SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

3

LLIBRE DE TOTES MANERES DE POTATGES

ADAPTACIÓ AL
CATALÀ MODERN
MÒNICA BARRIERAS

ESTUDIS INTRODUCTORIS
ANTONI RIERA
JOAN SANTANACH
FUNDACIÓ ALÍCIA



SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

3

Direcció i idea original de la col·lecció

FRANCESC SOLÉ PARELLADA

Comitè Científic

ANTONI RIERA, FRANCESC SOLÉ PARELLADA
(directors)

JOSÉ MARÍA CELA, JESÚS CONTRERAS, TONI MASSANÉS, MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER, JOAN SANTANACH

DANIEL QUER
(secretari)

Comitè Assessor

GERMÀ COENDERS GALLART, JAUME DANTÍ RIU, PAUL FREEMAN, JOSEP LLADONOSA GIRÓ, PEP VILA MEDINYÀ

RESTAURANT 7 PORTES ANY 1836
Editorial Barcino
Obra Social "la Caixa"
alícia

Amb la col·laboració de:







Primera edició: desembre 2017

© de l'adaptació al català modern, Mònica Barrieras, 2017
© dels estudis introductoris, Antoni Riera, Joan Santanach i Fundació Alícia, 2017

Reservats tots els drets d'aquesta edició:

EDITORIAL BARCINO, S.A.
Acàcies, 15. 08027 Barcelona
www.editorialbarcino.cat

RESTAURANT DE LES 7 PORTES
Passeig Isabel II, 14. 08003 Barcelona
www.setportes.com

DL B 28536-2017
ISBN: 978-84-7226-821-0
Edició núm. 850
Disseny: Jordi Casas
Correcció de proves: Francesc J. Gómez i Raquel Parera
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.A.

Detall de la coberta:
Jaume Serra. Detall del Sant Sopar. Pintura sobre taula. Ca. 1367-1381. Retaule procedent del monestir de Santa Maria de Sixena (Vilanova de Sixena, Osca). © Museu Nacional d'Art de Catalunya. Barcelona, 2017. Fotògrafs: Calveras/Mérida/Sagristà.

Continguts

ESTUDIS

El context històric dels receptaris medievals catalans. 3. L'alimentació dels canonges regulars dels capítols catedralicis: uns comensals cultes i exigents 21
ANTONI RIERA I MELIS

«Suplic les vostres benignitats que prengau mon servici en grat»: sobre la composició i el contingut del *Llibre de potatges* 67
JOAN SANTANACH I SUÑOL

Anotacions culinàries sobre el *Llibre de totes maneres de potatges* 97
FUNDACIÓ ALÍCIA

LLIBRE DE TOTES MANERES DE POTATGES DE MENJAR

Pròleg 107

1. Com s'han de preparar els paons i els faisans 109
2. Que explica com i quina carn s'ha de posar en aigua calenta, i que hi estigui abans de coure-la 111
3. Que explica quina carn s'ha de rentar amb aigua calenta i freda 111

4. Que explica com es farceix el cabrit 111
5. Que explica com es farceix l'espatlla de xai 113
6. Que explica com es farceix la tripa de xai o de cabrit 113
7. Que explica com es farceixen les gallines entre carn i pell 115
8. Que explica una altra manera de farcir l'espatlla de xai 115
9. Que explica com es farceixen capons i gallines en ast amb formatge 117
10. Que explica com es preparen els cabrits en ast amb la pell 117
11. Que explica com s'ha de fer net el porcell 119
12. Que explica com es farceix el porcell 119
13. Que explica com es farceix el porcell amb formatge 121
14. Que explica com s'ha de netejar la llengua de bou 121
15. Que explica com s'han de netejar el cap i els peus 123
16. Que explica com s'ha de netejar la tripa 123
17. Que explica què s'ha d'afegir a qualsevol carn en coure, i com s'ha de preparar i tallar 123
18. Que explica quina carn no s'ha de socarrar 125
19. Que explica quina carn s'ha de socarrar 125
20. Que explica quina carn es menja amb mostassa 125
21. Que explica amb què s'ha de menjar el porcell 125
22. Que explica amb què s'ha de menjar el cabrit 127
23. Que explica com s'ha de tallar qualsevol mena de carn, tant aviram com carn amb pell 127
24. Que explica com es talla el paó 127

