 a 5,8%) té molt poca presència essent, el receptari franciscà, on trobarà el màxim valor d'impacte en el total de receptes. El seu ús en el receptari vuitcentista és menor del 5% de les receptes, pel que la seva tendència és a la baixa. Finalment, la menció genèrica de l'ús de «espècies» és força habitual durant el segle XVIII, amb una tendència a l'alça. Tot i que no està reflectit en el gràfic, també trobem l'ús del terme genèric «salses» per a referir-se a les espècies, tant en el llibre del mestre Robert, en un 14,7% de les receptes, i en el receptari d'Escaladei, en un 23,5%. Posteriorment, l'ús d'aquest terme desapareix. Si sumem aquests valors als de l'ús del terme «espècies», la tendència a emprar una expressió genèrica per a referir-se aquests productes seria elevada per a tota

¹³³⁰ El clavell és una espècie habitual en els receptaris catalans del segle XVIII. Tanmateix, en el cas de Montalegre no el trobem en el receptari, però sí apareix en l'inventari de productes per a abastir mensualment la cuina del monestir. Per altra banda, cal tenir en compte que l'alta presència que té en el receptari carmelità provoca que el percentatge d'impacte màxim sigui més elevat del que hauria a nivell general.

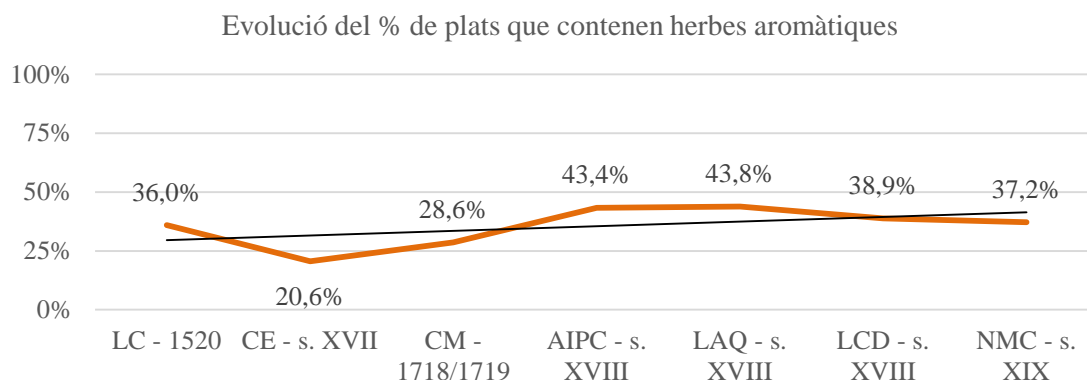
l'Edat Moderna i no només pel segle XVIII. tanmateix, l'ús d'un terme genèric tendeix a la baixa.

Finalment, hem seleccionat les espècies que perduren a França durant l'Edat Moderna –la historiografia de la qual semblava que es podia aplicar a l'Europa continental i occidental- i comparem la seva evolució a Catalunya, juntament amb la canyella, tot excloent la sal –que és la predominant- i no tenint en compte el sucre. El resultat dóna una jerarquia diferent de les espècies més rellevants per al Principat. De més a menys importants, trobem el pebre, la canyella, el safrà, el clavell i la nou moscada, aquesta darrera amb poca rellevància.



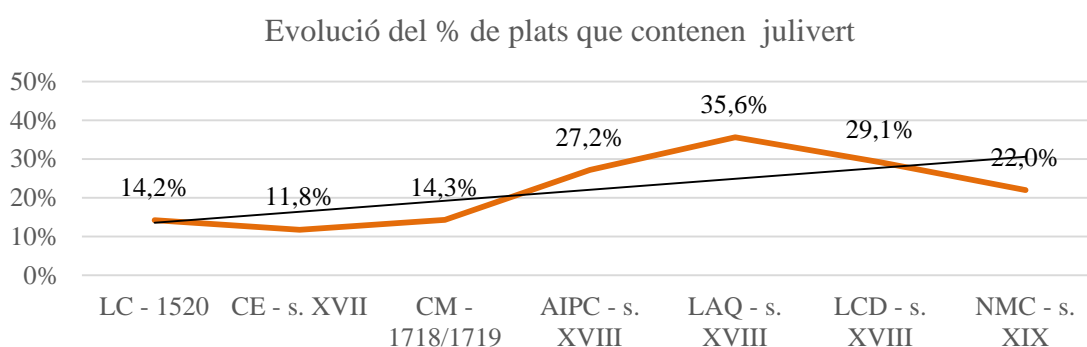
Com a conclusió, aquest conjunt d'espècies, juntament amb la sal, havien d'estar presents en qualsevol cuina catalana, salvant algunes diferències com, per exemple, el gairebé inexistent ús de nou moscada per part dels ordes religiosos, amb l'excepció del receptari franciscà que, com hem dit, reflecteix una cuina popular. És interessant com en el *Thesaurus*, Onofre Pou ja menciona aquestes mateixes espècies que, a finals de l'Edat Moderna, són les més presents en els receptaris i les que han resistit a la desaparició. En aquest sentit, ens trobem davant d'un gust que perdura durant un període de temps molt llarg: des del *Libre del coch* fins principis del segle XIX. Per altra banda, que l'obra de Pou, publicada el 1575, inclogués com a espècies més importants aquelles que ja ho són en el llibre del mestre Robert, ens indica que, aquesta darrera obra, era plenament moderna i que marcà una pauta del gust que traspassà les fronteres dels grups socials de l'Antic Règim.

11.1.3.4 Les herbes aromàtiques



Com podem observar a la taula, l'evoluci3 de la presència d'herbes aromàtiques té una tendència lleugerament a l'alça, tot i que la diferència és tan minúscula que podem dir que l'ús d'aquests productes es manté durant tota la cronologia. Tanmateix, trobem dos moments en els quals la seva presència és inferior i superior a la mitja. En efecte, en els receptaris cartoixans, l'ús d'aquests productes és inferior a la dels demés, per sota del 30% del total de les receptes. En canvi, en els receptaris franciscà i caputxí, les herbes aromàtiques són molt emprades, superant el 40% del total de receptes. Tal vegada hi hagi connotacions del carisma de l'orde cartoixà, per una banda, i del franciscà i caputxí, de l'altra, que es veuen reflectides en aquestes dades.

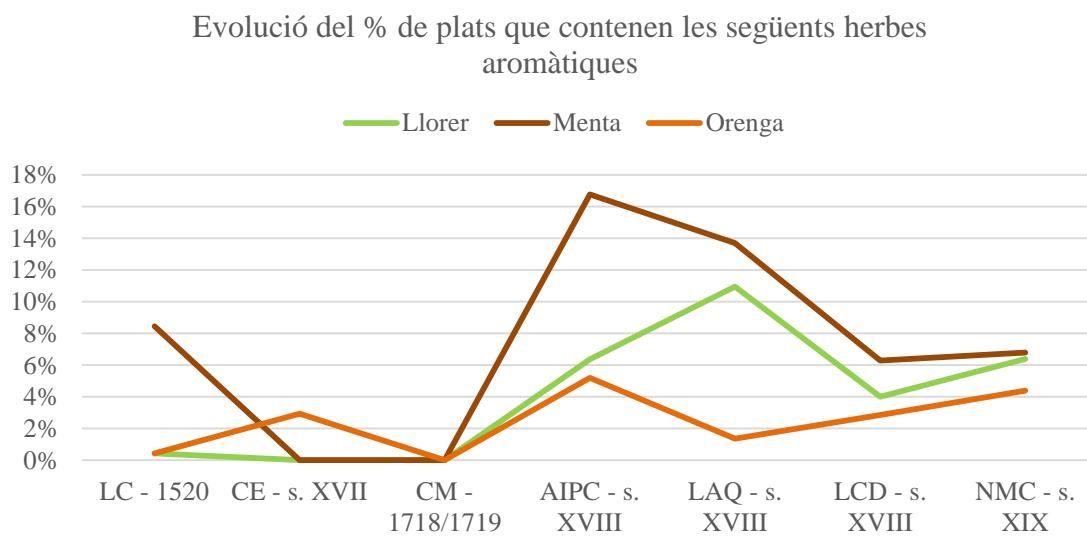
De la varietat d'herbes aromàtiques, la que més destaca i és present en tots els receptaris és el julivert.



L'evoluci3 de l'ús del julivert en els llibres segueix la mateixa que la del grup de les herbes aromàtiques, tot i que les diferències de valors entre els llibres són menors i, per tant, els canvis són suaus. Tanmateix, el canvi més notable es produeix a principis

del segle XVIII, tal com s'observa entre els llibres de Montalegre i franciscà, la diferència dels quals és de, gairebé, tretze punts percentuals.

A més del julivert, hi ha algunes altres herbes aromàtiques relacionades amb la cuina catalana que tenen certa rellevància i que perduren, en major o menor grau, durant l'Edat Moderna. A continuació, mostrem un gràfic on es representa l'evolució del llorer, la menta i l'orenga.

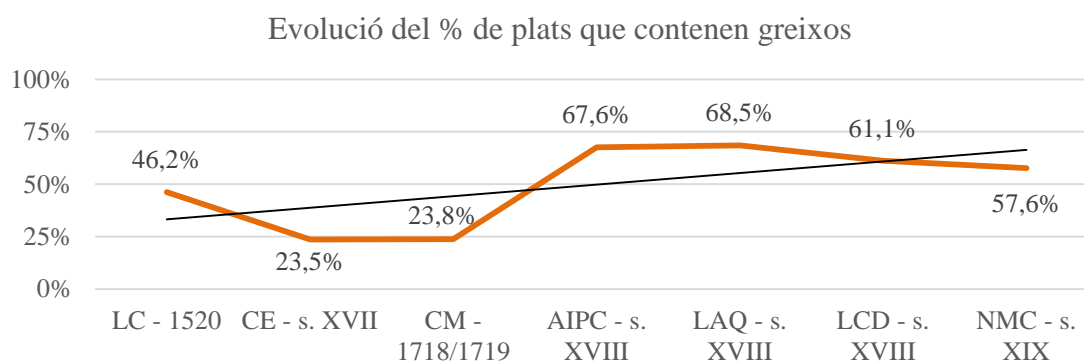


De forma destacada, l'ús de la menta és superior a les altres dues, amb l'excepció del receptari d'Escaladei, on l'orenga és més present. Tanmateix, a Escaladei es feia ús de l'herba de Santa Maria, únic receptari on la trobem, representant un 6% del total de les receptes. Per altra banda, el llorer és una herba que guanya rellevància des dels inicis del segle XVIII tot arribant, en el *Nou manual de cuinar*, a gairebé igualar la presència de la menta.

Per últim, hem vist l'ús d'altres herbes aromàtiques, tot i que la seva evolució no és constant. El marduix, per exemple, és emprat, només, en el llibre del mestre Robert i, a posteriori, no torna a emprar-se en la cuina. De manera contrària, en el receptari vuitcentista apareix, per primera vegada, la farigola. Finalment, l'ús del coriandre el trobem, només, en el *Libre del coch*, en el receptari franciscà i en el *Nou manual de cuinar*. Degut a les característiques d'aquests tres llibres, és possible que aquest producte fos emprat en una cuina de caràcter civil i laic i, fins i tot, de caràcter popular, durant el segle XVIII.

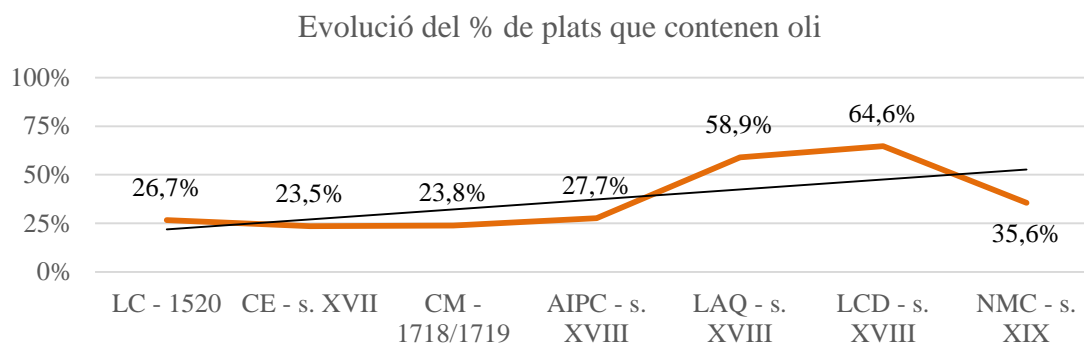
11.1.4 De cocció

11.1.4.1 Els greixos

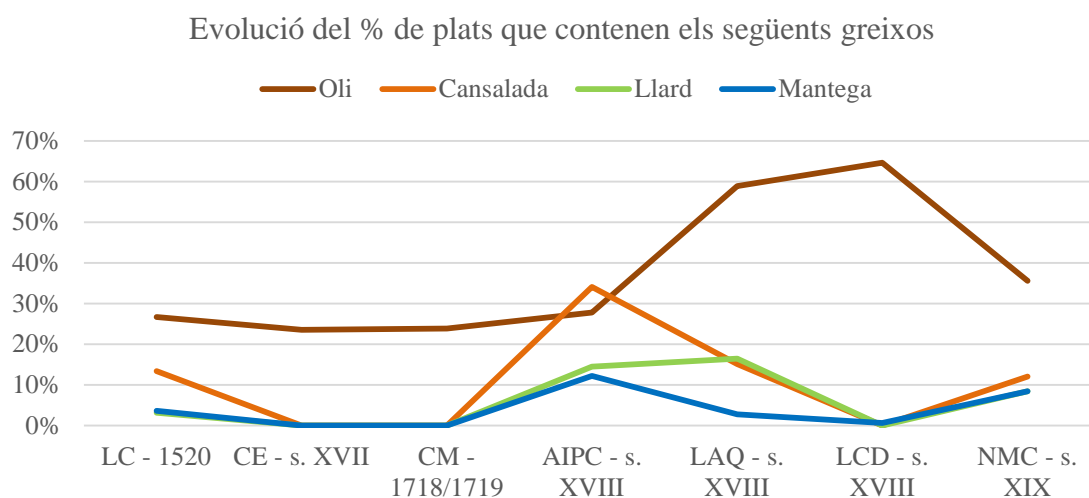


L'evolució de l'ús de greixos en les receptes segueix una tendència a l'alça. En els receptaris cartoixans, es registren els valors més baixos, per una banda, perquè la varietat de productes utilitzats en la cuina és menor, ja que no es contemplen els productes d'origen carni, i, per l'altra, perquè l'ús de l'oli és més baix que en èpoques posteriors, com podem veure. El moment en el qual es registra un canvi substancial en l'ús d'aquests productes en les receptes es troba situat, cronològicament, a principis del segle XVIII, com es pot observar. Posteriorment, durant aquesta centúria, sembla que el seu ús s'estabilitza entorn el 60% i el 70%, amb una tendència a la baixa fins entrat el segle XIX.

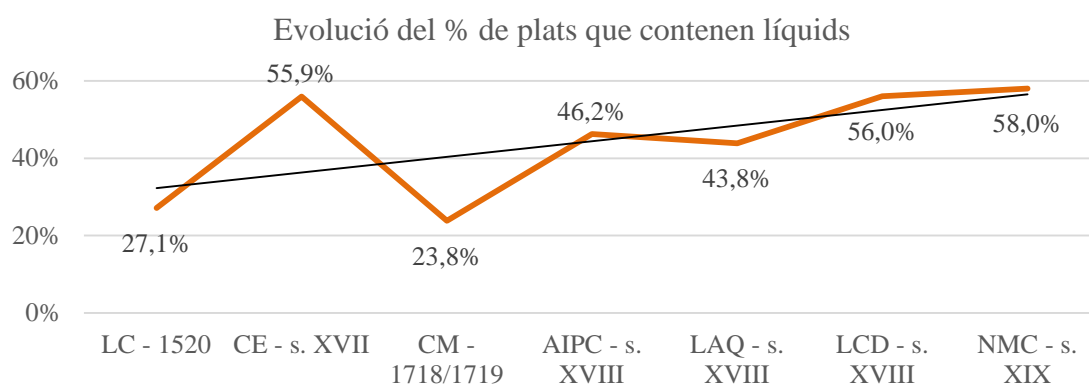
L'oli era el greix més emprat en les receptes que hem analitzat. En el següent gràfic, podem observar com el seu ús és estable des de la segona meitat del segle XV fins les primeres dècades del XVIII, moment en què augmenta considerablement. Aquest augment es manté durant aquest segle i, en el seu període final, o a principis del segle XIX, registrem una caiguda del seu ús. Tanmateix, la tendència general evoluciona a l'alça.



Si comparem els valors de l'oli amb els dels altres productes greixosos, observem l'hegemonia del d'origen vegetal, amb l'excepció del receptari franciscà, en el qual es registren més receptes que usen cansalada. Per altra banda, és destacable, també, la forta presència de la cansalada i del llard en el receptari caputxí: l'alimentació dels ordes mendicants del segle XVIII estava fortament basada en l'ús del greix animal. En general, els quatre productes registren una tendència a l'alça, més o menys accentuada, i guardant les respectives distàncies entre l'oli i els altres greixos d'origen animal.



11.1.4.2 Els líquids

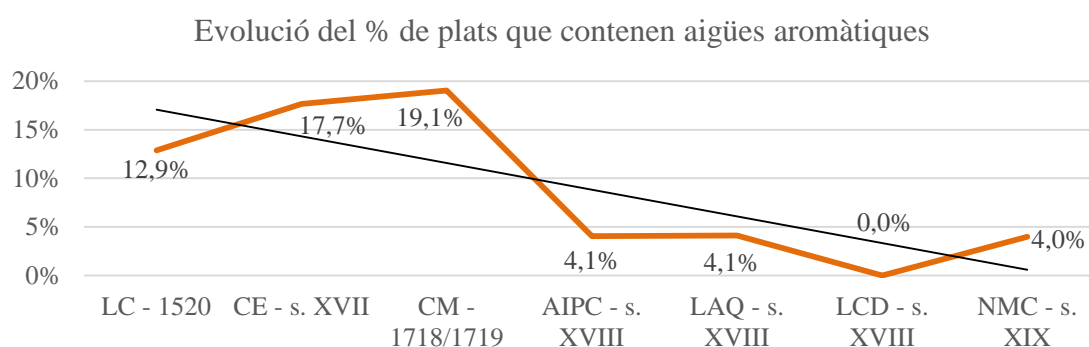


L'evolució de la presència de líquids com a ingredients emprats en l'elaboració de les receptes tendeix a l'alça. Com hem dit en els respectius capítols, fonamentalment ens referim a l'ús de l'aigua, tot i que en trobem d'altres. El suc, és present en els receptaris franciscà, caputxí i carmelità, en una, dues i una recepta, respectivament. El

lleixiu apareix en una recepta d'Escaladei i, en una altra, del receptari vuitcentista, en aquest especificant que era de cendra i, per tant, indicant amb què elaboraven aquesta varietat d'aigua. Per altra banda, en el receptari carmelità s'usa una infusió com a ingredient.

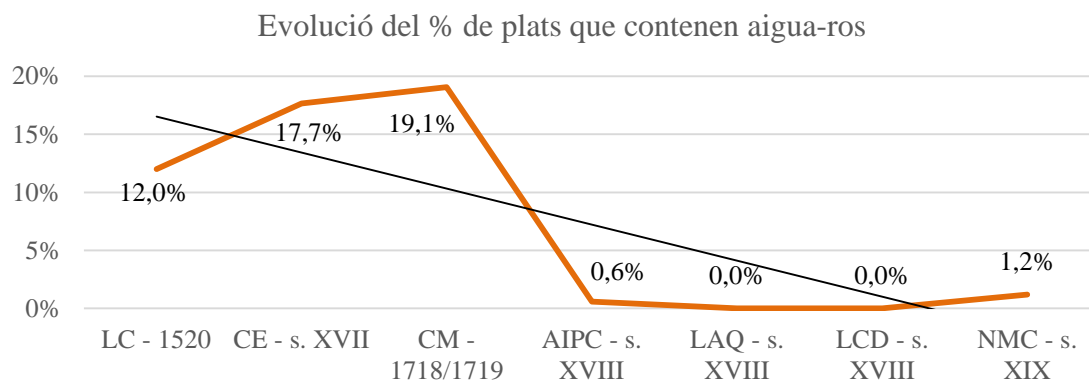
11.1.5 Elaboracions

11.1.5.1 Les aigües aromàtiques



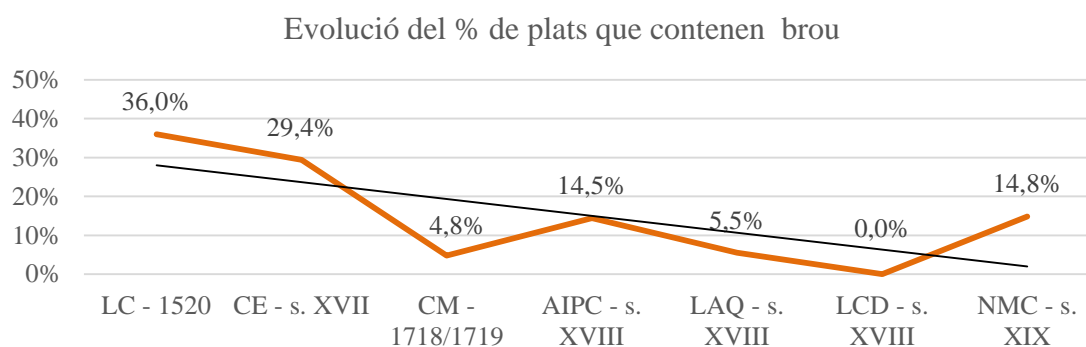
En aquest grup, s'inclouen les infusions i destil·lacions, amb alcohol o sense, que tenen per objectiu aromatitzar un plat, principalment, o crear un licor, en el cas del receptari vuitcentista.. L'ús d'aquests productes disminueix en el temps, sobretot a partir de principis del segle XVIII, quan la tendència alcista es veié interrompuda per un canvi, segurament, del gust.

Dels tipus d'aigües aromàtiques més habituals trobem l'aigua-ros o aigua de roses, producte que es deixa d'utilitzar durant les primeres dècades del segle XVIII.



A més de l'aigua de roses, trobem altre tipus d'aigües aromàtiques, com la de borratges, brugosa, romaní i endívia, del *Libre del coch*; de canyella, dels receptaris de Montalegre i caputxí; orxata, llimonada i aigua d'escurçonera, del receptari de Montalegre; aiguanaf i de flor de taronger, dels receptaris franciscà i vuitcentista; i de flor de llimoner i gessamí d'aquest darrer receptari. A més, trobem la presència d'aigua de «assár», o tarongina, en el receptari franciscà, on és una alternativa a l'aiguanaf i, per tant, hauria de ser aigua d'un altre cítric. Per últim, també consta la presència d'esperit de taronja en el *Nou manual de cuinar*.

11.1.5.2 Els brous

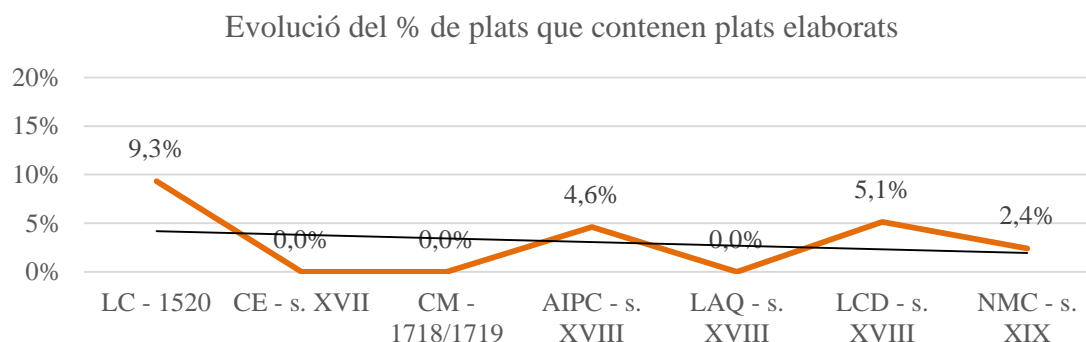


El brou, com a ingredient d'una recepta, experimenta una tendència a la baixa. Sembla que, fins l'inici del segle XVIII, l'ús que se'n feia era considerable, però en aquesta centúria veiem com els nivells de presència en els receptaris és molt baix, amb l'excepció del receptari franciscà, en el qual l'ús del brou repunta. El llibre del *Nou manual de cuinar* recupera, pràcticament, el valor del receptari franciscà, tendència que no sabem quin curs segueix pel segle XIX.

