

TRACTATS DE CUINA I DE REBOSTERIA CATALANS

PEP VILA

En la introducció que encapçala el meu llibre *Les litúrgies del menjar a les terres gironines* (Diputació de Girona, 2000), deixava constància que el treball s'editava sense una quarta i darrera part, potser la més àrida i eixuta a ulls del lector corrent, en la qual donava a conèixer alguns manuscrits¹ i obretes de cuina i de rebosteria, copiades o impreses als segles XVIII, XIX i XX que havia catalogat a diverses biblioteques i arxius quan treballava les fonts per a l'elaboració d'aquell treball.

En aquest inventari transcriu el contingut de diversos receptaris provinents del Seminari Conciliar de Girona, de la Biblioteca Universitària de Barcelona i de la Biblioteca de Catalunya, alguns dels quals són coneguts de referència pels encapçalaments i títols, però no pels seus continguts, ja que figuren ressenyats sumàriament en els catàlegs de referència —quan n'hi ha. D'altres són totalment inèdits. D'aquests darrers catalogo dos receptaris del fons de Manuel Blanxart i Torrabadella (1865-1932) de l'Arxiu de Sant Joan

¹ Els inventaris que edito formen part d'un corpus més ampli d'obres de cuina i de rebosteria que, sol o amb d'altres companys, he anat donant a conèixer en forma de llibres i d'articles. Vegeu el llibre de Francesc Corominas, *Un receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII* (1663), editat per Pep Vila, Enric Prat, Joan Plana i Joan Boadas, Ajuntament de Girona, 1994. En aquesta obra també descrivim un altre receptari de rebosteria del segle XVII, el manuscrit núm. 243 de l'Arxiu Episcopal de Vic, p.16-19. Joan Baptista Panyó, *Memorias del arte de cosina y pastelería y confituras y geleas*, edició d'Enric Prat i Pep Vila, Quaderns Crema, Barcelona, 2000. Pep Vila, «El *Tratado de diferentes curiosidades*, un receptari bisbalenc d'adrogueria i confiteria», *Estudis sobre el Baix Empordà*, núm. 16, 1997, p. 95-110; íd., «El receptari *El cafetero del Ampurdán*, amb altres fórmules de la terra», *Estudis sobre el Baix Empordà*, vol. 19, 2000, p. 155-172.

de les Abadeses, i altres dos, un manuscrit i un d'imprès, pertanyents a la vila de Ripoll. De l'Arxiu de la Cúria Fumada de Vic recupero una obra que havia pertangut al Monestir de Banyoles.

Pel que fa a les obres impreses, tot i tractar-se de llibres d'un fons heterogeni en el temps i en el contingut, comento alguns tractats insuficientment coneguts dels nostres estudiosos de la cuina, que juntament amb l'obra manuscrita, que circulava de mà en mà, són mostra d'una cuina popular, variada, que també informa d'aspectes històricoetnogràfics i lingüístics que ens ajudaran a aprofundir en el tema de la cuina i de l'alimentació. Dintre de la seva varietat, els receptaris contenen també fórmules de farmacopea popular, medicina casolana, indicacions pràctiques sobre com fer tinta, vernissos, productes d'adrogeria de consum, etc. Com ha deixat escrit Jaume Bover en un treball molt útil en el qual inventaria els *Receptaris de cuina balear*:²

Els receptaris entren de ple dins el món de les tradicions populars i són un testimoni de primer ordre per a l'estudi etnològic d'una comunitat, per la simple raó que, com s'ha escrit, "som el que menjam". (p. 208)

