SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

6

AVISOS I INSTRUCCIONS PER LO PRINCIPIANT CUINER

EDICIÓ
ISABEL JUNCOSA GINESTÀ

ESTUDIS INTRODUCTORIS
ISABEL JUNCOSA GINESTÀ
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER
JAUME DANTÍ
FUNDACIÓ ALÍCIA



AVISOS I INSTRUCCIONS
PER LO PRINCIPIANT CUINER

AVISOS I INSTRUCCIONS PER LO PRINCIPIANT CUINER

EDICIÓ
ISABEL JUNCOSA GINESTÀ

ESTUDIS INTRODUCTORIS
JAUME DANTÍ
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER
ISABEL JUNCOSA GINESTÀ
FUNDACIÓ ALÍCIA

RESTAURANT DE LES 7 PORTES
EDITORIAL BARCINO
2020

Continguts

ESTUDIS

De la crisi al creixement a la Catalunya moderna. Canvis econòmics i diferenciació social
JAUME DANTÍ I RIU 15

Els nous aliments americans a la cuina catalana
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER 37

Un llibre de cuina per als franciscans
ISABEL JUNCOSA GINESTÀ 71

Els *Avisos*, la cuina conventual i el repertori culinari popular
FUNDACIÓ ALÍCIA 99

AVISOS I INSTRUCCIONS PER LO PRINCIPIANT CUINER

Al lector 135

1. Olla podrida 138
2. Sopa de carn 139
3. Estofat 140
4. Altre estofat 140
5. Trinxat gros 140

6. Trinxat comú 141
7. Pebre 141
8. Costelles a la brasa 142
9. Costelles amb suc de perdiu 142
10. Pilota de l'olla 143
11. Picadillo 143
12. Mandonguilles 144
13. Altres mandonguilles 144
14. Mandonguilles per enramar sopa 145
15. Altres mandonguilles 145
16. Relleno de carabassa, ceba, enciam, albergínies i escarola 145
17. Carabassa rellena 146
18. Altra carabassa 147
19. D'albergínies 147
20. Altre de lletugues 148
21. Gall dindi 148
22. Advertències 149
23. Altre indiot 149
24. Estofat de vedella 150
25. Cap de vedella 150
26. Altre cap de vedella 150
27. Altre cap de vedella 151
28. Cervells 151
29. D'altre modo 152
30. Tripa de vedella 152
31. Botifarres dels budells de vedella 153

32. Dos altres menjarets 153
33. Cassola 154
34. Sopa daurada 155
35. Pollastres amb agredolç 155
36. Diferents 156
37. Altres pollastres 156
38. Pollastres amb salsa de codonys 157
39. Una gallina per anar de camí 158
40. Colomins amb salsa d'ametlles 159
41. Diferents colomins 159
42. Gallina bullida amb salsa 160
43. Neules de carn 160
44. Platillo de la batalla d'Almansa 162
45. Un porcell cuit 162
46. Perdius amb suc 164
47. Perdius rostides 164
48. Una empanada a l'ast 165
49. Salsa per un capó rostit 165
50. Conills 166
51. Trinxat de llebre 166
52. Llebres 167
53. Cabrits 168
54. Conills farcits 169
55. Per salvar carn de ciervo, vedella, bou, etc. 170
56. Per coure un pernil i entendrir-lo sens remullar 171
57. Caps de cabrits rostits i farcits amb crosta 171

58. Cuixa de moltó estofada 172
59. Altres conills amb salseta 173
60. Relleno de peres, etc. 174
61. Rostit a la catalana 174
62. Fetge de bou, ciervo, etc. 175
63. Per entendrir aviram gros 175
64. Menjar blanc 176
65. Crema 176
66. Una salseta apetitosa 177
67. Altra salsa 177
68. Una sopa de peix 178
69. Mandonguilles de peix 179
70. Relleno de peix 179
71. Peix estofat i picadillo 180
72. Altre peix gros 180
73. Relleno de carabasses 181
74. Llagostes de molts modos 182
75. Llagostes rellenes 183
76. Peix a la castellana, dic rigorosa 184
77. Llisses de peix 184
78. Un plat per berenar 185
79. Arròs magre 185
80. Escudella fina 186
81. Bacallà 187
82. Ous a la gatesca 187
83. Ous estrellats 188

84. Carabies 188
85. Bocadillos de ciurons 189
86. Bocadillos d'ametlles 189
87. Ous gratats 189
88. Peix escabetxat 189
89. Caragols 190
90. Llamprea de peix 190
91. Tonyina 191
92. Truites 191
93. Sopa de truites 191
94. Tonyina fresca 191
95. Sípies 192
96. Esturió 192
97. Faves 193
98. Bolets i carxofes 193

Receptes conservades en testimonis diferents de la Biblioteca Episcopal del Seminari de Barcelona 195

Arxiu-Biblioteca dels Franciscans de Catalunya

99. Llengües amb fricandó 195
100. Bou amb fricandó 195
101. Altre fricandó més superior 196
102. Pez en escabeche 196

Biblioteca de la Universitat de Barcelona

103. Fricandó 197
104. Altre escabetx 198
105. Ous filats 198

106. Una salsa 199
107. D'estofades 199
108. Cassola de llamprea 199
109. Llamprea rostida 200
110. Neules d'esturió 200
111. Modo de fer un cap de vedella enter 200
112. Conills a la portuguesa 201
113. Estofat 202
114. Fricandó 202
115. Palpís de cuixa 203
116. Suc de perdiu 203
117. Un capó 203
118. Colomins 203
119. Pollastres 204
120. Colomins, conills, etc., a la grapaudina 204
121. Sopa 205
122. Conills 205

Biblioteca del Centre de Lectura de Reus

123. Sopa d'herbes 207
124. Sopa guarnida amb cols 207
125. Sopa de pèsols tendres 208
126. Sopa la regina 208
127. Sopa de cebes 209
128. Sopa de castanyes 209
129. Llengua de bou a la vinagreta 210
130. Cervell de bou 210

131. Bou a la carbonada 211
132. Guisados de moltó 211
133. Costelles de moltó en papillota 211
134. Relleno de costelles de moltó 212
135. Pit de moltó 212
136. Rabada de moltó 213
137. Llengües de moltó 213
138. Vedella 214
139. Tota manera de fricandó se fa de la mateixa manera 215
140. Pollastres 215

ANNEX. NOTES PER A ÚS DELS CUINERS 217

TAULA COMPARATIVA DE LES RECEPTES PRESENTS ALS DIVERSOS MANUSCRITS 221

ÍNDEX D'INGREDIENTS I ESTRIS DE CUINA 235

GLOSSARI 247

Estudis

De la crisi al creixement a la Catalunya moderna. Canvis econòmics i diferenciació social

Jaume Dantí i Riu
(Universitat de Barcelona)

Amb aquest llibre continuem la sèrie de volums de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana que corresponen cronològicament a l'època moderna, tot i que el *Llibre del coc* ja se situava a l'entrada d'aquest període per la connexió entre el pòsit medieval i la novetat renaixentista. Les introduccions que encapçalen cadascun dels receptaris tenen una doble vessant: la referida al context econòmic i social i la vinculada més directament a la història de l'alimentació. Cada introducció està concebuda per emmarcar uns aspectes de l'època, per ser entesa en si mateixa; alhora el conjunt de totes elles ofereix una visió general d'un temps marcat per un seguit de continuïtats, tant d'estructures socioeconòmiques com institucionals, i al mateix temps per novetats importants com van ser la relació de Catalunya amb el món atlàntic o la incorporació de la Corona d'Aragó a la monarquia hispànica.

En aquesta introducció es tractaran els canvis socials i econòmics més generals del període comprès entre els segles XVI i XVII. En les posteriors es presentaran els recursos i les capacitats productives del territori, també del segle XVIII, així com l'accés als productes forans, que contribueixen a comprendre el proveïment de les taules tant dels privilegiats com de les classes populars.

1. Entre el redreç i l'estancament

A l'hora de fer una aproximació a l'evolució socioeconòmica de la Catalunya moderna ens hem de referir a un dels temes que ha merescut, i encara mereix, l'atenció de la historiografia com és el de l'impacte de les crisis, tant la baixmedieval com la del segle XVII.[1] Una i altra condicionaren l'arrencada del segle XVI i la represa del darrer terç del XVII, que posava les bases del creixement del segle XVIII. Treballs diversos s'han plantejat tant el caràcter com l'abast i les conseqüències de les crisis en aquest període. Tanmateix, no sembla que es puguin atribuir els canvis esdevinguts a una sola causa concreta; cap d'elles, considerades aïlladament, té una capacitat explicativa de la totalitat del fenomen i, per tant, cal matisar-ne la influència. De fet, no es poden percebre com un procés continuat d'abast secular i de caràcter general. És per això que, sense la pretensió d'oferir una interpretació definitiva, analitzarem l'evolució de la situació econòmica i social de la Catalunya d'aquesta època. En particular, en aquesta introducció, ens referirem majoritàriament al període de superació i represa de la primera crisi i a la represa del segle XVI i començament del XVII.

Pel que fa al període de final del segle XV i les primeres dècades del XVI, el que correspon a la incorporació de Catalunya a la monarquia hispànica, som deutors encara de les interpretacions, en part contraposades, que van fer Jaume Vicens i Pierre Vilar. És a dir, entre una visió més positiva de redreç econòmic i social, amb la corresponent

1. Com a referències de caràcter general, vegeu Benito & Riera 2014 i Benedict & Gutmann 2006.

intervenció reial, i una altra amb més prevencions, amb diverses conjuntures adverses que, tot i posant les bases de la recuperació posterior, Catalunya viuria, segons Vilar, «uns temps més calmats, més pròspers, però amb una llarga passivitat».[2] Sembla clar que la sortida de la crisi no es va produir fins a les darreries del XV, ja que ni l'acabament de la guerra civil (1472) ni el de la revolta pagesa dels remences amb la sentència arbitral de Guadalupe (1486) van suposar un canvi de conjuntura efectiu. En l'aspecte demogràfic continuaven els brots de pesta, que en el cas de la ciutat de Barcelona afectaren els anys 1493-1494, 1497, 1501, 1507 i 1515, i que a la resta del Principat també es feien notar encara que fos amb intensitats distintes.

2. Demografia

En el conjunt del país, la població registrada pel fogatge de 1497 quedava molt lluny dels nivells assolits a mitjan segle XIV. Aquesta davallada no es homogènia i es registren diferències entre unes zones i altres. El recompte de 1515 mostrava una recuperació de la població més significativa a la zona de l'interior; tanmateix, en algunes poblacions les davallades es mantindrien fins a les dades recollides el 1553. En conjunt, durant la primera meitat del segle, la població catalana hauria crescut entorn d'un 20 % i fou a la segona meitat quan el creixement esdevingué més generalitzat i intens.[3] Amb tot, el creixement de la població es redistribueix. Hi havia llocs que atreien població del seu entorn,

2. Vicens Vives 1936; Vilar 1964; Belenguer 1999.
3. Feliu 1999; Suenaga 2011-2013; Iglésies 1957.

com moltes viles-mercat, mentre que els pobles petits i algunes zones pirinenques encara en perdien. Aquest comportament demogràfic diversificat coincidia amb unes situacions econòmiques que també podien ser prou diverses. Les oportunitats de millorar eren diferents si es tractava de l'àrea de domini del mas que si es tractava dels nuclis urbans. En l'àrea del mas es generalitzava el contracte d'emfiteusi, que donava estabilitat als pagesos i que alhora també afermava els drets senyorials. Els drets senyorials en aquelles zones s'estructuraren a partir de les cartes de poblament que coincidien amb formes d'hàbitat més concentrat, amb llocs de policultiu o de conreus extensius. En canvi, en els nuclis urbans després de la davallada observem com es refeia una activitat manufacturera vinculada a la corresponent represa comercial.