Recordem que, a més de ser usats com a potenciadors del gust i aroma dels plats, alguns brous, com el de gallina, constituïen un ingredient important per a elaborar-ne per a malalts, tal com es reflecteix en els segles XV i XVI, en el *Libre del coch*, i XVI i XVII en l'obra de Miquel Agustí.¹³³¹

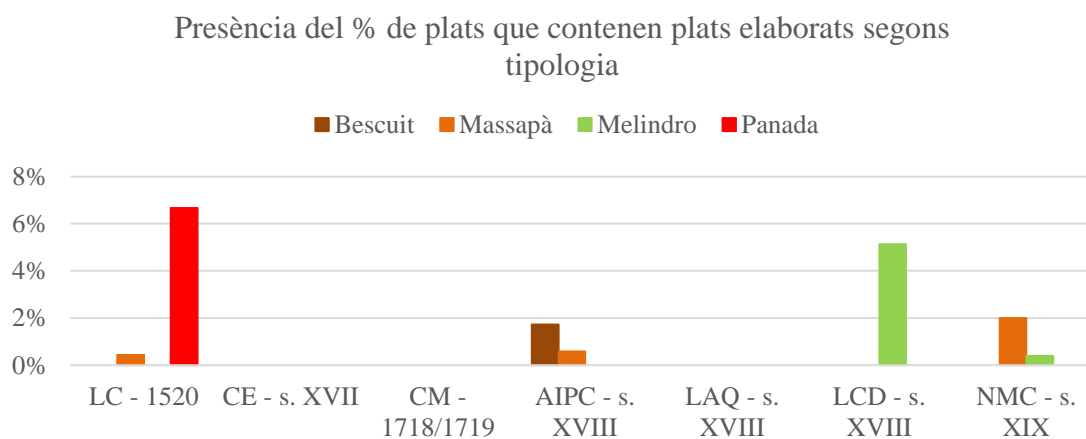
¹³³¹ PÉREZ SAMPER, «La alimentación catalana en la edad moderna», p. 1489.

11.1.5.3 Plats elaborats



L'ús de plats ja elaborats, com a ingredients d'una recepta, també disminueix durant l'Edat Moderna, tot i que de manera lleu. Aquesta pràctica era força habitual en el segle XV i, probablement, en el XVI. Podem observar, però, com l'ús d'aquests productes cau durant el segle següent i, tot i que es recupera, en el cas dels receptaris franciscà i carmelità, continua caient fins entrat el segle XIX, com es comprova en el *Nou manual de cuinar*.

A continuació, es mostra la presència dels plats elaborats més significatius que, com es veurà, no mantenen una continuïtat.

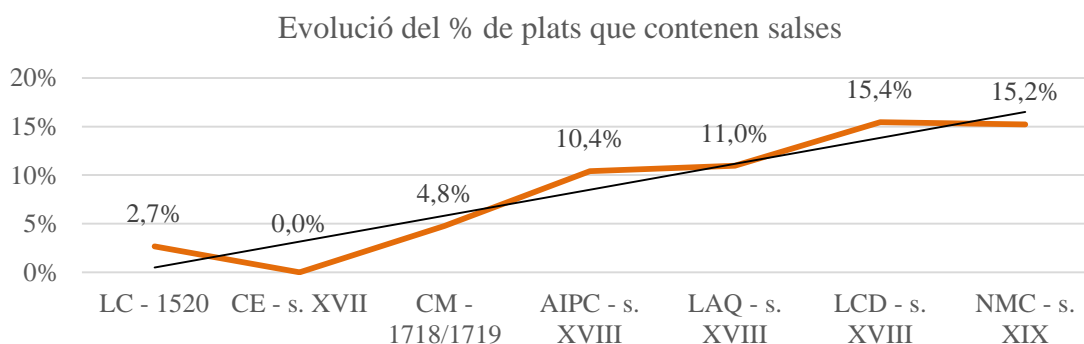


La panada és molt típica de la segona meitat del segle XV i, probablement, del XVI. El fet que en els receptaris cartoixans i caputxí no s'emprin, com a ingredients, plats elaborats prèviament, dificulta una comprensió dels mateixos. Per altra banda, observem un ús del melindro a finals del segle XVIII i principis del XIX. Finalment, el massapà és l'únic producte elaborat que més trobem en els receptaris, del qual podem traçar una línia evolutiva amb tendència a l'alça.

11.1.5.4 Químics

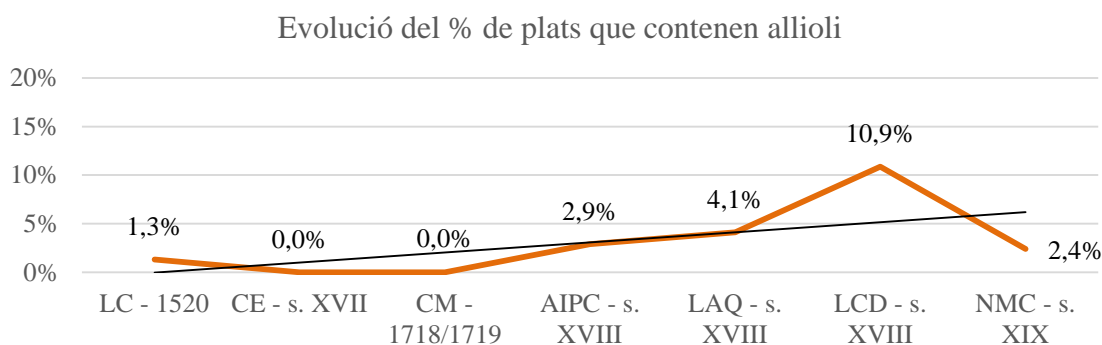
Alguns productes químics s'empren per a elaborar plats i aliments. En el receptari vuitcentista trobem tres receptes en les quals s'empra «bol d'Armènia» per a elaborar confitures; «alum» i «alum de Roca», per a fer figures de sucre i confitures; i, per últim, «crèmor tàrtar» per a elaborar un licor.

11.1.5.5 Les salses



A diferència del que succeeix amb els brous i plats elaborats, l'ús de salses com a ingredient de les receptes augmenta. Com es pot apreciar en el gràfic, sembla que l'augment es produí a començaments del segle XVIII i, el ritme, s'estabilitza a finals de segle i fins les primeries del següent.

Pel que fa a la tipologia de salses, en destaquem l'allioli perquè és la que és més present en les receptes de tots els receptaris.



Com es pot veure en el gràfic, l'evolució de l'ús d'aquesta salsa augmenta de manera contínua fins a finals del segle XVIII, quan disminueix fins a arribar a un 2,4% del total de les receptes del *Nou manual de cuinar*. No sabem quina és la seva evolució

durant el segle XIX, pel que falten estudis dels receptaris d'aquell segle, però és possible que es mantingui, com a mínim, en aquest índex d'impacte. Sí podem afirmar que, l'allioli era una salsa apreciada per la població, sobretot popular, de la mateixa manera que l'all era un producte apreciat i habitual en la cuina popular del segle XVIII.

A més de l'allioli, trobem altre tipus de salses, tot i que la seva incidència en els receptaris és menor. Per una banda, en el *Libre del coch* i en el receptari d'Escaladei usaven una salsa verda, la recepta de la qual és la «Julivertada», inclosa en el receptari d'aquesta cartoixa. Després d'aquests dos llibres, l'ús d'aquesta salsa es perd, tot i que el julivert perdura com a base del sofregit.

Una altra salsa força usada durant el segle XVIII fou la coneguda com a *suc de perdiu*. Aquesta salsa, que acompanyava diverses tipologies de peixos, s'elaborava amb farina, oli i un agre, preferentment suc de taronja. Aquesta recepta és la que utilitzaven els carmelites i, segurament, els cartoixans de Montalegre i els franciscans deurien fer-ne una d'igual o ben similar.

Per últim, volem destacar un altre tipus de salses que, avui, coneixem amb el nom de *picada*. Efectivament, en tots els receptaris, a excepció dels dos primers, trobem l'expressió de l'ús d'una salsa d'una fruita seca, com a ingredient d'una recepta. Segons el que podem interpretar, en els textos, es tracta d'una picada d'aquesta fruita en el morter a la qual, en algunes ocasions, s'hi podien afegir algunes espècies o algun altre condiment. De manera més habitual, trobem la salsa de pinyons, tot i que també són rellevants la presència de la salsa d'avellanes i d'ametlles. Per altra banda, a partir del receptari caputxí trobem l'ús del terme «picada» com a ingredient a afegir en una elaboració i com a sinònim d'aquest tipus de salses que hem explicat. És, en el receptari vuitcentista, on tornem a trobar l'ús del terme, aquesta vegada emprat de manera arbitrària amb el de salsa: en algunes receptes s'ha d'afegir *salsa de pinyons* i, en unes altres, l'autor usa l'expressió de *picada de pinyons*.

CONCLUSIONS GENERALS

Després de l'anàlisi dels set receptaris catalans que conservem del període de l'Edat Moderna catalana, podem realitzar un conjunt de valoracions segons les dades obtingudes. Aquestes valoracions, aporten informació sobre la idiosincràsia de la cuina catalana de l'època, així com la seva evolució. La recerca i l'anàlisi dels llibres de cuina i receptaris estudiats ha donat uns resultats concrets, força acurats, de l'ús d'ingredients i productes en cadascuna de les fonts. De la mateixa manera, hem pogut conèixer de prop les preferències en els mètodes d'elaboració i de cocció que reflecteixen cadascun dels llibres. Ara bé, som conscients que aquests resultats no són suficients per a reconstruir la totalitat de la història de l'alimentació de Catalunya a l'Edat Moderna, tal com hem comentat en capítols anteriors, ja que no creiem que «tout le matériau du livre de cuisine était soumis à l'exigence d'efficacité, ou mieux de réalité».¹³³² Al contrari, compartim el criteri de Bruno Laurioux i pensem que «le texte culinaire reflète le monde proche qui l'entoure», però adaptat a les circumstàncies personals dels seus protagonistes, ja fossin autors o posseïdors, i al context social, econòmic i cultural de cada moment. En aquest sentit, «le livre de cuisine ne dit pas *toute* la cuisine»¹³³³ i, l'historiador de l'alimentació, ha de prestar atenció tant a la informació que s'explicita com a la que s'omet, preguntant-se el per què dels canvis produïts. Segons Laurioux, l'única manera de superar aquest punt mort «est donc de combiner, à la micro-analyse des traditions textuelles, une étude à la fois sérielle et comparative, qui rapproche et confronte les différents livres de cuisine d'une même génération ou de générations différentes, et ceci quels que soient leurs antécédents textuels».¹³³⁴ Aquest ha estat l'objectiu de la present tesi doctoral, establir una primera base sòlida que pugui ser utilitzada amb els estudis ja realitzats i amb els que hagin de venir, tot sabent que hem hagut de deixar al marge valoracions, preguntes i anàlisis per motius d'espai i temps.

Tres-cents anys són els que separen el primer llibre de cuina imprès en català del segon. Ambdós llibres, formen part de sectors socials laics, si bé tenen diferències

¹³³² LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, p. 51.

¹³³³ *Ibid.*, p. 52.

¹³³⁴ *Ibidem.*

notables que els separen. Mentre que el *Libre del coch*, creat en un àmbit cortesà, representa l'alimentació de les classes benestants de l'Antic Règim, de la noblesa i de la burgesia potentada, el *Nou manual de cuinar*, s'estén a la classe mitja sorgida amb el nou ordre liberal. Una alimentació que pertanyia a la societat civil i laica, marcada pels preceptes religiosos imperants, tot i que diferents dels marcats per la resta de receptaris, que pertanyien a diferents ordes religiosos i monàstics. Dos receptaris cartoixans, un de franciscà, un caputxí i un carmelità, cada receptari aporta la idiosincràsia de l'orde, en general, i de la comunitat respectiva, en particular. En conjunt, obtenim una informació valuosa, tot i que parcial, ja que seria interessant trobar receptaris coetanis que pertanyessin a grups socials diferents: civil i laic, paral·lels als religiosos i, d'aquests, coetanis al *Libre del coch* i al *Nou manual de cuinar*.

La consulta de fonts i de bibliografia sobre testimonis de la mateixa època ha pogut completar i, en certa mesura, aclarir, la dimensió de la informació de cada llibre de cuina i receptari. En el cas de Catalunya, resulten fonamentals diversos testimonis. En primer lloc, hem utilitzat, de manera puntual, alguna informació provinent de la correspondència privada entre Estefania de Requesens i la seva mare, Hipòlita Roís de Liori. Aquesta informació, situada en els dos primers terços de segle XVI, ha pogut posar de relleu la importància d'alguna tipologia de plat i de recepta, concretament dels brous de gallina destinats a persones malaltes. Seguidament, l'obra de fra Miquel Agustí, *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, ha estat útil per tal de poder comparar la informació dels receptaris amb la pròpia de les classes populars, concretament de la pagesia catalana. La cronologia d'abast de l'obra, publicada l'any 1617, pot perllongar-se, amb força seguretat, des de mitjan segle XVI fins a la meitat del següent. Com l'obra d'Agustí consisteix en un tractat d'agronomia, l'autor es preocupà de donar consells rellevants sobre la importància d'alguns productes i, fins i tot, elaboracions. Així, hem vist com la importància d'alguna d'aquestes elaboracions, sobretot de conserves com el codonyat, coincideix amb la rellevància que tenien en altres contextos socials, reflectits en altres llibres de cuina com en el *Libre del coch* o el receptari d'Escaladei. Per últim, el *Calaix de sastre*, obra de Rafael d'Amat, baró de Maldà, ha estat una altra de les obres fonamentals amb la qual poder contrastar part de la informació obtinguda dels receptaris. En aquest cas concret, la procedència aristocràtica i barcelonina de l'autor, ha servit de bona contraposició amb els receptaris religiosos de finals del segle XVIII, la majoria procedents d'altres indrets de Catalunya.

Una de les consideracions que podem afirmar, gràcies a aquesta comparació, és la importància que l'olla podrida tenia en l'alimentació de la societat catalana en general. Aquesta rellevància del plat ja havia estat assenyalada amb anterioritat per la Dra. Maria Àngels Pérez Samper, com hem citat anteriorment en els corresponents apartats. Ara, però, hem pogut concretar-la, particularment, en els receptaris i, de manera general, en l'Edat Moderna en conjunt.

En conclusió, tot i l'heterogeneïtat de les fonts documentals analitzades, hem pogut observar pautes i dinàmiques que transcendeixen a la idiosincràsia pròpia de l'autor o posseïdor del llibre. Aquestes pautes i dinàmiques s'han pogut observar gràcies a l'anàlisi en conjunt i evolutiva de les dades, que hem tractat en la darrera part de la tesi, i que aporten informació respecte a algunes característiques de la cuina catalana que, avui, anomenem tradicional. Per últim, caldrà continuar treballant per a contrastar la informació obtinguda i posar-la en conjunt amb la provinent d'altres tipus de fonts documentals.

En un altre ordre de coses, l'estudi individualitzat de cada llibre de cuina i receptari ens ha permès poder-los conèixer millor i aproximar-nos a les seves particularitats. Hem pogut apropar-nos a la figura del mestre Robert, autor del *Libre del coch* que, fins ara, era un personatge pràcticament desconegut. Si bé no hem pogut aclarir qui era, en realitat, hem fet una aproximació a les característiques del seu personatge; aquest és un camí que s'obre a futures investigacions i que ens plauria poder continuar. Per altra banda, l'anàlisi ens ha permès relativitzar la importància de la carn en la dieta aristocràtica i d'altres grups benestants: si bé és cert que el nombre de receptes que utilitzen productes carnis és el més elevat, no és així quan hem de referir-nos a la tipologia de plats. Des d'aquesta perspectiva, els plats de peix, relacionats amb els dies de dejuni i d'abstinència, són els més nombrosos. El sistema alimentari que es reflecteix en el *Libre del coch*, per tant, té dues cares. Una, identificada amb els dies de carn, formada per una elevada varietat de tipologies de plats, en els quals l'element carni és transversal i, una altra, identificada amb els dies de magre, en la qual la varietat de plats desapareix, ja que el peix és l'element comú denominador. Per últim, l'anàlisi individualitzat ha permès dotar d'importància l'ús de diferents mètodes de cocció, d'ingredients com a pigments dels plats i de condiments per a dotar-los de sabor i d'aroma, com a pràctiques que empraven els cuiners de l'època per tal d'assolir la diversitat culinària dels plats, quelcom que buscaven de manera conscient i activa.

De forma destacada, l'estudi del receptari d'Escaladei ha permès donar a alguns productes la importància que els pertoca segons el paper que jugaven en la dieta d'aquella cartoixa. Parlem, en primer lloc, dels ous, producte que s'havia cregut poc present en el sistema alimentari d'Escaladei donada la seva baixa presència en el receptari –si bé apareixen en poc més d'una quarta part de les receptes-. Ans al contrari, el calendari litúrgic posa de relleu l'elevat consum d'alguns plats que n'incorporen, a més del servei habitual de pitances d'ous. En segon lloc, ens referim a la tortuga, animal que hom ha cregut present en la dieta d'aquesta cartoixa prioratina. En realitat, però, només trobem una menció al seu ús culinari. En el receptari, es dona l'opció al cuiner d'utilitzar brou de tortuga o llet per a bullir fideus. Certament, hom pot imaginar que la carn de la tortuga bullida serviria per a l'alimentació, però no hi ha cap evidència que així ho afirmi i, en aquest sentit, hem de mostrar-nos curiosos. Per últim, l'anàlisi d'aquest receptari posa a relleu la importància que, encara, té l'ús de pigments per a dotar d'un color concret els plats, pràctica que trobàvem en el *Libre del coch*.

El receptari de Montalegre, inèdit, ha permès conèixer millor l'alimentació catalana dels darrers anys del segle XVII i primers del següent. Però, sobretot, es tracta d'un document important que ens ha ajudat a conèixer quines eren les particularitats de l'alimentació atribuïbles a la pròpia comunitat i al territori del qual en formava part i, quines altres, formaven part d'un patró comú cartoixà i que Escaladei podia practicar. Per altra banda, l'anàlisi d'aquest manuscrit ha consistit en treure a la llum tota aquella informació relacionada amb l'alimentació. Hem donat més importància a la informació continguda en el calendari litúrgic i en el receptari, d'on hem vist la mostra més antiga de l'ús culinari del tomàquet. A més, també hem parlat dels productes recaptats pels delmes i altres impostos cobrats pel monestir, la producció anual de diferents productes feta en les propietats de la cartoixa, els productes que abastien les seves cuines o el material culinari present tant en les cuines com en altres dependències. Per últim, la comparació dels dos receptaris cartoixans ha posat de relleu les semblances i les diferències que, podem resumir, s'ajusten a dos sistemes alimentaris marcats pels productes d'interior i de secà, en el cas d'Escaladei, i de costa i d'horta, en el cas de Montalegre.

L'estudi del receptari franciscà ha posat de relleu, de manera destacada, un interès desmesurat tant pels productes carnis com pels plats de carn. Aquesta preferència es trasllada a l'ús dels greixos, els més habituals dels quals són els d'origen

animal. Aquesta gran preferència càrnia es deu a una pràctica més flexible i dèbil de la normativa religiosa, fenomen que es produí durant el segle XVIII i entre la majoria de comunitats religioses, com hem comentat anteriorment. Per altra banda, en aquest receptari continua emprant-se el tomàquet, factor que ens indica que s'ha incorporat, ja, en la cuina catalana. A més, trobem la introducció primerenca d'altres productes americans, com la mongeta tendra i el gall d'indi. Per últim, el fet que el receptari sigui un reflex de l'alimentació popular ens indica que els sistemes alimentaris franciscà i popular eren molt similars. S'obre, com a futura línia d'investigació, la recerca dels intercanvis del coneixement i la pràctica culinàries entre ambdós sistemes, posant interès en els productes americans.

El receptari caputxí, ens revela alguns canvis respecte el receptari anterior, malgrat els ordes religiosos fossin propers. Tot i que la relaxació en el compliment de la normativa religiosa també afectà els caputxins, sembla que aquesta fou menor que en el cas dels franciscans. Per una banda, es constata un nombre de plats de carn significatiu i que està equilibrat amb el que representen els plats de verdures i de peix. En aquest sentit, es produí, per primera vegada, una confecció conscient d'una proposta equilibrada de diversitat de plats principals. Per altra banda, la carn incorporada en la dieta que reflecteix el receptari era, sobretot, de porc, carn de menor qualitat i menys preuada que la de moltó que trobem en el franciscà. En la cuina caputxina també s'usava el tomàquet i, per primera vegada, apareix l'ús de la xocolata, el pebre vermell picant i, tot i no ser d'ús culinari, el tabac.

El receptari carmelità esdevé un cas particular, com els receptaris cartoixans. La prohibició del consum de carn fa que el nombre de receptes de peix sigui el més elevat. De la mateixa manera, és el receptari on trobem la més alta varietat d'aquest producte, pel que es denota la importància que tenia en el seu sistema alimentari. Per altra banda, el nombre de plats de verdura, de llegums, de bolets i de fruita arriben a tenir, gairebé, tantes receptes com les de peix. En aquest sentit, aquest receptari reflecteix una dieta en la qual el consum de verdures i peix era molt habitual. Per altra banda, en aquest llibre sí trobem una recepta de carn de tortuga, pel que es pot pensar que altres comunitats que s'abstenien de la ingesta de carn la podrien consumir, com és el cas dels cartoixans. Pel que fa als productes americans, a més de l'ús del tomàquet, ja consolidat en la cuina, tornem a trobar l'ús de la mongeta tendra i, per primera vegada, del pebrot vermell.

L'anàlisi del receptari vuitcentista *Nou manual de cuinar* ha posat de relleu diverses dades importants. En primer lloc, que es tracta d'un receptari basat en un criteri nou i contemporani de creació, tant pel que fa a l'edició com a la proposta del contingut. Així, trobem que es repeteix l'equilibri del nombre de plats principals d'un àpat, tot i que de manera més precisa. Al nombre de plats de carn, de peix i de verdures segueixen, de prop, els de dolços i de licors, tipus de receptes que es destinaven al colofó de l'àpat. En segon lloc, hem comprovat com, aquest receptari, és el primer en el qual es fa una proposta de classificació de plats contemporània i que segueix l'ordre del servei d'un àpat. En aquest sentit i, per altra banda, trobem un apartat destinat a receptes de rebosteria i confits, quelcom que, des del *Libre del coch*, havia desaparegut de manera habitual, donat l'auge dels receptaris especialitats en confiteria que es produí durant l'Edat Moderna. Per últim, el receptari constata la consolidació de l'ús de productes anteriorment inusuals, com el cafè, i dels productes americans en la cuina catalana. És el llibre de cuina on més en trobem: mongeta tendra, tomàquet, xocolata, vainilla, pebrot picant o bitxo i patata.

Els plats i les elaboracions

La classificació dels plats en diferents tipologies s'ha basat en l'anàlisi de les receptes, tot identificant l'ingredient principal de les mateixes. Hem pogut comprovar com, des del *Libre del coch*, s'imposava la classificació dels plats basada en el calendari litúrgic, segons si eren aptes per dies de carn o de magre. La classificació de la tipologia de plats moderna no aparegué fins el període d'impàs situat entre les darreres dècades del segle XVIII i els primers anys del XIX i la trobem reflectida, per primera vegada, en el *Nou manual de cuinar*.

Durant la llarga Edat Moderna, trobem un conjunt de plats que tenen tendència a una menor representació en els llibres de cuina i receptaris. Són els de fruita, gra, les salses d'acompanyament, els dolços i els brous i escudelles. D'aquest grup, els plats de fruita desapareixen dels receptaris, ja que, com a confitures o receptes similars, són incorporades en un altre tipus de llibres especialitzats en confiteria i rebosteria. El mateix succeeix amb els plats dolços: durant el segle XVIII, la seva presència en els receptaris disminueix fins a, gairebé, la seva desaparició. El *Nou manual de cuinar* apunta a una recuperació d'aquest tipus de plats com a conseqüència d'un canvi de

model dels receptaris en el qual es torna a un concepte de llibre de cuina generalista i que incorpora receptes per a diferents parts d'un àpat.