En darrer terme, crec que la divulgació d'aquesta recerca pot ser útil i agradable a moltes persones que treballen en el camp dels receptaris, en la història de l'alimentació i la memòria popular, perquè la cuina i la rebosteria catalana és d'una gran riquesa en els diversos contextos històrics que l'han fet evolucionar. Sota una base de cuina auctòctona pagesa s'hi combinen altres influències: castellanes, franceses o italianes. Tinc entès que algunes d'aquestes receptes de cuina ripollesa han estat assajades amb èxit en un restaurant local. En definitiva, aquestes obres de cuina i de pastisseria són aportacions culturals valuoses que permeten estudis des de múltiples perspectives. Bona part de les obres transcrits pertanyen als segles XVIII i XIX, en un moment de canvi profund en la història gastronòmica catalana i espanyola, perquè s'observa el pas d'una cuina i rebosteria barroca molt inflada, a una altra de més senzilla i moderna. En conjunt, hi ha descrits centenars de plats i de preparacions que són una mostra del caràcter català de la cuina dintre d'una tradició culinària molt més àmplia. Aspiro, doncs, amb aquestes catalogacions

² Revista *Randa*, núm. 9 /1, 1979, p. 209-222.

d'inventaris, que altres cultures³ ja tenen resoltes, a desvetllar l'interès per aquest món tan complex de la cuina. Que us aprofiti!

I. *Manuscrits de la Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona*

1. **Receptari d'adrogueria, confiteria, xarops i vins.** Manuscrit núm. 134. Llibre enquadrnat en pergamí que presenta senyals de folis arrencats, sense guardes. Mides 205 x 150 mm. Segles XVII-XVIII, sense foliar. A la contracoberta, en una orla que emmarca un gravat amb la figura de Sant Antoni de Pàdua, llegim: *Llibre de Agustí Saltiró, jova adroguer en la Davallada de la Presó*. En el marge inferior hi figura: *Agusti Saltiró, 1689*. En el marge dret hi ha el nom de *Joan Grabi[ach]*, que podria correspondre a un adroguer de Castelló d'Empúries. En el tercer foli començant per darrere hi figuren els noms de *Maria Puigviu* i del reverend *Pau Buscets, 1718*.

Contigut del receptari

Àmber

Almesch

[Orígen del sucre]. "Las cosas que Nostre Señor ha criadas..."

Capítul primer. Per clarificar sucre.

Capítul 2. Per cubrir carabatat

Capítul 3. Per fer maladas

Capítul 4. Per fer citronat cubert

Capítul 5. Per fer peras cubertas

Capítul 6. Per fer llimonets cuberts

Capítul 7. Per fer gorga de angel

Capítol 8. Per fer rael de escorsonera

Capítol 9. Per fer albercochs cuberts

³ C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milà, 1990. C. B. Heatt, C. Lambert, C. Laurieux, A. Prentki, «Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires» dins *Du manuscrit à la table*, ed. C. Lambert, Montreal-París, 1992. Bruno Laurieux, *Les livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout-Belgium, 1997. G. Oberlé, *Les fastes de Bacchus et de Comus, ou histoire du boire et du manger en Europe, de l'antiquité à nous jours, à travers les livres*, Belfond, París, 1989. C. Simón Palmer, *Bibliografía de la Gastronomía Española*, Ediciones Velázquez, Madrid, 1977.

- Capítul 10. Per toronges cubertas
- Capítul 11. Per atzerolas cubertas
- Capítul 12. Per fer prunas cubertas
- Capítul 13. Per pomas cubertas
- Capítul 14. Per fer llengua bobina
- Capítul 15. Per fer amellas cubertas
- Capítul 16. Per fer melacotons cuberts
- Capítul 17. Per fer presechs cuberts
- Capítul 18. Per fer figas cubertas
- Capítul 19. Per fer magna de olor
- Capítul 20. Per donar color a las magnas
- Capítul 21. Per fer balas de olor

[a continuació hi ha tres folis en blanc]

“Jo, Franch Roca, so entrat en cassa lo senyor Salvador Matas per fadrí, y guanyo 13 lliures 15 sous”.

