SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

4

MESTRE ROBERT

LLIBRE DEL COC

EDICIÓ
JOAN SANTANACH

ADAPTACIÓ AL
CATALÀ MODERN
MÒNICA BARRIERAS

ESTUDIS INTRODUCTORIS
ANTONI RIERA
JOAN SANTANACH
FUNDACIÓ ALÍCIA



SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

4

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 FREEDMAN, 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 2018

© de l'edició, Joan Santanach, 2018
© de l'adaptació al català modern, Mònica Barrieras, 2018
© dels estudis introductoris, Antoni Riera, Joan Santanach i Fundació Alícia, 2018

Reservats tots els drets d'aquesta edició:

EDITORIAL BARCINO, S.A.
Via Augusta, 252-260, 5è. 08017 Barcelona
www.editorialbarcino.cat

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

DL B 29616-2018
ISBN: 978-84-7226-834-0
Edició núm. 858
Disseny: Jordi Casas
Correcció de proves: Raquel Parera i Francesc J. Gómez
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.A.

Detall de la coberta:
Imatge de la portada del *Libre de doctrina pera ben seruir, de tallar y del art de coch, ço es de qualseuol manera de potages y salses / compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo Senyor Don Ferrando Rey de Napols*. Barcelona, Carles Amorós, 1520, f. a1, conservat a la Biblioteca de Catalunya, 11-VI-14.

Continguts

ESTUDIS

El context històric dels receptaris medievals catalans. 4. La taula del príncep: gastronomia, representació i política 17
ANTONI RIERA I MELIS

Sobre els orígens, la redacció i el contingut del *Llibre del coc* de mestre Robert 85
JOAN SANTANACH I SUÑOL

Anàlisi culinària: herència renovada i noves incorporacions 129
FUNDACIÓ ALÍCIA

LLIBRE DEL COC

Pròleg 163

1. Tallar cansalada 167
2. Tallar porcell 167
3. Tallar bou 167
4. Tallar llebre o conill 169
5. Tallar espatlla de moltó 169

6. Tallar cuixa de moltó 169
7. Tallar llonza de moltó 171
8. Tallar paó 171
9. Tallar capó 171
10. Tallar perdius 173
11. Tallar cabrit 173
12. Tallar pit de moltó 173
13. Tallar tudó o colomí salvatge 175
14. 175
15. Esmolar o afilar 179
16. Donar beure 181
17. Donar aiguamans 183
18. Posar viandes a taula 187
19. L'ofici de majordom 189
20. L'ofici del mestre de sala 189
21. L'ofici de cambrer 191
22. L'ofici de guarda-roba 193
23. L'ofici de coper 193
24. L'ofici de trinxant o de cuiner 195
25. L'ofici de mestre d'estable 195
26. Espècies per a salsa comuna 199
27. Salsa per a paó 199
28. Espècies per a clarea 199
29. Pólvora de duc 201
30. Una altra pólvora de duc 201

31. Salsa per a paó 201
32. Mig-raust 203
33. Menjar blanc 205
34. Salsa blanca 207
35. Pomada 209
36. Llimonada 209
37. Potatge que es diu salsa bullida 211
38. Potatge de moltó canonada 211
39. Potatge de janet de moltó 213
40. Potatge de janet de gallina 215
41. Janet de cabrit 215
42. Potatge que es diu freixurat 217
43. Potatge que es diu salsa bullida 219
44. Potatge que es diu de salsa burella 219
45. Potatget de gratonada 221
46. Morterol 221
47. Potatge de celiandrat 223
48. Un altre potatge de celiandrat 223
49. Potatge que es diu celiandrat 225
50. Potatge que es diu avellanat 225
51. Ametllat 227
52. Gallina armada 227
53. Capó armat 229
54. Carabassinat 229
55. Vinagrea 229

56. Potatge que es diu pinyonada 231
57. Potatge que es diu midó 231
58. Potatge que es diu ginestada 233
59. Potatge de farro 233
60. Sèmola 235
61. Potatge d'almadroc 237
62. Gelea 239
63. Potatge de meritoc 241
64. Salsa per a oca 241
65. Potatge de cebollada 243
66. Bon farciment de cabrit 245
67. Emborrassament de paons o capons 245
68. Albergínies en cassola 247
69. Albergínies espesses 247
70. Albergínies a la morisca 249
71. Potatge de junglada 249
72. Carabasses espesses amb brou de carn 251
73. Carabasses a la morisca 253
74. Una altra manera de fer carabasses 255
75. Arròs amb brou de carn 255
76. Arròs en cassola al forn 257
77. Parlem de fideus 259
78. Potatge de porriol 261
79. Potatge de porriola 261
80. Potatge de nerricoc 263