Per altra banda, les salses d'acompanyament, enteses com a recepta inclosa en els receptaris, tendeixen a la desaparició, doncs durant el segle XVIII assistim a un altre canvi de model en el qual cada plat té la seva salsa, l'elaboració de la qual s'inclou en la mateixa recepta del plat. En aquest moment, s'ha perdut l'antiga possibilitat d'elecció entre diferents salses per a un mateix plat principal, com vèiem en el *Libre del coch* o en el receptari d'Escaladei, tot i que hi ha les excepcions marcades per algun tipus de producte especial. Torna a ser el receptari vuitcentista el que recupera la tendència a incorporar una llista àmplia de salses d'acompanyament, tal com es practicava en els receptaris anteriors. Aquestes salses estan destinades a acompanyar, sobretot, diferents tipologies de peixos, animal que, de servir-se sol, resultaria insípid per a un públic que té una preferència per a la diversitat de productes i d'elaboracions.

Tot i que la presència de les receptes de salses disminueix en el temps, en trobem la consolidació de l'ús d'algunes com a ingredients de recepta, durant l'Edat Moderna, podent afirmar que, d'aquesta manera, són característiques de la cuina catalana moderna. En primer lloc, l'allioli era habitualment utilitzat com a salsa per a acompanyar peixos i verdures bullides, com cols, bledes, o qualsevol altre tipus.

El tomàquet, que féu l'aparició en el receptari de Montalegre, s'incorpora en el sofregit que ja es practicava anteriorment. D'aquesta manera, ara veurem que un sofregit bàsic és el fet amb oli, ceba i/o all, tomàquet i, en algunes ocasions, també julivert. Aquest sofregit s'elaborava per, seguidament, cuinar plats de carn, sobretot, tot i que també en trobem d'ous.

A més de l'allioli i el sofregit de tomàquet, trobem una altra salsa paradigmàtica i molt practicada en diversos receptaris religiosos. El suc de perdiu era una salsa per acompanyar peix fregit i s'elaborava torrant una mica la farina en una paella i afegint-hi, després, oli i suc de taronja.

La mostassa també era una salsa habitual en els receptaris. En algun moment del segle XVI, es produí un afrancesament en la seva elaboració, substituint el brou emprat anteriorment pel vinagre.

Per últim, hem de parlar de les salses o picades de fruita seca. En primer lloc, observem com, fins el segle XVII, les salses són elaboracions complexes que parteixen d'una picada d'ametlla i a la qual s'incorpora una notable varietat d'altres productes. A partir

del segle XVIII, amb el receptari de Montalegre, aquestes salses se simplifiquen, tractant-se de picades de fruita seca, bàsicament, a la qual s'hi afegia espècies o algun altre condiment. En la mateixa centúria, el pinyó és la fruita seca més habitual en aquestes picades, relegant l'ametlla a una posició inferior, juntament amb la picada d'avellana. El receptari caputxí, de finals de segle, és el primer en el qual trobem l'ús del terme «picada» com a sinònim de l'antic terme de «salsa». Aquest nou terme, el tornem a trobar en el *Nou manual de cuinar*, en el qual s'utilitzen ambdós mots de manera arbitrària i, fins i tot, en les mateixes receptes, trobant referències a la *picada de pinyons* o a la *salsa de pinyons* amb el mateix significat.

Finalment, no podem cloure aquest apartat sense parlar d'un dels acompanyaments tradicionals de la cuina catalana que, tot i no poder-se considerar, exactament, una salsa, compleix la mateixa funció. La samfaina apareix, únicament, en el receptari carmelità, essent un guisat de ceba, pebrot vermell, tomàquet i albergínia, tal com la coneixem avui dia.

Pel que fa als brous, es perd l'interès que poden tenir com a plats tot i que fossin acompanyats d'algun producte que no alterés la seva consistència, com el formatge. Succeeix el mateix amb les escudelles. Si bé aquestes no desapareixen, sí disminueix la varietat de plats que se'n podien fer, segons l'estació de l'any o segons la tipologia d'ingredients que s'inclouïen. En aquest sentit, es passa de l'olla podrida, que podia ser d'estiu o d'hivern, i d'altres escudelles, com l'olla verda, a un únic model: l'escudella i carn d'olla que trobem en el *Nou manual de cuinar*. En canvi, els plats de sopa, foren els que augmentaren de presència en els receptaris.

En referència als plats de gra, es constata un canvi de preferència alimentària en les primeres dècades del segle XVIII. Aquesta, es tradueix en un canvi de tendència de la presència de plats de gra i de verdures. Mentre que, els primers, que venien d'uns valors elevats, pateixen una pèrdua de diversitat i impacte respecte el total de receptes dels respectius llibres, els plats de verdures segueixen una evolució inversa. Descartem que una possible causa sigui la pròpia idiosincràsia dels receptaris cartoixans que, preferint més els plats de gra, sotressin els de verdures. Si això fos cert, el receptari carmelità hauria de resseguir aquest criteri, en major o menor mesura. Ans el contrari, els receptaris cartoixans i el carmelità estan en valors extremadament oposats respecte aquests plats, pel que podem parlar d'un canvi de tendència produïda per un canvi en les preferències i hàbits alimentaris.

Fins ara, hem parlat dels plats que tendeixen a la desaparició o a una menor presència en els receptaris. La tipologia de plats que tenen una evolució a la inversa, és a dir, a augmentar la seva presència en els llibres de cuina, són els plats de carn i menuts, verdures i fongs –fonamentalment bolets-, llegums, ous, peix, sopes, cargols, conserves i escabetx i, finalment, les elaboracions culinàries. D'aquest conjunt de plats, els de peix, carn i verdures són els tres més importants i que tenen una major projecció a consolidar-se com a plats principals en el segle XIX.

Si observem l'evolució de la presència de plats de carn, hom pot afirmar que, en el segle XVIII, a Catalunya es produí un increment del seu interès i, en aquest sentit, un augment de la preferència per aquest tipus de plats, superior a la de temps anteriors com, per exemple, la reflectida en el *Libre del coch*. Succeeix el mateix amb els plats de menuts i d'ous, els quals augmenten la seva presència en els receptaris, però no amb els de peix, que tenen una notable importància, tot i que lleument menor a la del llibre del mestre Robert. És possible que estiguem davant d'una Catalunya amb més preferència per la carn que la d'èpoques anteriors? Si tenim en compte que alguns receptaris religiosos poden reflectir, més i millor, la realitat de les classes populars, podem afirmar que, pel que fa a aquestes i, en teòrica menor mesura pel que fa als ordes religiosos, és certa la preferència per aquest tipus de plats. Tanmateix, cal mostrar-se amb algunes reserves, en especial pel que fa al receptari carmelità.

Tot i que falten dades que ens ajudin a conèixer, fidelment, l'evolució de la preferència alimentària de les classes populars, el seu difícil accés a la carn durant l'Edat Mitjana hauria provocat que, en temps posteriors la seva elecció fos molt considerable. Més si tenim en compte que el factor d'emulació de les pràctiques de les classes benestants era important. Aquest fenomen, juntament amb altres, com la contínua ingesta de carn per part de les classes benestants i la debilitat del compliment de la normativa per part de l'estament religiós en el segle XVIII, hauria fet de la carn un producte alimentari protagonista.

Però, retornant als receptaris religiosos, hem de subratllar el coneixement que tenien, les diverses comunitats, de la importància de practicar una dieta que, malgrat el major o menor grau d'austeritat practicat, assegurés el bon estat del cos i de la ment. Aquells receptaris d'ordes que tenien prohibida la ingesta de carn, contenen un major nombre de plats de llegums, element calòric i proteínic que, juntament amb els plats de peix i d'ous, asseguraria una alimentació nutricionalment saludable en substitució de la

carn. Per contra, en aquells receptaris on s'inclou la carn, la presència de les lleguminoses no és tan elevada. En el cas dels plats d'ou, concretament, es percep un augment del seu interès durant el segle XVIII respecte temps anteriors. Una excepció n'és el receptari franciscà, justificada per una alta presència pels plats de carn, als que es donava preferència.

La presència dels plats de peix en els receptaris és força elevada i es manté estable. Tot i el baix índex de representativitat en els receptaris cartoixans, l'anàlisi del calendari litúrgic de les respectives cartoixes, així com d'altres dades del manuscrit de Montalegre, fa pensar en una presència molt superior. Considerant l'elevat índex de representativitat que aquesta tipologia de plats adquireix en el receptari carmelità, hom pot suposar que el valor de les dades que tenim per a les cartoixes respecte els plats de peix es queda curt. La tipologia de peix que cada comunitat incorporava en el seu sistema alimentari variava en funció de l'accés als recursos. Així, el receptari d'Escaladei reflecteix una alimentació d'interior, amb accés, sobretot, a peix salat i assecat. La cartoixa de Montalegre, en canvi, tenia un accés superior al peix fresc, així com també altres ordes religiosos, tal com podem comprovar en els respectius receptaris.

El segle XVIII marcà un canvi respecte temps anteriors i fou un moment en el qual veiem aparèixer noves tipologies de receptes i de plats, com els de cargols, els bolets, receptes de conserva, plats de sopa i elaboracions culinàries.

Pel que fa als plats de fongs, el segle XVIII suposà un augment considerable de la seva presència en els receptaris, tot i que hi ha algunes excepcions. La tòfona, apareix, només, en el *Libre del coch* mentre que, els bolets, són els productes més destacats d'aquest grup. Tot i que en el receptari carmelità s'inclou una recepta de rovellons, les elaboracions de bolets podien contemplar-ne altres varietats. En definitiva, les receptes de bolets es consoliden, durant el segle XVIII, com un plat sempre present en els diversos sistemes alimentaris que hem estudiat.

Els cargols, són un tipus de menja que apareixen, en els receptaris, en el segle XVIII i es consoliden de manera permanent amb una tendència a l'augment de la seva presència. A més a més, els plats de cargols són una tipologia de recepta que permet veure, amb claredat, la transmissió del coneixement culinari de l'àmbit religiós al civil. En aquest sentit, els cargols acompanyats amb allioli -menja que trobem, per primera

vegada, en el receptari carmelità- tornen a aparèixer en el *Nou manual de cuinar*. De la mateixa manera succeeix, per exemple, amb una altra elaboració dels cargols, quan són cuinats amb un sofregit d'all i julivert o menta, juntament amb una picada, que podia ser de pinyons i, la qual, incorporava alguna espècie com el safrà. En definitiva, aquesta clara transmissió del coneixement i pràctica culinària que es veu en el cas dels plats de cargols, podem extrapolar-la a altra tipologia de plats.

Durant les primeres dècades del segle XVIII apareixen les receptes de conserva de diversos productes. Aquesta tipologia de receptes era molt valorada i útil per a algú que s'encarregués de la cuina d'un monestir o d'una casa i, per aquest motiu, veiem com la seva presència en els llibres de cuina tendeix a augmentar. Dins d'aquesta tipologia de receptes hi ha les d'escabetx, que hem analitzat a banda degut a les seves pròpies característiques.

L'anàlisi dels receptaris, ens ha permès detectar un canvi d'ús en les receptes d'escabetx. Si bé en el *Libre del coch* i en el receptari d'Escaladei apareixen com a salses d'acompanyament de peixos, a partir del receptari de Montalegre ho fan com a mètode de conserva d'aquest producte. El canvi d'ús, per tant, el situem durant el segle XVII, en una franja temporal entre el receptari d'Escaladei i el de Montalegre.

Per últim, hem classificat com a elaboracions culinàries aquelles receptes o plats que són necessaris com a ingredient d'altres elaboracions. També, però, altre tipus d'elaboracions, com les begudes o licors. L'anàlisi dels receptaris ha permès constatar diverses particularitats. En primer lloc, que la recepta d'aquells productes ja elaborats que s'utilitzaven com a ingredients d'altres receptes, com la llet d'ametlla o el bescuit, comença a incorporar-se en els llibres de cuina a principis del segle XVIII. En segon, que la incorporació d'aquestes receptes es perpetua durant aquesta centúria de manera estable. I, en darrer lloc, que a finals del segle XVIII i inicis de la següent, es denota un creixent interès per les preparacions de begudes espirituoses, fet que fa incrementar la presència d'altres elaboracions culinàries en els receptaris.

Productes

En relació amb els productes animals, aquells que tendeixen a l'alça, és a dir, a un augment de la presència en els llibres de cuina i receptaris són la sípia, de la família dels cefalòpodes, i els cargols. Els crustacis, els menuts i els mol·luscs tendeixen a la baixa. Aquest darrer, però, l'hem de tractar de manera excepcional, ja que només apareix en el *Libre del coch* i en el *Nou manual de cuinar* i caldria analitzar receptaris posteriors del segle XIX per tal de conèixer-ne la seva incidència. La volateria i els ous també tendeixen a la baixa, tot i que de forma molt lleu, pel que podria insinuar-se una certa estabilització. Aquesta tendència es constata, de manera clara, amb el peix; els animals quadrúpedes; la carn, com a producte genèric i amb els lactis. Per altra banda i en general, el conjunt de productes animals arriben al receptari vuitcentista havent disminuït la distància que els separa respecte a altres productes de la mateixa família. En aquest sentit, tot i que les línies evolutives de les diferents famílies de productes i dels diferents ingredients que agrupen poden ser intermitents i molt separades respecte d'altres, a finals del segle XVIII i principis del XIX es produeix un equilibri en la presència de tots aquests productes en el receptari vuitcentista.

A banda de la tendència de cada família de producte animal, l'anàlisi ens ha fet observar algunes dades significatives. En relació amb els peixos, en el segle XVII es constata una pèrdua de la diversitat en aquests productes i que es recupera en el receptari carmelità. En general, però, els llibres de cuina contenen poca varietat de peixos i, dels que s'utilitzen, en destaquen el congre i la tonyina, que perduren durant tota l'Edat Moderna. Durant les primeres dècades del segle XVIII, s'incorpora a la cuina l'ús del bacallà, que tendirà a tenir una presència superior als dos peixos anteriors. Respecte als animals cefalòpodes, el pop només apareix en el *Libre del coch*. Els animals que són paradigmàtics de la cuina catalana, doncs, eren el calamar, que predomina fins la primera meitat del segle XVIII, i la sípia, que dominà a l'anterior a partir de llavors.

Pel que fa als crustacis, la llagosta és l'habitual en la cuina catalana moderna, tot i que, a finals del segle XVIII, s'incorpora amb força l'ús del llagostí.

En referència als animals quadrúpedes i, valorant l'evolució de les diferents tipologies que agrupen, hem pogut arribar a un conjunt de conclusions. En primer lloc, els animals domèstics són, sempre, els més presents en els receptaris; en el segle XVIII,

però, es registra un major ús de carn salvatge, tot i que sempre inferior a la d'animal domèstic. En segon lloc, fins les primeries del segle XVIII, els animals domèstics més presents són els ovins –moltó-, bovins –vedella i bou- i lepòrids –conill i llebre-, mentre que el porc té poca presència. A principis d'aquella centúria, però, es produí un canvi que donà més importància a aquest producte, essent el més present fins finals de segle; el *Nou manual de cuinar* reflecteix un ordre de preferència anterior a aquest canvi.

Pel que fa als lactis, hi ha dues dades a subratllar. La primera, és l'elevada presència de l'ús del formatge respecte la llet fins l'inici del segle XVIII, moment en el qual, ambdós productes comparteixen l'impacte en els receptaris, fet que posa de relleu un equilibri en el seu ús culinari. A finals de la dissetena centúria, però, el formatge torna a ser més utilitzat que la llet, tot i que la diferència entre ambdós productes és lleu. La segona dada rellevant és la referent a l'especificació de la tipologia dels productes. Mentre que en el *Libre del coch* trobem una claredat respecte l'origen animal del producte, així com la característica que havia de tenir per a utilitzar-se en les elaboracions, en la resta de receptaris manquen especificacions. L'única que podem trobar, en alguns casos, és l'origen geogràfic del formatge.

La presència de la carn de volateria baixa a mitjan segle XVIII. D'aquest grup, hi ha, sempre, una preferència per l'ús de carn de fasiànids, de la qual destaca la gallina, en el *Libre del coch*, la de pollastre, durant el segle XVIII, i la de perdiu, en el *Nou manual de cuinar*. De les altres famílies d'ocells, destaca el colomí i l'ànec, l'ús del qual apareix en el segle XVIII. Per últim, podem parlar de la certa rellevància que té la carn de fotja i d'oca en el llibre del mestre Robert, a partir del qual desapareix el seu ús en la cuina.

Per altra banda, cal destacar l'ús de menuts de volateria, per sobre dels de quadrúpedes i peixos, en el *Libre del coch*; a partir del segle XVIII els menuts que predominen són els de quadrúpedes sobre els de volateria i peixos. Caldria estudiar altres fonts per tal de detectar a partir de quin moment es produí aquest canvi, que situem en algun moment del segle XVII, quan el llibre del mestre Robert perd importància.

Finalment, en relació a l'ús de cargols i de tortuga, remetem als comentaris que hem fet anteriorment, en l'apartat dels plats i elaboracions.

La tendència evolutiva dels productes vegetals és més clara que la d'alguns animals. Les hortalisses, els llegums, la fruita fresca i els bolets són els tipus de productes la presència dels quals augmenta en els receptaris.

Respecte les hortalisses, es percep, clarament, un canvi ascendent produït durant les primeries del segle XVIII; de manera evident, els productes que més impacte tenen són l'all, la ceba i el tomàquet, producte americà incorporat a principis d'aquella centúria i que assoleix un èxit considerable. Per altra banda, la ceba és l'hortalissa preferent per a elaborar el sofregit en aquells receptaris que reflecteixen un sistema alimentari civil o laic, com el *Libre del coch*, el *Nou manual de cuinar* i el receptari franciscà que, com hem dit, incorpora moltes receptes de les classes populars. L'all, en canvi, es prefereix com a base del sofregit en els altres receptaris, que transmeten un sistema alimentari purament religiós. Tanmateix, és possible que la preferència per una o altra hortalissa respongués a un criteri geogràfic: el llibre del mestre Robert i el receptari vuitcentista són receptaris destinats a població, principalment, urbana, de Barcelona, mentre que, la resta de receptaris pertanyen a un àmbit rural. Caldria, però, comprovar l'origen i procedència del receptari franciscà.

A principis del segle XVIII, també, es produí un canvi en la importància dels cereals i de la fruita seca, productes que perden presència en els receptaris. Pel que fa als cereals, l'arròs és el més present durant tota l'Edat Moderna i, mentre que el farro n'és el segon, a principis del segle XVIII davallà el seu ús en favor dels fideus. Per altra banda, el pa és el producte més emprat per a espessir les salses fins el segon terç de segle XVIII, moment en el qual es comença a utilitzar més la farina.

En referència a la fruita seca, hem vist com l'ametlla és la paradigmàtica fins l'inici de la dissetena centúria, moment en el qual el pinyó la substitueix. La fruita assecada també perd rellevància, cosa que no succeeix amb la fresca, que augmenta de presència i de varietat de productes, entre els quals cal destacar l'elevat ús de la llimona durant el segle XVIII.

Els llegums referents de la cuina catalana durant l'Edat Moderna són el cigró, en primer lloc, la fava, la mongeta i el pèsol. A finals de segle XVIII i primeries del següent, el pèsol i la fava tenen més presència que la resta.

Per últim, hi ha alguns altres productes vegetals que tenen una menor presència, tot i que són rellevants. Per una banda i, pel que fa als fongs, hem de parlar de la desaparició de l'ús de la tòfona a partir del *Libre del coch* per donar protagonisme al bolet. Per l'altra, la incorporació del cacau i el cafè a finals del segle XVIII, el primer, i a primeries del XIX, el darrer.

Finalment, podem concloure que l'evolució dels productes vegetals pateix el mateix

síntoma que els animals: a finals de segle XVIII i principis del XIX es produí un ajustament de l'impacte de cada producte arribant, així, al *Nou manual de cuinar* com a llibre que guarda proporció i equilibri entre productes.

Respecte els condiments, els àcids evolucionen a una menor presència en la cuina. Entrant a valorar els productes més destacats, observem que el vinagre, que n'era el paradigmàtic fins l'inici del segle XVIII, cedeix el terreny al vi, característic de finals de segle i inicis del següent. A més, hem d'afegir l'aparició de l'ús de l'aiguardent com a condiment, fenomen produït en el primer terç de la dissetena centúria.

Els productes edulcorants també disminueixen en els receptaris, tot i que es percep, de manera clara, que aquesta tendència s'inicià amb el segle XVIII. Concretament, però, és l'ús de la mel el que decau i empeny al grup a una tendència baixista. El sucre, en canvi, es manté amb estabilitat durant l'Edat Moderna, en una mica més d'un terç de les receptes dels llibres.

Les espècies, per altra banda, tenen una tendència a l'alça, tot i que és lleugera. Aquestes, es consoliden com un dels productes més presents en els receptaris, essent, gairebé, omnipresents. Per ordre d'importància, les espècies més usades en la cuina catalana moderna són la sal, el pebre, la canyella, el safrà, el clavell i la nou moscada. Finalment i, per altra banda, els cuiners catalans substitueixen l'ús del genèric «salses», paradigmàtic dels segles XV i XVI, pel d'«espècies», propi de la segona meitat del XVII en endavant.

Per últim, les herbes aromàtiques també augmenten la seva presència en els receptaris i en la cuina, de manera més clara que les espècies. En aquest cas, però, estem parlant, fonamentalment, del julivert. A més d'aquest, la menta és la següent herba més present i, a partir d'inicis del segle XVIII, la tercera és el llorer, superant l'ús de l'orenga. Per altra banda, el marduix deixa d'emprar-se a partir del segle XVI; la farigola apareix en el segle XIX i, el coriandre, sembla emprar-se en aquelles cuines més relacionades en l'àmbit civil i, durant el segle XVIII, més popular: només s'empra en el *Libre del coch*, en el *Nou manual de cuinar* i en el receptari franciscà.

L'ús dels greixos i de líquids –fonamentalment l'aigua– com a elements de cocció augmenta durant l'Edat Moderna. Pel que fa al primer grup, es veu, de manera clara, com durant les primeres dècades del segle XVIII augmenta, considerablement, la presència en els receptaris. L'oli és, durant tota l'etapa, el greix paradigmàtic, tot i que els greixos animals, sobretot la cansalada, però també el llard i la mantega, augmenten

la seva presència en els receptaris. Tenint en compte que els receptaris franciscà i caputxí són un reflex de la cuina més popular i que, en aquests, l'ús de la cansalada és molt elevat, hem de pensar que l'ús culinari d'aquest producte era més elevat i habitual que la informació transmesa per les dades analitzades.

Per últim, valorarem les diferents elaboracions que s'utilitzen com a ingredients de les receptes. Les aigües aromàtiques, de les quals destaca l'aigua-ros, els brous i els plats o productes elaborats disminueixen i, per tant, constatem que les receptes de cuina catalana s'elaboren amb menys condiments i varietat de productes a mesura que avança l'Edat Moderna. Tanmateix, trobem com a excepció l'ús de salses com a ingredients d'algunes receptes, pràctica que tendeix a augmentar. Per contra, com hem comentat en l'apartat dels plats i elaboracions d'aquestes conclusions, les indicacions de les elaboracions d'aquestes salses desapareix dels receptaris, pel que es fa, només, una menció genèrica a elles. Com hem comentat, les salses més usades són l'allioli, el sofregit de tomàquet, la picada de fruita seca, sobretot de pinyons, i la mostassa i el suc de perdiu.