- Capítul 1. Per fondra sera blanca
- Capítul 2. Per fer atxas
- Capítul 3. Per fer ciris de 2 lliures
- Capítul 4. Per sisís de lliura
- Capítul 5. Per fer siris de 6 unces
- Capítul 6. Per fer ciris de 3 unces
- Capítul 7. Per fer siris de 2 unces
- Capítul 8. Per fer filera de missa
- Capítul 9. Per [fer] filera de sastra
- Capítul 10. Per fer astadals blancs
- Capítul 11. Blancajar la cera

Finis conforme Costa. Laus Deo

- Capítul primer. Per clarificar sucra
- Capítul 2. Per fer magna de gra de sucre
- Capítul 3. Per fer magna de color ab sandols vermells
- Capítul 4. Per fer magna groga
- Capítul 5. Per fer balas de olor

- Capítul 6. Per fer anís de clavells
- Capítul 7. Per fer anís de canyella
- Capítul 8. Per fer anís de rosas
- Capítul 9. Per fer anís de violas buscanas
- Capítul 10. Per fer anís de matafaluga
- Capítul 11. Per fer anís de fonoll
- Capítul 12. Per fer xotxos de canyella
- Capítul 13. Per fer canyellons de canyella
- Capítul 14. Per fer canyallons de caniola
- Capítul 15. Per fer vi brocas
- Capítul 16. Per fer clareia
- Capítul 17. Per fer aiguardent
- Capítul 18. Per fer menja blanc
- Capítul 19. Per fer atzerolas cobertas
- Capítul 20. Per fer codonyat de sucre
- Capítul 21. Per fer pasta del alcorcha
- Capítul 22. Per fer olletas de guindas
- Capítul 23. Per fer sefonia [safanoria] cuberta
- Capítul 24. Per fer precechs blanchs coberts
- Capítul 25. Per fer candits
- Capítul 26. Per fer precechs grochs cuberts
- Capítul 27. Per fer flor de borrajes ho violas.
- Capítul 28. Per fer conserva de rosas
- Capítul 29. Per fer conserva de borrajes
- Capítul 30. Per fer conserva de maduxas
- Capítul 31. Per fer conserva de albercohs
- Capítul 32. Per fer conserva de pomas
- Capítul 33. Per fer conserva de peras
- Capítul 34. Confitura de precechs.
- Capítul 35. Confitura de codonys
- Capítul 36. Ametllons coberts
- Capítul 37. Prunas cobertas
- Capítul 38. Carmetlos sensa los pasats
- Capítul 39. Per fer confitura de pinyons
- Capítul 40. Per fer ansaladilla de ametlla
- Capítul 41. Per fer confitura de flor de taronger
- Capítul 42. Per fer carabaçetas tendras cubertas

- Capítul 43. Per fer cogombres cuberts
- Capítul 44. Per fes crostas de poncem cubertas
- Capítul 45. Per fer poncems sensa cubers
- Capítul 46. Per fer orellanas de poncem
- Capítul 47. Per fer cabells de angels cuberts
- Capítul 48. Per fer malons cuberts
- Capítol 49. Per fer taronjas, pomas cubertas
- Capítul 50. Per fer atzerolas cubertas
- Capítul 51. Guindas cubertas
- Capítul 52. Alberginias cobertas
- Capítul 53. Neulas
- Capítul 54. Per sucre cordellat
- Capítul 55. Per fes ostias de violas
- Capítul 56. Per fer sucre esponjat
- Capítul 57. Per fer alcorsar un poncem o altra confitura
- Capítul 58. Per fer punt en l'aire farsit
- Capítul 59. Per fer jaleia de gra de poncem
- Capítul 60. Per fer jaleia de llimonets
- Capítul 61. Per fer jaleia de agras
- Capítul 62. Per fer jaleia de llimonas
- Capítul 63. Per fer jaleia de magranas
- Capítul 64. Per fer jaleia de codoñat
- Capítul 65. Per fer jaleia de guindas
- Capítul 66. Per fer jaleia de maduxas
- Capítul 67. Per fer bucados de ponsem
- Capítul 68. Per fer bucados de codonys
- Capítul 69. Per fer mistela
- Capítul 70. Per fer aigua de agras
- Capítul 71. Per fer aigua de jassamí
- Capítul 72. Per fer l'aigua anglantina
- Capítul 73. Per fer la aigua de flor de taronger
- Capítul 74. Per fer aigua de maduxas
- Capítul 75. Per fer aigua de guindas
- Capítul 76. Per fer aigua cordial
- Capítul 77. Per fer llimonada de vi
- Capítul 78. Per fer aigua de anís
- Capítul 79. Per fer aigua de siliandra