3. La recuperació de la producció agrària

La reculada demogràfica també havia comportat un descens de la producció agrícola, que era la base econòmica de la major part de la població. Es partia, doncs, d'un camp més buit, amb molta terra erma, amb masos rònecs i cases deshabitades o amb pocs braços, on les famílies que s'hi havien mantingut maldaven per la subsistència, algunes fins i tot amb un cert creixement, afrontant la consolidació dels drets senyorials tot i l'alliberament dels mals usos per part dels qui podien assumir els talls.[4] L'objectiu principal

4. Els mals usos eren sis drets senyorials, considerats abusius, als quals estaven sotmesos els pagesos i dels quals es desprenia una exigència econòmica: remença (lligam a la terra), intestia (mort sense testament), eixorquia (mort

era aconseguir l'accés a la terra, a la propietat útil a través d'un contracte emfitèutic i si era possible engrandir-la amb la incorporació d'algun mas rònec.[5]

En aquell context, van ser els pagesos benestants els que més van aprofitar els efectes de la crisi del XV per augmentar les seves terres, que cedirien després en subestabliments, i també d'altres pagesos, que en situació de partida de benestar econòmic una mica més precària, es convertirien en benestants pel mateix procediment. Al marge de l'antiga condició de remences que molt d'ells tenien, continuaven confessant-se «homes propis, solius i afocats» d'algun senyor, sense que aquesta declaració els suposés cap contradicció amb la seva nova situació econòmica.[6] El nombre de petits pagesos havia augmentat i ho faria encara més entrat el segle XVI per la reducció de la propietat, sovint com a conseqüència de l'endeutament que comporta tota crisi econòmica. De forma gradual es començava a recuperar la renda de la terra i per aquest motiu alguns senyors i membres del patriciat urbà es disposaven a fer contractes no només d'establiment sinó també d'arrendament i parceria per millorar la seva pròpia renda. Consegüentment, en l'àmbit de la pagesia, la diferenciació social en aquest període es va accentuar.[7]

La recuperació de la renda agrària no es va donar tampoc de manera uniforme, mentre en terres de Girona o del Vallès es començava a percebre a l'última dècada del segle XV, més

●●●

sense fills), àrsia (incendi del mas), cugucia (si la dona cometia adulteri) i ferma d'espoli (utilització del mas com a garantia de dot). Els talls eren el pagament que els pagesos de remença van haver de fer en compensació de l'abolició dels mals usos. Eren seixanta sous per família, deu per cada mal ús.

5. El masos rònecs eren els que havien quedat abandonats per les crisis de mortalitat.

6. SERRA 1980.

7. GIFRE 1999.

a l'interior, a la plana de Vic, no seria significativa fins a mitjan XVI. L'interès per la terra també es feia present molt aviat al delta del Llobregat, on no només es tornaven a posar en conreu terres ermes, sinó que se'n prenien fins i tot als aiguamolls, amb pagesos dels mateixos pobles però sobretot forans, barcelonins i ja algun francès.[8] Per contra, a les terres de Lleida, especialment a les de secà, la recuperació fou més tardana, en alguns casos fins al segle XVIII, excepte a les zones de regadiu a través dels contractes de terratge, per mitjà dels quals en els primers anys tota la collita era per al pagès que l'artigava i després es convertia en una parceria, primer al terç o al quart i, finalment, a la meitat per al propietari.[9]

Dos bons exemples del canvi de tendència i de l'interès social diversificat per la nova conjuntura agrària els trobem en la família Bell-lloc de Girona i en els nous arrendataris al Baix Llobregat. Els primers, membres del patriciat urbà i amb un patrimoni rural important, a partir de 1490 començaven a concedir nous establiments, així com altres contractes d'arrendament i de parceria, alhora que invertien en l'adquisició de nous masos, algun de rònec, i també en peces de terra, horts i parcel·les urbanes.[10] A Sant Boi de Llobregat, entre 1476 i 1500, eren artigaires, molts d'ells de Barcelona, els qui posaven en conreu terres ermes i altres de rescatades dels aiguamolls, semblantment succeïa a l'Hospitalet de Llobregat.[11] Uns i altres constataven les possibilitats d'augment de les seves rendes.

8. Codina 1999.
9. Forns 2004.
10. Fernández 1995.
11. Codina 1999.

La crisi també havia provocat alguns canvis en els conreus tot i el predomini dels cereals. S'havia ampliat la dedicació als productes amb un caràcter comercial més gran com eren el vi, l'oli, la fruita seca, el safrà i també els tèxtils com el lli i el cànem. El cas del safrà, però, arribà al seu sostre a mitjan segle XV, quan Catalunya dominava el principal mercat europeu, que era l'alemany; posteriorment restà ja molt localitzat sobretot a les terres segarrenques de la Conca de Barberà i al Pla d'Urgell.

Amb tot, l'inici del creixement de la producció agrícola, basat fonamentalment en l'augment de la superfície conreada i, per tant, amb diferències entre unes i altres zones del Principat, no es pot considerar efectiu fins a partir de 1520. El creixement assolia el seu màxim entre 1545 i 1575-1580, després es frenava i mantenia una certa estabilitat fins entorn de 1620.[12]

4. Conreus i productes

El conreu principal era el blat i, en general, es tractava d'una producció dedicada fonamentalment a l'autoconsum. El preu del blat, com a producte bàsic per a la subsistència, també reflectia l'evolució de les collites i en aquest sentit es confirma la tendència marcada per l'anàlisi dels ingressos senyorials. Amb tot, les oscil·lacions, més o menys intenses, propiciades per la variabilitat de les collites en funció de les

12. DURAN 1986: 202. L'evolució esmentada, però, és la que es desprèn de l'anàlisi de diferents sèries d'arrendaments de drets senyorials, amb les mesures de correcció necessàries i tenint en compte que la major part corresponien a drets sobre les collites; en aquest sentit, serveix com a indicador aproximat que ens ajuda a interpretar el creixement assolit.

condicions naturals provocaven caresties periòdiques que comportaven el recurs a les importacions, ja fossin de les terres properes d'Aragó, de Castella o de Sicília i de Sardenya, l'anomenat *blat de mar*. Específicament el proveïment de la ciutat de Barcelona era responsabilitat del Consell de Cent, que havia d'assegurar-lo i de controlar-lo. Durant tot el segle XVI la preocupació dels consellers de disposar de l'abastiment suficient i d'assegurar l'estabilitat dels preus es concretava en dos instruments: la importació i el control directe dels preus. En moments de carestia, com la de l'any 1590, hi ha notícies d'exportacions fetes des de Tortosa per part de mercaders genovesos amb aquest propòsit.[13] La tasca del control dels preus pel Consell de Cent quan aquests pujaven per sobre de l'abast de la població no era fàcil ja que, d'una banda, es tractava de controlar l'acaparament i l'especulació i, de l'altra, les temptacions dels grans propietaris d'evitar els baixos preus fixats pel Consell exportant el producte a d'altres indrets amb preus més favorables.[14]

Pel que fa a les varietats de blat que es conreaven i que es consumien de forma preferent, la documentació no sempre és prou precisa ja que a voltes s'utilitza fins i tot el terme *blats* per referir-se a diferents cereals. La més estesa a Catalunya era el forment, nom que fins i tot, de vegades, era sinònim de *blat*. El forment, conjuntament amb la xeixa, eren els blats de més qualitat. Per contra, l'espelta, la pisana, la tosella, el rojal i el blat gros es consideraven menys bons i menys productius però particularment aptes per a les terres de segona qualitat. El mestall era, en realitat, la barreja de

13. GIRALT 1958.
14. MORENO 2008: 266.

dos cereals —un era el blat i l'altre podia ser el sègol, l'espelta o l'ordi (mestall segolós, espeltós, etc.)—; era el més comú en terres poc productives; a la segona meitat del segle XVII i en el XVIII en alguns indrets del Vallès, del Bages, de la Conca de Barberà, del Baix Empordà i de l'Alt Urgell, arribava a substituir el blat com a panificable.[15]

Així mateix, es conreaven altres cereals com la civada, l'ordi, el sègol, el mill o la pàmula, en quantitats menors que el blat, tret d'algunes zones altes i humides, on podien ser el cereal principal, per exemple el sègol a la Cerdanya i a l'Alt Urgell. Aquests cereals es destinaven majoritàriament al manteniment del bestiar, tot i que a falta de blat, alguns també es panificaven. Les referències documentals a les quantitats sembrades o recollides d'aquests cereals són escasses, semblantment al que succeïa amb les lleguminoses, i per aquest motiu la mesura de l'evolució de la producció queda limitada a la del blat. Tampoc era important el conreu de l'arròs, localitzat sobretot a l'Empordà, però també al Camp de Tarragona i en alguns pobles del Segrià, ja que tot i tractar-se d'un producte que podia suplir l'escassetat de blat, els conflictes que generava pels efectes que tenien les aigües embassades sobre la salut en van condicionar l'extensió i fins a desaparèixer en el cas de Lleida a les primeres dècades del segle XVIII.

La presència dels altres conreus tradicionals, la vinya i l'olivera, no va variar de manera significativa fins al segle XVIII. No es pot parlar, doncs, d'especialització en els dos primers segles moderns ja que el que predominava era el policultiu excepte en aquelles àrees on les condicions geogràfiques i climatològiques ho impedien. Així i tot, en

15. DANTÍ 2008.

entrar al segle XVII, i sobretot després de la crisi ja significativa de 1630 a 1660, la vinya va començar a substituir algunes terres que fins aleshores havien estat camps de cereals com a resultat d'una orientació més gran vers la comercialització del vi o de l'aiguardent, cas de Mataró o de zones del Camp de Tarragona.[16] En aquestes circumstàncies, però, també es donaven excepcions com la que esmentava Cristòfor Despuig el 1557 quan referint-se a la ciutat de Tortosa deia que era deficitària de blat, que l'havien de portar de l'Urgell, del Segrià i d'Aragó, i que, per contra, hi havia una producció d'oli «que mai s'agota».[17]

Uns altres productes que prenien valor més enllà dels d'autoconsum era la fruita seca, avellanes, ametlles i pinyons. Tot i que ja eren presents en carregaments baixmedievals, s'havia considerat que assolien una major importància a la segona meitat del segle XVII, paral·lelament a la de la vinya, per l'orientació a la comercialització.[18] Les recerques més recents avancen la seva presència en el comerç mediterrani a les primeres dècades del segle XVII i no només amb sortides des del Camp de Tarragona sinó també des dels ports de l'Empordà i la Selva, com Sant Feliu de Guíxols o Blanes, així com des de Mataró al Maresme.[19]

També s'ha de situar dins d'aquell creixement de la producció agrària la que aportava el conreu de les hortes, aquelles terres de regadiu que podien ser a prop de les cases o prop de rius i rieres, que amb un sistema més intensiu es destinava fonamentalment a l'autoconsum familiar, però

16. Giménez 2001.
17. Despuig 2011: 191.
18. Ferrer 2001.
19. Zucchitello 1991.

també al mercat urbà proper. S'hi conreaven sobretot hortalisses: enciams, escaroles, cebes, alls, albergínies, cogombres, carbasses, melons, llegums, carxofes. Hi havia també arbres fruiters, així com cànem en alguns indrets i fins i tot blat. En funció de la localització geogràfica variava més o menys la dedicació, així al Maresme augmentaven des de finals del segle XVI els tarongers, mentre al delta del Llobregat ho feien les carxoferes i al Garraf, les cols. L'especialització en aquest tipus de conreu es va incrementar, però, en el segle XVIII, sobretot a la zona litoral, en paral·lel a l'extensió del regadiu, en funció d'una orientació més gran a la comercialització.