La conceptualització dels llibres de cuina i receptaris parteix, en la part inicial de la investigació, d'un model que classifica la tipologia de plats en funció del calendari litúrgic: en dies de carn i en dies de magre. Aquest model, es dilueix en alguns receptaris religiosos que, com els cartoixans i carmelitans, reflecteixen uns sistemes alimentaris particulars que, extrapolats a la societat laica, serien classificats com pertinents als dies de magre. En el cas del *Nou manual de cuinar*, en canvi, assistim a la desaparició de l'antiga conceptualització dels plats per donar pas a una nova: els plats ja no es classifiquen segons la seva idoneïtat per al compliment dels preceptes de l'Església, sinó que ho fan descrivint la característica principal del plat, això és, el seu ingredient principal. En el receptari vuitcentista, doncs, trobem l'origen, per al cas de Catalunya, de l'actual model de classificació de la tipologia de plats.

A principis del segle XIX, es produeix un equilibri en la proposta culinària que fan els receptaris, si agafem com a model el *Nou manual de cuinar*. Podem parlar d'una proposta culinària estudiada i que va dirigida a un públic ampli. En aquest sentit, es denota l'esforç de l'autor del receptari per tal d'aconseguir un cert equilibri en la proposta de la tipologia de plats. Les quantitats de receptes de plats de carn, de verdures

i de peix són pràcticament idèntiques. Aquests tres tipus de plats, que són els principals d'un àpat, són acompanyats per altres tipus d'elaboracions que buscarien completar-lo. D'aquesta manera, trobem, altra vegada, un apartat dedicat a la rebosteria i als dolços, quelcom que havia quedat reservat, durant el segle XVIII, per als llibres de confiteria. Per altra banda, en el *Nou manual de cuinar* també s'observa una tendència a la proporció i l'equilibri en la proposta dels productes, sobretot els principals. Per tant, el receptari vuitcentista esdevé un nou model de llibre de cuina, destinat a un públic generalista amb accés a una diversitat de productes notable i amb un interès per una cuina variada.

Segons les dades obtingudes i, sent reservats respecte la diferència de tipologia de receptaris i llibres de cuina, podem dir que la cuina catalana va patir un canvi que es reflecteix en les primeres dècades del segle XVIII i que, probablement, es gestà durant la segona meitat del segle anterior. Aquesta transformació produí canvis respecte el model de sistema alimentari, que passà de tenir més varietat de plats de peix a una major de plats de carn, per una banda, i més plats de gra a més plats de verdures, per l'altra. Pel que fa als productes i a les elaboracions, a l'inici de l'Edat Moderna, la cuina catalana es basava en dos sistemes alimentaris diferents, en funció de l'època litúrgica de l'any. En els dies de carn, quan no existia cap prohibició, en la cuina predominaven els plats de carn, les elaboracions dels quals es coïen en cansalada, amb ceba, espècies i amb una salsa feta a base de picada d'ametlla, ou, brou de gallina, espècies, vinagre i pa. En els dies de magre, predominaven les receptes de peix, la cocció de les quals emprava l'oli, es condimentaven amb herbes aromàtiques i sal, per potenciar el gust del peix, i es guisaven amb una salsa feta a base de picada d'ametlla, suc de taronja i vinagre. El safrà, el trobem en ambdós tipus de receptes. El sucre i la canyella, esmicolats i espolsats sobre els plats finals, era una constant.

Aquest primer model dual de la cuina catalana del Sis-cents allarga la seva ombra fins algun moment que no podem determinar del segle XVII. El receptari d'Escaladei, sobretot, i el de Montalegre, en menor mesura, mantenen dinàmiques anteriors. És, durant les primeres dècades del segle XVIII, moment intermedi entre el receptari de Montalegre i el franciscà, que veiem reflectit un canvi de model en el sistema alimentari i que perdurà fins entrat el segle següent. En el segle XVIII, es prioritzen, notablement, els plats de carn als de peix, en un moment en el qual la pràctica de la normativa religiosa s'afebleix en el sí dels ordes religiosos. En un segon

pla, els plats de verdura, substituïren els de gra. Les elaboracions s'homogeneïtzaren i, així, trobem que es va anar construint un únic model alimentari, el qual substituirà alguns ingredients en funció de les preferències gustatives dels comensals i en funció del compliment dels preceptes alimentaris marcats per l'Església. Així, l'oli esdevingué el greix principal, en el qual s'elaborava un sofregit d'all, de ceba o d'ambdós productes, normalment acompanyat de julivert i, en el qual, començà a consolidar-se la incorporació del tomàquet. Sobre aquesta base, es coïen els ingredients principals, als quals, a vegades, s'hi afegia una mica d'aigua per ajudar en la cocció. El guisat, que s'espessia, normalment, amb farina i amb una picada de fruita seca, es condimentava amb espècies, vi i, en ocasions, una mica de sucre.

Pel que fa a les aromes, al gust i al color, a partir del receptari d'Escaladei veiem un canvi substancial. En aquest llibre, així com en el del mestre Robert, era costum trobar pautes de l'autor que indiquessin quin era el color d'interès per a una recepta en particular, així com també s'indicava com havia de quedar el gust final d'algun plat. En el receptari de Montalegre, en canvi, desapareix per sempre aquesta pràctica. Tanmateix, trobem alguna excepció. Les salses que tenen el julivert com a base, com la salsa verda o la julivertada –anomenada, posteriorment, com a «picada de julivert»-, resisteixen i perduren fins el *Nou manual de cuinar*. Les salses que contenen tomàquet, com els sofregits, adquireixen un color vermell –més o menys fosc en funció del temps de cocció- que podia acolorir alguna recepta.

Finalment, l'anàlisi que hem realitzat ens aporta dades suficients per trobar, en el segle XVIII, algunes de les característiques de la cuina catalana tradicional actual, tot i que existeixen algunes reserves. En primer lloc, la falta d'informació de l'alimentació i la cuina del segle XVII impedeix estendre'n algunes afirmacions que s'estableixen pel segle següent. Caldria aprofundir en la documentació d'aquella centúria per tal de poder-ne treure conclusions. En segon lloc, caldria aclarir si alguns dels canvis en el model de sistema alimentari, produïts en el segle XVIII i que veiem reflectits en els receptaris religiosos, així com l'aparició d'elements que conformen la cuina catalana tradicional actual, estan relacionats amb un estament concret o es poden estendre a altres grups socials. Per tal de respondre a aquestes preguntes, considerem que hi ha suficients línies d'investigació obertes com per poder continuar la recerca en aquest àmbit.

En primer lloc, la informació aportada per cada receptari esdevé una porta oberta per a ampliar l'estudi hermenèutic. Cada producte, cada família de producte, cada tipologia de plat i d'elaboració pot convertir-se en un estudi ampli en sí mateix. De la mateixa manera succeeix amb l'anàlisi evolutiu, el qual adopta una perspectiva general del període modern i posa en conjunt la informació individual de cada receptari. Però hi ha altres elements d'interès que poden aflorar de la documentació tractada, com la cultura material relacionada amb la cuina i la taula que aporten els documents, el paper de la dona en el món de l'alimentació, els aspectes més econòmics dels productes, la història dels llibres i els seus autors, entre altres. A més d'aquestes noves línies d'investigació i ampliació de la recerca, serà important estendre els resultats obtinguts a altres tipologies documentals, com els llibres de comptabilitats, registres –sobretot *post-mortem*–, obres literàries, entre altres. La comparació d'altres fonts i la seva connexió amb les dades analitzades, ha de perseguir l'objectiu d'apropar-se a la veritat, això és, a la situació real del fenomen de l'alimentació en la Catalunya moderna. Finalment, doncs, la present tesi doctoral és un pas més per a poder realitzar una anàlisi completa i global de la història de l'alimentació de Catalunya.

APÈNDIX 1

Productes que apareixen en els llibres de cuina i en els receptaris transcrits tal com apareixen. L'ordenació dels productes segueix un criteri alfabètic per grups o famílies de productes.

Libre del coch

Àcids

Agràs

agràs

agrasta

agresta

suc d'agràs

Agror

agre

agror

altra agror

Berjús

berjús

Suc de llimona

suc de limons

suc de llimona

Suc de magrana

suc de magrana agra

suc de magranes

agres

Suc de taronja

suc de taronges

agres

suc de toronges

suc de toronja

such de toronge

such de toronges

such de taronja

Vi

vi

blanch e molt fi

bo e blanch

vermell

vin cuyt

vin vermell

vin vermell

Vi de magrana

vi de magranes agres

Vinagre

vinagre

amerat

blanc

blanch

blanch e bo

dolç i blanc

que no sia massa fort

Aigües aromàtiques

aygua de blugosa
de borratges
de romaní
d'endívia
aygua-ros
damunt
fina
no massa fort

Brous

Bou

de bou
de bou ben gras

Brou

bon brou
brou
ben gras
del més gras
gras
magre
millor brou e més gras

Carn

de bona carn
de bona carn que sia ben gras
de carn
de carn gras
de carn gras que sia gras
de carn molt gras
de carn que sia gras

Congre

del dit congre

Gallina

bon brou de gallina
bon brou de gallines
Brou de gallina
de gallines
de gallines bo e ben gras
de gallines que sia gras
magre de gallines

Moltó

bon brou de moltó
Brou de moltó
de moltó bo e molt gras
de moltó molt gras
de moltó que sia ben gras
de moltó que sia gras
de moltó que sia mig fret
magre de moltó
més gras de moltó

Peix

de peix

Carn [genèric]

carn
salvatgina

Cefal·lòpodes

Calamar

calamars

Pop

polp

Sípia

sípies

Cereals

Arròs

arròs

farina d'arròs

ben fina

farina de arròs

Avena

avena

Farina

farina

Farro

farro

Fideu

fideus

Flor de farina de forment

flor de farina de forment

Flor de farina de gra

flor de la farina de gra

Forment

el més blanc e més bell

grossal

Llevat

levat

levat ben agre

levat que sia ben agre

Midó

amidó

bell e blanch

fresch e bell e blanch

Ordi

ordi

Pa

lesque mundades de la escorça e torrades e rases de la cremadura

pa

blanch

dur

dur ratllat

ratllat

remullat

torrat

torrat fins quedar negre

torrat i ben cremat

torrat i tallat

torrat remullada ab

torrat remullat

torrat sense escorça
sopes primes
torrada de pa

Pasta
pasta
de bella farina
de farina
que sia bona e ben maurada
que sia feta de molt bella farina
ben maurada ab oli e ben dura

Pasta reial
pasta reyal

Segó
Segó

Sèmola
sèmula

Crustacis

Llagosta
lagosta

Edulcorants

Mel
mel
bona e bella e fusa al foch
damunt
fosa o regalada
fusa
fusa damunt

Sucre

sucre
ben picat
blanch
blanch ben polvoritzat
damunt
damunt e davall
desobre
fi
fi damunt
fi e bell e blanch
fi per damunt
mòlt
per damunt
per sobre
picat damunt
polvoritzat
polvoritzat damunt

Vi dolç

malvesia
marva
vi blanc e dolç
blanch dolç
blanch e dolçe amerat
vermell dolç bo i fi

Espècies

Alcaravia
alcaravia

Canyella
bona canyella

canyella	dolçes
ben picada	fines ençaffranades
damunt	menudes
desobre	picades
en pols	totes espècies
mòlta	bones e fines
mòlta damunt	comunes
mòlta i fina desobre	senceres
per damunt	totes espècies
per sobre	totes les espècies fines
picada	totes les speses
polvoritzat damunt	totes spècies comunes
polvorizada	
sana	<u>Espicnard</u>
sencera	stichnart
sencera i llarga	
tallada menuda	<u>Flor de macís</u>
	flor de macís
	flor de macís
<u>Clavell</u>	
clavells	sencera
mòlts	
sencers	
de girofle	
de girofle	
<u>Comí</u>	
cominet	picat
<u>Espècia</u>	<u>Gingebre</u>
altres bones espècies ben picades	bon gingebre
altres espècies	flor de gingebre
bones espècies	gingebre
espècies	ben picat
comunes	blanc
de salsa de pago	blanc fi
	blanch picat

en pols

mòlt

mòlt fi

per sobre

picat

tallat menut

vel·ladís

mòlt

sencer

Pebre llarg

pebre lonch

ben picat

picat

Girofle

girofle

damunt

en pols

sencer

Safrà

çafrà

ben picat

mòlt

picat

sençer

Grans del Paradís

grana paradisi

mòlts

saffrà

Sal

sal

sal mòlta

sal picada

Nou moscada

mostada

nous moscades

ben picades

sençeres

nous noscadas

nous noscades

en pols

Salses

bona salsa fina

salsa comuna

salsa fina

damunt

salsa mòlta

salses comunes

salses fines

totes salses fines

Nous d'exarch

nous d'exarch

mòltes

Pebre

pebre

ben picat

en pols

Flors

Rosa

roses vermelles

Fongs

Tòfona

tòferes

Fruita assecada

Dàtil

dàtils

mundats

Figa

figues blanques seques i melades

figues negres seques i melades

figues seques e ben melades

higues seques blanques

higues seques negres

Pansa

bones panses

pançes

pansas

panses

menudes

mundades del gra

novelles

sense gra

tendres

Fruita fresca

Codony

codons

codonys

codonys nets e bels

Llimona

limons

Magrana

grans de magranes agres

desobre

grans de magranes dolços damunt

magranes

Albars

Pera

peres

peres de les més tendres

Poma

pomes

dolços

agres dolços [sense cor]

agres e dolces

agres e dolços

de les més dolços

Préssec

précechs

Raim

rayms dolços e blanchs

negres

picats blancs

picats negres

Taronja

toronga

Fruita seca

Ametlla

ameles belles e netes e blanques

ametles

belles

belles e blanques

ben torrades

blanques

blanques e belles

blanques i netes

bones e blanques

escaldades e blanques

netes

netes e blanques

no parades

parades

parades e blanques

pelades

que no sien parades

sens parar

torrades

torrades e netes e blanques

torrades e picades

torrades i picades

ametlles ben torrades

parades e blanques

torrades

let de ametles

let de les ametles

let de les ametlles

poralps

Avellana

avellanes

torrades e blanques e netes

entegres, belles e blanques

torrades

torrades i picades

Castanya

castanyes

Nou

nous

torrades

Pinyó

pinjons

entorn del plat

net e blanchs

picats

que sien nets

rostits

torrats i picats

Greixos

Cansalada

bon brou de carnsalada

bona carnsalada cuyta entreverada
[viada]

carn salada

entravessada

grassa

carnsalada

ben grassa

de porch fresc

entreverada

fusa

gras

grassa
greix de cansalada
greix de carnsalada
oli de cansalada clara
oli de carnsalada

Greix

greix
de gallina
de gallina
de porc
de porch fresch
de porch fresch
de porch fresch que no sigui
salat
dolç de porch
de porch

Llard

emborrasament
lart
de cansalada
dolç de porch
llard
llardonets de cansalada

Mantega

mantega
bona

Oli

oli
comú dolç e fi
dolç
dolç fi

fi
molt fi

Sagí

sagí de porc fresc

Herbes aromàtiques

Coriandre

celiandre sech e vert
verd damunt
saliandre sech e gras
seliandrat vert
seliandre (soliandre) sech picat
polvoritzat
sech
verd
soliandre sech

Herbes

bones herbes
capolades
herbes
bones capolades
capolades
sanes
totes bones herbas capolades
herbes
herbes ben capolades
herbes capolades
totes herbes
bones capolades
capolades
comunes

Julivert

jolivert

capolat entorn del plat

tallat

juliver

julivert

tallat damunt

polivert tallat menut

Llorer

llor

Marduix

malgilana

moraduix

moradux

muradux

Matafaluga

matafaluga tallada menuda

Menta

menta

seca

Mostassa

gra de la mostalla

mostalla

Orenga

orenga

Poliol

poliol

Romaní

romaní en herba picat e sech

Ruca

oruga

pans de la oruga

Sajolida

sadoriga

Sàlvia

Sàlvia

Sàndal blanc

sàndils blancs mostalins

Saporida

Saporida

Hortalisses

Albergínia

albergines

albergínies

All

all

alls nets de la primera escorça

cabeçes de alls cuyts

de als

caps de alls

Bleda

bledes

penques de les bledes

Borratges

Borratges

de Lombardia

de Parma

fi e rallat dejús e dessobre

Carbassa

carabacins o sement de carabaces

carabasses

de les més tendres

més tendres

fresch

gras

gras de Aragó

gras de Parma

gras rallat

que sia gras e torrador

que sie bo e fi de Aragó per
damunt

rallat

rallat que sia fi

frechs

Ceba

ceba

neta

tallada

cebas

cebes

Llet

llet de cabra

de cabres

de les cabres

de les ovelles

de ovelles

Col

cols

Espinac

espinachs

spinachs

Mató

matons

que sien ben exuts

Porro

porros bells e nets

Lactis

Formatge

formatge de Aragó

de Aragó fi

de Aragó rallat

de Aragó rallat e molt fi

de brofolins

de cascavall

Líquids

aigua

aygua

bullida

calda

calenta

freda

freda que sigui neta

neta
que sia neta
tebia
tèbia
tèbia e neta
tèbia neta
Aygues fredes

Lleguminoses

Cigró

Cigrons

Fava

faves de les més blanques

Menuts i freixures

Ànedes

fetges

Cabrit

cap

fetge

fetges

fetges de cabrit que sia tendre

freixures

freixures

Capó

fetge de capo

fetges de capons

Colom

fetges de coloms

colomí
fetges de colomins

Freixures

freixuras

Gallina

fetge de gallina

de gallines

fetges de gallina

de gallines

de gallines cuyts en brases

de les gallines cuyts

Melsa

melses rostides

Moltó

fetge de moltó

fetges de moltó

melses de moltó

peus de moltó

ronyonada de moltó

Oca

fetges de les oques cuyts

Paó

fetge de pago

Perdiu

fetges de perdiu

Pollastre

fetges de polls cuyts en brases

Tonyina

fetges de tonyina

cruus
debatuts
debetuts fort
destemprats
durs

Vedell

peus de vedells bels e blanchs

durs cuits

Volateria

fet-ges de les volateries que menjaran
fetges de volateria

Peix

Barb

barp

Mol·luscs

Bísol

bisols

Escopinya

tellines

Boga

bogues

Ous

Congre

ous

congre

molt bo e molt blanch

amb els blancs

amb los blanchs

batuts

cruus

debatuts

freschs

rovell de ou

rovells de hous debatuts

rovells de ous debatuts

freschs e sencers

rovells d'ous

batuts

ben debatuts

ben durs

del mateix congre

Déntol

déntol

Emperador

emperador

Escórpora

Escorfeno

Estorió

estorió

Llamprea

lampresa viva

Llampuga

lampuga

Llissa

lissa

Llobarro

lop

Lluç

merluça de la més dura e blanca

Morena

morena

Pagell

pagell

pagells

Palaia

palaya

Peix

peix

Saboga

saboga

Salmó

salmó

Sardina

sardines

Seitó

saytó

Tonyina

sorra

tonyina

ulls de la tonyina

ventresca

de tonyina

Truita

truyta

Varral

Varrals

Plats o productes elaborats

Biscuit

coca de biscuyt

Guisat de gallina

solsic de gallina

solsit de gallina

Massapà

marçapà de ametles

Panada

panada

panades

Xarop

axarop de sucre fi

Quadrúpedes

Bou

Mulla de bou

Cabrit

cabrit

carn de cabrit

Conill

Conill

Gat

Gat

Llebre

Lebre

Moltó

carn de moltó

cuixa de moltó

moltó

mulles de moltó

pits de moltó

Porc

porch

Senglar

Porc selvatge

Vedell

carn de vedell

vedell

Salses

Allioli

all e oli

Salsa verda

salsa verda

Salseró

salseró

Volateria

altres ocells

Capó

capó

capons

Colom salvatge

coloms salvatges

colomí

colomins

Fotja

Fotges

Gallina

bona gallina grossa

gallina

ben grassa

gallines

cuytes a part

pits de la gallina cuyta

Oca

oques

Paó

pagos

Perdiu

perdius

Polls

poll

polls

pull

polla

Pollastre

mig rostits en ast

Tudó

tudons

Receptari d'Escaladei

Àcids

Agràs

agras

agràs

Berjús

alberjus

Suc de taronja

suich de taronga

Vi

blanch

Vinagre

Vinagre

amarat

amerat

blanch

Aigües aromàtiques

ayguaròs

Brous

Caldo

caldo

qualsevol

que sia bo

de cigrons

de tortugas

Cereals

Arròs

arròs

farina d'arròs

Farro

farro

Fideu

fideus bons i nets

Midó

Amidó

Pa

ben torrada

remullada

torrada y remullada

pa torrat

torrat remullat

torrat y traure'n tota la crosta

Sèmola

sèmula

Crustacis

Llagosta

llengostes

Edulcorants

Mel

mel

Sucre

sucre

mòlt

molt damunt

per damunt

Vi dolç

vi blanch ben dols

vi blanch dols

Espècies

Canyella

cainella ben picada

canyella

per damunt

Espècia

especieria

espècies

espesaria

Gingebre

ginbre

gingebre

Pebre

pebre

Safrà

safrà

Sal

sal

Salsa

salces

salses

Fruita assecada

Pansa

pances

panses

Fruita seca

Ametlla

amelles

blanques

pelades

torrades

Avellana

avallanes torrades i ben netes

avellanes

torrades

Fruita

torrada y picada

fruyta

torrada

Nou

nous trencades y netes

Pinyó

pinyons

Greixos

Oli

oli

oly

Herbes aromàtiques

Farigola

timó

Fonoll

fonolls

Herba de Santa Maria

erba de Sancta Maria

herba de Sancta Maria

Julivert

julibert

julivert

yulivert

Mostassa

mustalla

Orenga

orenge

Hortalisses

All

alls cuits que sien pelats

alls pelats

alls pelats que sien crus

all tendre

alls tendres

Carbassa

carabaces rodones

tallada menuda

Ceba

sebes

Lactis

Formatge

Formatge

Llet

llet

Líquids

Aigua

aigua

aygua

bullenta

freda

freda o tibia

tèbia

tibia

aygues fredes

Lleixiu

llaxiu

Lleguminoses

Cigró

ciurons

Fava

fava

Menuts i freixures

Peix

fetges de peix

Ous

ous

ben debetuts

durs picats

Peix

Cabot

cabots

Pagell

pajells

Peix

peix

Altres

bartra

[donar] color

Receptari de Montalegre

Àcids

Vi

vi blanc

Vinagre

vinagre blanc

Aigües aromàtiques

aigua Ros

aiguarros

aygua ros

Brous

caldo de peix

Cereals

Arròs

arros net i aixut

arròs net

Farina

farina

Fideu

fideus

Pa

pa torrat

Pasta

reixats de pasta fina per sobre

Sèmola

semula

Edulcorants

Mel

mel

Sucres

Sucra

sucre

clarificat

per damunt

per damunt el plat

per demunt

per sobre

Espècies

Espècia

especias

Pebre

pebre

pebre picat

Safrà

safra

safrà

Sal

sal

Fruita assecada

Pansa

panssas

sencers

pansses

Fruita fresca

Codony

codonis

Pera

peras

Poma

pomas

pomes

Pruna

prunes de Bruniol

Fruita seca

Ametlla

ammetllas

peladas

pelades

Avellana

avellana

Castanya

castanyas

Pinyó

pinons

pinjons

piñons

Greixos

oli

Herbes aromàtiques

Farigola

farigola

Julivert

julibert

julivert

Llorer

llurer vert

Matafaluga

matafaluga

Mostassa

mostalla

Orenga

orenga

Sajolida

sajolida

Hortalisses

All

alls esgrunats amb pell

alls sechs

all tendre

alls tendres

Bleda

bledas

Carxofa

escarxofas

pasta de escarxofas

Col

cols

Nap

haps

Xirivia

xerebias

Líquids

aigua

aygua

Lleguminoses

Cigró

Ciurons

Mongeta

Monjetas

Pèsol

pasta de pesols plens

pesols Plens

Ous

blanchs de ous

blancs de ous

ous

ben dabatuts

ben debatuts

rovells de ous

Peix

Congre

congre

Pagell

pagells cencers fregits

Peix

peix fregit trinxat

talls del mitx o cuas de peix fregits

Plats o productes elaborats

Bescuit

bescuit picat

Confitura

confitura càndida a bossinets per sobre

Escudella blanca

escudella blanca

Salses

de Ammetllas

de Avellanas

Receptari franciscà

Àcids

Agràs

agràs

grans d'agràs

Agre

agre

agret

Aiguardent

aigua ardent

Suc

such

de agràs

de llimó

de llimona

de una o mitja llimona

de taronja

de taronja per sobre

Suc

de llimona

de taronja

Vi

garnatxe

vi

blanch

blanch bo

bo

negre

Vinagre

suc de vinagre

vinagre

bo

fort

negre

Aigües aromàtiques

Aigua de «azahar»

aigua de assár

Aigua de rosa

aigua de roses

Aiguanaf

aigua naf

naf

Brous

Caldo

caldo

de cigrons

flach

gras

sense greix

Cargol

caragols

Carn [genèric]

carn

magre

magre de la perna

picada

de peu

de altra part magre

costellas

cuxas

Cefal·lòpodes

Calamar

calamaros tendres

calamarsos no tendres

Sípia

cipias

Cereals

Arròs

arros

farina d'arròs

farina de arròs

Farina

farina

cremada

florejada

fregida

farinas

Fideu

fideus

que no siguin dels més grossos

Midó

Amidó

Pa

pa

blanc

blanch

de grossartia

picat

primas

rallat

rellat

rellát

rellát per sobre

remullat

sech

Sopa

sopa dolsa

Pasta

pasta

Crustacis

Llagosta

comes de la llagosta

llagostas

Edulcorants

Mel

mel

Sucre

sucre

ben dols

mòlt

per sobre

Espècies

Alcaravia

carabia

Arabo cobaro [desconeguda]