25. Que explica som es tallen els capons, les grues, les oques, les gallines, els ànecs, els ànecs salvatges i qualsevol ocell gros 129

26. Que explica com s'ha de tallar la gallina o el pollastre cuits en olla 129

27. Que explica com es tallen els pollastres en ast 131

28. Que explica com es tallen les perdius 131

29. Que explica com es talla el tudó 131

30. Que explica com es talla el colom o qualsevol ocell petit 133

31. Que explica com es talla el porcell 133

32. Que explica una altra manera de tallar el porcell amb farciment 135

33. Que explica una altra manera de tallar el cabrit farcit 135

34. Que explica com es talla la llebre o el conill 137

35. Que explica com es talla la vaca, el bou o el vedell 137

36. Que explica com s'ha de tallar la llengua de bou 137

37. Que explica com es talla l'espatlla de xai 139

38. Que explica com es talla la cuixa de xai 139

39. Que explica com es talla la mitjana de xai 139

40. Que explica com es talla la cansalada 141

41. Que explica en quin temps s'han de servir els porcells 141

42. Que explica com s'han de servir els potatges en un convit 143

43. Que explica com s'ha de servir tot l'aviram en ast 143

44. Que explica com s'ha de fer la salsa per a paó amb llet d'ametlles 143
45. Que explica com s'ha de fer la salsa per a paó sense llet d'ametlles 147
46. Que explica com s'han de servir i preparar els paons 147
47. Que explica com s'han de servir paons amb alidem 149
48. Que explica com es fa la salsa blanca amb llet d'ametlles 151
49. Que explica com s'ha de fer el menjar blanc 153
50. Que explica com s'ha de fer el menjar blanc desfilat 153
51. Que explica com es fa la salsa camellina amb llet d'ametlles 155
52. Que explica com es fa la llimonea amb llet d'ametlles 157
53. Que explica com s'ha de fer la gingebrada sense bullir 157
54. Que explica com es fa mig-raust amb llet d'ametlles 159
55. Que explica una altra manera de fer mig-raust 161
56. Que explica com es fa la ginestada amb llet d'ametlles 161
57. Que explica com s'ha de fer la salsa per a gallines 163
58. Que explica com es couen les gallines en olla 165
59. Que explica com es fa salsa per a qualsevol carn 167
60. Que explica com es fa salsa per a gallines en ast sense bullir 167
61. Que explica com es preparen les oques i els capons, i la salsa que s'hi fa amb llet d'ametlles i rovells d'ou 169