La manca de dades sobre la producció d'aquells conreus que no estaven sotmesos al pagament de drets senyorials fa impossible conèixer el valor de la seva part en el conjunt del producte agrari i de la renda pagesa. Amb tot, la importància del policultiu i el paper indubtable que tenia el mercat s'han de tenir en compte a l'hora de considerar els efectes d'aquella conjuntura de creixement en la societat rural.[20] L'anàlisi conjunta de l'evolució dels arrendaments de drets senyorials i dels preus del blat com a producte fonamental de subsistència és la que permet observar que durant bona part del segle XVI el creixement dels primers va ser superior, cosa que indicava la tendència real de la producció al marge dels efectes de la inflació del període.[21] A partir de 1620, i en alguns indrets ja amb el tombant de segle, el descens de la producció fou més significatiu, fins a tocar fons entre els anys quaranta i seixanta, i en el darrer quart del segle, amb dificultats, s'iniciava un redreç.

20. Dantí 2012.
21. Duran 1986.

Des de les darreries del segle XV i durant el XVI el contracte d'emfiteusi al camp es generalitzà, amb tot el que suposava d'estabilitat a la terra per als pagesos, alhora que va permetre el millorament de la renda del sector més benestant amb subestabliments i alguns arrendaments i parceries. Al mateix temps, però, hi havia uns petits pagesos, entre els quals els que no havien pogut liquidar els talls de la sentència arbitral de Guadalupe, amb unitats d'explotació més reduïdes, que eren els que es veien abocats sovint a l'endeutament a través dels censals per respondre als anys de penúria o a les necessitats puntuals de liquiditat. Aquella diferenciació social quedava reflectida en la reforma, ampliació o nova construcció dels habitatges, les masies que assoliren en el segle XVI la tipologia més clàssica, amb la incorporació d'elements decoratius gotitzants a les finestres i grans dovelles a les portalades, propis de residències senyorials, que així es distingien de les petites masoveries, cases de dos cossos amb obertures senzilles, de llinda plana i portes amb arcs de maó.[22]

5. La recuperació de la manufactura i el comerç exterior

La crisi baixmedieval de la manufactura fou més tardana. Es produí entre 1460 i 1480, en el marc de la guerra civil entre la Generalitat i la monarquia. Per aquest motiu no començava a recuperar-se lentament fins a les últimes dècades d'aquell segle i amb l'ajut d'algunes mesures proteccionistes que mercaders i menestrals aconseguirien

22. Dantí 2012: 251-253.

en les convocatòries de corts de Ferran II, com la prohibició de l'entrada de teixits estrangers a Sardenya, la imposició d'un dret sobre la llana destinada a l'exportació per tal d'afavorir la producció pròpia o les condicions favorables per a l'adquisició de llana castellana. Es tractava d'evitar la competència i d'augmentar la producció. Paral·lelament, el gremi de paraires barcelonins prenia mesures per assegurar el millorament de la qualitat del teixit, que també havia baixat pels efectes de la crisi del segle XV, unes mesures que quedaven establertes en les successives ordinacions de 1497 i 1499.[23]

Una de les mesures preses pels consells municipals, tant a Barcelona com a Girona, va ser la d'atreure cap a la ciutat menestrals d'altres pobles i viles per tal d'incrementar la producció. Les dues ciutats eren els principals centres manufacturers conjuntament amb Perpinyà. A Girona la represa s'inicià abans, a partir de 1480, i ja des de 1473 oferia franqueses fiscals a les famílies que s'instal·lessin a la ciutat, motiu pel qual hi arribaren paraires, teixidors, tintorers, calceters i altres oficis. Fou, però, a la primera dècada del segle XVI quan es va constatar l'enfortiment de l'organització gremial i el creixement de la producció manufacturera.[24] Per consolidar aquesta represa, el 1506, el Consell de Cent proposava al monarca el privilegi que prohibia l'entrada de teixits francesos a Nàpols i Sicília per tal que aquells fossin mercats reservats als productes catalans. Entorn de 1515 el creixement d'aquell sector era un fet quan la mateixa ciutat de Barcelona presentava a les Corts la sol·licitud d'augmentar el dret d'eixida de les llanes

23. Bruniquer 1912-1916: 170.
24. Castells 1984.

que sortissin de Catalunya, ja que eren indispensables per cobrir la demanda interior, que requeria a més les que venien de Castella, d'Aragó o d'Anglaterra.[25]

El pas de la recuperació al creixement no va ser fàcil ni homogeni en el conjunt del territori, també per les dificultats del comerç, ja fos per la competència ja fos per la inseguretat que produïa l'activitat corsària. El creixement gironí va ser important fins a mitjan segle, mentre que a Barcelona el canvi de tendència en el comerç exterior començava a ser significatiu a partir de 1520 i prenia l'impuls més important des de 1575 i fins a les primeres dècades del segle XVII. La demanda barcelonina i la capacitat d'exportació des de la ciutat propiciava la intensificació de les relacions entorn d'un eix principal que unia la capital amb Vic i Ripoll, cosa que la convertia en un motor per al desenvolupament manufacturer d'aquelles zones. Per l'eix esmentat circulava, sobretot, teixit de llana, però també ferro i altres productes. D'altra banda, la incidència de Barcelona també es feia extensiva fins a Girona i fins a Sitges i Vilanova.[26]

Aquell predomini, però, no es contradeia amb el fet que a partir de mitjan segle XVI també s'accentués progressivament la descentralització de l'activitat comercial a diferents ports del litoral català pels quals sortien productes diversos, agrícoles, matèries primeres i manufactures, procedents de les seves àrees d'influència respectives. Es tractava també d'un procés de descentralització de la producció manufacturera que s'intensificà a partir del darrer quart d'aquell segle i que es consolidà entrat el XVII, justament quan

25. Carrera Pujal 1946: 72-74.
26. García Espuche 1998: 91-100.

s'iniciava la davallada que forçava la recerca d'una mà d'obra més barata i de menys exigències fiscals que les que estaven establertes a Barcelona. La ciutat tindria una dedicació més gran a l'activitat comercial que a la manufactura. D'aquell procés, també se'n desprenia un augment de la pluriactivitat pagesa i, per tant, una interrelació més gran entre el món rural i el món urbà.

Tot i que una part més o menys important de la producció anava dirigida a l'autoconsum, a la demanda més propera o a la d'àmbit regional, com ho reflecteixen el desenvolupament dels mercats i fires escampats pel territori, era significativa la presència de productes i de mercaders catalans en les rutes exteriors, a l'interior peninsular o a Sevilla per la relació amb el comerç atlàntic. De les manufactures, els teixits de llana eren el producte d'exportació principal, que, d'altra banda, era el d'una producció més estesa, sobretot en el centre i nord del Principat. La ciutat de Barcelona comptava amb la producció dels seus propis tallers i també amb la que procedia de l'àrea d'influència de la seva xarxa urbana. També en sortia, però, des dels ports de Roses, Sant Feliu de Guíxols, Blanes, Calella, Arenys o Mataró, com a resultat de la incidència sobre les seves àrees respectives. Als ports del Rosselló s'embarcaven els teixits que es produïen en els comtats i que controlaven els mercaders de Perpinyà. Per contra, eren molt escassos els carregaments fets des de Tarragona o des de Tortosa. El destí més important d'aquells teixits era Sicília, seguit de Sardenya i Gènova; en menor quantitat es dirigien a Sevilla i Cadis.

L'altre gran producte d'exportació pel Mediterrani entre 1550 i 1630 era el ferro sense elaborar, en barres, quantificat en feixos, i també el treballat sobretot com a claus però

també en eines, reixes o armes. Extret d'una i altra banda del Pirineu, preparat a les fargues de la Cerdanya, del Ripollès, del Conflent i del Vallespir, era transportat cap als ports de Portvendres, Cotlliure i Canet, o cap a Barcelona per l'eix que unia aquella zona pirinenca amb la ciutat. Es tractava d'una producció que va créixer durant tot el segle i així s'explica que pogués ser el producte més present en el port d'Arenys i també en sortís pel de Mataró o el de Calella. Els dos principals centres manufacturers eren Ripoll, que assoliria el major desenvolupament a la segona meitat del segle XVII, i en menor mesura Manresa, que s'especialitzà en la fabricació de claus.[27] El destí principal eren els ports de Palerm i de Messina, seguits del de Nàpols i Sardenya.

Encara que era d'un volum menys important, el treball de la pell era una altra de les manufactures que va tenir un creixement notable a partir del darrer terç del segle XVI i amb un abast territorial ampli. Es tractava d'una producció més o menys dispersa, si bé sobresortia la d'un àmbit proper a Barcelona com era el Vallès i el Maresme, a part de la que també creixia a Vilafranca del Penedès, a Igualada, a Manresa, a Vic, a Olot, a Ripoll o a Reus.[28] S'elaboraven cordovans, badanes o simplement pells adobades, una part dels quals s'exportava cap a Gènova, a Sardenya i també cap a la via atlàntica.

La producció de vidre, en canvi, era molt més localitzada, especialment entorn de Mataró, a la zona del Maresme, i en algunes altres poblacions, però en relació amb artesans d'aquella vila. Es tractava d'un producte d'alta qualitat amb

27. Graells 1972.
28. García Espuche 1998: 169-176.

la particularitat que la seva destinació principal era cap a l'interior peninsular i especialment a Madrid, a partir de la localització definitiva de la cort des de 1561. També se'n destinava al comerç atlàntic, via Sevilla i Lisboa.[29] Molt escadusserament sortia algun carregament cap a Sardenya i fins a Alger. El vidre que s'exportava des de Barcelona procedia del seu entorn, per la prohibició de tenir forns a l'interior, i a la ciutat s'hi feien només els acabats o directament la comercialització. Es realitzava una gran diversitat de productes, ja fossin per a decoració, vitralls, joies o tot tipus de vasos i ampolles. El desenvolupament d'aquella activitat era prou rendible com perquè s'involucressin sectors socioprofessionals diversos que participaven en les companyies, a més de vidriers i mercaders també hi havia pagesos de l'indret on tenien el forn o mariners que intervenien en el transport.