81. Brouet de madama 265
82. Bon brouet de brou de carn 265
83. Bon brouet vernís 267
84. Bon brouet amb brou de carn 269
85. Bona salsa francesa 269
86. Una salseta per a ocells salvatges 271
87. Potatge que es diu salseta blanca 271
88. Salseta per a colomins en ast 271
89. Una altra salseta per a colomins en ast 273
90. Salseta per a aviram cuit en ast 273
91. Salseta per a perdius o gallines d'ast 275
92. Potatge de figat 275
93. Salseta de suc de magranes àcides 277
94. Potatge d'alidem d'ous 277
95. Salviat 279
96. Llet mal cuita 279
97. Jusell amb brou de carn 281
98. Potatge modern 281
99. Un altre potatge modern 283
100. Espinacs trinxats 283
101. Destil·lat 285
102. Menjar figues a la francesa 287
103. Salseta blanca 287
104. Broscat per a dotze escudelles 289
105. Salsa biza per a deu escudelles 289

106. Potatge de porrada 291
107. Bon codonyat 293
108. Salsa giroflina 293
109. Salsa camellina 295
110. Salsa blanca de camellina 295
111. Dobladura de moltó 297
112. Una dobladura de vedell 299
113. Salsa llisa per a aviram cuit en olla 299
114. Salsa granada 301
115. Salsa bruna per a perdius o coloms 303
116. Romerat per a quatre escudelles 303
117. Salsa agalura per a una escudella 305
118. Forment cuinat 305
119. Avenat 307
120. Trossos de cols 307
121. Allet per a oques 309
122. Menjar de gat rostit 309
123. Estofat de gallina o de moltó 311
124. Cassola de carn 313
125. Resoles de fetge 313
126. Albúrnia de figues 315
127. Una coca a la genovesa 317
128. De xinxanelles a la veneciana 319
129. Llenques de formatge fresc 319
130. Panada de carn o de peix 321

131. Panades de sucre fi 321
132. Bona oruga 323
133. Bon formatge per torrar 325
134. Bones taronges de Xàtiva 325
135. Casquetes 327
136. Flaons 329
137. Tórtora destil·lada 331
138. Sopes a la llombarda 333
139. Salsa verda 333
140. Mostassa 335
141. Rubiols a la catalana 337
142. Broscat a la catalana 337
143. Gàrbies a la catalana 339
144. Menjar blanc de malalt 341
145. Cassola de malalt 343
146. Farciment d'una gallina per a malalt 343
147. Bona salsa galantina 345
148. Bon adobado 345
149. Pebrada per a carn de caça 347
150. Camellina bastarda 347
151. Brou llarder 349
152. Capironades de tòfones 351
153. Pressegat 351
154. Sopes daurades 353
155. Busac de conills 353

156. Ordiat per a malalt 355
157. Mig-raust de peres 357
158. Codonys bullits en olla 359
159. Julivertada 361
160. Suc de magranes 361
161. Gratonada daurada de freixura de cabrit 361
162. Salsa que es diu canyella de most 363
163. Pastís en un ast d'una gallina rostida 365
164. Treballa anomenada salsa blanca per a oques 367
165. Brouet llarder de bona manera 367
166. Potatge de bona manera 369
167. Potatge que es diu jota 369
168. Salsa de l'emperador 371
169. Comença el tractat de preparar els aliments en el temps de Quaresma 371
170. Panada de llampresa 373
171. Salmó en pa 375
172. Cassola de salmó 377
173. Truita 377
174. Barb en pa 379
175. Barb en cassola 379
176. Saboga en pa 381
177. Emperador en pa 383
178. Emperador en cassola 385
179. Emperador en graelles 385
180. Esturió en pa 387

181. Esturió en cassola 387
182. Esturió en graelles 389
183. Déntol en pa 389
184. Déntol en cassola 391
185. Déntol bullit 391
186. Palomida en pa 393
187. Palomida en cassola 395
188. Palomida en graelles 395
189. Congre fresc en pa 397
190. Congre en cassola 399
191. Congre bullit 399
192. Congre en graelles 401
193. Morena en pa 403
194. Morena en cassola 403
195. Morena en graelles 405
196. Tonyina en pa 405
197. Bona tonyina en cassola 407
198. Bona tonyina bullida 407
199. Bona tonyina en graelles 409
200. Bona llissa en pa 411
201. Bona llissa en cassola 411
202. Llissa en graelles 413
203. Llissa bullida 413
204. Escórpora en cassola 415
205. Bona escórpora bullida 415