62. Que explica una altra salsa que se serveix amb oques, capons, gallines, coloms i perdius 169

63. Que explica una altra manera de coure oca i la salsa que s'hi fa 171

64. Que explica com es fa la salsa salvatgina per a grues amb llet d'ametlles 173

65. Que explica com s'han de fer gallines amb moixeric en olla 173

66. Que explica com s'ha de fer el moixeric amb gallines en ast 175

67. Que explica com es fa la salsa per a grua 175

68. Que explica com s'ha de fer la salsa rosta per a conills 177

69. Que explica com s'ha de fer el perdigat amb avellanes 177

70. Que explica com s'ha de fer el perdigat amb rovells d'ou 179

71. Que explica com se serveixen les perdius en sols 179

72. Que explica com s'han de servir gallines en ast amb porriol 181

73. Que explica com es fa una salsa per a gallines en ast 181

74. Que explica com s'han de servir les perdius en ast amb porriola 183

75. Que explica com es fa porriol amb brou i perdius en ast 183

76. Que explica com es fa el porriol amb ocells salvatges 183

77. Que explica com es fa una salsa per a conills en ast 185

78. Que explica com es fa el sofregit per a conills i llebres 185

79. Que explica com s'han de servir les oques 187

80. Que explica com es fa el sofregit per a conills o llebres, o per a la carn que vulguis, amb llet d'ametlles 187

81. Que explica una altra manera de fer el sofregit per a conills o llebres o per a qualsevol carn 189

82. Que explica una altra manera de fer sofregit per a conills o llebres 191

83. Que explica com s'ha de fer la pebrada per a grues en ast 191

84. Que explica com es fa la pebrada per a grues sense safrà 193

85. Que explica com se serveixen perdius en olla amb porriol 193

86. Que explica com s'ha de fer el porriol per a conills o perdius en ast 193

87. Que explica com s'ha de fer el porriol per a gallines, capons o pollastres en ast 195

88. Que explica com es fa una salsa per a qualsevol carn cuita en olla 195

89. Que explica com s'ha de fer la salsa per a porc o senglar 197

90. Que explica com es fa la salsa per a cérvol, porc senglar, os, cabirol o qualsevol bèstia salvatge 197

91. Que explica com s'ha de fer la salsa rosta per a conills en ast 199

92. Que explica com s'han de coure les carabasses amb llet 199

93. Que explica una altra manera de coure carabasses amb llet i formatge 201

94. Que explica com es preparen les carabasses perquè quedin bones per menjar a l'hivern 203
95. Que explica com s'ha de fer la cebada o la porrada amb llet 203
96. Que explica com s'ha de fer la porrada o la cebada sense llet 205
97. Que explica com es fa l'ordiat amb llet d'ametlles 207
98. Que explica una altra manera de fer ordiat amb llet d'ametlles 207
99. Que explica com es fa l'avenat amb llet d'ametlles 209
100. Que explica com es fa el midó amb llet d'ametlles 209
101. Que explica una altra manera de fer el midó amb aquesta llet 209
102. Que explica com s'ha de fer i coure l'arròs amb llet d'ametlles 211
103. Que explica com es cou l'arròs amb carn 213
104. Que explica com es fa el morterol de brou de gallines 213
105. Que explica com s'ha de fer el morterol amb llet i amb carn 215
106. Que explica com s'ha de fer el morterol de carn sense llet 215
107. Que explica com es fa el morterol d'arròs 217
108. Que explica com s'ha de fer el morterol amb llet sense carn 217
109. Que explica com es fa la sèmola amb llet d'ametlles 219
110. Que explica com es fa la sèmola sense llet 219
111. Que explica com s'han de fer les farinetes 221