Deixant de banda altres manufactures i matèries primeres que es comercialitzaven sobretot des de Barcelona, encara que procedents d'altres poblacions del Principat, cal esmentar la importància creixent del suro com a producte d'exportació, en pans o en taps. Des de finals del segle XV i sobretot a partir de mitjan segle XVI es comercialitzava per tot el llevant peninsular, València, Alacant i fins a Cadis, i menys cap a ports francesos. Sortia en bona part del port de Sant Feliu de Guíxols, on confluïa la producció d'una àrea prou àmplia que anava des de les Alberes a les Gavarres, a la part baixa del Montseny i fins al Montnegre.[30]

Així doncs, el comerç català, tant l'interior com l'exterior, havien aconseguit un creixement notable a la segona meitat

29. Giménez 2001: 481-499.
30. Jiménez i Navarro 1986: 34-35.

del segle XVI i sobretot a partir de 1570-1575. L'ampliació de les drassanes barcelonines entre 1565 i 1618 era un reflex indubtable d'aquella conjuntura. També va contribuir a l'impuls del darrer quart del segle el desviament cap al Mediterrani de la ruta de la plata, que la monarquia hispànica havia de fer arribar a Europa, pels conflictes als Països Baixos i amb Anglaterra, en convertir Barcelona en lloc de pas on s'embarcava cap a Gènova, ja que alhora fou un factor de dinamització de tota l'activitat comercial.

Aquell fet va comportar encara una presència més important dels mercaders genovesos a la ciutat, tot i que ja n'hi havia des de finals del segle XV, amb la corresponent accentuació de la competència. Durant tot el segle XVI els mercaders catalans reclamaren a la monarquia mesures proteccionistes expresses, sobretot a partir dels privilegis que els genovesos havien obtingut de part de Carles V en el comerç de Sicília o Sardenya i que augmentaren amb Felip II en convertir-se en els principals financers de la Corona.[31] Alhora l'entrada creixent de productes genovesos agreujava un conflicte que justificaria, el 1591, el decret pel qual s'expulsava aquells mercaders de Barcelona, encara que aviat tornarien a ser a la ciutat i amb una activitat important.[32] Tot i el descens del comerç català a partir de 1630, la presència genovesa es va mantenir fins a l'aixecament de 1640. En un segon lloc la competència venia també dels productes i mercaders francesos, especialment ben entrat el segle XVII i en el redreç a partir de 1660.

En l'àmbit urbà el creixement demogràfic del període, tot i que relatiu, com en el cas de Barcelona, va comportar

31. CARRERA PUJAL 1946: 306-315
32. *Dietari* 1982: 255-256.

una preocupació més gran dels consells municipals per l'abastament de la població, ja fos per fer-hi arribar més aigua, ja fos pel subministrament del pa o de la carn.[33] Així es constata als magatzems del blat (pallols), al funcionament dels molins o a l'estat de les carnisseries. No és casual que fos des de finals del segle XVI que es generalitzava el subministrament de la neu o el glaç a Barcelona i que des de l'any 1600 fos el Consell de Cent qui el controlés definitivament.

En resum, encara que amb retard respecte a Castella, l'economia catalana havia superat la crisi del segle XV i assolia un creixement prou important entre mitjan segle XVI i les primeres dècades del XVII. Un dels factors que hauria contribuït al canvi de tendència hauria estat l'articulació progressiva del territori a través d'una xarxa urbana complexa que encapçalava la ciutat de Barcelona. L'augment de la producció agrària, l'increment de la manufactura a ciutats i viles, la consolidació d'antics mercats i fires i la creació d'algunes de noves, la circulació més gran de productes de l'interior al litoral i a la inversa, van permetre la recuperació del comerç mediterrani alhora que es feien presents en la via atlàntica. Al mateix temps que s'havia produït la descentralització de certs sectors productius, Barcelona atreia membres de famílies de pagesos benestants o de paraires que es convertirien en botiguers i s'incorporaven a la burgesia ciutadana en un procés clar d'ascens social. Aquesta evolució, que es consolidà en el darrer terç del XVII, va ajudar a superar la crisi d'aquell segle.

33. García Espuche 1998: 70-71.

Bibliografia

Belenguer, Ernest (1999): *Ferran el Catòlic. Un monarca decisiu davant la cruïlla de la seva època*, Barcelona, Edicions 62.

Benedict, Philip, i Myron P. Gutmann (2006): *Early Modern Europe. From Crisis to Stability*, Delaware, University of Delaware Press.

Benito, Pere, i Antoni Riera, coord. (2014): *Guerra y carestía en la Europa medieval*, Madrid, Ed. Milenio.

Bruniquer, Esteve Gelabert (1912-1916): *Rúbriques de Bruniquer. Ceremonial dels Magnífics Consellers y Regiment de la Ciutat de Barcelona*, a cura de Francesc Carreras Candi i Bartomeu Gunyalons i Bou, Barcelona, Henrich i Cía.

Carrera Pujal, Jaime (1946): *Historia política y económica de Cataluña*, vol. I, Barcelona, Bosch.

Castells i Calzada, Narcís (1984): «Els moviments migratoris en la Catalunya moderna: el cas de la immigració envers la ciutat de Girona (1473-1576)», dins *Actes I Congrés d'Història Moderna de Catalunya*, vol. I, Barcelona, Edicions Universitat de Barcelona, pp. 65-74.

Codina, Jaume (1999): *A Sant Boi de Llobregat (segles XIV-XVII)*, Barcelona, Columna.

Dantí i Riu, Jaume (2008): «Els cereals. Retrocés del guaret i conreus intensius», dins *Història Agrària dels Països Catalans*, vol. III, Barcelona, Ed. Universitat de Barcelona, 2008, pp. 91-124.

Dantí i Riu, Jaume (2012): «La diversidad agraria en la España moderna: campo, campesinos y actividades productivas», dins María José Pérez Álvarez i Laureano M. Rubio Pérez (eds.), *Campo y campesinos en la España Moderna. Culturas políticas en el mundo hispano,* Madrid, Fundación Española de Historia Moderna, pp. 213-254.

Despuig, Cristòfor (2011): *Los col·loquis de la insigne ciutat de Tortosa*, edició a cura d'Enric Querol i Josep Solervicens, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

Dietari del antich consell barceloní (1982), vol. 6, Barcelona, Ajuntament de Barcelona.

Duran i Pujol, Montserrat (1986): «Producció i renda agrària a la Catalunya del segle xvi», dins Núria Sales et al, *Terra, treball i propietat. Classes agràries i règim senyorial als Països Catalans*, Barcelona, Crítica, pp. 186-213.

Feliu, Gaspar (1999): «La demografia baixmedieval catalana. Estat de la qüestió i propostes de futur», *Revista d'Història Medieval*, 10 pp. 13-43.

Feliu, Gaspar (2004): «La crisis catalana de la Baja Edad Media: estado actual de la cuestión», *Hispania*, LXIV/2, 217, pp. 435-466.

Fernández i Tarabal, Josep (1995): *Una família catalana medieval. Els Bell-lloc de Girona 1267-1533*, Barcelona, Publicacions Abadia de Montserrat

Ferrer i Alòs, Llorenç (2001): «Viticultores, no comerciantes: notas sobre la evolución de la viticultura en la Cataluña central», dins Juan Carmona (coord.): *Viñas, bodegas y mercados: el cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza, pp. 69-88.

Forns i Bardají, Josep (2004): *Economia i societat en els regs històrics occidentals catalans: Almenar (Segrià) i la seva àrea, segles xiv-xix*, Barcelona, Publicacions Abadia de Montserrat.

García Espuche, Albert (1998): *Un siglo decisivo. Barcelona y Cataluña 1550-1640*, Madrid, Alianza Editorial.

Gifre, Pere (1999): «Mercat de la terra i formació de patrimonis agraris (1486-1720). Una primera aproximació», dins Rosa Congost i Lluís To, *Homes, masos, història. La Catalunya del nord-est (segles xi-xx)*, Barcelona, Publicacions Abadia de Montserrat.

Giménez Blasco, Joan (2001): *Mataró en la Catalunya del segle xvii. Un microcosmos en moviment*, Mataró, Caixa d'Estalvis Laietana.

Giralt Raventós, Emili (1958): «En torno al precio del trigo en Barcelona durante el siglo xvi», *Hispania*, 70, pp. 38-61.

Graells, Eudald (1972): *La industria de claus a Ripoll: contribució a l'estudi de la farga catalana*, Barcelona, Fundació Salvador Vives Casajuana.
Iglésies Fort, Josep (1957): *Distribució comarcal de la població catalana a la primera meitat del segle XVI*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans.
Jiménez i Navarro, Àngel (1986): *Sant Feliu de Guíxols*, Girona, Diputació de Girona.
Moreno i Claverías, Belén (2008): «La producció agrària i el mercat: conreus de subsistència i conreus comercials», dins *Història Agrària dels Països Catalans*, vol. III, Barcelona, Ed. Universitat de Barcelona, pp. 263-296.
Serra i Puig, Eva (1980): «El règim feudal català abans i després de la Sentència Arbitral de Guadalupe», *Recerques*, 10, pp. 17-32.
Serra i Puig, Eva (1988): *Pagesos i senyors a la Catalunya del segle XVII. Baronia de Sentmenat 1590-1729*, Barcelona, Crítica.
Suenaga Portugués, Kay (2011-2013): «Estimació matemàtica de la població de la Corona d'Aragó», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 31, pp. 325-336.
Vicens Vives, Jaume (1936): *Ferran II i la ciutat de Barcelona 1479-1516*, Barcelona, Universitat de Catalunya.
Vilar, Pierre (1964): *Catalunya dins l'Espanya moderna*, vol. II, Barcelona, Edicions 62.
Zucchitello, Mario (1991): *Homes, vaixells i mercaderies de Tossa al Grau de València*, Tossa, Ajuntament de Tossa.

Els nous aliments americans a la cuina catalana

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER
(Universitat de Barcelona)

1. Introducció. La descoberta d'Amèrica i la descoberta de nous aliments

El descobriment d'Amèrica el 1492 representa una de les ocasions de trobada més transcendentals entre diferents civilitzacions i entre diferents sistemes alimentaris. Va ser el descobriment d'un nou món i va suposar, entre moltes altres coses, la descoberta de nous aliments.

Els nous productes van cridar enormement l'atenció dels espanyols que van arribar a Amèrica, que en tornar els van portar a Espanya com un dels millors testimonis de la riquesa i particularitat de les noves terres de més enllà de l'oceà. I va ser precisament a Barcelona, on llavors eren els reis Ferran i Isabel, el lloc on primer es van presentar i tastar aquests nous aliments.