- Capítul 80. Per fer aigua de magranas
- Capítul 81. Per aigua de franxipan
- Capítul 82. Per fer aigua de canyella fina ben picada
- Capítul 83. Per fer aigua brocas
- Capítul 84. Per fer l'aigua de de xanpujon de fruita, ho aurora
- Capítul 85. Per fer aigua de llimó
- Capítul 86. Per fer aigua de canyella
- Capítul 87. Per fer orxata
- Capítul 88. Per fer sorbeta
- Capítul 89. Per fer aigua de anbar y aigua de angels
- Capítul 90. Per fer conserva de citronat
- Capítul 91. Per fer conserva de flor de borrajes
- Capítul 92. Per fer conserva de sucre rosat
- Capítul 93. Per fer sucra rosat de vent
- Capítul 94. De la conserba de poncem coberta
- Capítul 95. Per fer jaleia de codony
- Capítul 96. Per fer jaleia de pomas
- Capítul 97. Per fer jal[e]ia de peras
- Capítul 98. Per fer jaleia de poncem
- Capítul 99. Per fer la melmalada de pomas
- Capítul 100. Per fer confitar llengua bovina
- Capítul 101. Per confitar rel de escorsonera
- Capítul 102. Per confitar peras anomenadas peradas
- Capítul 103. Per fer el latovari de taro[n]ja
- Capítul 104. Per fer caramelos de sucre
- Capítul 105. Per fer alborado de llimó

[Tot seguit hi ha tres poesies religioses en castellà, que no transcriu.]

- Capítul 1. 1666. Galomos aromàtics
- Capítul 2. Per fer pastillas de olor
- Capítul 3. Per adobar tabaco de olor conforme Magi Simon
- Capítul 4. Per fer [mots de difícil interpretació]
- Capítul 5. Per fer la quinta assencia del jessami
- Capítul 6. A la de rosas també posar-i oli de ametllas dolçes
- Capítul 7. Per fer una casaleta de olor
- Capítul 8. Per fer pa de [mots de difícil interpretació]

Capítul 9. Per fer las confituras poden axir de un poncem. Geleia de poncem. Agre de poncem.

[Capítul 10] Resepta de un valensia per fer polvos per posar al tabaco.

[Capítul 11] Per adobar tabaco Brasil

Altre tractat de confitura. Exemple

Capítul 1. Per fer dragia de matafaluga

Capítul 2. Per fer los confits mitjans

Capítul 3. Per fer las peladillas

Capítul 4. Per fer ginebrons

Capítul 5. Per fer confits de saliantre

Capítul 6. Per fer papidas de melo

Capítul 7. Per canyellons de canyella picada

Capítul 8. Per fer confits de la flor de toronger enperlada y coberta

Capítul 9. Per fer pinyonada de sucre

Capítul 10. Per fer pinyonada de ametllas

Capítul 11. Per marsapans frisats

Capítul 12. Per fer los marsapans

Capítul 13. Per fer la pasta blanca

Capítul 14. De la escorsas de canyella

Capítul 15. Per fer bastons axi de sucre com de pasta

Capítul 16. Per fer codonyat de mel meladas de codony

Capítul 17. Per fer codonyat de mel

Capítul 18. Per confitar nous

Capítul 19. Per confitar las crostas del poncem

Capítul 20. Per confitar guindas

Capítul 21. Per confitar pomas

Capítul 22. Per fer datils escorsats

Capítul 23. Per fer rusquillas de pasta

Capítul 24. Per fer biscotxos altos

[a continuació hi ha 4 folis sense receptes]

Nota de la manera se deu fer lo rusc per detenir los aixams

Medecina per curar lo mal de pedra. Per matar los ulls de poll. Per matar mals grans o carbons.

[A la darrera pàgina del manuscrit, encolada a la contracoberta de l'obra, hi ha tres receptes, una per fer tinta i altres dues de rebosteria.]