112. Que explica com s'han de fer les farinetes amb llet d'ametlles 221

113. Que explica com es fa el pastanagat amb llet d'ametlles 223

114. Que explica com es fa el lletugat amb llet d'ametlles 223

115. Que explica com es preparen els cigrons tendres amb llet d'ametlles 225

116. Que explica com es preparen les faves tendres amb llet d'ametlles 225

117. Que explica com es fa l'esparregat 227

118. Que explica com s'han de preparar els espàrrecs amb salsa 227

119. Que explica una altra manera de preparar i menjar espàrrecs 227

120. Que explica una altra manera de preparar i menjar espàrrecs 229

121. Que explica com es fan les freixures de xai o de porc amb all 229

122. Que explica com s'ha de fer i coure el freixurat amb ous 231

123. Que explica una altra manera de fer freixures, que quedin bones 233

124. Que explica com s'han de fer les freixures fregides 235

125. Que explica com es fan les freixures de cabrit amb llet d'ametlles 237

126. Que explica com s'ha de fer el janet de cabrit o de xai 237

127. Que explica com es fa el janet per a qualsevol carn 239

128. Que explica com s'ha de preparar el xai amb janet 241

129. Que explica com s'ha de fer l'alidem amb carn de qualsevol mena 243

130. Que explica un alidem que se serveix amb porc, cabrit, ous ferrats o formatges 243

131. Que explica com s'ha de fer l'alidem per a pollastres en ast o ous ferrats 245

132. Que explica com s'han de fer els pollastres en cassola al forn amb alidem 247

133. Que explica com s'ha de fer l'alidem amb ocells petits 247

134. Que explica com s'han de fer les panades de pollastre, o del que vulguis, amb alidem 249

135. Que explica com s'han de fer els pollastres sofregits amb alidem 249

136. Que explica com s'ha de fer la cassola de cabrits amb salsa 249

137. Que explica com s'ha de fer la cassola de cabrits 251

138. Que explica com es fan les panades d'ocells o de perdius 253

139. Que explica com es fan les panades amb llamprea, o posades en ast o en cassola 255

140. Que explica com s'ha de fer la salmorra per a capons o perdius, o per al que vulguis 255

141. Que explica com es fa l'almadroc 257

142. Que explica una altra manera de fer l'almadroc per a porcell en ast amb rovells d'ou 257

143. Que explica com es fa l'allada blanca per a peix cuit en aigua 259

144. Que explica com es fan els alls esquesos 259
145. Que explica com es fa la salsa per a bolets 261
146. Que explica com es fa la gelatina per a carn o peix 261
147. Que explica com es fan els alls esquesos per a capons, oques, gallines o perdius en ast 263
148. Que explica com s'ha de fer el sols per al que vulguis 265
149. Que explica com es fan les albergínies amb llet d'ametlles 265
150. Que explica com es fan les resoles de pasta, d'ous i de formatge 267
151. Que explica com s'han de coure les albergínies en cassola 267
152. Que explica una altra manera de preparar i menjar albergínies 269
153. Que explica una altra manera de preparar i menjar albergínies 269
154. Que explica com s'han de fer les resoles 271
155. Que explica com es bull la llet per menjar 271
156. Que explica com s'ha de fer llet molt bona al forn 273
157. Que explica com s'ha de fer un menjar que es fa amb llet de cabra anomenat lluixell 273
158. Que explica com s'ha de menjar el mató sense bullir o els formatges 275
159. Que explica com se serveixen les llesques de formatge gras 275
160. Que explica com es fan els bunyols de formatge i d'ous 277

161. Que explica com s'han de fer els crespells de pasta d'ou 277
162. Que explica com es fa la mostassa nostrada 279
163. Que explica com es fa l'oruga 281
164. Que explica una altra manera de fer oruga 281
165. Que explica una altra manera de fer oruga, que es menja amb llonzes de vaca o de porc en ast 283
166. Que explica com s'ha de fer el julivert 283
167. Que explica una altra manera de fer julivert o salsa verda 283
168. Que explica com es fa el coriandre que se serveix amb pollastres o amb perdius 285
169. Que explica com es fan les resoles 285
170. Que explica com es fa l'aletria 287
171. Que explica com es cou carn amb aletria 287
172. Que explica com es prepara la sàlvia per menjar 287
173. Que explica com i de quantes maneres s'han de preparar els ous 289
174. Que explica com es couen els ous en salsa 289
175. Que explica com es couen ous amb llenques de cansalada 291
176. Que explica com s'han de coure els ous remenats 291
177. Que explica com es fa l'alidem amb ous 293
178. Que explica una altra manera de fer alidem amb ous 293
179. Que explica com s'ha de fer la salmorra amb formatge per a ous 293

180. Que explica com s'ha de fer carn amb brou, xai, vaca, castrat o cabrit 295

181. Que explica com cuinar carn a la sarraïnesca 295

182. Que explica com s'ha de preparar qualsevol cap i peus, i com s'ha de menjar 297

183. Que explica com es fan les tripes de xai, de vedell o de bou 297

184. Que explica com s'han de servir i preparar les gallines cuites en olla 299

185. Que explica com es fa el brou de gallines amb llet d'ametlles 299

186. Que explica com es fa un brouet de gallines o de cabrit amb ametlles 301

187. Que explica com es fa el brou ametllat per a una persona delicada 301

188. Que explica com es fa brou de gallina per reconfortar 303

189. Que explica com se segueixen els menjars quaresmals i quines són les condicions dels peixos, en quin temps estan en millor estat i són més bons 305