Canyella

canyella

per sobre

picada

sencera

cañe entera

cañella

Clavell

clabell

cencer

sencer

clabells

cencers

sencers

clavell cencer

clavells

cencers

Comí

cumi

cumí

Espècia

especias

especies

cenceras

picades

Gingebre

gengibre

Nou moscada

nou nuscada

nuez noscada

Pebre

pebe

pebre

cencer

Pimienta

Safrà

safra

safra

safra

Sal

sal

mòlta

prima picada

Fongs

Bolet

bolets

perbullits

Moixernó

moxarnons

muxarnons

Tòfona

tofonas

tofunas tendres

Fruita

Fruita

Fruita assecada

Orellana

aurellanes

Pansa

pansas

Fruita fresca

Aranyó

brunyons

Cascavellic

cascabellitos

Codony

codonys

codonys

Fruita fresca

equivalent

fruita verda

Llimona

agre de llimona

escorsa de llimona

llimona

per sobre

sense escorsa

Magrana

magrana dolça

magranes agres

Nespre

poma nespla

Oliva

oliva sens pinyol

Pera

peras

Poma

poma camosa

pomas

Poncem

poncem

ponsem

Préssec
precechs

Pruna
prunas
prunes

Tàpera
taparas

Taronja
escorsa de taronja
taronja

Fruita seca

Ametlla
ametllas
cruas peladas
dolsas cruas
torradas
ametlles

Avellana
abellanas
torradas
avellanas torradas

Castanya
castanyas

Fruita seca
fruita seca

Pinyó
pinyo
pinyó picat
pinyons

Gust

agredolç
agre dols
agredols
dols

Greixos

Cansalada
cancelada
ampla
grasa
grassa
grassa no rancia
cansalada
grassa
canselada
cotna de cansalada
tocino
gras
xulla de cancelada
xullas

Llard

llard
per untar
llart
del cul

Mantega

mantega
fresca
fresca de vaca
per untar el plat

Oli

aseite
bon oli
oli
bo
per sobre
per untar el plat

Sagí

mantega de poch

Herbes aromàtiques

Anís

anis

Coriandre

caliandra
ciliandro

Farigola

farigola
frigola

Fonoll

fonol
fonoll
funoll

Herba aromàtica

herba odorifica
herbas odorificas
hervas odorificas
odorifich

Hisop

hisop

Julivert

julibert
ben trinxat
per sobre
trinxat
trinxát
trinxat per sobre
julivert

Llorer

laurel
llore
llorer

Marduix

moradur
moradux

Menta

menta
trinxada

Orenga

orenga

Sajolida

señorida

Satalia

satalia

Hortalisses

Albergínia

alverginia

All

ajos majados

all

escalibat

esclafát

esclafats

alls

cenceras

esclafats ab la ultima pellofa

nets

palats

pallats

trinxáts

Api

apit

Carbassa

carabassa

crua

perbullida

Carbassó

carbassó petit

Carxofa

carxofas

fregides

Ceba

ceba

ben fregida

ben menuda

ben menuda y rossa

crua

crua dolsa

grossa

menuda

trinxada

cebas

grossas

cebe menuda

cebeta

cebeta crua

rutllas de ceba crua

seba

Enciam

enciam

letugas de encia(m)

lletugas d'enciam

lletugas perbullidas

ull de lletuga

Escalunyas

escalunyas

Escarola

escarolas
lletugas d'escarola

Herbes

hervas

Mongeta tendra

mongetes tendres

Nap

nap

Tomàquet

tomatech
tomatechs
tomates
tomatet ben madur

Ull de col

ull de col

Verdura

verdura
picada
verduras

Lactis

Formatge

formatge
bo rellát
picát
rallat
rellát per sobre

Llet

llet

Líquids

Aigua

agua
aigua
ben calenta
bullenta
calenta
clara
de bullir peix

Aigua de torrat

aigua del cul de la cassola que havia torrat

Salmorra

salmorra

Suc

suc

Lleguminoses

Cigró

cigrons

Fava

fabas

Mongeta

mongetas

Pèsol

pèsols

Menuts i freixures

Animal gran

fetge de animal gran

Aviram

menuts d'aviram

Bou

fetge de bou

tripa de bou

Cabrit

cap de cabrit

cerbells de cabrit

fetge

frexura

menuts de cabrit

Cèrvol

fetge de ciervo

Conill

fetge

frexura

Crestat

cap i cua de crestat

Gall d'indi

cap de l'andiot

ventre de l'andiot

Llebre

fetge

frexura

sang

Llengua

llenguas

Moltó

grex de la ronyonada del moltó

grex de la runyonada de moltó

peus de moltó

Porcell

fetge de porcell

Rap

fetge de rap primer perbullit

Teixó

cap i cua de tuxó

Vaca

tripa de vaca

Vedella

bodells de boqueta

cap de badella

cerbells de badella

cerbells de vedella

grex de la runyonada de badella

llengua de badella

ronyonada de la badella

ronyonada de vedella

tripa de badella

Ous

ou

cru

del dia

dur

dur esclafat

ous

ab claras

amb clara

batuts

crusos

crusus

debatuts

durs

sense clara

robells durs

rovell dur

rovells de ou

Peix

Bacallà

bacalla

Congre

confre fresch

congre

fresch

Corball

corball

Escòrpora

escorpora

Esturió

cap del esturió

esturio

Llamprea

lamprea

Llissa

llisa

Lluerna

lloerna

Mero

mero

Peix

peix

de aigua dolça

gros

peixos grosos

pez

Rap

rap

Reig

reig

Tonyina

sorra

tonyina

negre

Truita

truitas

Plats o productes elaborats

Bescuit

biscuit

salsa amb un bescuit

Botifarra

botifarra

Mandonguilla

mandonguilletes

Massapà

pasta de marsapà

Menjar blanc

menjar blanc

Pilota

pilotas

Sopa dorada

sopa dorada

Unguentum apostolorum

unguentum apostolorum

Quadrúpedes

Animal

animal gras

Bou

bou

gras

parpisos del bou

Cabrit

cabrit

carn picada

cuxa de cabrit

Cèrvol

ciervo gras

Conill

conill

molt gras

conills

Llebre

llebre

dura o vella

llebres

Moltó

carn de la cuxa de moltó

cuxa de molto

cuxa de moltó

moltó

Pernil

pernil

Porc

porch

tocino

Porcell

porcell

Vedella

badella

badella grassa

carn de la cuxa de badella

cuxa de badella

lloms de vedella

llonsas de badella

Salses

Allioli

ali oli

alioli

negat

negát

Salsa

salsa

de codonys

de cutxas

de flicandó

de pinyons

de la llagosta

menuda

Suc de perdiu

Volateria

Ànec

anechs

Aviram

aviram

Capó

capo

Colomí

colomí

colomins

novells

Gall d'indi

andiot

Gallina

gallina

petxugas o pits de gallinas

pit de gallines

Ocell

aucells

Perdiu

perdius

Pollastre

pollastre

pollastres tendres

Tòrtora

tortola

Receptari caputxí

Àcids

Agràs

agràs de llimona

agràs de raïm

agràs de raïms

agràs de taronja

Aiguarent

aiguarent

Vi

vi blanc

vi blanch

Vinagre

binagre blanch

binagre negre

vinagre

vinagre per damunt

Aigües aromàtiques

Aigua d'arròs

aigua d'arròs

Aigua de canyella

aygua de cañella

Emmellat

llet de emmellat

Brous

Caldo

caldo

de moltó

qualdo de moltó

Cacau

Xocolata

xocolata

Cargol

cargols

Cereals

Arròs

arròs

farina d'arròs

Farina

farina

farina de la flor del blat

Pa

pa

blanch

rellat

sech

sech y blanch

torrat

sopa de pa blanch

Edulcorants

Mel

mel

Sucre

sucra

per damunt

sucre

ben picat per damunt

per damunt

per damunt del plat

per damunt la plata

Espècies

Canyella

cañella

ben picada per damunt

entera

per damunt

per damunt la plata

sencera

Clavell

clabells

ben picats per damunt

sencers

clavells

per damunt

per damunt la plata

Espècia

especies

totas especies

Nou moscada

nou moscada

Pebre

pebra

per damunt

pebre

Pebre vermell

pabrot coent per damunt

Safrà

safrà

sefrà

Sal

sal

mòlta

totes especies

totas especies per sobre

Fruita assecada

Pansa

pansas

panses

Taronja

taronge seca

Fruita fresca

Llavors

de maló

de cándria

Llimona

llimona

Raïm

raïms ben dolços

Taronja

taronja

teronge

Fruïta seca

Altres

altra cosa

Ametlla

abmellas

ammellas

emmellas

Avellana

aballanas

abellanas

ballanas

Nou

nous

Pinyó

pinyons

piñons

Gust

agredols per damunt

Greixos

Cansalada

cansalada

magre i grassa

trinxada

such de cansalada

Llard

Llart

Mantega

mantega

Oli

oli

oly

Herbes aromàtiques

Alfàbrega

alfabre

Altres

altres herbes oloroses

altres oloroses

Farigola

farigola

Fulles

de llimoner

de llorer
de taronger
de tarongé

Julivert

julibert
julivert
julivert per damunt

Llorer

llor
lloré

Menta

menta

Orenga

orenga

Sajolida

sejolida

Hortalisses

Albergínia

albargínias
albergínias

All

alls
per damunt

Bleda

pencas de bledas

Borratja

borrages

Carbassa

carabassa

Carbassó

carabassó
carbassó

Card

cart

Carxofa

escarxofas

Ceba

seba
sebas

Enciam

enciam

Espàrrec

esparchs

Espinac

espinachs

Llavor

llavó de carbassa estivenca o llarga
de cogombre

Nap

Naps

Tomàquet

tomata verdalosa

tomàtechs maduras

tomates

Lactis

Formatge

formatja

formatje

Llet

llet

Líquids

Aigua

aigua

calenta

dolça

freda

sola

aygua

clara

Suc

suc

Lleguminoses

Cigró

cigrons

Fava

fabas

Fesol

fesols

Pèsol

pesols

tirabechs

Menuts i freixures

Anyell

cap de añell

Moltó

cap de moltó

Porc

peus de tucino

Pollastre

manuts dels pollastres

Ous

Ou

ou

ous

durs badats

trencats

Peix

Anguila

enguilas

grossas

Bacallà

bacallà

llenguas

peixopalo

Congre

congre sec

Escòrpora

diablillos

Lluç

llus

Peix

peixos

Sardina

serdina

Tonyina

espineta

sorra

tonyina

toñina fresca

Verat

barat salat

Quadrúpedes

Bou

bou

carn de bou

Llebre

llebra

Llonganissa

llangonissa

Moltó

moltó

Pernil

parnil

Porc

carn de tossino

llonsas

Salses

Allioli

alioli negat

alioly negat

picada de alioli negat

Aquilimóquili [desconeguda]

Aquilimóquili

Picada

picada

Salsa

de aballanas

de emellas

de pinyons

Vinagreta

binagreta

Volateria

Capó

capons

Ocell

aucells

Perdiu

perdius

Pollastre

pollastras

pollastres

Receptari carmelità

Àcids

Agràs

agràs

Agre

agre

de llimona

de taronja

Aiguardent

aiguardent

Suc

d'agràs

de agràs

de taronja

Vi

granatxa

vi blanc

vi granatxa

Vinagre

vinagre

del més fort

Cargol

caragols

Cefal·lòpodes

Calamar

calamarsos

Sípia

sípia

Cereals

Arròs

arròs

llet d'arròs

Farina

farina

torrada

flor de farina

pols de farina

Fideu

fideus

Pa

bon pa

pa

rallat

torrat

Pasta

pasta

clara de farina

Sèmola

sèmola

Sopa

sopa

sopes

Crustacis

Llagosta

llagosta

Llagostí

llagostí

Edulcorants

Mel

mel

Most

most

de raïm

de raïms

Sucre

sucre

per sobre

Vi

vi blanc

Vi dolç

malvasia

Espècies

Canyella

canella

canyella

per sobre

Clavell

Clavells

Espècia

espècies

bones

ordinàries

Pebre

pebre

picat

Safrà

safrà

Sal

sal

mòlta

Fongs

Bolet

bolets

rovellons

Fruita assecada

Pansa

panses

Fruita fresca

Llimona

llimona
peles de llimona

Meló

melons

Pera

peres
peres grosses e iguals, que no sien
massa madures

Poma

Pomes

Préssec

préssecs

Taronja

taronja

Fruita seca

Ametlla

ametlles
torrades
llet d'ametlles

Avellana

avellanes torrades

Castanya

castanyes pelades

Pinyó

llet de pinyons
picada de pinyons
pinyons

Greixos

Mantega

mantega

Oli

oli
per sobre

Herbes aromàtiques

Farigola

farigola
farigula

Herbes

herbes
odoríferes

Julivert

julivert
sofregit
trinxat

Llorer

Llorer

Menta

menta
trinxada

Olor

Olor

Orenga

orenga

Sajolida

sajolida

Lactis

Formatge

formatge rallat

Hortalisses

Albergínia

albergines

albergínies

All

all

sofregit

alls

sofregits

All tendre

all tendre

alls tendres

trinxats

Api

àpit trinxat

Bleda

bledes

trinxades

Borrajja

borratges

Bròquil

bròquil

Carbassa

carabassa

carabassa vermella

Carbassó

carabassons

carbassó trinxat

crabassons

Ceba

ceba

sofregida

trinxada

trinxada menuda

cebes

trinxades

Col

col cabdellada trinxada

cols

trinxades

Coliflor

coliflor

trinxada

Enciam

enciam

trinxat

enciams trinxades

Espinac

espinacs

trinxats

Mongeta tendra

mongetes tendres

Nap

nap

trinxats

Pebrot

pebrots

de la terra

vermells tendres

Tomàquet

tomàquets

tomates

trinxats

Verdura

verdura trinxada

Xirivia

xerevies

trinxades

Líquids

Aigua

aigua

del bullit

freda

Infusió

infusió

Suc

sucs

Lleguminoses

Cigró

cigrons

ben cuits

ciurons

Fava

faves

pelades

regalades

repelades

trinxades

Fesolet

fesolets tendres carapirats

Llegum

llegums

Llentia

llenties

Mongeta

mongetes

desgranades

trinxades

Pèsol

pèsols

desgranats

tendres

Menuts i freixures

Bacallà

tripes de bacallà

un poc gruixudes

Rap

fetges

Lluç

caps i fetges

Ous

Ou

ou

ous

crusos

rovell de ou

Peix

Altres

altres

peixos bastinals

Àngel

àngel

Anguila

anguiles

Arengada

arengada

arengades

Bacallà

bacallà

llengües de bacallà

Besuc

besugo

Bis

bisos

Boga

boga

Bonítol

bonito

Càntera

cànteres

Castanyola

castanyola

Congre

congre

fresc

congres

concrets

llenguado

Corball

Llissa

corball

lisses

Déntol

Lluç

Déntol

lluç

fregit

Dot

gros

dot

llucet del bou

Emperador

Lluerna

emperador

lluernes

Escórpora

Moll

escórpores

molls

Esturió

Mòllera

esturió

mòlleres

Gall

Morena

galls

morenes

Garneu

Nero

garneus

caps de nero

gatneus

nero

Hivèrnia

Orada

hivèrnies

orades

Llengua

Pagell

llengües

pagell

Llenguado

Palaia

palaies

Palomida
palomides

Paona
paones

Peix
peix

Polla
Polles

Rafet
rafets

Rajada
rajada
grossa

Rap
rap

Reig
reig

Sardina
sardina
sardines

Sonso
sonsos

Sorell
sorells

Tonyina
sorra
tonyina
fresca
salada

Verat
verat

Viret
virets

Plats o productes elaborats

Melindro
melindros
esmenussats

Salses

Allioli
alioli
negat

Salsa
salsa
de pinyons

Suc de perdiu
suc de perdiu

Tortuga
sang de tortuga
tortuga

Nou manual de cuinar

Àcids

Agre

agre

Aiguardent

aiguardent

de prova d'oli

bon aiguardent de prova d'oli

Suc

d'agre

d'un altre agre

de llimona

d'una llimona

de taronja

Vi

bon vi blanc i delicat

ví

vi blanc

ví blanc

Vinagre

vinagre

blanc

Aigües aromàtiques

Aigua

olorosa

de flor de llimoner

de flor de taronger

de flor de taronja

de llessamí

de roses

Esperit

de flor de taronja

de llessamí

de rosa

de vi

Essència

de llimona

Licor

de clavell

Brous

Caldo

caldo

que sigui bo

colat de substància de pa

de bacallà

de bledes

de carn

de les tripes

de la llagosta

de llegums

dels llagostins

d'espínacs

Suc

de la mateixa cassola

Cacau
Xocolata
xocolata

Cafè
Cafè
cremat
torrat

Cargol
cargols

Carn [genèric]

Botifarra
botifarra

Carn
carn
cuita en caldo
magra
palpissos de carn

Fiambre
fiambre

Mandonguilla
mandonguilles

Pernil
pernil
gras

Pilota
pilota

Cefal·lòpodes

Calamar
calamars

Sípia
sípia

Cereals

Arròs
arròs
ben net
farina d'arròs

Farina
farina
de flor
torrada
pols de farina fina

Fideu
Fideus

Hòstia
hòsties

Macarró
macarrons

Midó
midó
de la flor

Pa

crosta de pa remullada

llesca de pa torrat

llesques de pa

de pa blanc

de pa primes

de pa torrat

de pa un poc torrades

molla de pa

pa

mullat

rallat

remullat

torrat

torrat i mullat

Pasta

altra pasta

Sèmola

sèmola

Sopa

sopa

Crustacis

Llagosta

llagostes

Llagostí

llagostins

Edulcorants

Sucre

sucre

blanc per sobre

blanc picat

candi

clarificat

cuit al grau de volant

de terrós

de terrós en pols

en pols

fi per sobre

per sobre

terrossat en pols

Espècies

Canyella

canyella

de Xina

d'Holanda

d'Holanda feta pòlvores

en pols

fina

fina en pols

per sobre

picada

sencera

Clavell

clavell

clavells

d'espècia

d'espècie

picats

sencers

Espècia

espècies
totes espècies

Nou moscada

nou d'espècie
nou moscada

Pebre

pebre
per sobre

Safrà

safrà

Sal

sal
terrossada

Vainilla

vainilla de la millor
vainilla per sobre

Flors

Flor

de nou moscada
de nou moscada picada
de taronja
de taronja per sobre

Lliri

de Florència
lliris de Florència

Rosa

roses

Fongs

Bolet

bolets
grossos

Fruita assecada

Pansa

panses

Fruita fresca

Albercoc

albercocs bons i no massa madurs
verds

Bergamota

pell de bergamotes

Cirera

cireres
agres
guindes trossejades
fulles de cireres

Codony

codonys un poc verds i no corcats

Figa

figues verdes

Fruits

fruits

Ginebró

ginebrons nets

Llimona

escorxa de llimona

escorxa de llimones

escorxa rallada de llimona

llimona

llimones

tall de llimona sense escorxa

Maduixa

maduixes no molt madures

Nou

nous verdes

Oliva

olives

olives grosses

olives menudes i tarades

Pera

peres de bon cristià

peres de bon cristià senceres

Pomes

pomes

Poncem

poncem

Préssec

ametlles de préssec

préssecs

madurs

Pruna

prunes

Ràim

ràims ben madurs

Tàpera

tàperes

Taronja

escorxa de taronges

escorxa de taronges agres

escorxa de taronja

escorxes de taronja

escorxes de taronja seques

taronges grosses i de pell gruixuda

Fruita seca

Ametlla

ametlles amargues netes i trencades

ben picades

pelades

trencades grossament

Castanya

castanyes torrades i pelades

Pinyó

pinions

remullats

Greixos

Cansalada

cansalada

fregida

fresca

grassa

tallada

tallada menuda

suc de cansalada fregida

Greix

greix de l'entreví

Llard

llard

ben trinxat

Mantega

mantega

fosa i mig freda

fresca

un poc calenta

Oli

oli

bo

cru

de fregir el peix

Herbes aromàtiques

Coriandre

celiandre

Donzell

donzell ben picat

Farigola

farigola

Fonoll

fonoll

llavor de fonoll

Herbes

grans de qualsevol olor

herbes aromàtiques

esmicolades

Julivert

julivert

fregit

tallat menut

trinxat

Llorer

llorer

sec

Matafaluga

matafaluga

seca

verda

Menta

menta

fresca i neta

seca

tendra

Mostassa

mostalla

Orenga

orenga

Quina

quina

Sajolida

sajolida

Hortalisses

Albergínia

albergínies

All

all

alls

fregits

picats

trinxats

cabeces d'all

ben pelades

cabeces d'alls ben pelats

gra d'all

grans d'all

pelats

picats

All tendre

alls tendres

Api

apit

Bitxo

bitxo

Bleda

bledes

Bròquil

bròquil

Carabassa

carabassa

petiteta

Carbassó

carbassó

carbassons

Card

cards

Carxofa

carxofes cuites

escarxofa

escarxofes

Ceba

ceba

a trossos

fregida

sencera

tallada

tallada al llarg

tallada llarga
tallada menuda
trinxada
trinxada menuda
cebes
cebetes
petites
cebra trinxada menuda

Col

col cuita
cols

Col-i-flor

col-i-flor

Enciam

enciam
lletuges grosses

Escalunya

escalunyes senceres

Escarola

Escarola

Espàrrec

espàrrecs més tendres

Espinac

espinacs

Mongeta tendra

mongetes tendres

Nap

naps

Patata

patates

Pebrot

pebrot picant
pebrots

Porro

porros

Rave

raves

Tomàquet

tomàtec
trinxat
tomàtecs
tallats
trinxats

Verdura

verdura
verdures

Xicoira

xicoires

Insecte

cotxinilla

Lactis

Formatge

formatge
rallat

Llet

llet

Líquids

Aigua

aigua
ben calenta
bullenta
calenta
clara
dolça
freda
molt calenta
tèbia

Líquid

líquid

Lleixiu

de cendra

Lleguminoses

Cigró

ciurons

Fava

faves
seques
tendres

Mongeta

mongetes
seques

Pèsol

pèsols
ben tendres
dels més tendres
tendres

Menuts i freixures

Anyell

cua d'anyell
peus de anyell
sang de anyell

Bou

peus de bou

Cabrit

peus de cabrit
sang de cabrit

Carn

tripes cuites

Crestat

cua de crestat
peus de crestat

Moltó

cervells de moltó cuits
peus de moltó
sang de moltó

Perdiu

canó cuit de perdiu
freixura cuita de perdiu

Porc

peus de porc

Vaca

cua de vaca

Vedella

llengua de vedella cuita

peus de vedella

ronyons de vedella

Mol·luscs

petxines

Ous

Ou

clara d'ou

clares d'ou

ouera

ous

batuts

ben batuts

crus

crus ben batuts

crusos

durs

durs oberts

que siguin frescos

rovell d'ou

rovells d'ou

batuts

ben batuts

crus

durs

Peix

Anguila

anguila

anguiles

Anxova

anxoves

Arengada

arencs

arengada cuita a les brases

Bacallà

bacallà

Castanyola

castanyola

Congre

congre

Llenguado

llenguado

Llobarro

llobarro

Lluç

lluç

sense espines

Peix

peix

fort

fregit

Rajada

rajada

Tonyina

tonyina

Plats o productes elaborats

Massapà

massapà

Melindro

melindros esmicolats

Quadrúpedes

Anyell

carn de anyell

Bou

bou

Conill

conills

petits

Llebre

llebre

Moltó

carn de moltó

magra

carn magra de moltó

costelles de moltó

moltó

Porc

llomillo

llonganissa

Vaca

magre de la cuixa de la vaca cuita

Vedella

vedella

grassa

Químics

Alum

alum

de roca

Bol d'Armènia

bol d'Armènia

Crémor tàrtar

crémor tàrtar

Salses

Allioli

allioli

Picada

d'ametlles crues

de pinyons

Salsa

salsa

a l'espanyola

picant

d'alls

d'avellanas

d'avellanes

d'avellanes torrades

de pinyons

de pinyons picats

Capó

Capó

Colomí

colomins

Gallina

gallina

Perdiu

Perdius

Volateria

Ànec

ànecs

Pollastre

pollastres

Aviram

aviram

APÈNDIX 2

A continuació, es mostra una selecció d'imatges de diferents llibres de cuina i receptaris que s'han treballat anteriorment.