Francisco López de Gómara, en la seva *Historia general de las Indias*, ens va deixar un relat interessant i revelador de la importància dels aliments com a prova del descobriment. Cristòfor Colom, en tornar d'Amèrica, va dir: «Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman *hutias*), batatas, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de todo lo que había descubier-

Un llibre de cuina per als franciscans

ISABEL JUNCOSA GINESTÀ

El tractat que tot seguit es presenta, els *Avisos*, és un llibre de cuina que té com a objectiu explicar com era l'alimentació de les comunitats franciscanes a l'època moderna, sempre seguint les pautes que marca l'orde seràfic en els seus reglaments i capítols provincials.

És una obra volgudament anònima; és un receptari, no pas un llibre d'usos i costums d'alimentació, ni tampoc de com menjar i què es pot fer segons el calendari litúrgic, és a dir, en dejunis, abstinències, o durant la festa major o el dia de sant Francesc. També s'hi explica de manera insistent com i què ha de ser un cuiner i com ha de comportar-se dins de la cuina conventual.

En total s'han localitzat nou còpies amb variants dels *Avisos*, que es poden situar cronològicament entre l'últim terç del segle XVIII i els primers anys del segle XIX. Val a dir que els franciscans no són els únics religiosos que disposen de receptaris de cuina, n'hi ha dels caputxins, carmelitans, cartoixans, benedictins, agustins, etc.

Els plats que es transcriuen a continuació provenen de la tradició gastronòmica popular catalana, rectificada i augmentada amb els costums franciscans. Hi ha, però, una qüestió prou significativa: no s'han trobat llibres de cuina de cap orde religiós femení, ni franciscà ni de cap altre, fet que demostra que les dones ja arribaven als convents amb l'aprenentatge fet, ja sabien cuinar, havien estat ensenyades per les seves mares en el si de les famílies.

Els *Avisos*, la cuina conventual i el repertori culinari popular

FUNDACIÓ ALÍCIA

Els dos principals elements que defineixen el present receptari són la condició de receptari franciscà i també la forta influència que rep de la cuina popular del moment, un fet nou si ho comparem amb els receptaris catalans previs.

1. Un receptari conventual franciscà: implicacions

Un dels elements que cal tenir sempre ben present a l'hora de llegir i analitzar els *Avisos i instruccions per lo principiant cuiner* és el més evident, que es tracta d'un llibre de cuina conventual franciscà. Cal fer-hi sempre referència sobretot si n'hem de comparar el tipus de cuina amb el d'altres receptaris populars, senyorials o fins i tot d'altres ordes religiosos contemporanis o d'altres moments històrics. Aquesta circumstància es fa ben palesa en diversos punts com el tipus d'aliments que es preparen, la manera de cuinar-los o fins i tot de servir-los.

2. El recapte

Al principi del seu receptari l'autor afirma: «Bàstia sàpia fer alguns manjarets per passar esta vida de misèries i no fer malbé los recaptes de la comunitat, pués que costen prou

Avisos i instruccions per lo principiant cuiner

Al lector

Caríssim en Cristo: pren de ma fiel voluntat este petit treball he pres, pués amb ell sols és mon intent d'avisar i guiar en algo al principiant cuiner, que jo mai he passat més avant que ser cuiner de pobres hòmens i per això no m'he entretingut en saber si especular guisados fantàstics, ni d'alto bordo, com tampoc tortades, ni panades, que això és bo per los cocs de grans senyores. Però un cuiner de gent pobra que no porten bocí de camisa, bàstia sàpia fer alguns menjarets per passar esta vida de misèries i no fer malbé los recaptes de la comunitat, pués que costen prou d'arreplegar i lo no aprofitar és cosa de gran burla, i contra lo nostre estat. I no fer com un que isqué del noviciat i lo feren anar a un convent de divuit frares i posà en la verdura tanta sal com lo del convent que passà del noviciat, que eren cent noranta, pués allí feia lo que li havien ensenyat.

Alguns pensen que per cuiners tots són bons i és un gran disbarat, que és menester triar que sia home de racionalitat, de clar enteniment i discurs i que se precien de galants, que d'aquest modo van curiosos i nets, que és la principal circumstància d'un cuiner, que mig bé que ho fàcia, sent net donarà a tots més gust. Los lletrats, si tenen alguna dificultat, ixen d'ella regirant i pergirant los llibres, però lo cuiner tot ho ha de portar *in mensa et discursum*. Amb tota varietat de guisar, però en tot no pènsies que jo preténguia estigues lligat amb esta ma explicació, encara que jo ja me considero un petit vailet i un gros roquet. Però accepta-ho de ma bona i santa intenció, que pugues anar deshogat al principi, que als primers dies que era

cuiner sé lo dificultós que m'era sens tenir qui me ensenyàs. I amb poca experiència que tinc, de trenta anys que sóc cuiner, sé aquest poc. I considerant lo difícil que és als principiants he ocupat aquest treball per instrucció d'alguns. No voldria que fesses res del que diu aquesta petita obra pués sols dóna llum per discórrer. I qui més hi sap que més hi diga.

Este és fra Josep Orri.

El que aquí te ha pintado había d'entender, que no s'ha de componer sinó el Crucificado.

Este fraile, aunque pequenyo en estatura, es grande en ingenio y, sí mal hec o de cara, no es su olla; i si no mirad sus composa-hiciones escrites mes adelante.

Después de Dios, l'olla...

NÚMERO 1

Nostra Mare: planta l'olla al foc amb l'aigua neutral i necessària, i pren les quatre carns que són moltó, vaca, pernil i capó, o bé allò que tingues. Talla la carn, posa-la en remull amb aigua clara i fresca cosa de mitja hora i, en bullint l'aigua de l'olla, passa dos rentades de la carn i tira-la a l'olla sens escaldar-la, que n'hi ha molts que l'escalden i és un disbarat, pués trauen la substància. I en començar a bullir escuma-la a poc a poc i ves tirant-hi la sal corresponent i la cansalada, de no ser que fos d'aquella molla que se fon. I a les hores tardanes a tirar-li cosa de mitja hora i mentres que va bullint assentam-nos i té donaré alguns avisos necessaris...

ADVERTÈNCIA PRIMERA

Primerament, en los recaptes posaré en los guisados, com són agredolç o bé algunes herbes o sainetes, etc.

En ques no ho tingues o no te gústien, per això no déixies de passar avant tots guisados, que la substància no fàltia, pués dels accidens se'n pot prendre i deixar. Sobretot posa sal pertot.

ADVERTÈNCIA SEGONA

Com també sempre que pòsies agredolç en algun guisado de coses de vianda té de ser a l'últim bull, esto és, que bullint lo guisado se tíria l'agredolç però de repenta vàgia fora del foc i que no tòrnia a bullir més. I moltes vegades tira-li quan la vianda va a taula.

Ítem. Quan trobaràs algun guisado o platillo que diu ho lligaràs d'esta manera: pren un o molts rovells d'ous crusos, posa-hi del mateix caldo del platillo, i tira-hi agre lo que trobaràs al guisado, çò és, quin agre hi tens de posar. Ves remenant amb una cullera el caldo amb dos rovells i tira-ho calent al guisado, anant-lo sarandejant perquè s'escàpia per tot lo plat, i fes que lo plat bulli quan hi tires los rovells. Després trau la cassola o platillo, sarandeja'l bé i fes no búllia més, que la mateixa escalfó ja farà coure sis ous. Si los ous no se volen lligar fes donar mig bull a la cassola sarandejant-la, i luego fora. Però antes de fer tot açò, veja's si podràs traure la flor del caldo, la que hi tiraràs quan ja hi hajas tirat els ous i fes vaja per sobre.

Ítem. Sempre que hajas de posar dolç, sia de sucre o de mel, posa-hi canyella, perquè s'hi avé molt.

Ítem. Tot lo que toca a carn i peix menos caragols, bacallà, sípies, congre sec, també llegums sec e etc., posa-ho amb aigua bullent menos estes coses ja dites. Veritat és que hi ha peixos forts com són congres frescos, rap i caiola, i esto no importa se pòsia amb aigua bullent o freda. Però lo demés peix i carn fluixa amb bullenta, que l'enforteix. Si fas peix perbullit no hi poses més aigua del menester per cobrir el peix, i fes que l'aigua sia salabrosa per estar bé lo peix. Quan lo peix bulli, tira un raget de vinagre amb aigua per enfortir-la i la sal a les viandes posa-l'hi luego que la pòsies al foc. I quan la vianda ja diu, sassona-la d'espècies que són pebre, clavells i nou moscada o lo que tingues, i adverteix que val més que tíria a poc que a molt. De canyella no en pòsies sinó que pòrtia dolç o bé a les sopades.

Ítem. Sempre que fas escudella de llegum, un quart antes de traura-la del foc fes-ho bullir arrematat, que d'est modo ix millor i l'oli s'incorpora amb lo demés, salvo en la de faves, que han de bullir seguidet perquè lo caldo isca bé. Tornant a l'olla te dic: en haver la carn bullit hora i mitja, si és cuita posa-la fora de l'olla tapada perquè no se ressequi i ten-la a punt per posar-la a la sopa o bé amb la mateixa carn. L'ordinari és fer l'escudella a part, quan no se fa sopa, o bé arròs o fideus.

1 Olla podrida

La podrida se fa d'est modo: posa lo millor caldo a l'olla i l'olla de carn amb lo caldo que hi queda. Cou-hi algunes verdures per acompanyar la carn. Posa l'olla al foc amb caldo ja dit. Quan bulli tira-hi algun nap, ull de col picolat, castanyes, cascabellitos, prunes, un puny de mongetes, altre

de ciurons, primer perbullit, bocins de codonys, cabeces d'alls senceres, espècies i safrà a l'últim. En haver bullit açò un quart, tira-hi l'arròs. Adverteix que a cada lliura d'arròs té de correspondre una meitadella i mitja de caldo, i quan haja mig quart que l'arròs bull, tira-hi els fideus, a no ésser que fossen dels més grossos. Després d'un quart que l'arròs bull trau l'olla del foc, fes que l'olla repòsia un quart llarg i tira-hi antes lo safrà. Si és massa espessa, tira-hi caldo.

A l'escudella verda s'observa lo mateix i s'hi posa faves, pèsols, lletugues d'enciam tot tendre, arròs i fideus. En ésser cuit, trinxa-hi menta.

Pots fer escudella de carabassa i és d'est modo: talla la carabassa i fes que els talls se mantinguen sencers cuits, posa-hi ceba tallada, mongetes desgranades. Lo demés és com les altres. I en ser cuita tira-hi la menta tallada.

2 Sopa de carn

Trau caldo del bull de l'olla, posa'l amb altra olla a bullir, tira-hi alguna verdura capolada, fes-la coure amb lo caldo, talla la sopa de pa bo i primeta, posa-la al plat que ha d'anar a taula i posa-hi sobre los trossos d'aviram, si n'hi tens. Posa al plat amb foc media tira sobre la sopa de canyella, i sucre. En ser calent tira-hi el millor caldo de l'olla i tira-l'hi bullent, i fes cobri el pa. Luego tapa'l just i fes-lo bullir un rato amb foc manso perquè no s'agàfia sota. Luego destapa-la, enrama-la d'àpit i mongetes tendres, etc. Si no tens aviram fes dos pilotes, tira-les-hi tallades a talls llargs i quadrats, i si no fes-hi unes mandonguilletes, per variar. Tira-hi també un pols de canyella i agre de llimona i, ben calent, vaja a taula.