190. Que explica de quina manera s'ha de servir el menjar quaresmal per dinar 311

191. Que explica com s'ha de preparar el peix petit abans de fregir-lo 313

192. Que explica com s'ha de preparar per cuinar qualsevol peix gros 313

193. Que explica com s'ha de preparar el congre sec 313

194. Que explica com s'ha de menjar tot el peix 315

195. Que explica com es fa la salsa per a congre amb llet d'ametlles 315

196. Que explica com s'ha de fer la sosenga amb blanc de llagosta, sípies o calamars 317

197. Que explica com s'ha de fer la baborada per a peix fregit o sardina fresca 319

198. Que explica quina salsa s'ha de fer, amb ametlles, per a anguila cuita en ast 319

199. Que explica com s'ha de preparar i menjar la morena 321

200. Que explica com s'ha de fer la salsa per a molls o pagells 321

201. Que explica com s'ha de fer sipiat o calamars 321

202. Que explica com es fa l'escabetx per a peix fregit amb llet d'ametlles 323

203. Que explica com s'ha de fer el peix fregit en escabetx 325

204. Que explica una altra manera de fer escabetx amb nous i fruita seca per a peix fregit 325

205. Que explica com es fa la salsa per a peix cuit en aigua 327

206. Que explica com s'ha de fer la tonyina seca o salada, o la sardina salada, amb sosenga 327

207. Que explica com s'ha de preparar la tonyina fresca o el dofí 329

208. Que explica com s'ha de fer la salsa per a peix cuit en aigua amb ametlles 329

209. Que explica com s'ha de fer una bona salsa per a peix grosset per coure al forn 331

210. Que explica com es fa una bona salsa per a peix gros farcit per coure al forn 331
211. Que explica com s'ha de servir el dofí cuit en aigua 333
212. Que explica com s'ha de fer peix amb oruga 333
213. Que explica com s'ha de fer peix amb pebrada 335
214. Que explica com s'ha de preparar i menjar l'anfós 335
215. Que explica com s'ha de fer la pebrada comuna 337
216. Que explica com s'ha de fer la cassola de peix 337
217. Que explica com s'han de coure els calamars al forn 337
218. Que explica com es cou la rajada amb oruga 339
219. Que explica com s'ha de fer la recepta de salsa fina, per a una lliura 341
220. Que explica com s'ha de fer la recepta de la pólvora de duc fina 341

1 Con se deuen adobar pahons e faysans

Pahons e faysans se adoben en aquesta manera, e si y vols dar capons, així matex en aquesta manera, ab cap ho ab col ho ab cuha, tu pendràs los pagos ho faysans ho capons, he seguaràs-los dins en la boca envés la horella, là hon tinen la vena, e axir-n'à tota la sanch. E asò fferàs al vespre. He aprés, plomar-los-as tots, salvant la coha he lo cap he lo coll, e leva'ls. Aprés mit-los en l'ast, he ligua-los los peus, e aprés enbolca-li la coha ab benes de drap de li, banyades, he aprés lo cap he lo coll, de guisa que hom no vege la ploma. He puys possar-los-as al ffoch.

E con sien un poch refredats, ages launes de cansalada que agen ·III· dits de lonch, he mit-les en bastonets; e en cascuns dels bastonets [186r] age un dau de taronge he de cansalada magre. E si·lls vols engarlendar, ages ·III· garlandes axí con vós vuyllau que sien, he mit-li al quapdemunt una taronge ho neronge ho ponsem he altra dejús, en què·s tenguen les garlandes ab una vergua, en forma que les taronges pusquen seura.