FIG. 1. Portada 1 de les edicions del *Libre del coch* de 1520 (BC, sign. 11-VI-14 i Esp. 14-8 c2.). Ressaltats, els elements que canvien en la portada 2: caixa del títol, parts de les columnes del pòrtic i el subtítol «Libre del Coch» de la part central de dites columnes.



FIG. 2. Portada 2 de l'edició del *Libre del coch* de 1520 (BC, sign. 11-VI-14).

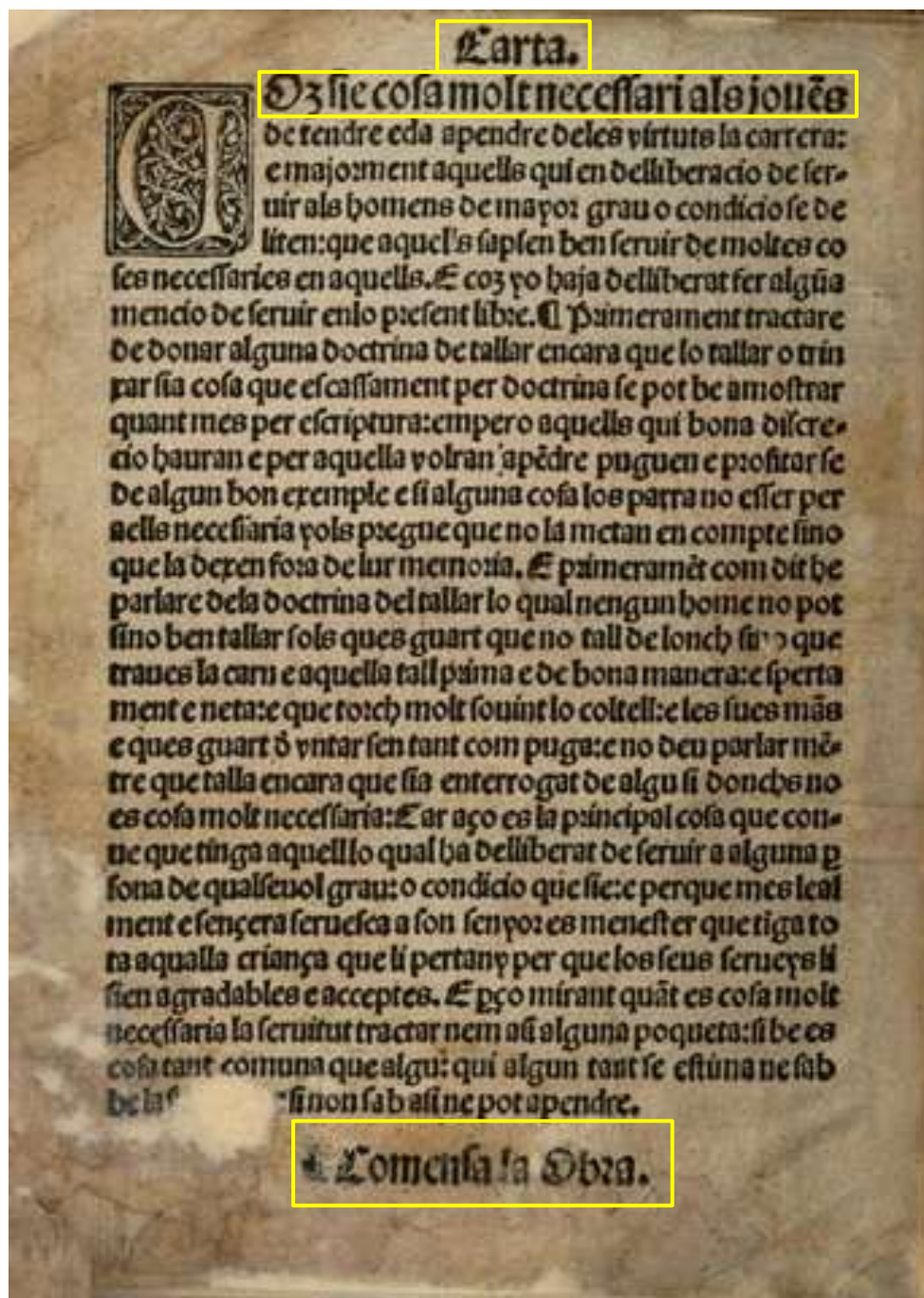


FIG. 3. Carta 1 de les edicions del *Libre del coch* de 1520 (BC, sign. 11-VI-14 i Esp. 14-8 c2.). Ressaltats, els elements que canvien en la carta 2.

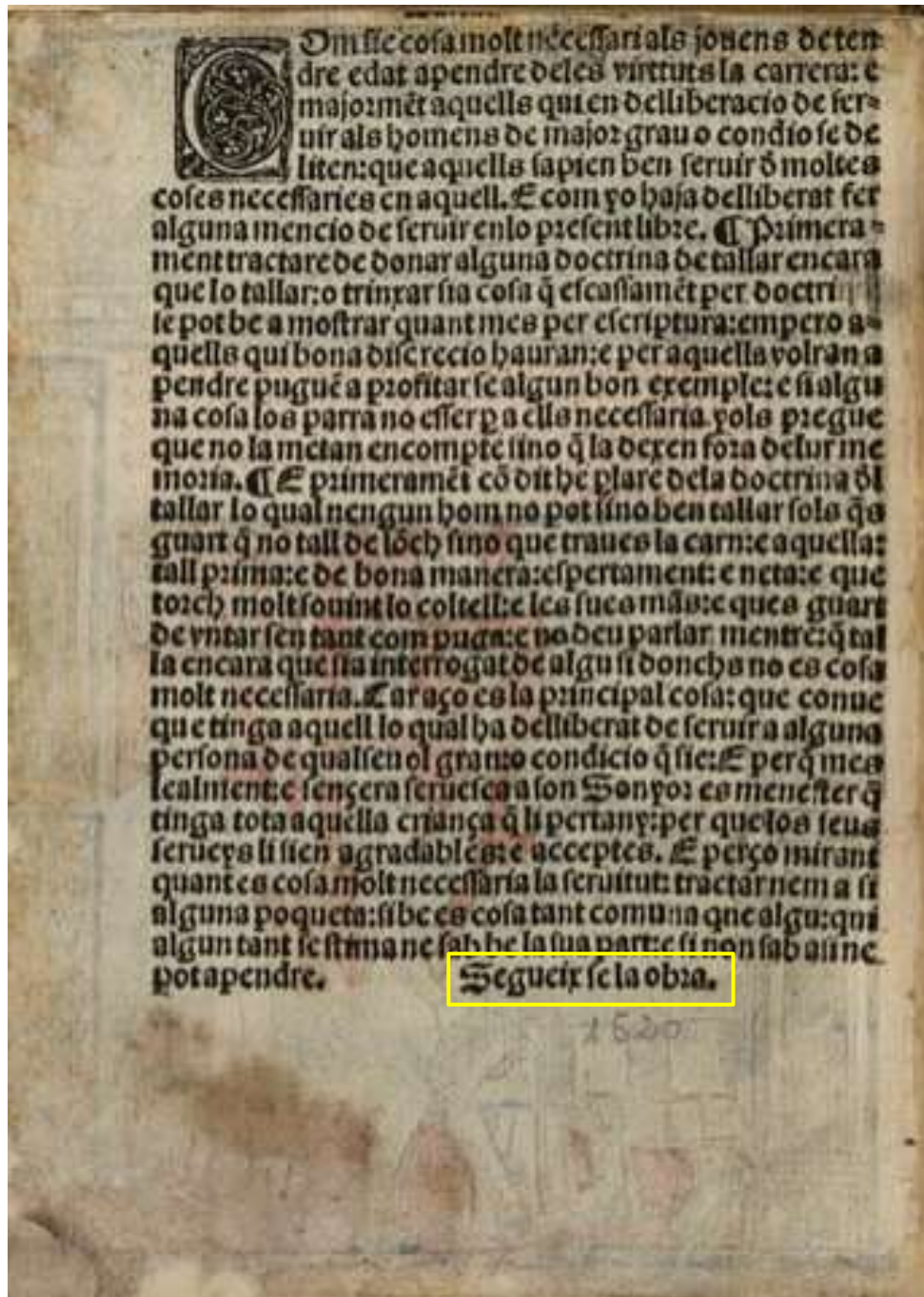


FIG. 4. Carta 2 de l'edició del *Libre del coch* de 1520 (BC, sign. 11-VI-14).
Ressaltat, el canvi respecte la fig. 3.



FIG. 5. Portada de l'edició del *Libre del coch* sense data (BUB, sign. 07 CM-363.).

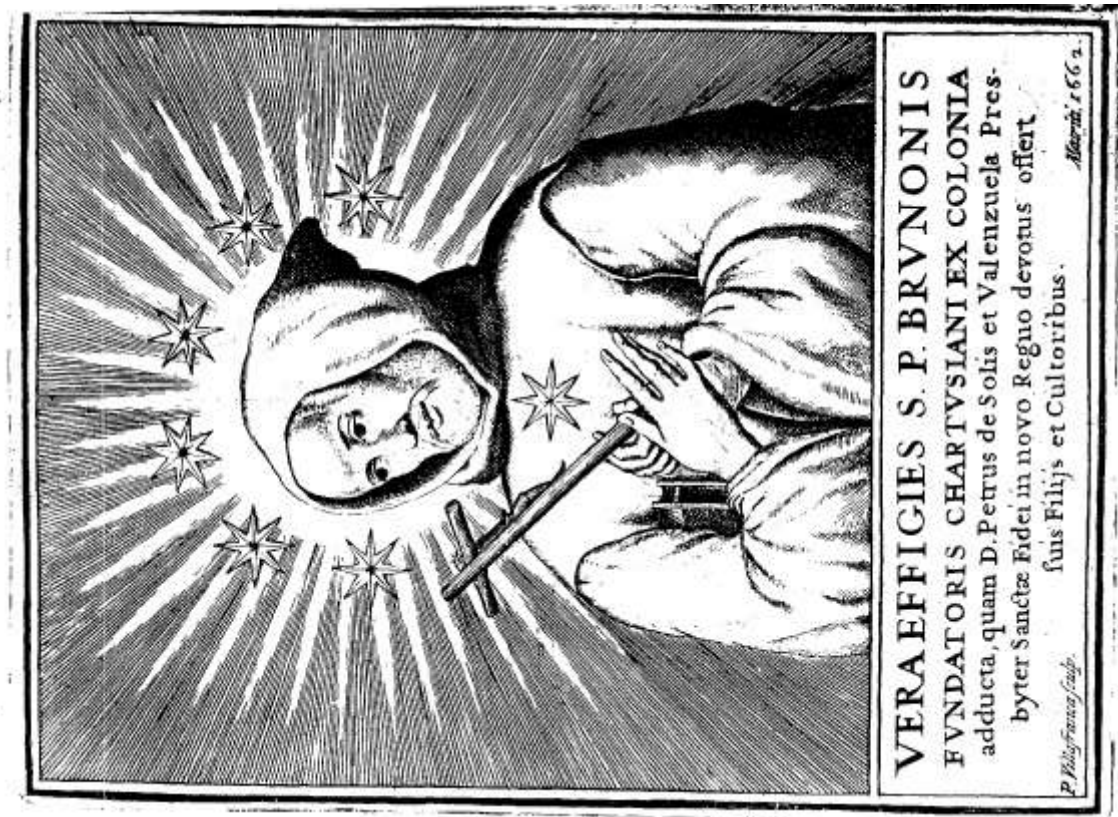


FIG. 6 i 7. Efigie de Sant Bru. Imatge del manuscrit de Santa Maria de Montalegre (fig. 6) que és una còpia feta a mà del gravat que Pedro de Villafranca féu per la versió dels *Nous estatuts de la Cartoixa*, referents als frares i donats, impresos a Madrid l'any 1673 (fig. 7).

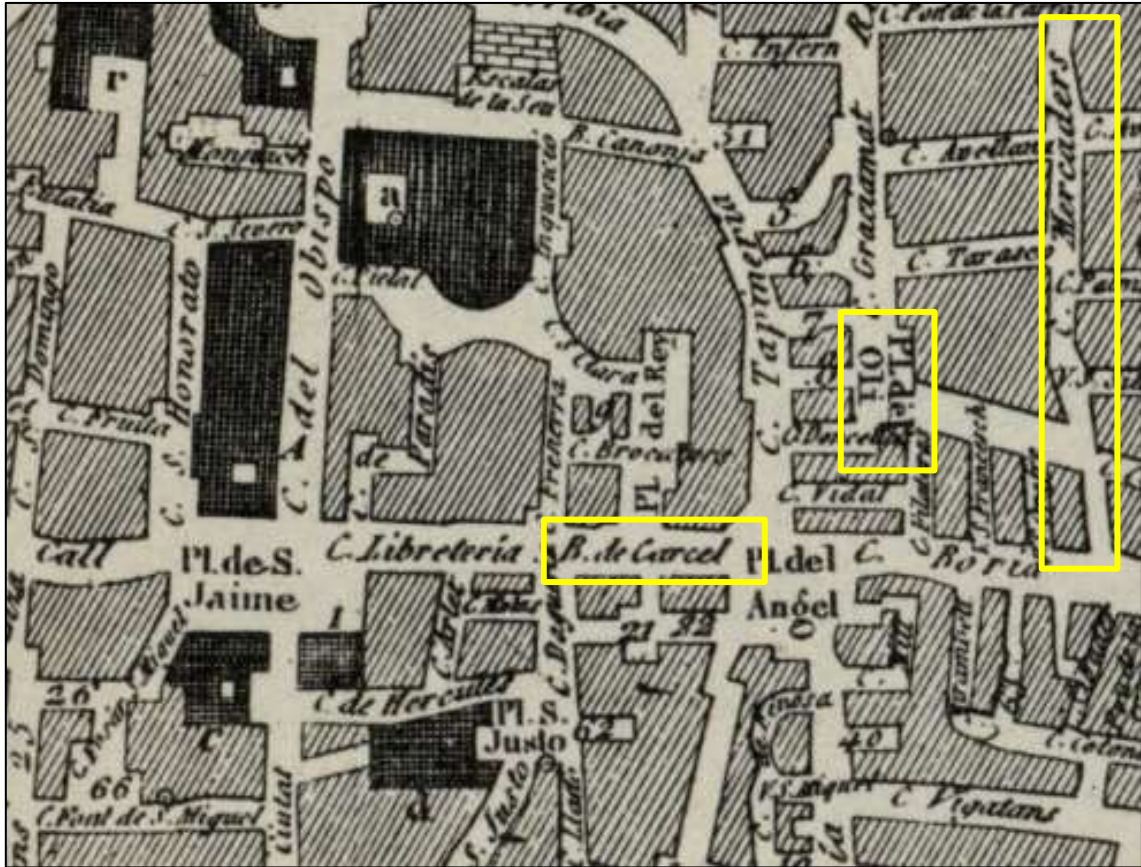


FIG. 8. Selecció del plànol general de la ciutat de Barcelona corresponent a l'any 1840, en el qual es poden observar, ressaltats, els carrers de la Baixada de la Presó, Plaça de l'oli i carrer Mercaders.

FONT: Fernando PATXOT, «Plan de Barcelona, publicat en 1840 en “Manual del viajero en Barcelona”, per F. Oliva», a Francesc CARRERAS I CANDI «dir.», *Geografia general de Catalunya. La ciutat de Barcelona*, Establiment editorial d'Albert Martín, Barcelona, 1908-1918, vol. 5, pp. 848-849. Disponible online a «Atles antics de la Cartoteca (s. XVI-XIX)», Cartoteca Digital de l'Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya <<http://cartotecadigital.icc.cat/cdm/landingpage/collection/atles>>, [última consulta: 5 d'abril de 2017].

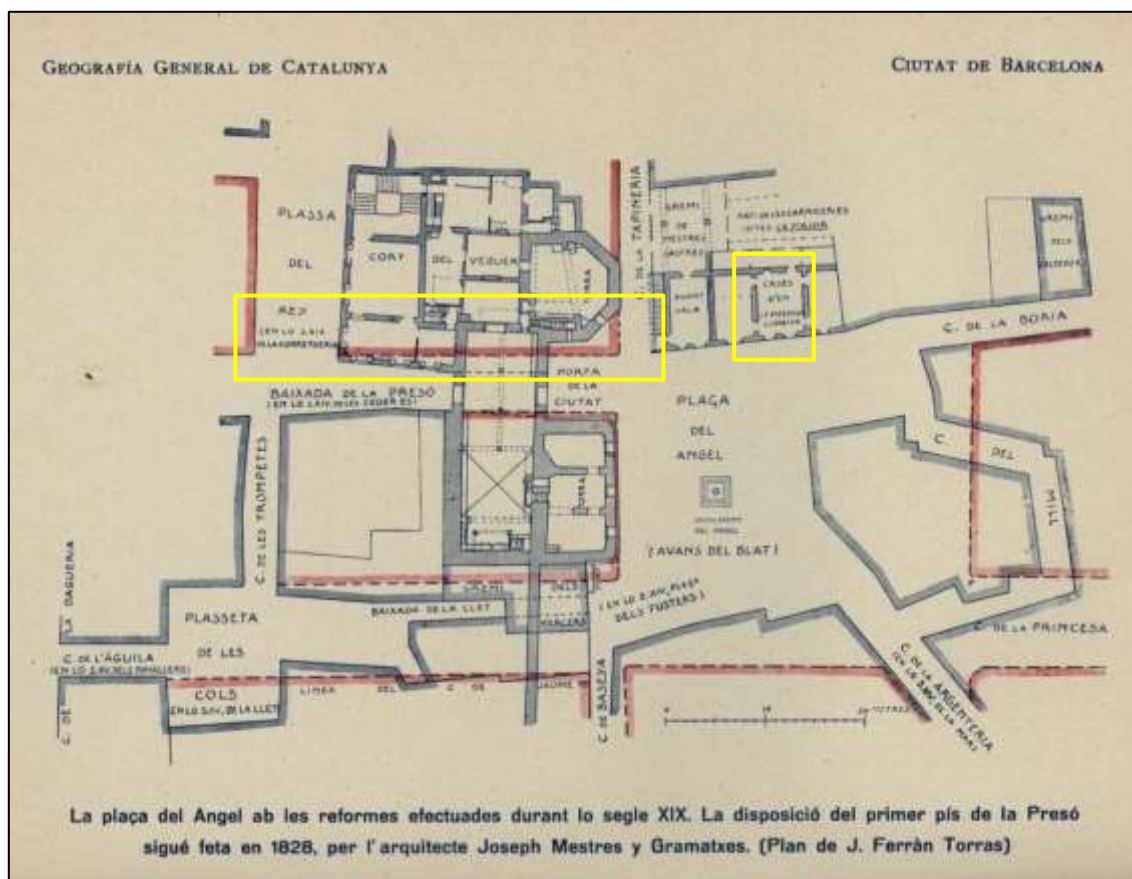


FIG. 9. Plànol de la remodelació urbanística i constructiva del segle XIX que afectà a la zona al voltant a la Plaça de l'Àngel. Es pot observar, ressaltat, el carrer de la Baixada de la presó i la llibreria de Juan Francisco Piferrer.

FONT: Josep FERRAN TORRAS, «La plaça del Àngel ab les reformes efectuades durant lo segle XIX. La disposició del primer pis de la Presó sigui feta en 1828, per l'arquitecte Joseph Mestres y Gramatxes. (Plan de J. Ferrán Torras)», a Francesc CARRERAS I CANDI «dir.», *Geografia general de Catalunya. La ciutat de Barcelona*, Establiment editorial d'Albert Martín, Barcelona, 1908-1918, vol. 5, pp. 832-833. Disponible online a «Atles antics de la Cartoteca (s. XVI-XIX)», Cartoteca Digital de l'Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya <<http://cartotecadigital.icc.cat/cdm/landingpage/collection/atles>>, [última consulta: 5 d'abril de 2017].

APÈNDIX 3

Transcripció d'un fragment del *Llibre molt apte de govern* de la Cartoixa de Montalegre que conté el calendari litúrgic on s'indiquen els plats a servir i les vint-i-una receptes principals que hem registrat, les quals, com s'ha comentat anteriorment en l'estudi, conformen el que es pot entendre, de manera estricta, com a receptari. Per fer-ne més fàcil la identificació, les hem ordenat per paràgrafs i assenyalant-ne el nom en negreta.

«NOTA PER SABER LO QUE SE ACOSTUMA a donar entre any tant de Escudellas, com Platillos y altres com se veura.

Primerament lo Endamá dels Reys es lo dia, que se passen los Comptes de Casa, y lo dit dia se acostuma donar per Escodella, Arros ab llet de Amellas, y per Platillo Cols a tota la Comunitat y los Pares que acisteixen als Coptas, sels dona Platillo de Sorra y al P[ar]e Sacrista y los V[enerab]les P[a]res q[ue] Dinan a la Prioria ab lo V[enerab]le P[a]re Prior se fan dos **tortrades Rodones agredolsses** y se componen de esta manera. P[rimer]o dos capssas de Prunes de Bruniol, Rovells de ous, Pomas, Bescuit picat, // p. 239 Escudella blanca, Sucre, Especies, Sal, Confitura Candida a bossinets per sobre y Reixat de Pasta fina per sobre tot Cubert.

Los dias que se acostuma a donar **Fideus per Escudella** son los següents. P[rimer]o lo Diumenge de Carnestoltes, lo Dia de Pasqua Florida. Lo Dia de Pasqua Granada. Per la nativitat de S[an]t Juan Batista. Per N[os]tra S[enyo]ra de Agost. Per lo N[os]tre P[ar]e S[an]t Bruno. Per S[an]t Hugo. Lo Diumenge antes del Advent y per Nadal. Per fer ditas Escudella si posa una mesura y mitxa de Ammetllas y 12 ll[iures] de fideus per la S[an]ta Comu[ni]tat. // p. 240

De la quaresma y Advent. Ala quaresma y Advent tots los Diumenges y dijous se acostuma donar **Escudella de Argamassa** a la qual si posan dos messuras de siurrons, una Escudella de alls esgrunats ab pell, Salssa de Avellanas o Ammetllas ab Pa torrat una collaradeta de Pebre, y arros lo que conega per espesiro segons lo caldo que y ha. Los dits dias Diumenge y Dijous se acostuma a donar congre sech per pitanssa y sen pesan 14 ll[iures] de sech, las 12 ll[iures] per pita[n]ssa¹³³⁵ y las dos per la holla, y de tot lo congre quant es rramullat sen trauhen los caps y cuas y tallats a bossinets ben nets junt ab los siurrons se tiran a la olla, y lo demes que resta del mitix a tallets com los tres dits per pi- // p. 241 pitanssa ab una cabessa de alls cencera per cada un y una molta de Pinions ab sas especies.