3 Estofat

Talla la carn de peu com a mitges nous, fregeix-la amb mantega de porc i amb lo greix que t'ha quedat fregeix ceba tallada menudet, i en ser fregida tira-la amb la carn posent-la dins i a una lliura de carn posa-hi vuit unces de vi blanc, quatre grans d'alls pelats, julivert, pebre i sal. Pren una ceba que vinga justa a la boca de l'olla, de modo que no isca per ninguna part, posa-la a coure amb poc foc, remenant-ho algunes vegades, i quan la carn ja estiga cuita, destapa-la i acaba-la de sassonar sens posar-hi més caldo. És molt bon guisat. Posa'l sobre unes llesquetes de pa. Est guisado serveix poc per comunitats grans.

4 Altre estofat

Fetes les racions, posa-les a coure a les graelles i, rostides, posa-les a una olla. Posa-hi tocino tallat a modo de daus, fregit bé primer amb ceba menuda. Luego posa-hi de totes espècies i un puny de julivert trinxat, gran d'alls trinxats, posa l'olla amb poc foc amb un poc de vi blanc o negre, cobra l'olla amb paper, i a sobre posa-hi una olla petita amb aigua i tapada perquè no s'exale, i quan sia cuita, destapa-la, posa-la a punt i tira-hi un poc d'agre i vaja a taula.

5 Trinxat gros

Per fer aquest trinxat talla carn magra de la perna com a daus, talla tocino del mateix modo, tira-hi ceba, fes-ho fregir a la paella i quan sia fregida tira la carn a la paella

que s'acaba de tornar rossa, i quan ho sia posa-la a coure en una olla amb sal i demés espècies, i quan sia cuita trenca dos o tres parells d'ous durs; segons la carn, tira'ls a l'olla amb un puny de julivert picat i si hi tires tàperes ixen molt bé.

6 Trinxat comú

Pren carn magra, rosteix-la bé a les graelles, després pica-la amb ceba i grans d'all i de julivert (un puny), posa-la amb poc foc que se vaja recoent amb pebre i sal. Ves-hi anyadint poc a poc aigua calenta d'una olla que tindràs sobre la boca de l'olla i quan estarà cuita posa-la d'est modo: pren un puny de pinyons remullats, posa'ls amb ous durs i tira-ho tot al trinxat component-ho tot d'espècies i tàperes remullades antes, i això sempre que d'elles úsies en algun guisat compondràs-ho amb poc caldo i si tens algun hoste pren una poca de carn magra, cou-la i pica-la amb tocino gras, tira-la a la paella posada al foc, remenant-la de pressa, i quan sia ben fregida l'adobaràs amb sal, demés espècies i un poc de caldo, i algo d'aiguardent, i això amb mitja hora.

7 Pebre

Talla les racions, fes-les coure en una olla. Pren alls nets, posa'ls al morter amb sal i pebre corresponent, pica-ho bé, deixata-ho amb aigua; després tira-ho a l'olla amb fulles de llorer. Per trenta racions tira-hi una lliura d'oli. Si hi poses un os de tocino ix bé, encara que no hi fa molt. Posa-ho a foc manso que se vaja ofegant, i quan sia cuita posa-la d'est

modo: tira-hi un puny de julivert, ous durs; picats amb el morter ho deixataràs amb lo mateix caldo i un poc d'agre si no tens tomates. Fes-li donar un parell de bulls i a taula.

8 Costelles a la brasa

Si la carn és magra talla la carn primeta que no tinga més d'un os llarg cada una, pica-les una bona suficiència, que se posen ben planes, posa-hi un pols de sal a cada una, deixa-les al foc un quart, girant-les al cap de mig quart i a taula, però si no les pots portar luego a taula perquè etc., posa-les a un plat tapat i posa'l a un puesto calent perquè se mantinguen calentes. Alguns, mentres se couen, les unten amb cansalada, posen pa ratllat, julivert, alls trinxats. D'açò fes lo que vulgues.

9 Costelles amb suc de perdiu

Quan tingues la carn o costelles ben cuites a les graelles la posaràs dins d'una olla amb sal, pebre i oli si la carn és magra, i suc de taronja o llimona, i si no vinagre. Posa-hi escorça de llimona o de taronja. Fet açò posa l'olla amb foc violent, fes-la xillar un rato donant-li algunes remenades. Al cap de mig quart tira-hi aigua bullenta fins que còbria la carn; fes bullir seguidet un parell d'hores i a la una que bull dóna-li una sacsejada que tot se tòmbia, i al cap de l'altra vaja a taula.

10 Pilota de l'olla

Pren lo greix de la ronyonada de moltó o vedella i una poca de carn de la cuixa o d'altra part magra, un pedaç de cansalada que no ranciegi, algun gra d'all, julivert i menta, trinxa-ho bé i sassona-ho bé d'espècies i pa ratllat, i, si vols, algun rovell d'ou dur esclafat. Luego bat-hi los ous segons la pasta, barreja-ho bé, i posa-hi alguna gota de llimona i un pols de sucre per donar-li finor. Luego unta't les mans amb farina florejada, pren pasta i fes pilotes; posa-les a bullir algo més d'una hora. Després trau-les, talla-les per enramar la sopa o bé amb la mateixa carn. Si después d'açò te sobra vaca o pernil ja cuit, quan ja sia l'hora de sopar pren-la, talla-la quasi com trinxat amb algo de ceba crua dolça i picola-la amb lo demés. Después tira-ho a una plata, posa-hi pebre, sal i vinagre. Açò se menja aixís fred amb rutlles de ceba crua.

11 Picadillo

Pren una o moltes cuixes, trau la carn dels ossos, picola-la com per llangonisses, posa-la amb un plat al foc algo violent, anant-la remenant perquè no s'agàfia sota, també fes no s'apilòtia. En haver consumit l'aigua que sol fer, tira-hi un grapat de dauets de cansalada que se sofregesca bé tot. Quan comença la carn a ser rossa tira-hi bona porció de ceba trinxada i en ser sofregida tira-hi aigua calenta que còbria dos dits la carn. Los ossos trenca'ls a bocins algo grossos, que hi haja algo de carn, i tires junt amb la carn picada a sofregir. Fes-ho bullir seguidet i en haver bullit una hora sassona-ho d'espècies posent-hi cabeces d'all, cascabellitos i la fruita

verda o seca que vulgues, també, si vols, bocins de carbassó petit, bolets perbullits amb aigua i sal i safrà, i una tassa de vi blanc o garnatxa. Essent-hi lo suc necessari, vaja a taula.

12 Mandonguilles

Has de picolar carn de la cuixa de moltó amb un pedaç de cansalada i en ser-ho tira-hi alls, julivert, menta, trinxat. Sassona-ho d'espècies, sal, pa ratllat. Luego bat tres o quatre ous i tira'ls a la carn. Pasta-ho bé i, fet açò, trenca els ous a bocins, posa'ls al foc amb cassola amb bastanta aigua temperada de sal. Entretant fes mandonguilles com unes nous medianes sucant-te lo palmell de la mà amb vinagre, ves-les arreglant al tallador i en bullir l'aigua ves-les-hi tirant que no se desfassen, i en haver bullit una hora fes-hi una salsa amb un bescuit o bé quatre pinyons ben picats amb dos grans d'all i un bocí de pa, picat tot, luego deixatat amb caldo, i tira-ho sobre les mandonguilles. Sassona-ho d'espècies, safrà, julivert i, en estar cuit i bé de suc, vaja a taula.

13 Altres mandonguilles

Se fan del mateix modo, sols que en lloc d'alls i etc. se fa sofregir una ceba trinxada amb el suc de cansalada, i en ser rossa se barreja amb la carn. No hi té d'haver tant pa ratllat, tenint alguns rovells d'ou esmocinats. Lo mateix és del mateix modo que lo primer. Pots lligar lo suc del modo ja dit dalt i quan vulgues portar les mandonguilles a taula tira-hi per sobre julivert trinxat.

14 Mandonguilles per enramar sopa

Pren greix de la ronyonada del moltó, trau-ne els tels, nervis i pica el greix amb cansalada grassa no rància. Sassona-ho d'espècies, posa-hi, si vols, suc de llimona i sucre i tira-hi quatre o sis ous, los tres amb clara i los demés no, i també pa ratllat, i la pasta sia incorporada. Luego fes les boles petites i antes ten una olla al foc amb caldo, i en bullir tira-hi les mandongues i búllien tres quarts. Después enrama la sopa d'herbes i luego les mandongues, i tira-hi lo caldo amb què s'han cuit.

15 Altres mandonguilles

Pren carn de cuixa de moltó o vedella, picola-la bé amb porció de porc, ceba crua, julivert, menta, i luego barreja-hi quatre ous amb clares, i pa ratllat no molt, sassona-ho de sal, espècies i fes les boles com les primeres. Fes-les bullir una hora i mitja i antes de ser cuites trinxa-hi julivert i menta i tira-ho per sobre, i espècies. Luego lliga el plat traient la flor com és dit etc.

16 Relleno de carabassa, ceba, enciam, albergínies i escarola

Tallada tingues la carn, posa-la a sofregir amb daus de cansalada o llard si la carn és magra i antes tira-hi sal, i quan comença a ser rossa tira-hi alguna cabeça, o grans d'all esclafats i sols són per sainete, fes-ho sofregir junt fins sia rosseta,

i, si vols, tira-hi dos pols de farina, donant-li quatre remenades i a fora. Posa-ho luego dins d'una olla amb aigua que conegues. En ser ella i les fruites tot cuit, posa l'aigua calenta al plat que s'ha sofregit la carn, i ves traient lo cremat de la cassola, i luego tira-ho tot amb l'aigua a l'olla, tira-hi dos o tres clavells sencers, nou moscada, dos capsetes d'orenga amb dos fulles de llorer, i tapa l'olla amb dos fulls de paper doble, i fes bullir amb quietud una hora. Después tira-hi, si vols, bolets, primer perbullits amb sal i aigua, castanyes, cabeces d'all, i fes-ho bullir altra hora, donant-i algunes remenades, i vaja a taula. I si la carn suqueja molt, posa a sota alguna llesqueta de pa i fes no esmenúcia la carn.

Quan la carn se sofregeix amb los alls pots tirar-hi mitja xicra de vinagre. També adverteix que quan hi poses fruites al guisado, si la fruita és seca s'hi posa aigua, però no si la fruita és verda.

Altre dia, en lloc d'alls tira-hi una ceba ben menuda i rossa, i no s'hi conega més que sainete, i amb açò ben bé una xicra de vi blanc o garnatxa.

També altre dia pots posar-hi algun tomatet ben madur, i búllia depressa, remenant-ho que no se socarre. També pots posar-hi un pols de farina amb les mateixes maneres que lo dels alls. Amb la vedella posa-hi més vi blanc, i se fa del mateix modo.