E ages aperellat un bastó larch, e al cap del bastó tu pendràs de uns capcions de tovalles o de tovalloles de ffill, hi ligar-ho-as al cap dell dit bastó, he banye'l ab aygua freda, e mule'n los draps que té lo pago ho capons per so que no·s cremen. E con sia cuyt e mès al talador, dessenbolca-li los draps he tala'l en manera d'oca.

He al capró ha altre tayl de part d'emunt, e en la cuxa n'à altra, e en les anques altre, qui bé ho serca.

1 Com s'han de preparar els paons i els faisans

Els paons i els faisans es preparen d'aquesta manera, i si vols servir capons, ho pots fer d'aquesta mateixa manera, amb cap o amb coll o amb cua. Agafaràs el paons, faisans o capons i els faràs un tall des de dins de la boca fins a l'orella, allà on tenen la vena, perquè en surti tota la sang. Això, ho has de fer al vespre. Després els has de plomar del tot, excepte la cua, el cap i el coll, i netejar-los. Posa'ls a l'ast i lliga'ls els peus; després embolica'ls la cua amb benes de drap de lli humides, i després el cap i el coll, de manera que no se'n vegi la ploma. Llavors has de posar-los al foc.

Quan s'hagin refredat una mica, agafa làmines de cansalada que tinguin tres dits de llarg, i introdueix-les mitjançant agulles. En cadascuna de les agulles hi ha d'haver un dau de taronja i de cansalada magra. I si el vols engarlandar, tingues tres garlandes del tipus que t'agradin i posa-hi al capdamunt una taronja o un poncem, i un altre a baix. Les garlandes s'han de sostenir amb una vara, de manera que les taronges se sostinguin.

Tingues preparat un bastó llarg. Agafa draps d'estovalles o de tovalloles de fil i lliga'ls a la punta del bastó. Banya'l en aigua freda i mulla els draps que té el paó o el capó perquè no es cremi. Quan sigui cuit i col·locat en un plat pla, desembolica-li els draps i talla'l com es talla l'oca.

El capó es pot tallar també per dalt, per la cuixa i per les anques –cerca bé el lloc.

SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

9 788472 268210



El *Llibre de totes maneres de potatges* és, després del *Llibre de Sent Soví* i del *Llibre d'aparellar de menjar*, el tercer gran receptari de cuina en llengua catalana de l'edat mitjana. Com els altres dos, s'ha conservat en un únic manuscrit i és anònim. L'obra consta de més de dos-cents capítols sobre una gran diversitat de plats i consells per cuinar. Hi podem llegir com preparar tota mena de carns, caça i aviram, com s'havien de fer les salses que les acompanyaven o com s'elaboraven els plats que anomenem "de cullera"; al final del llibre hi ha una extensa secció dedicada a peixos i plats quaresmals.

Com passa sovint amb els receptaris medievals, una part de les receptes que componen el *Llibre de potatges* prové d'altres reculls de cuina. El compilador del llibre va aprofitar-hi plats i preparacions del *Llibre de Sent Soví* i d'unes quantes altres fonts. També comparteix receptes, per exemple, amb el *Llibre d'aparellar de menjar*. El fet que s'hi utilitzessin algunes receptes del *Sent Soví*, però, va portar alguns investigadors a anomenar-lo "*Sent Soví* de Barcelona". Avui s'ha assumit que es tracta de receptaris diferents. El nombre de llibres de cuina medievals conservats en català –a més dels tres esmentats, s'hi ha de sumar el *Llibre del coc*–, mostra la importància que va adquirir l'art de la cuina a la tardor medieval en els territoris de parla catalana.

Per facilitar l'accés al text, se n'ofereix la versió medieval acarada amb una adaptació al català modern. Els estudis sobre l'entorn econòmic, històric i culinari que l'acompanyen afavoreixen una millor comprensió de l'època i del mateix receptari.

RESTAURANT 7 PORTES ANY 1836

Editorial Barcino

Obra Social "la Caixa"

Fundació Carulla