2. **Libreta per algunas curiositats.** Indice. Ms. 178 del Seminari Conciliar de Girona. Conté tres tractats: *Curiosas noticias históricas*, *Libreta per algunas curiositats*⁴ i *Tratado de confitería y pastelería*. Són tres quaderns solts que formen un manuscrit factici. El primer conté receptes de drogues, vernissos pintures i receptes de cuina. És de finals del segle XIX, foliat. A la fi de moltes receptes figura el mot *probat*, que ens dóna a entendre que la fórmula s'ha experimentat.

Libreta per algunas curiositats. Indice.

Algunas especies de salsas:

Salsa de trufas (fol. 1)

Per fersir qualsevol pessa rustida al foc (1v)

Jaleia substanciosa (3v)

Especie de horchata en polbos (5v)

Caldos aixuts (5v-6)

Resolis fins (6v)

Per fer confitura de pomas (7v)

Regla general per fer confituras (8)

Clarificar sucre (9)

Confitura de cireras de arbós (9)

Salsa fer fer lo peix (10)

Per fer ailioli bo (10)

Caldos aixuts (11-11v)

Modo de aplicar lo primer caldo (12)

Modo de guardar lo agre de llimó (12v)

⁴ En els repertoris bibliogràfics he vist fixtat un llibre, del qual no he trobat cap exemplar, que no sé si té relació amb aquest receptari del Seminari: *Manual de barnices, charoles, vinos, de economía doméstica y colección de recetas de todos géneros y todas materias, según los más modernos descubrimientos de la Química. Además contiene: métodos para dorar, platear en frío y en caliente, tintes, tintas comunes y simpáticas... aguas de olor; y pomadas y otras varias curiosidades. Obra necesaria a los artistas y muy útil a toda clase de personas.* Barcelona, Tip. de Juan Oliveres, 1863, 7ª edició.

Per fer brunyols (12v-13)
 Escorcha de llimona per guardarla (13v)
 Per guardar las fasolas ben tendras tot lo añ y fasols (14v)
 Confitura de most y fruita (15)
 Confitura de most y farina (15v)
 Per fer sal de escuma (16)
 Crema (17)
 Per guardar espargols (17v)
 Per guardar pesols (17v)
 Per fer menjar blanch (18)
 Per amanir la mostassa y los seus afectes (18)
 Menjar groch (18v)
 Pesols, esto es per ferlos [mot de difícil lectura] (18v)
 Per clarificar cualsevol licor (20v)
 Per clarificar sucre (21)

2 bis. Tratado de confiteria y pasteleria perteneciente a Juan Reixach y Hnos. Quadern relligat amb l'anterior. Segle XIX. Sense foliar.

Pasteleria. Crema	Biscocho marsella
Palos de Jacobo	Gató inglés
Mazapan	Tortadas almendra
Pasta lion	Milano
Biscocho	Magdadenas
Pios nonos	Roscas de Madrid
Biscocho religioso	Bocadillos de rom
Caprichos	Biscocho a la reina
Biscocho ingles	Biscochos de Reims [en blanc]

3. Avisos e instrucció per lo principiant cuiner, compost per un home vingut del altre mon. Manuscrit del segle XVIII, sense catalogar, enquadernat amb pergamí. Té 137 pàgines, algunes de les quals són foliades a llapis. L'obra, que no duu número de registre, és molt mal conservada. Conté dues parts molt diferenciades. Els *Avisos*, un receptari de convent amb mostres de plats de carn i de peix, havien pertanyut a un oficial de la Casa de la Misericòrdia de Barcelona. Aquesta obra és una de tantes còpies d'un tractat de cuina franciscana del qual

n' existeixen altres mostres. La més divulgada és el manuscrit 204⁵ de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona. Una segona còpia es troba a l'Arxiu dels Franciscans de Catalunya.