Lo Dijous antes de la quaresma y lo Dijous antes del Advent se acostuma donar **Escudella grassa** a la qual si posan dos messuras de siurrons, dos Escudellas de arros y 60 ous o los que vol.

¹³³⁵ Nota al marge: « per espeencia se eespriment que per pitanssa y per la olla ab 12 ll[iures] ni a prou».

La Escudella que se acostu[m]ja a donar per las solemnitats del any es **Escudella Blanca**, so es una mesura plena de ammetllas pelarlas y Cis Escudellas de arros molt junt tiraro a la olla y quant te son punt baja fora del foch, y A la olla de terra si tirera una Escudella de osta de aigua Ros, y se remanar  sovint per que no se agromollia y no fassa Capas.^{// p. 242}

Tots los Diumenges del any acceptat de Advent y quaresma y que no si escaygan solemnitats se astuma donar **Arros censser per Escudella**; so es, una mesura de ammetllas pelades y moltas fer casi una munidora de such, posarlo a la olla y quant arrenca lo bull posari Cis Escudellas de Arros net y quan torna a arrencar lo bull baja fora lo foch de la olla, y traurer la Esqudella y al cap de un poch que sera a la olla de terra posar una Escudella de aigua rros, y remenaro sovint. Esta Escudella se fa al Iver[n] y tard .

En la **Escudella que se diu Podrida** si posen dos picotins de siurons y un poch mes que be a esser una mesura, y mitxa; de monjetas aixi^{// p. 243} mateix, Fideus, Pomas o Peras o Codonis, alls una Escudella de Esgrunats ab Pell, Cols, naps, xerebias, Castanyas, una collaradeta de Pebre picat, un poch de Congre si ni ha, y arros lo que conega se aja de menester per espessiro.

De les festes de les Pasquas.

Lo que se acostum a donar per Platillo en ditas festas es lo seguent lo primer dia ous frescos, lo segon dia tortrada fina, lo tercer dia Balas si no se escau en divendres que si no se anticipan y al Dina sen donan 3. Y a sopar 2. Lo quart dia se dona **menja Blanch**, al qual si posen 8 ll[iures] de Ammetllas y 8 ll[iures] de arros molt Junt y 13 ll[iures] de Sucre clarificat, y tres Escudellas de la Comunitat de aigua^{// p. 244} Ros.

Lo quart dia se acostuma donar per Escudella arros cencer groch ab safra. Lo Dia de S[an]t Joseph y de Nostra S[enyo]ra de Mars se acostuma donar a Dinar per platillo, Panadons de Espinachs ab un tall de sorra dintra del Panad . Y lo Dia de Nostra Se nora de la Concepció se acostuma donar per Platillo un tall de sorra ab aixarop; y dit **aixarop** se fa de 3 Escudellas de la Comunitat de mel, aigua, y lo bastant de vinagre blanch tot junt escumat y que bullia fins que tinga son punt que lo discret cuiner coneixara.

Per Nostra S[enyo]ra de Agost, Per lo nostre P[ar]e S[an]t Bruno y per S[an]t Hugo se acostuma donar Platillo de llagosta si ni ha o si no un Pagell a la Castellana^{// p. 245} Per lo Nostre P[ar]e S[an]t Bruno se acostuma donar al bespra Escarola crua per enciam ab recapta y al mitx dia se dona salciró de llimonets de carn ab oli, Pebre sal y aigua. Lo Dia de S[an]t Hugo y lo dia de tots los Sants tambe se dona Escarola crua al bespre si lo cuiner ne te, pero no es de costum.

Lo Primer dia que se acostuma donar Cols per Platillo a la S[an]ta Comunitat es lo dia dels mors lo endama de tots los Sants y se han de collir al ort de les mo[n]jes de la Conreria.

Lo Primer dia de quaresma se acostuma donar Platillo de Cols si ni ha, sino un peix y tots los dissaptes que son dins la quaresma ta[m]be se acostuma donar Platillo.^{// p. 246}

Lo dia de S[an]t Banet se acostuma donar a dinar per Platillo Carabassa groga fregida a la Pahella ab un poch de aixarop de aigua y mel.

Lo diumenge primer de Advent se dona fideus per Escudella, per Platillo tortrada fina y per Pitança encara que hi aja Peix no sen dona sino un parell de ous ferrats, una tortilla, y un salciro de salssa de abellanas o amellas ben espesa y per gracias se donan ametllas torradas y per sopar se donan tres ous manats ab alls y julibert y per disfrassaro si te tomatechs ne pelará alguns y trinxats ab dits alls tendres, y julibert tambe y son bons ab sus especias y safra, y dos ous ab tortilla.

Quant se mor algun religios de casa lo dia que lo enterran se acostuma donar Escudella Blanca y Platillo y se dina a Refetó.^{// p. 247}

Modo de Preparar la Mostalla. Prendrá una lliura de mostalla la picará y despres la posara ab un gibrell mitxá y posará tres lliuras de vinagre blanch com mes agre es millor y ho remenará ab un batidó bespra y matí y la deixarà estar ab infusió 24 horas ben tapat y ab aqueix temps pe[n]drá 12 ll[iures] de mel ab un Parolet o cassa y posará una Escudella de osta de vi blanch y la clarificará y despres que no farà espuma, la traurá del foch y la deixarà refredar y en esser freda y aura 24 horas que la mostalla será^{// p. 248} ab infusio ab lo vinagre; y berregerá la mel y luego la possará a la gerra y alli se acabará de confitar.

De las Minucions.

Per les minucions se acostuma donar tots los tres dias Platillo a dinar y sopar y si posa tot recapta a dits Platlillos. Lo primer dia se dona Escudella sigrons ab salssa y per Platillo Cols o Pesols o mongetes segons lo temps. Lo segon dia se dona la Escudella y Platillo lo que lo P[ar]e Prior vol y lo ultim dia per Escudella se dona Arros ab llet de ammetllas y per Platillo tortrada de arros ab alguns ous o Bocardillos.

Modo de fer los Bocardillos

P[rimo] Prendrá un gibrellet mitjansser, y trenará tants parells de ous com^{// p. 249} Religiosos hajan de Dinar y los debatra y despres pendra la Pahella de fer

mantegades o Pegats y ab la mesura de tres ous ni posará tres mesuras a cada Pehellada y fara ma[n]tegades mentre durian los ous y despres los tallará a talladas llargas de la amplaria dels dos dits y despres pendra un Gibreller y trencará una dotzena de ous y los debatrá be, y pe[n]drá altra Pahella ab oli, la posará al foch y quant lo oli bullira pendra a quellas tallades de mantegada y las sucara ab los ous debatuts del gibrellet, y les anira fregint totes, y despres pendra una cassa mitjanssera y posara mel y aygua y farà un aixarop y quant fara los Platillos tindra dit aixarop len Calent y sucara dits talls de mantegade que te fregits, y posara un poch de axarop a cada Platillo y un xich de sucre per sobre.^{// p. 250}

Lo modo de fer Volas per les Pasquas

Primo Pendra una mesura de siurons, los fara remullar y courer y segons lo temps fara Pasta de lo que y aura: Si es en temp de Escarxofas, las netejara, que no y haje si no lo tendra, las fara courer y despres las trinxara ben manudas; si es en temps de Pesols Plens, ne fara courer una Plata mitjancera plena y despres los picara al morte y pendra un Parolet y posara alls tendras o sechs, Julibert, Pinons, tot trinxat grans de Panssas sencers, siurons picats Escarxofa o Pesols picats segons lo te[m]ps y un satrill de oli, ho fará sufragir y quant sera sufragit y posara dos o tres casas de aygua fins que conega tinga un gibrell dels grans ple de Pasta y quant la aygua^{// p. 251} bullira ab lo demunt dit y posará una plata de Peix fregit trinxat sin te, y Caldo de Peix tanbe, pero segons lo Caldo que y posara no si te de posar tanta aygua, y posara una Escudella de semula, sal, Especies, safra y arros lo que conega se haje de menester per espessiro y quant tornara arrencar lo Bull baja lo Parol fora del foch y ho deixara refredar un poquet y despres y posara Buitanta ous ben dabatuts o tastara si esta be de sal y si es masa clara la pasta y posara un poch de pa torrat y se parara la Pasta ab un gibrell gran y las volas ab un altre y anira fent volas.

Lo modo de fer Tortradas.

De tres maneras se acostuma de fer y donar tortradas a la S[an]ta Comunitat ab lo discurs del any. P[rimer]o Tortrada^{// p. 252} de Arros que se dona a la quaresma y Divendres o los dias que no se menjan ous. Tortrada comuna que se dona per les solemnitats. Y Tortrade fina y bona que se dona per certes diades.

La tortrada de arros se compon de esta manera. P[rimer]o se pren julibert, alls tendres o sechs y junt ben trinxat ab Panssas, pinons, y un setrill de oli posat tot ab un parolet o cassa gran fero sufragir y despres posari dos o tres cassas de aygua la que conega se aja de manaster ab la Cassa que se trau la Escudella de la olla, y quant arrenca lo bull la aygua posari Sal, Especies, y 4 Escudellas de arros net y aixut ab la Esponja y quant torna arrencar lo bull baja la cassa o Parol fora del foch, taparo ab la cobertora de la olla y draps y deixaro covar^{// p. 253} y donari alguna remanada de tant en tant fins sia

ben espes y si dita Pasta clareja si posara un poch de Pa torrat y remenaro y ho posara a la Graixonera ab una capa de Escudella blanca per tot, y baja al forn, y en esser forta la crosta per sobre traurela, y deixarla revenir un poch, y despres ab les mides tallara les Pitansses, y posara un poch de sucre a cada Platillo quant y posi la tortrada.

La Tortrada Comuna que se dona a las Solemnitats que se poden manja ous se fa de esta manera. P[rimer]o Ab una Cassa o Perolet fara sufregir ab un setrill de oli, Pansses Piñons, julibert, alls tendres o sechs y segons lo temps fara Pasta de Escarxofas o Pesols Plens o Bledas tot Perbullit primer y trinxat o picat o fara sufragi ab^{// p. 254} lo demes demun dit, y despres si posara la aigua que conega lo discret cuiner se aura de menester y quant bullira si posara sal, Especies, safra, y arros segons la aigua; dos o tres Escodellas, segons si hi ha molta Pasta, y tornant arrencar lo bull baja fora del foch, y ho tapara, y lo deixara cobar fins sia espes com la tortrada de arros, y despres posar la Pasta a la Graixonera, y varrejara quotra o sinch dotzenas de¹³³⁶ ous ben debatuts, y posarla al forn. Y quant coneixara que la crosta es prou forta tocantla per sobre, la traurela del forn, y la deixara revenir un poch, y la tallara fent Pitansses, y posari sucre per demunt.

La Tortrada fina, y bona se compon de dos escodellas de arros y una mesura de ammetllas peladas, molt tot junt o posara ab un Parolet^{// p. 255} ab sas Especies, Sal, Safra, y ho deixara bullir fins que sia ben Espes, y despres o deixara refredar y ho posara a la Graixonera y Barregerá Cent ous ben debatuts¹³³⁷, y sucre, y la posará al forn y quant coneixará tinga son punt la traurela deixanla rebenir un poch, la tallará fent Pitanssas, y posari sucre per sobre com a les demes.

La sobredita tortrada se acostuma donar per les Pasquas, Lo Diumenge de Carnestoltes, La Primera Dominica de Advent y per Nadal.

Lo que se acostuma donar a Dinar per pitanssa lo dia de Nostre P[ar]e S[an]t Bruno es tres talls de Peix bollit ab Cassola y lo such desenxetat ab robells de ous, mitxa llampuga fregida, si ni ha, o si no un Pagell o altre Peix fregit, tortilla de tres ous y salciro de llimo ab son recapte.^{//p. 256}

Lo modo de fer lo Estabetx. P[rim]o lo Peix que tinga de Escabetxar farà que no y haja caps sino talls del mitx o cuas o Pagells cencers los fragira que no sian massa ni massa poch cuits i los posara a la muñidora de sostre en sostre ben ajustats y a cada sostre y posara un pols de Especies y Pebre picat per sobre del Peix y despres orenga, sajolida, farigola no mes que los brotets o fulletas y quatre o cis fullas de llurer vert a cada sostre y anirá continuant fins sia la muniidora pena y despres si te mes Peix anira continuant ab unaltre muniidora mentre tinga Peix. Y lo dit Peix se te de Cobrir de such y per ferlo no y ha regla certa, pero se fa de vi blanch, mel, y vinagre blanch tot junt bollint espumarlo be y tirar-lo sobre del Peix fins a^{// p. 257} tres vegades despres deixar-lo

¹³³⁶ Nota al marge: «ab 3 Dotzen de ous se es esprimentar que ni a los bastants y lleva molt ve».

¹³³⁷ Nota al marge: «ab 6 dot zenas ni a los bastants».

estar y al cap de quatre o sinch dias tornar-lo a refer. Per una Roba de Peix fregit se te de menester lo q[ue] menos 4 Escodellas de mel de la Comunitat y lo restant de vi y vinagre que si posara a coneguda del discret Cuiner que tasto o Coneixara que no sia massa agre.

Lo que se acostuma donar als P[are]s Bogaders quant fan la Bogada

P[ri]mer]o a cinch horas un parell de ous farrats i una Escudella de sopas ab sucre y canyella per damunt al finastro a cada un dels que son con vidats per la bogada. A dinar platillo a tota la Comunitat de Cols o mongetatas o Pesols y los P[ar]es bogaders sels dona 3 Platillos so es lo de la comunitat Platillo de sorra si ni ha y tortrada de arros ab ous y lo demes de^{// p. 258} la S[an]ta Cumunitat y a Sopar sels dona un tall de Peix fregit tres ous manats y tortilla.

De Advent y Quaresma

Lo endama del primer Diumenge de Advent es lo dia que se acostuma a donar una Plata de las petitas de Estany, de nous, altre de panses y lo mateix se dona lo primer dia de quaresma y tambe al mitx de dita quaresma se dona lo mateix y si acas faltan las panses y las nous se donan Ammetllas sanseras y figas.^{// p. 259} Per fer un dinar solemna se pot fer de la forma saguent. P[ri]mer]o un mato de la mateixa pasta del menja blanch y despres se an de seguir los Platillos segons lo temps que som si es en temps de Cols se te de donar Cols sufragidas ab un platillo de sorra tot junt a taula, y si es en temps de Carabasa se pot donar tres posadesde carabasa.

Mato, Cols, Sorra, Peix a la Castellana, tortrada dolsa, Ampanada, Bocadillos, Gabolets, la sopa ab Caldo de Peix, Peix brasejat, tortrada de arros ab ous, un cap de Peix fregit, Panadons, Peix ab such de pardi, Picadillo sens posari ous, / peix ab casola, ous ab such Peix reconciliat, Picadillo ab ous, Carabasa rallena, tortillas, si tenen llagosta ab tres posades, llag[o]sta ab oli y Pebra y^{// p. 260} llagosta ab seba y llagosta ab salsa, Peix fregit, ous ferrats y a 26 Plats.

Altres Costums. P[ri]mer]o Es costum donar 6 pitanssas de **torrons**, una de picats, ques compon de 50 ll[iures] de ammetllas y 30 ll[iures] de mel. Una de avellana, y si posa 40 ll[iures] y 18 ll[iures] de mel. Una de Pinyo y si posa lo mateix. Tres pitanças de ammetlla sensera y si possa 36 ll[iures] de ammetlla y 18 ll[iures] de mel y per cada cuita una dotzena y mitxa de blanchs de ous als picats 2 dotzenas y mitxa. Los Picats se donan lo dia de Nadal si no es en divendres; lo dia de S[an]t Juan los de aballana, lo dia dels S[an]ts Innocens los de pinyo, lo dia de Cap de any una de ametlla lo dia dels Reys altra de ametlla.^{// p. 261} Lo Dia de la Purificacio Altre de ammetlla. Se donan dos vegades neulas la una lo dia de S[an]t Esteva y sen dona[n] 13. La altra lo dia del Santissim nom de Jesus y sen donan 12. Tambe es Costum de donar al P[ar]e Prior y

al P[ar]e Conrrer y Procurador pitaça doble dels torrons y neulas tortell i demes Pitaças ques donan a la Comunitat.

Tambe se acostuma enviar torrons y neulas a las Casas que pasa lo P[ar]e Conrrer a Mataro y Granolles y no en lloch mes y lo que sels envia es 3 o quatre trossets de torrons de cada lley y algunes 25 o 30 neulas y crech que algun tortell, tambe se acostuma donar la vigilia de Nadal na ampolla de vi blanch a tota la Comunitat y al Refetó sen dona desdel dia de Nadal fins tota la octava dels Reys, Després se dona Granatxa fins a Pasqua, ço es la ultima^{// p. 262} vegada ques dona beurer, y despres se dona vi claret. Al Claustro se acostuma donar Granatxa lo dimars, Dijous y Dissapte als que ne assenyalen des de la octava dels Reys fins a Nadal de Nadal fins dita octava no sen dona, ni vi blanch tampoch. Tambe es de Costum de donar lo vi lo bodager y lo Cuiner lo Pa, axins com se comensa la missa Conventual.

Tortells. De tortells sen donan tres vegades lo any, so es lo dia de Nadal y las 2 Pascuas y si posa lo seguent per cada un. P[rim]o de farina 2 ll[iures] 4 [unces], de sucra per cada un 6 [unces], de ous 6 per cada un y de aygua ros per tots junts 3 ll[iures], de vi blanch per tots junts 12 m[e]ytadellas poch mes o menos, de mata faluga 9 [unces], de sal 2 ll[iures], de oli una mesura.^{// p. 263}».

BIBLIOGRAFIA

AGUILÓ, Marià, *Catálogo de obras en lengua catalana impresas desde 1474 hasta 1860*, Sucesores de Rivadeneyra, Madrid, 1923.

- *Diccionari Aguiló, materials lexicogràfics aplegats per Marià Aguiló i Fuster; revisats i publicats sota la cura de Pompeu Fabra i Manuel de Montoliu*, Altafulla, Barcelona, 1988-1989, vol. III i IV.

ALCOVER, Antoni Maria i MOLL, Francesc de Borja, *Diccionari català-valencià-balear*, Editorial Moll i Institut d'Estudis Catalans, edició online <<http://dcvb.iecat.net>>.

ALSINA I CATALÀ, Claudi; FELIU I MONTFORT, Gaspar i MARQUET I FERIGLE, Lluís, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, Curial, Barcelona, 1990.

- *Diccionari de mesures catalanes*, Curial, Barcelona, 1996.

AMADOR DE LOS RÍOS, José, *Historia crítica de la literatura española*, José Fernández Cancela "impr.", Madrid, 1865, tomo VI.

AMAT I DE CORTADA, Rafael d' (baró de Maldà), *Viles i ciutats de Catalunya*, a cura de Margarida Aritzeta, Editorial Barcino, Barcelona, 1994.

ANDRÉ, Avel·lí; BLAY, Maite; BORRÀS, Joana; ROMERO, Carme, *Diccionari llatí-català*, Columna Edicions, Barcelona, 1997.

ANTONIO, Nicolás, *Bibliotheca hispana nova*, Joaquín de Ibarra "impr.", Madrid, 1783-1788, 2 vol. Disponible online a la *Biblioteca virtual Miguel de Cervantes* <<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcmf0q5>> [última visita: 15 de març de 2017].

- *Bibliotheca hispana vetus*, a cura de Francisco Pérez Bayer, Viuda y Herederos de D. Joaquín Ibarra, Madrid, 1788, 2 vol. Disponible online a la *Memòria Digital de Catalunya* <<http://mdc.cbuc.cat/cdm/ref/collection/l1libimps16/id/37740>> [última consulta, 4 d'octubre de 2015].

ARGELAGUÉS, Marta "coord.", *L'església de Sant Martí de Cerdanyola. Història i arqueologia*, Ajuntament de Cerdanyola del Vallès, Universitat Autònoma de Barcelona, Servei de Publicacions, Cerdanyola del Vallès, 2009.

Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner. Manuscrit de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona (núm. 204, segle XVIII), introducció, edició i notes a cura d'Isabel Juncosa i Ginestà, pròleg per Josep Maria Martí Bonet, Akribos Edicions, Barcelona, 1988.

Avisos i instruccions per lo principiant cuiner compost per un home d'ara (Manuscrit inèdit de 1831), edició a cura de Ramon Amigó, pròleg de Manuel Vázquez Montalbán, Edicions del Centre de Lectura, Reus, 1999.

BAGES-QUEROL BLANCO, Jordi, «L'alimentació cartoixana a Catalunya. Les cartoixes de Montalegre i Escaladei», *La Cartoixa de Montalegre (1415-2015), la Província Cartoixana de Catalunya. Actes del XXXIV Congrés Internacional sobre la Cartoixa*, Ajuntament de Tiana, Tiana; *Analecta Cartusiana*, FB für Anglistik und Amerikanistik, Universität Salzburg, Salzburg, 2016, pp. 121-127.

- (en premsa) «El uso de las nuevas tecnologías en la investigación alimentaria: una aplicación en la investigación histórica», en Lorenzo Mariano Juárez, F. Xavier Medina, Julián López García “eds.”, *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*, Editorial UOC, Barcelona, 2017.

BANEGAS, Ramon Agustí, *L'aprovisionament de la carn a Barcelona durant els segles XIV i XV*, tesi doctoral, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2008, 2 vols.

BERTRAN, Prim, «Les despeses del Gran Prior de Catalunya de l'Orde de Sant Joan de Jerusalem (1419)», *Miscel·lània de textos medievals*, 6 (1992), pp. 165-196.

BOFARULL, Prósper de, «Gobierno y Casa real de los monarcas de Aragón. Don Pedro el Ceremonioso», a *Procesos de las antiguas cortes y parlamentos de Cataluña, Aragón y Valencia custodiados en el Archivo General de la Corona de Aragón*, José Eusebio Monfort “impr.”, Colección de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón, Barcelona, 1850, Tomo V, Parte Segunda.

BOSCH I RODOREDÀ, Andreu, *Els noms de la fruita a l'Alguer*, Publicacions Abadia de Montserrat, Barcelona, 1999.

BRUNET, Jacques-Charles, *Manuel du libraire et de l'amateur de livres*, libr. de Firmin Didot frères, fils et Cie., Paris, 1860-1865, 5ème ed. Disponible online a *Gallica*, <gallica.bnf.fr> [última consulta: 5 de novembre de 2012].

BUSA, Gabriel, *Vocabularius Aelii Antonii Nebrissensis*, Carles Amorós “impr.”, Barcelona, 1507. Adaptació catalana del «Dictionarium latinum-hispanum et hispanum-latinum» d'Antonio de NEBRIJA.

BUTLER, Richard Urban, «St. Hugh of Lincoln», *The Catholic Encyclopedia*, Robert Appleton Company, New York, 1910, vol. 7. Disponible online, <<http://www.newadvent.org/cathen/07519c.htm>> [última consulta: 6 de juny de 2014].

CAHNER, Max, *Epistolari del Renaixement*, Albatros Edicions, València, 1977.

CARRERAS I CANDI, Francesc “dir.”, *Geografia general de Catalunya. La ciutat de Barcelona*, Establiment editorial d'Albert Martín, Barcelona, 1908-1918, vol. 5.

CARRÈRE, Claude, *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, Fundació Salvador Vives Casajuana, Barcelona, 1977, vol. I i II.

Catalogus librorum bibliothecae Raphaelis Tricheti du Fresne, apud viduam & haeredes, Ruë du Mail, Paris, 1662.

CIFUENTES, Lluís i FERRAGUD, Carmel, «El Libre de la menescalia de Manuel Dies: de espejo de caballeros a manual de albéitares», *Asclepio*, 51 (1999), pp. 93-127.

CIFUENTES I COMAMALA, Lluís, *La ciencia en català a l'Edat Mitjana i el Renaixement*, Universitat de Barcelona, Barcelona; Universitat de les Illes Balears, Palma de Mallorca, 2006.

COMAS GÜELL, Montserrat, *La impremta catalana i els seus protagonistes a l'inici de la societat liberal (1800-1833)*, tesi doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra, 2009.