17 Carabassa rellena

Fregeix unes llesquetes de tocino gras amb ceba tallada llarg, julivert, un brot de menta, i en ser mig sofregit tira-hi carn de cuixa de moltó ben picolada o de vedella i fes se sofregesca fins se torne rossa. Luego tira-hi ous crusos,

remenant-ho fins sia sequet. En ser-ho, picola-ho bé al tallador, sassona-ho d'espècies, posa-hi los ous crusos que conegues, pasta-ho bé. Luego rellena els talls de carbassa que sia ja perbullida amb aigua i sal, sia més de mig cuita, i los talls no tingan més de tres o quatre dits d'alçada, i posa un rovell d'ou dur sobre, i també al cul de la cassola. Posa-hi luego foc sobre i sota, que sia tapada, i en ser cuits i torrats los podràs servir amb una sopa, o així com venen.

18 Altra carabassa

Pica la carn amb cansalada, sassona-la d'espècies i ous, pasta-ho bé com per mandongues i algun gra d'agràs o suc. Rellena talls de carbassa crua, posa'ls a un plat fondo i pla de cul, acosta'ls bé l'un amb l'altre, tira-hi caldo que còbria bé, i si no és gras sofregeix daus de cansalada i tira-hi una cebeta ben trinxada i, en ser rossa, tira-ho tot al guisado. Estant bullint, tira-hi també julivert i menta picat. Sassona-ho d'espècies, en ser cuit, i lo suc necessari lliga al plat.

19 D'albergínies

Est se fa com lo de carabasses però pots posar-hi a la carn, quan se sofregeix, algo de les tripes d'albergínia, i antes dóna-hi a lo relleno un bull, pués no se voldria tenir amb lo farciment. I rellenades sien, fregeix-les amb llard o mantega i trau-les a taula eixutes. I les demés sien com les primeres de carabassa però ho lligaràs amb una picada d'avellanes o etc. per fer-hi una salsa bona, pués en estos rellenos lo modo de carn sempre és u.

20 Altre de lletugues

Aquest és millor per enramar plats de volateries o sopades. Perbullides les lletugues amb sal i aigua, i quédien mig cuites, trau l'ull del mig, luego unta un plat pla amb cansalada o llard i assenta la mitja lletuga al plat. Picola cuixa de moltó o vedella amb un pedaç de cansalada, sassona-la d'espècies i ous crusos, que la pasta tiri a clara, posa-hi suc de llimona i d'esta pasta ves-ne tirant a les mitges lletuges, i luego posa-hi sobre l'altra mitja lletuga ben apretada, que fassa com una. Luego posa-les amb foc sota i sobre, que se coguen lentament.

Lo relleno de cebes i escaroles se compon com lo de carabassa.

21 Gall dindi

Mata'l a l'hivern tres dies antes, i en l'estiu la vigília de coure. Fes un farcit d'aurellanes, cascabellitos, prunes i brunyons, i posa-ho a remull amb vi blanc bo o garnatxa. Quan vulgues farcir, posa la paella al foc amb bona porció de llard i, calent que sia, tira-hi les fruites escorregudes del vi, posa-hi espècies, tira-hi sal, canyella, una lliura de sucre segons la dolçor de les fruites fetes estovar al vi, i lo vi també tira-l'hi. Fes-ho bullir rematat i, essent eixut, lo vi vaja fora. Luego pela-hi alguna poma carnosa o nespla, tira-les al farcit, tira-hi, si vols, pinyons, panses, i luego omple los indiots i cosiràs les obertures. Luego ajau-los a la greixonera, unta'ls bé de llard. Per sobre, papers d'estrassa mullats, i a la greixonera posa-hi una poca d'aigua i sal, un bon vas de garnatxa o etc. Fica la greixonera al forn i se coguen

amb suavitat. I si lo forn és molt ardent destapa'l un poc o bé posa sobre dels papers alguna fulla de bleda. En ésser cuit, si no és ros, crema un garbó prop, i tomba'l, que luego ho serà.

22 Advertències

Si lo llard és ranci fes-lo fondre en una paella, i en ser com torrat, ja és curat, però lo groc de ranci no té cura.

Lo farcit lo pots fer també de carn picada, amb espècies i ous, com mandonguilles. També d'ocells sofregits amb daus de cansalada i ceba ben menuda, vi blanc o garnatxa.

Al cap de l'indiot hi pots posar d'un farcit, i al ventre d'altre. Si no tens forn fes coure l'indiot amb una greixonera tapada amb foc sobre i sota.

23 Altre indiot

Fes-lo rostit amb esta salsa: pren dos unces d'ametlles crues pelades amb aigua calenta, torra-les amb una paella dolenta; pren dos fetges de gallina o lo mateix de l'indiot, fes-lo brasejar que estiga sequet, luego pica'l amb les ametlles, tira-hi dos unces de sucre i, en estar bé, deixata-ho amb caldo sense greix. Posa-ho a un cassó i fes-li donar tres o quatre bulls, remenant-ho sempre com per ametllat. Luego cola-ho amb un sedàs de cerdes, tira-hi canyella picada, suc de llimó, i en traure l'indiot a taula trau també la salsa amb una escudella i una cullera. Esta salsa ha de ser freda.

24 Estofat de vedella

Talla la carn com vulgues, posa-la al foc violent en una cassola. Posa-hi sal, fes-la bullir fins se consumia l'aigua que sol fer. Quan sia ros, tira-hi una porció de llard i un grapat petit o gros de cansalada, i en ser mig sofregit tira-hi un puny d'alls esclafats amb l'última pellofa, i s'acàbia de tornar ben ros. A l'últim sassona-ho bé d'espècies, dóna-li una bona remenada i tira-ho a una olla, tapa-la amb papers d'estrassa i una tapadora. Luego posa lo plat al foc i tira-hi dos tasses de vi negre, garnatxa, o etc., i en escalfar s'escata tot lo saborall que hi pot haver quedat i tira-ho tot a l'olla, i ben tapada posa-la al bon caliu que acàbia de coure amb suavitat, i, si vols, posa-hi poca d'orenga o llorer.

25 Cap de vedella

Net sia, posa'l a una olla o plat gran, cobra'l d'aigua amb sal i un pedaç de cansalada. Fes-lo bullir seguidet fins que estiga ben tou. Luego trau-li les barres, obre'l per sobre del cervell fins se veja bé i trau los dos ossos i, essent aixís, fregeix la cansalada menuda i una ceba ben menuda, i en ser ros tira-hi vinagre, vi negre i algo de sucre, que sia un agredolç suau. Sassona-ho d'espècies, canyella. Fes-ho bullir un poc i tira-ho sobre el cap.

26 Altre cap de vedella

Parteix-lo i fes-lo bullir com lo primer, i en ser cuit bé enfarinaràs les dos meitats i les fregiràs amb llard. I en ser rosses i sec, tira-hi la salsa ja dita.

Altra salsa se fa de prunes, fent-les bullir bé amb aigua fins que los pinyols quédien ben nets. Se cola l'aigua, que no quédien sinó los pinyols, i esta aigua se fa bullir i reduir a la quantitat de la salsa que s'ha de menester per lo cap, posent-hi vinagre i sucre que quédia suaument temperat. Posa-hi espècies i canyella.

27 Altre cap de vedella

Trau-li les barres i posa lo cap cru dins d'una olla amb totes espècies, senceres o picades, i herbes odorífiques, i vi blanc o negre, o etc. També, si vols, cabeces d'all. Luego se tapa amb pasta com per la cuixa estofada.

28 Cervells

Perbull-los amb aigua i sal, i, escorreguts de l'aigua, los picolaràs bé. Luego cuit sia tira'ls pa ratllat, sucre, canyella i demés espècies, i hi tiraràs algun rovell d'ou cru, de modo que estiga ben tou, talla algunes llesques de pa primes i posa-les sobre esta pasta i assenta-les a una greixonera untada de llard, i vagen al forn o bé amb un plat pla amb foc sota i sobre, i luego se courà i se torrarà. Altres vegades no hi pòsies sucre ni canyella, sinó pebre i de les altres espècies, perquè isca picant. Altres vegades posa-hi formatge picat o ratllat amb sucre.

29 D'altre modo

Quan sien perbullits picola'ls bé, tira-hi pa ratllat, espècies i algun ou. Tot ben pastat sia, posa llard a la paella, i en ser ben calent pren una cullera; ves-n'hi tirant montonets, que l'un no tòquia l'altre, fins sien ben secs i rossos. Vagen fora i ves fent los demés d'est modo: calents a taula amb un pols de sucre i canyella per sobre.

Altres d'est modo: después de perbullits los picolaràs bé, luego tira-hi sal, pebre, i posaràs estos cervells sobre llesquetes de pa més primes que les primeres, i posa altres llesquetes de pa corresponents a l'altre; i luego posa la paella al foc amb abundància de llard i, essent calent, ves-hi tirant les llesques girant-les a son temps que isquen sequetes, rosses. D'est modo ves fent les demés, i vagen a taula ben calentes, i estes són bones per qui no li agrada lo dolç; i si no tens cervells de vedella pots compondre altres.

30 Tripa de vedella

Neta i blanca, sia de vedella, bou o vaca, posa-la a perbullir sencera amb aigua i sal. En haver dat dos bulls, trau-la, talla-la del modo que vulgues, torna-la a posar a bullir amb aigua sal i un pedaç de cansalada, i una o dos cebes grosses, i fes-les bullir amb les tripes. Sien ben toves i cuites, trau de l'olla lo tocino i ceba, i picola-ho bé al tallador i torna-ho a tirar a l'olla i sassona-ho d'espècies, bullint altre rato més, no quedant-hi més caldo que lo necessari, com si fos un platillo. Lliga-ho i, fet açò, vaja a taula.

31 Botifarres dels budells de vedella

Has de prendre los budells de vaqueta, que són llisos, i, nets que sien, pren la ronyonada de la vedella, trau-ne els tels i nervis. Pren luego sols lo greix i talla-ho menut. Posa-hi altra quantitat de pa ratllat com de greix, picola una mica de cansalada grassa, posa-la a la paella i la hi sofregiràs una ceba ben menuda, i, en ser-ho, tira-ho sobre del greix i pa ratllat, posa-hi sucre estiga ben dolç, sassona-ho d'espècies, tira-hi ous debatuts fins estiga claret; i si tens llet, barreja-n'hi algo, i si no, tira-hi més ous, que estiga més blanc i còrria de clar. Sassona-ho de sal i ompliràs els budells d'eixa pasta. Tindràs aigua amb sal al foc i, fetes les botifarres, fes-les coure mitja hora bullint seguidet, anat-les punxant amb una agulla que no se rebéntien.

Adverteix que els lloms o llonzes de vedella se poden compondre d'est modo: posa'ls a una olla o gerra ben apretats, luego pica sal amb orenga, la que hi moldràs en ser la sal picada; luego escalfa-hi un puny d'alls, orenga, i fet açò tira-hi vinagre, deixata-ho bé i tira-ho sobre els talls de vedella, que ho còbria, i així la podràs coure, i trau-la de l'adob.

Adverteix també que la carn de la cuixa de la vedella és per rellenos.