206. Bones sardines en cassola 417
207. Bons bisos en cassola 417
208. Bones bogues 419
209. Seitó en cassola 421
210. Bon llop en pa 421
211. Bon escabetx 423
212. Potatge de calamars i de sípies 425
213. Pop 427
214. Verats en cassola 427
215. Tellines en cassola 427
216. Palaia fregida 429
217. Llampugues fregides 431
218. Congre sec 431
219. Lluç 433
220. Tonyina salada, és a dir sorra 435
221. Parlarem de les diferències entre els aliments 437
222. Menjar blanc 439
223. Menjar blanc de carabasses 441
224. Ginestada 443
225. Fara de farina d'arròs 445
226. Midó 445
227. Fava reial 447
228. Granyons 449
229. Mig-raust de pomes 451
Taula de rúbriques 455

1 Tall de carnsalada

Primerament la carnsalada se vol tallar de aquesta manera: que tota vegada sia la cotna envers lo qui la talla. E si la talla, ha menester carabasses, cols o altre cuynat espès. E vol-se prim tallar e ben menuda. E per altre menjar se vol tallar a tallades amples.

2 Tall de porcell

Lo porcell se vol tallar en aquesta manera. Primer començar a la orella dreta, ço és, que pren hom a mija orella e en la espatla ensemps tallant-ho fins a la anca. E allò capolar-ho-has molt bé e donar-ho-has a ton senyor. E axí mateix ho faràs de l'altra part, de manera que·s vinga tot a parar e levar la cotna ensemps. E puys leva'n tot lo cap ab lo coll tot plegat. E puys leva-li les anchas fins als royons, a manera de cabrit. E puys, com dit he, ho capolaràs. E fes costelles de les costes. Aprés trenca hom per mig lo cap e trau-ne lo servell tant com poràs, e salpica'l un poch ab sal. E axí és lo seu menjar.

3 Tall de bou

Bou o vaca se vol prim e menut tallar, quasi com a cosa ralada. E tota carn val més tostemps aquella qui està prop de l'os, exceptat carn de porcell e porch, que val més lo crostim que la carn. [2v]

1 Tallar cansalada

La cansalada s'ha de tallar d'aquesta manera: la cotna s'ha de situar sempre envers qui la talla. Si es talla així, hi van bé carabasses, cols o algun altre guisat espès; i s'ha de tallar prima i ben petita. Per a altres menjars, convé fer-ne talla-des amples.

2 Tallar porcell

El porcell s'ha de tallar d'aquesta manera. Primer es comença per l'orella dreta, és a dir, que s'agafa a mitja orella i per l'espatlla alhora i es talla fins a l'anca. Això, ho has de trinxar molt bé i donar-ho al teu senyor. El mateix has de fer amb l'altra part, de manera que es peli i surti tota la cotna alhora. Després treu-ne el cap i el coll, tot junt. Treu-li les anques fins als ronyons, com es fa amb el cabrit; com ja he dit, ho trinxaràs. Fes costelles dels costats. Llavors es trenca el cap pel mig i se'n treu tant de cervell com es pugui, i s'hi posa una mica de sal. Així es menja.

3 Tallar bou

El bou i la vaca s'han de tallar prims i petits, gairebé com si els ratlléssim. La carn més bona és sempre aquella que és a prop de l'os, excepte la carn de porcell i de porc, dels quals val més el crostim que la carn.

SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

9 788472 268340



L'any 1520 va aparèixer, a la ciutat de Barcelona, el *Llibre del coc*, el primer llibre de cuina imprès a la península Ibèrica. Era escrit en català. Fins llavors els receptaris de cuina havien circulat únicament de forma manuscrita. L'obra s'atribueix a mestre Robert, cuiner del rei Ferran de Nàpols. Tot sembla indicar que cal identificar aquest sobirà amb Ferran I, fill natural d'Alfons el Magnànim, que va regnar a Nàpols entre els anys 1458 i 1494.

El llibre inclou més de dues-centes receptes, en bona part vinculables als costums i als gustos luxosos de la cort i la noblesa de l'època. Majoritàriament es tracta de plats que formen part d'una aleshores ja llarga tradició culinària medieval catalana, en aquell moment encara ben vigent, representada pel *Sent Soví* i altres títols, com el *Llibre d'aparellar de menjar* o el *Llibre de totes maneres de potatges*. Al mateix temps que es vincula estretament amb la tradició que l'ha precedit, el *Llibre del coc* dona compte de noves influències i gustos que, de mica en mica, s'anaren imposant durant el segle XVI. En diversos aspectes, és una obra que actua com a frontissa entre l'edat mitjana i el Renaixement. No és sorprenent, doncs, que al llarg d'aquest segle l'obra fos repetidament impresa en llengua catalana, i que, traduïda al castellà, també gaudís d'un llarg recorregut.

RESTAURANT 7 PORTES ANY 1836

Editorial Barcino

Obra Social "la Caixa"

Fundació Carulla