CROCE, Benedetto, *España en la vida italiana del Renacimiento*, Renacimiento, Sevilla, 2007.

DANTÍ I RIU, Jaume, «La producció agrària en una vila del Vallès Oriental a la segona meitat del segle XVII: delmes de Martorelles, 1657-1714», *Pedralbes*, 1 (1981), pp. 102-125.

- *Terra i població al Vallès Oriental. Època moderna*, Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana, Santa Eulàlia de Ronçana, 1988.
- «Barcelona i la xarxa urbana catalana als segles XVI-XVII», a Jaume DANTÍ “coord.”, a *Ciutats, viles i pobles a la xarxa urbana de la Catalunya moderna*, Rafael Dalmau Editor (Col·lecció Bofarull, 11), Barcelona, 2005, pp. 9-39.
- *Pous de glaç al Vallès Oriental*, Consell Comarcal del Vallès Oriental, Granollers, 2007.

DARÓ, Josep Maria, *L'argot culinari i gastronòmic*, TERMCAT, Centre de Terminologia, Barcelona, cop. 2014, versió en línia <<http://www.termcat.cat>>.

DÍAZ MARTÍ, Carles, «Estudis històrics i documents dels arxius de protocols: la comunitat monàstica de Montalegre durant els priorats d'Agustí Massot i Francesc Vidal (1713-1732)», a *Estudis històrics i documents dels arxius de protocols*, 24 (2006), pp.119-169.

Diccionari de la llengua catalana, Institut d'Estudis Catalans, Edicions 62, Barcelona, 2009. Disponible online <<http://dlc.iec.cat>>.

Diccionari descriptiu de la llengua catalana, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2002. Disponible online <<http://dcc.iec.cat>>.

Dictionnaires de français, Société Éditions Larousse, Paris. Disponible online <<http://www.larousse.fr/dictionnaires>>.

ELIAS, Feliu, *Les Arts del llibre a Barcelona, història del llibre català il·lustrat, 1775-1939*, mecanoscrit inèdit, ca. 1948.

Estatutos de la Orden de la Cartuja, tocantes a lo que deben guardar los Frayles Legos y los Donados, s. n., Madrid, 1673. Fondo de la BNE.

EVELYN, John, *Acetaria. A Discourse of Sallets*, B. Tooke “impr.”, London, 1699; facsimile edition, Prospect Books, 1982.

FÀBREGA, Jaume, *El gust d'un poble. Els plats més famosos de la cuina catalana. De Verdaguer a Gaudí: el naixement d'una cuina*, Edicions Cossetània (Col·lecció El Cullerot, 15), Valls, 2002.

FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Lluís, *Vocabulari de la llengua catalana medieval*, Institut d'Estudis Catalans. Disponible online <www.iec.cat/faraudo>.

FLANDRIN, Jean-Louis i MONTANARI, Massimo, "eds.", *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004.

- «Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas», *Manuscrits*, 6 (1987), pp. 7-30.
- «Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIVe au XVIIIe siècle», a *Journal d'agriculture traditionnelle et de botaniques appliquée*, 35e année, 1988, pp. 215-232.
- «Condimentación, cocina y dietética durante los siglos XIV, XV y XVI», a Jean-Louis FLANDRIN i Massimo MONTANARI "eds.", *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, pp. 625-645.
- «Los tiempos modernos» a Jean-Louis FLANDRIN i Massimo MONTANARI "eds.", *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, pp. 689-720.
- «La alimentación campesina en una economía de subsistencia», a Jean-Louis FLANDRIN i Massimo MONTANARI "eds.", *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, pp. 743-779.

FONTANA I LÁZARO, Josep, «Sobre el comercio exterior de Barcelona en la segunda mitad del siglo XVII. Notas para una interpretación de la coyuntura catalana», *Estudios de Historia Moderna*, V (1955), pp. 199-219.

GARCIA ESPUCHE, Albert, *Barcelona entre dues guerres. Economia i vida quotidiana (1652-1714)*, Eumo Editorial, Universitat de Vic, Vic, 2004.

- *La ciutat del Born. Economia i vida quotidiana a Barcelona (segles XIV a XVIII)*, Ajuntament de Barcelona, Museu d'Història de Barcelona, Barcelona, 2010.

GARCIA I FORTUNY, Josep, *Cuina i cuiners a la Corona d'Aragó i Catalunya*, Nova Casa Editorial, Barcelona, 2014.

GARRUT ROMÁ, José María, *Itinerarios de piedad en Barcelona*, Aymá S. L. Editores, Barcelona, 1952.

GASCÓN VERA, Elena, «La ceremonia como ciencia: El *Arte cisorio* de Enrique de Villena», a *Actas del octavo Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas: celebrado en Brown University, Providence Rhode Island, del 22 al 27 de agosto de 1983*, Ediciones Istmo, Madrid, 1986, pp. 587-595. Disponible online a Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes <<http://www.cervantesvirtual.com/obra/la-ceremonia-como-ciencia-el-arte-cisorio-de-enrique-de-villena>> [última consulta: 07 d'abril de 2017]).

GORT JUANPERE, Ezequiel, *La Cartoixa a Catalunya. Espiritualitat i senyoria*, Rafael Dalmau Editor (Col·lecció «Episodis de la Història», 358), Barcelona, 2013.

Gran diccionari de la llengua catalana, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1998. Disponible online <<http://diccionari.cat>>.

Gran enciclopèdia catalana, Enciclopèdia catalana, Barcelona, s. d. Disponible online <<http://enciclopedia.cat>>.

GRAS CASANOVA, M. Mercè i PÉREZ SAMPER, Maria Àngels, «Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna», *Estudis d'història agrària*, 13 (1999), pp. 63-106.

GREEDY, Doctor, *Miscelánea gastronómica que contiene varios secretos interesantes para la elaboracion de algunos licores y manjares delicados y la conservacion de otro; escrita en inglés por el Doctor Greedy; traducida por Toribio de Fauces*, Librería de José Solá, Barcelona, 1831.

GREWE, Rudolf “ed.”, *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcino (Els Nostres Clàssics A, 115), Barcelona, 1979.

- *Libre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges*, a cura de Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach, Barcino (Els Nostres Clàssics B, 22), Barcelona, 2003.

GRIECO, Allen J., «Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento», a Jean-Louis FLANDRIN i Massimo MONTANARI “eds.”, *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, pp. 611-624.

GUAL CAMARENA, Miguel, *El primer manual hispánico de mercadería (siglo XIV)*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Anuario de Estudios Medievales, Anejo 10, Barcelona, 1981.

IGLÉSIES, Josep, *El llibre de cuina de Scala-Dei*, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, Barcelona, 1963.

- *Libre de les obligacions que tenen los frares llechs de la Cartuxa de Scala-Dei y sermonies que deuen observar en lo culto divino*, prefaci i transcripció per Josep Iglésies, Fundació Francesc Blasi i Vallespinosa, Barcelona, 1970.
- *El llibre de cuina de Scala Dei*, Mariona Quadrada “ed.”, Fundació Ciutat de Valls (abans Fundació Francesc Blasi Vallespinosa) i Edicions el Mèdol, Tarragona, 1996.

La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús, don Bartolomé Manuel Caro “impr.”, Sevilla, 1818.

La cocina de los jesuitas, Portada Editorial, Sevilla, 1994.

La Regla de San Benito, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, 2000.

LABÈRNIA, Pere, *Diccionari de la llengua catalana ab la correspondencia castellana y llatina*, Hereus de la V. Pla, Barcelona, 1840, 2 vols.

LAMARCA, Dolors, *La impremta a Barcelona (1501-1600)*, Biblioteca de Catalunya, Barcelona, 2015.

LAURIOUX, Bruno, «Spices in the Medieval diet: a new approach», *Food and Foodways*, I, (1985), pp. 43-75.

- *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris, 1997.
- *Les livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout, 1997.
- «La cocina medieval (siglos XIV y XV)», a Jean-Louis FLANDRIN, i Massimo MONTANARI “eds.”, *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, pp. 589-609.

LEIMGRUBER, Veronika, *Glossari del Llibre de coch de Robert de Nola*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1980.

Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch, ço es de qualsevol manera de potatges y salses, compost per lo diligent mestre Robert, coch del Serenissimo senyor don Ferrando Rey de Napols, Carles Amorós “impr.”, Barcelona, 1520. Fons de la Biblioteca de Catalunya, Dipòsit de Reserva, signatura 11-VI-14. Segon exemplar, signatura Esp. 14-8 c2.

Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch, ço es de qualsevol manera de potages y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo Senyor Don Ferrando Rey de Naples, Barcelona [s. n.], ca. 1520, Biblioteca de la Universitat de Barcelona, Reserva, signatura 07 CM-363.

Llibre molt apte per al govern de la Cartuxa de Montalegre, lo que conte està en lo indice que a est folio se segueix. Escrit en los ans 1718 y 1719, Biblioteca de Catalunya, Ms. 8938.

Libro de cozina cõpuesto por maestre Ruberto de Nola ... de muchos potajes y salsas y guisados para el tiẽpo d[e]l carnal y de la q[ua]resma ... Ramon de Petras “impr.”, Toledo, 1525. Fons de la Biblioteca Nacional de España (BNE), signatura R/6918.

Libro de los statvtos y costvmbres tocantes a los frayles legos y donados de la Sagrada orden de la Cartuxa, Jaume Amelló “impr.”, Barcelona, 1600. Fons de la Biblioteca de Catalunya, Dipòsit de Reserva, Mar. 27-8°.

LITTLE, E. L.; WADSWORTH, F. H.; MARRERO, J., *Árboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes*, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, 2001.

LLADONOSA I GIRÓ, Josep, *La cuina que torna*, Editorial Laia, Barcelona, 1979.

LLEONART, Jordi, «Diversitat lingüística i gestió dels noms dels productes de la pesca», a *Espais Terminològics 2009. Terminologia i variació lingüística*. Eumo - TERMCAT. Centre de Terminologia, Barcelona, 2010, p. 151-162.

MANFREDI, Girolamo, *Quesits o perquens. Regiment de sanitat i tractat de fisiognomonía*, a cura d'Antònia Carré, Editorial Barcino, Barcelona, 2004.

MOLINA, Margot, «La biblioteca del marqués de Jerez era la mejor. Entrevista a John O'Neill, bibliotecario de la Hispanic Society of America». Sevilla, EL PAÍS DIGITAL, 2008 <http://elpais.com/diario/2008/11/11/andalucia/1226359332_850215.html> [última consulta: 4 de març de 2016].

MONÉS, Jordi “et al.”, «Resum d'història de Badalona», a *Quaderns de Cultura Popular*, Ajuntament de Badalona, Badalona, 1984.

NEBRIJA, Antonio de, *Vocabulario español-latino*, Salamanca, 1495?; edició facsímil, Real Academia Española, Madrid, 1951. Disponible online a <<http://www.rae.es>>.

NOLA, Robert de, v. ROBERT, Mestre.

NOLA, Rupert de, v. ROBERT, Mestre.

NOLA, Ruperto de, *Libro de guisados. Cómo se servia de comer al Rey Hernando de Nápoles por su cocinero Roberto de Nola*, edició i estudi per Dionisio Pérez («Post-Thebusem»), Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, Madrid, 1929.

NOLA, Ruperto de, *Libro de guisados*, La Val de Onsera, Huesca, 1994.

Nou manual de cuinar amb tota perfecció, ó metodo de menjar de ab poch diners escrit en las dos llenguas catalana y castellana per P.T.M.I., Manual Texéro “impr.”, Barcelona, [19--?], Fons de la BC, topogràfic R (6)-8 209.

Nou Manual de de cuinar amb tota perfecció, o metodo de menjar be ab poch diners ... = Nuevo manual de guisar con toda perfección ó método de comer bien con poco dinero ... per P.T.M.I., Manual Texéro “impr.”, Barcelona, [19--?], Fons de la BC, topogràfic 11-I-242.

OLOT, Sever d', *Llibre compost per aprendre de dos arts, és a saber, del art de ortolà y l'altre de apendrer de quynar o guisar, ab altres dos notícies o curiositats que y ha al fin del llibre, renovat de nou en lo mes de febré del any 1787 per mans pròpies de F. Sever de Olot, religiós caputxí, sent cercador en Girona*, Biblioteca-Arxiu del Palau de Peralada, Ms. 97-III, 091 Llibre (la numeració antiga del manuscrit és R. 25.729).

OLOT, Fra Sever d', *Llibre de l'art de quynar. Primera edició d'un manuscrit gironí de l'any 1787*, presentació i edició a cura de Jaume Barrachina, revisió del text per Lluís Bagunyà, addenda amb receptes originals de Lluís Duran, Domingo García i Jaume Subirós, Edicions de la Biblioteca del Palau de Peralada, Peralada, 1982.

ORDE DE LA CARTOIXA, «El origen», a *La Orden de los Cartujos*, Orde de la Cartoixa, recurs online <<http://www.chartreux.org>>, 1998-2014.

ORDE DE LA CARTOIXA, *Estatutos de la Orden cartujana*, document electrònic PDF accessible des del web de la Cartuja de Miraflores, de Burgos <<http://www.cartujadeburgos.org/cartujos/estatutos>>.

PABÓN DE URBINA, José María, *Diccionario manual de griego: griego clásico-español*, Editorial Vox, 2000.

PALAU I DULCET, Antoni., *Manual del librero hispano-americano, bibliografía general española e hispano-americana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos con el valor comercial de los impresos descritos*, Librería Anticuaria de A. Palau, Barcelona, 1948-1977.

PÉREZ GÓMEZ, Xavier, *La Cartoixa de Montalegre. Drets feudals i conflictes jurisdiccionals (1415–1602)*, Fundació Salvador Vives i Casajuana, Barcelona, 2004.

PÉREZ SAMPER, María Ángeles, «Alimentació i societat a la Catalunya moderna», en col·laboració amb Maria Mercè Gras i Casanovas, *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 11, (1991), pp. 31-51.

- «Fuentes para el estudio de los productos de la tierra en la época moderna», *Agricultura y Sociedad*, Número monográfico, *Los productos de la tierra en la Europa del Sur*, 80-81 (julio-diciembre de 1996), pp. 151-167.
- «La alimentación catalana en el paso de la Edad Media a la Edad Moderna: la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 17, (1997), pp. 79 – 120.
- «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna», *Cuadernos de Historia Moderna*, 19, Número monográfico *Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales*, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, 1997, pp. 121-154.
- *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras «Libro del Arte de Cocina»*, La Val de Onsera, Huesca, 1998.
- «Cataluña y Europa a la mesa. Las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 18 (1998), pp. 251-271.
- «Els tractats d'agricultura i l'alimentació pagesa a l'època moderna», en col·laboració amb Maria Mercè Gras i Casanovas, *Estudis d'Història Agrària*, 13, a *Alimentació i Història* (2000), pp. 63-106.
- «Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: Tertulias, refrescos y cafés de Barcelona», *Cuadernos de Historia Moderna*, 26 (2001), pp. 11-55.
- «Sociabilidad y vida cotidiana de la nobleza catalana en el siglo XVIII: el Barón de Maldá», a *Actas del 5è Congrés d'Història Moderna de Catalunya. La societat catalana segles XVI-XVIII, Identitats, Conflictes i Representacions*, Barcelona, 2003, 2 vols.
- «Vida cotidiana y sociabilidad de la nobleza catalana del siglo XVIII: el barón de Maldà», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 23 (2003), pp. 433-476.

- «La alimentación en la corte española del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, II (2003), pp. 153-197.
- «La alimentación como signo de diversidad social: la encuesta de Zamora», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 28 (2008), pp. 649-672.
- «Alimentación y promoción social en la Cataluña moderna: la familia Sala-Sans», en *Homenaje a Don Antonio Domínguez Ortiz*, Universidad de Granada, Granada, 2008, vol. II, pp. 661-688.
- «El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 22 (2002), pp. 29-71.
- «La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII», *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, VIII (2009), pp. 33-65.
- «La historia de la historia de la alimentación», *Chronica Nova*, 35 (2009), pp. 105-162.
- «La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos», *Tiempos modernos. Revista electrónica de Historia Moderna*, 21, Número monográfico *Transferencias culturales entre España y G. Bretaña s. XVIII a través de viajeros*, Gloria Franco “coord.”, 2010, pp. 1-18.
- *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Ediciones Trea, Gijón, 2011.
- «La alimentación catalana en la edad moderna, según el Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril de Miquel Agustí», en *Campo y campesinos en la España Moderna. Culturas políticas en el mundo hispánico* (Multimedia), María José Pérez Álvarez, Laureano M. Rubio Pérez “eds.”; Francisco Fernández Izquierdo “col.”, Fundación Española de Historia Moderna, León, 2012, vol. 1, pp. 1483-1496.
- «Recetarios manuscritos de la España moderna», *Cincinnati Romance Review*, 33 (2012), pp. 27-58.

POU, Onofre, *Thesaurus puerilis, authore Onophrio Pouio*, Samsó Arbús “impr.”, Perpinyà, 1591. Fons de la Biblioteca de Catalunya.

PREVOSTI, Marta, *Cronologia i poblament a l'àrea rural de Baetulo*, Museu de Badalona-Ajuntament de Badalona, Badalona, 1981.

Regla y Testamento de N. S. P. S. Francisco, con la declaración della, y otros tratadicos, Thomas Piferrer “impr.”, Barcelona, 1773. Fons de la BC, Dipòsit de Reserva, signatura A-S12.

Regla primitiva y Constituciones de los religiosos descalzos de la Orden de Nuestra Madre Santísima la Bienaventurada Virgen María del Monte Carmelo, de la Primitiva Observancia, en esta Congregacion de España é Indias [...], Joseph Doblado “impr.”, Madrid, 1788, Fons de la BUB, topogràfic XVIII-5933.

REQUESENS, Estefania de, *Cartes íntimes d'una dama catalana del s. XVI: epistolari a la seva mare la comtessa de Palamós. Estefania de Requesens*, pròleg, transcripció i notes de Maite Guisado, La Sal (Col·lecció Clàssiques Catalanes, 13-14), Barcelona, 1987.

RIERA MELIS, Antoni, «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana», a *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Institució Milà i Fontanals, Barcelona, 1988, pp. 1-26.

- «El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII», a *Representaciones de la sociedad en la Historia. De la autocomplacencia a la utopía*, Instituto de Historia Simancas, Valladolid, 1991, pp. 9-62.
- «Els pròdroms de les crisis agràries de la Baixa Edat Mitjana a la Corona d'Aragó. 1: 1250-1300», a *Miscel·lània en homenatge al P. Agustí Altisent*, Diputació de Tarragona, Tarragona, 1991, pp. 35-72.
- «Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval», *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, 14-15 (1993-1994), pp. 193-217.
- «Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc», a *Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995, vol. I, pp. 39-106.
- *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII. Discurs de recepció d'Antoni Riera i Melis com a membre numerari de la Secció Històrico-Arqueològica, llegit el dia 24 d'abril de 1997*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1997.
- «El context històric dels receptaris medievals catalans. 1. L'evolució de les estructures productives i de distribució dels aliments», a Joan SANTANACH I SUÑOL "ed.", *Llibre de Sent Soví*, presentacions de Francesc Solé i Parellada i Carles Duarte, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, estudis introductoris d'Antoni Riera, Joan Santanach i Ramón A. Banegas, Barcino – Set Portes (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 1), Barcelona, 2014, pp. 23-79.

RIPOLL I ARBÓS, Lluís, *Llibre de vins, licors i per necessari*, Impremta Mossèn Alcover, Palma de Mallorca, 1974.

- *Nou manual de cuinar amb tota perfecció = Nuevo manual de guisar con toda perfección*, nova edició presentada i prologada per Lluís Ripoll, Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona, Barcelona, 1977.

ROBERT, Mestre, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Biblioteca Torres Amat), 4, Barcelona, 1977.

- *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Biblioteca Torres i Amat), 4, Barcelona, 1982.

- *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Clàssics Curial), 16, Barcelona, 1996.

ROSAL, Francisco del, *Origen y etimología de todos los vocablos originales de la Lengua Castellana. Obra inédita de el Dr. Francisco de el Rosal, médico natual de Córdoba, copiada y puesta en claro puntualmente del mismo manuscrito original, que está casi ilegible, e ilustrada con alguna[s] notas y varias adiciones por el P. Fr. Miguel Zorita de Jesús María, religioso augustino recoleto, siglo XVIII*. Fondo de la Biblioteca Nacional de España, manuscrito Mss. 6929, accessible online en RAE <ntlle.rae.es>, diccionari «1611 ROSAL».

RUSSO, Enza, «La corte del re di Napoli Ferrante I d'Aragona (1458-1494): tradizione e innovazioni», *e-Spania* [En ligne], 20 février 2015, mis en ligne le 13 février 2015, <<http://e-spania.revues.org/24273>>; DOI: 10.4000/e-spania.24273 [última consulta: 21 d'agost de 2016].

SANTANACH I SUÑOL, Joan, «El *Llibre de Sent Soví*, les seves “versions” i la circulació de textos culinàries medievals», *Medioevo Romanzo*, XXXIV, 2, pp. 352-395.

- *Llibre de Sent Soví*, edició de Joan Santanach, pròleg de Carme Rusalleda, Barcino (Biblioteca Barcino, 4), Barcelona, 2006.
- *The Book of Sent Soví: medieval recipes from Catalonia*, edició de Joan Santanach, traduït per Robin M. Vogelzang, Tamesis, Woodbridge, Barcino, Barcelona, 2008.
- *Llibre d'aparellar de menjar. Ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya*, amb el facsímil del manuscrit, edició de Joan Santanach, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, Millenium Liber, Barcelona, 2014.
- *Llibre de Sent Soví*, edició de Joan Santanach, presentacions de Francesc Solé i Parellada i Carles Duarte, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, estudis introductoris d'Antoni Riera, Joan Santanach i Ramón A. Banegas, Barcino – Set Portes (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 1), Barcelona, 2014.
- *Llibre d'aparellar de menjar*, edició de Joan Santanach, adaptació al català modern de Mònica Barrieras, estudis introductoris d'Antoni Riera, Joan Santanach i Fundació Alícia, Barcino – Set Portes (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 2), Barcelona, 2015.
- «De la cuina al taller de còpia (Sobre l'elaboració i el consum de llibres de cuina a la tardor medieval catalana)», *Estudis Romànics*, 37 (2015), pp. 271-299.

SANTÍSSIM SAGRAMENT, Francesc del, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços. Receptari de cuina conventual del segle XVIII*, a cura de M. Mercè Gras i Agustí Borrell, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 2004.

SERRA I PUIG, Eva, «El món urbà en l'espai històric català. Incidència territorial i legislativa», a Jaume DANTÍ “coord.”, *Ciutats, viles i pobles a la xarxa urbana de la*

Catalunya moderna, Rafael Dalmau Editor (Col·lecció Bofarull, 11), Barcelona, 2005, pp. 41-140

SEVA I LLINARES, Antoni “dir.”, *Diccionari llatí-català*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1993.

SOLER I AMIGÓ, JOAN, *El mas Ram. Vall de Montalegre, serra de Marina*, Fundació Pere Vergés, Barcelona, 1993.

TERREROS Y PANDO, Esteban de, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana [...]*, Viuda de Ibarra “impr.”, Madrid, 1788, tomo tercero (1767). Reproduït a partir de l'exemplar de la Biblioteca de la RAE, accessible online a RAE <ntlle.rae.es>, diccionari «1788 TERREROS Y PANDO (P-Z)»

Testament, vida y costums del divertit Carnestoltes, s. n., Barcelona, 1758, Fons de la BC.

TORRES I AMAT, Félix, *Memorias para ayudar a formar un diccionario critico de los escritores catalanes : y dar alguna idea de la antigua y moderna literatura de Cataluña*, J. Verdaguer “impr.”, Barcelona, 1836. Fons de la Biblioteca de l'Abadia de Montserrat.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Historia natural y moral de los alimentos*, vol. 6: «La sal y las especias», Alianza Editorial, Madrid, 1987.

VINDEL, Francisco, *Catalogo de la libreria de P. Vindel*, Libreria de P. Vindel, Madrid, 1896-1903.

- *Manual gráfico-descriptivo del bibliófilo hispano-americano (1478-1850)*, Góngora “impr.”, Madrid, 1930-1931.