32 Dos altres menjarets

Estos se fan de la ronyonada, i per fer-ho perbulliràs la ronyonada amb sal i aigua. Al cap de mitja hora que bull trau-ho, i trau-ne als ronyons, tels i nervis, i tira el greix al morter; pica'l bé, posa-hi com dos vegades pa ratllat, posa-

hi quatre o sis unces de sucre, fins que la pasta sia clareta, i si ho és massa posa-hi més pa ratllat. Posa d'esta pasta sobre unes llesques de pa blanc. Prendràs un plat pla de cul; unta'l de cansalada o llard i ves posent les llesques al plat. Fes hi haja foc sobre i sota i les llesques estiguen apretades, i, antes de posar-hi el tap, tira-hi sucre per sobre. En lloc del sucre pots posar-hi menjar blanc amb lo greix.

També pots fer-ho d'est modo: rosteix la ronyonada i, en ser-ho mig, trau-ne tot lo que no és greix, i luego, així calent, pica'l bé; tira-hi espècies, pa ratllat, ous i sucre i, si vols, un brot de menta, i julivert ben trinxat. Posa la pasta a les llesques de pa i cou-les com les altres.

33 Cassola

Pren peus de moltó, de crestat, i de toixó lo cap i cua; posa-ho amb aigua clara i, net sia, posa-ho a coure amb aigua que ho còbria tot, i en estar cuit i temperat de sal posa-ho al colador a escórrer, i luego pugues trau-ne els ossos, i com més calent ho faràs millor i exiran més nets; i la carn se refrèdia tota, i talla-la freda algo més grossa que per llangonisses. Luego posa-la a la greixonera, sassonant-la de totes espècies; alguns hi posen formatge ratllat, altres allioli, però açò és molt violent, i aixís, después de les espècies, posa-hi ous i sucre. Ten la carn ben remenada i estibada a la greixonera, i ben plana. Posa-hi caldo dels mateixos peus, i sia de la més magre, i poc que no s'agàfia; i tenint lo forn temperat, fica-hi la greixonera, i quan xilla, trau-la, tira-hi alguns ous batuts, amb sucre i canyella, i suc de llimona. Luego remena bé la carn amb la cullera, que los ous se comuníquien a tota la carn, posa-la ben plana, i torna-ho al forn;

Taula comparativa de les receptes presents als diversos manuscrits

ABFC = Arxiu-Biblioteca dels Franciscans de Catalunya
ACA = Arxiu de la Corona d'Aragó
BC = Biblioteca de Catalunya
BCLR = Biblioteca del Centre de Lectura de Reus
BDSGirona = Biblioteca Diocesana del Seminari de Girona
BMP = Biblioteca del Monestir de Poblet
BPEB = Biblioteca Pública Episcopal del Seminari de Barcelona
BUB = Biblioteca de la Universitat de Barcelona;
BUL = Biblioteca Universitària de Leeds

	Receptes	BPEB, 204	ABFC, 5.A-9	BMP, 130/1	BMP, 130/3
1	Olla podrida	X	X	X	X
2	Sopa de carn	X	X	X	X
3	Estofat	X	X	X	X
4	Altre estofat	X	X	X	X
5	Trinxat gros	X	X		
6	Trinxat comú	X	X		
7	Pebre	X	X		
8	Costelles a la brasa	X	X	X	
9	Costelles amb suc de perdiu	X	X		X
10	Pilota de l'olla	X	X		X
11	Picadillo	X	X		
12	Mandonguilles	X	X		X
13	Altres mandonguilles	X	X		X
14	Mandonguilles per enramar sopa	X	X		X
15	Altres mandonguilles	X	X	X	X
16	Relleno de carabassa, ceba, enciam, albergínies i escarola	X	X	X	X
17	Carabassa rellena	X	X		X
18	Altra carabassa	X	X		X
19	D'albergínies	X	X		X
20	Altre de lletugues	X	X		X
21	Gall dindi	X	X	X	X
22	Advertències	X	X	X	X
23	Altre indiot	X	X	X	X
24	Estofat de vedella	X	X	X	X
25	Cap de vedella	X	X	X	X
26	Altre cap de vedella	X	X	X	X

BDSGirona, 50	BC, 852	BC, 178	ACA, 111	BUL, 49	BCLR, 641.5 (083.1)Avi	BUB, 1938
					X	X
X				X	X	X
				X	X	X
					X	X
						X
						X
						X
X				X	X	X
		X			X	X
X	X	X		X	X	X
X				X	X	X
X		X		X	X	X
X		X				X
						X
X	X		X		X	X
						X
		X				X
		X				X
		X	X			X
X	X	X		X	X	
		X				X
						X
X	X				X	X
X	X			X	X	X
X				X	X	X

	Receptes	BPEB, 204	ABFC, 5.A-9	BMP, 130/1	BMP, 130/3
27	Altre cap de vedella	X	X		X
28	Cervells	X	X	X	X
29	D'altre modo	X	X		X
30	Tripa de vedella	X	X		X
31	Botifarres dels budells de vedella	X	X		X
32	Dos altres menjarets	X	X		
33	Cassola	X	X		X
34	Sopa daurada	X	X	X	X
35	Pollastres amb agredolç	X	X		X
36	Diferents	X	X	X	X
37	Altres pollastres	X	X		X
38	Pollastres amb salsa de codonys	X	X	X	X
39	Una gallina per anar de camí	X	X		X
40	Colomins amb salsa d'ametlles	X	X	X	X
41	Diferents colomins	X	X	X	X
42	Gallina bullida amb salsa	X	X		X
43	Neules de carn	X	X		X
44	Platillo de la batalla d'Almansa	X	X		X
45	Un porcell cuit	X	X	X	X
46	Perdius amb suc	X	X	X	X
47	Perdius rostides	X	X	X	X
48	Una empanada a l'ast	X	X		X
49	Salsa per un capó rostit	X	X	X	X
50	Conills	X	X	X	X
51	Trinxat de llebre	X	X		X

BDSGirona, 50	BC, 852	BC, 178	ACA, 111	BUL, 49	BCLR, 641.5 (083.1)Avi	BUB, 1938
X						X
X	X				X	X
X						X
X	X		X	X	X	X
X	X				X	X
X	X			X		X
X				X	X	X
X	X		X	X	X	X
X	X	X		X	X	X
X	X			X	X	X
X	X			X	X	X
X	X			X	X	
X	X			X	X	
X	X		X	X	X	X
X	X			X		X
X	X			X	X	X
X	X		X	X	X	X
X	X		X	X	X	X
X	X	X		X	X	X
X	X	X		X	X	
	X			X	X	
X	X			X	X	X
X	X			X	X	X
X	X		X	X	X	X
X		X	X	X	X	X

Índex d'ingredients i estris de cuina

agràs 18, 35, 45, 54, 73
agredolç 25, 35, 40, 42, 47, 74, 95
agrella 123, 125
aigua de roses 33
aigua de tarongina 83
aiguanaf 33, 80, 83, 84, 85
aiguardent 6
all 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 16, 24, 27, 31, 35, 38, 41, 45, 58, 61, 66, 67, 68, 71, 74, 76, 77, 79, 82, 88, 89, 96, 98, 100, 102, 103, 112, 114, 115, 116, 119, 128
allioli 33, 45, 68, 74, 81
albergínia 16, 19
ametllat 23
ametlla 23, 37, 40, 45, 52, 60, 80, 86, 111, 126
ànec 38, 140
anís 51
anxova 129
anyell 126, 139
api 2, 117, 123, 128
arabo cosbaro 102
arrematar 39, 77
arròs 1, 79, 136
asperge 33
ast, a l' 47, 48, 54, 109
atetiponar 101
avellana 19, 38, 74
aviram 2, 35, 38, 39, 44, 61, 63, 126
bacallà 81
barballera 44
barrejar 10, 13, 15, 31, 47, 51, 52, 69, 134

Col·laboradors

La col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana és una empresa col·lectiva, resultat de la col·laboració entre el Restaurant de les 7 Portes i l'Editorial Barcino. És un projecte molt ambiciós de recuperació de la nostra memòria culinària. Ha comptat amb la participació de:

Dr. Francesc Solé Parellada. Catedràtic de la Universitat Politècnica de Catalunya. Director del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Dr. Antoni Riera Melis. Catedràtic emèrit d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona. Membre de l'Institut d'Estudis Catalans. Codirector de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Dr. Joan Santanach. Professor de Filologia Catalana de la Universitat de Barcelona. Responsable científic de l'Editorial Barcino. Escriptor. Membre del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Antoni Massanés. Director general de la Fundació Alícia. Membre del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Dra. M. Àngels Pérez Samper. Catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona.

Dr. Jaume Dantí. Catedràtic d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona.

Isabel Juncosa. Codirectora de la Biblioteca del Col·legi d'Advocats de Barcelona i responsable del fons antic.

Marc Sogues. Filòleg. Professor a la Universitat Internacional de Catalunya i a la Universitat Oberta de Catalunya.

Eulàlia Salvat. Professora associada i coordinadora i professora del postgrau d'Assessorament Lingüístic i Serveis Editorials de la Universitat de Barcelona. Correctora i editora de Editorial Barcino.

David Colom. Historiador, cuiner i investigador de la Fundació Alícia.

Núria May. Cuinera. Tecnòloga d'aliments. Investigadora de la Fundació Alícia.

Dr. Jordi Bages-Querol. Especialista en història moderna i de l'alimentació. Secretari de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, CiD Universitat Oberta de Catalunya.

Clara Penín. Infografista.

Alan Jurgens. Infografista.

Elisenda Gràcia i Mont. Llicenciada en Història Medieval per la Universitat de Barcelona.

Enric Rodellas i Parés. Llicenciat en Geografia per la Universitat Autònoma de Barcelona.

Nil Rodellas i Gràcia. Llicenciat en Matemàtiques i en Física per la Universitat Autònoma de Barcelona.

Martí Gimeno Ortí. Llicenciat en Física per la Universitat Autònoma de Barcelona.

SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

9 788472 268487



Als convents franciscans el càrrec de cuiner requeia en un dels seus membres, que se les havia d'enginyar per alimentar el conjunt de la comunitat. No és sorprenent, doncs, que haguem conservat fins a onze còpies manuscrites, algunes d'incompletes, dels *Avisos i instruccions per lo principiant cuiner*. Es tracta d'un receptari de cuina anònim, força extens, redactat a mitjan segle XVIII. Algunes de les còpies són de començament del XIX, cosa que posa de manifest la utilitat i la vigència del llibre. L'obra reprodueix una cuina senzilla, per bé que no pas rigorista, amb plats que provenen de la tradició gastronòmica popular catalana, adaptada als costums i necessitats de l'orde. És per això que, en diversos aspectes, ens permet aproximar-nos a la cuina popular de l'època.

Després de la important i rica tradició gastronòmica medieval, a l'època moderna els receptaris escrits en llengua catalana cal cercar-los en la cuina conventual. Els *Avisos*... són uns dels més antics; contràriament al que passa amb altres textos propers, com els costumaris cartoixans, on hi ha informació de molts tipus, el contingut del present receptari se centra específicament en aspectes culinaris.

RESTAURANT 7 PORTES ANY 1836

Editorial Barcino

Obra Social "la Caixa"

F////C

SET PORTES
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

6

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

MÍRIAM ALGUERÓ
(secretària)

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