Moltes de les receptes d'aquesta obra van ser incorporades posteriorment a *La Cuynera Catalana*, obra en quatre fascicles, el primer dels quals va sortir publicat en 1835. D'aquest llibre, que va gaudir d'una gran popularitat, se'n van fer edicions en 1837, 1844, 1845 i 1846. L'editorial Altafulla de Barcelona va editar en 1980, un facsímil a partir dels fascicles apareguts en 1851 i 1855. La darrera edició coneguda d'aquest tractat de cuina moderna catalana, el primer en molts segles, és de 1884. *La Cuynera catalana* mereixeria un bon estudi perquè, en bona part, es tracta d'un llibre reconstruït a partir de receptaris catalans i castellans traduïts al català, i que un autor desconegut va compilar amb afany de donar-los una aparent unitat.

En aquest mateix còdex, a continuació dels *Avisos*, una altra mà va escriure, aprofitant-ne les pàgines en blanc, un tractat de pastisseria i d'adrogueria que porta el nom d'un adroguer de Castelló d'Empúries: *Franch. Grabiach, adroguer de Castelló, 1723-1728*, del qual no he trobat cap altra dada biogràfica ni sobre el seu obrador, tot i haver-me adreçat a l'Arxiu Municipal de l'esmentada vila empordanesa per trobar-hi alguna informació.

⁵ Introducció, edició i notes a cura d'Isabel Juncosa i Ginestà, Akribos Edicions, Barcelona, 1988.

*Avisos e instrucció**Al lector*

Charissim en Christo, pren de ma fiel voluntat est petit treball he [em]pres; pues ab ell sols es mon intent guiar o avisar en algo lo principiant cuyner, que jo may e passat mes avant que ser cuyner de pobres homens; y per çó no me entretingut en saber ni especular guisados fantastichs, ni de alto bordo, com tampoch tortadas, ni panadas, que aço sols es bo per cochhs de grans senyors: però un cuyner de gent humil y pobre sens boci de camisa bastia sapia fer alguns menjarets per passar esta vall de llagrimas, y no fer malbe los recaptés, ja que tant costan de guañar. Perque gastar y no aprofitar es cosa de gran burla y contra de nostre estat; y no fer com un que isqué del noviciat y lo feren anar en un convent de 18 frares, y cunant cols per col·lació, y tirá tanta sal com hi tirava en lo convent que passá lo noviciat, que eran 150, pues guardava lo que li havian enseñat en lo noviciat.

Alguns pençan que per cuyners tots hi son bons, y es un disbarat, pues es menester triar que sia home, que no tots son homens los que pixan a la paret, pues ni ha que no son més que bultos, etc. Y aixis lo cuyner per ser bon cuiner ha de ser de bona racionalitat.

Núm.1. Planta lo cuiner la olla...

2. La sopa en dia de carn...

3. Las costellas...

4. Per fer la pilota

5. Lo picadillo

6. Ja que parlem de carn trinxada...

7. Del ralleno de carbaça, sebas, anciam...

8. Com se compon lo galldindi

9. Per courer lo estufat de vadella

10. Com se cou qualsevol cap de vedella

11. Los servells se couen...

12. La tripa de vadella...

13. Botifarras...

14. De dos altres manjarets
15. Cassola de dijous
16. Per fer una sopa dorada
17. Per fer pollastras an agradols, y all y agras
18. Altras dos maneres de pollastras
19. Pollastras ab grans de agras y dols
20. Pollastras ab salsa de codonys
21. Gallina rostida
22. Com se guisa los colomins ab salsa de ametlla
23. Altras colomins de difarens maneres
24. Per compondrer una gallina bullida
25. Per fer neulas de carn
26. Platillo de la batalla de Almansa
27. Com se cou lo porcell de dos o tres maneres
28. Com se componan las pardius
29. Com se pot fer una empanada al ast
30. Com se fa la salsa per un capó rostit
31. Com se componan los conills
32. Com se ha de fer lo trinxat de llebra
33. Com se componan las llebras
34. Com se couen los cabrits
35. Com se couen los conills farcits
36. Com se ha de fer per salvar la carn del ciervo
37. Per courer un parnil sens ramullar
38. Com couras cap de cabrit rostit...
39. Com se couen las favas tendras a la cathalana
40. Com se couen los bolets y escarxofas
41. Per fer una o moltas cuixas de moltó estofadas
42. Altras conills ab salseta
43. Relleno de peras, pomas y presechs
44. Com se fa lo rustit
45. Com se cou lo fetja de vaca o de ciervo, o de bou, o de vadella, etc.
46. Per entendre lo aviram gros
47. Per fer manjar blanch
48. Per fer crema
49. Per fer una salsa per donar animo al apetit.

Fi dels numeros, que son 50, que tractan y ensenyan com se han de fer los guisados de carn, y donan molta llum per compondrer qual-sevols menjars per ser saborosos y gustosos. Com esta dit. *Ita est.* Manans, assistent de la Misericordia de Barcelona.

Tractat del peix

1. Com se ha de fer una sopa ab peix.
2. Per fer mandonguillas de peix
3. Relleno de peix
4. Per fer peix estofat, y picadillo
5. Altras talls de peix gros
6. Relleno de carabassa en dia de peix
7. Llegostas de tres o quatra o sinch maneres
8. Per fer llagostas rellenas
9. Peix a la castellana, dit rigurosa
10. Com se componan las llisas
11. Per fer un plat per baraná o sopa, y no tinguias peix y ne sia dia
12. Per fer arros en dia de peix
13. Com se fa la escudella anomenada blanca
14. Com se compon lo bacalla
15. Per fer ous a la gatesca
16. Per fer ous estrallats ab seba
17. Per fer ous per a beurer
18. Com se componan las xeravias
19. Per fer bocasillos de ciurons
20. Altras bocadillos de amtellas
21. Per fer ous gratats o ratllats
22. Per escabatxar peix
23. Altra escabeix
24. Per fer ous filats
25. Per couer caragols
26. Per fer una salsa
27. Com se compon la lamprea
28. Per fer un guizado de tuñina
29. Com se componan las truitas

30. Truitas estofadas
31. Per fer una sopa de truitas
32. Toñina fresca
33. Cassola de lamprea
34. Lamprea rostida al ast
35. Com se couen las cipias
36. Per compondrer asturió
37. Per fer las neulas del asturió

Fi del tractat del peix

Me apar bastara est petit resumen per lo principiant cuiner, perquè aço del guisar es cosa molt dilatada per las moltas varietats de vianda lo Altíssim ha creat per lo servei del homa, y per lo tant ab lo temps y experiència tu mateix discorreras cosas majors, y a més a ton gust o bé del agrado de qui paga, que voler escriurer totas las cosas mangívu-las com se han de guisar seria may no acabar, y per lo tant no me he entretingut en tortradas ni panadas, perquè aço vol particular instru-mens, y com no me he vist si no en cuinetas o cuinas de pobre gent y sens bossi de camisa, ni un maravedí a la bossa. Per lo tant, que farem de voler fer com los godos, si tenim prou feina a portar calso-tets? Y lo menjar va per onças y mitjas onças, grams y escrupols, y així no faràs poch si en un any lo gizas; esto es los guizados porta est tractat; y en quant a las malas escripcions no té'n admirias pues may me han donat surra per decorar ni estudiar gramatica, y per lo tant escrich a ma moda sense arrels ni timó de la ensenyansa. En quant lo clausulat, punts, y etc., basta sols ho entenguia, encara què tal vegada no faltarà qui dirà que lo temp[s] he empleat en escriurer est petit resumen, valdria mes agués dit Pare Nostras, però en aço dich que tot barrejat, pues que com de carn havem de menjar per conservar la vida, y com a molts los plan-tan en una cuina, sens saber lo que s'í pescan, com me succehí a mí, per lo tant penso haver fet una troba de caritat en haver escrit est petit trac-tat per lo desahogo de lo principiant cuiner. Y milló aprofitar los recap-tas, pues tant costan de guañar, y aixís com los uns cuinan, altres resan, altres cantan y tots alaban a Deu. Pues així ho feren las dos ditxosas ermanas Martha y Maria; pues la una estava gosan de divinos col-loquis

y dulçuras de Christo, y esta era Maria, y Martha se ocupà en la feina material de prevenir lo menjar, y una y altra tenia son treball dirigit al servei de Christo, encara que oficis tant diferens. Però hoint jo las paraulas de Christo: “Martha, Marta, no vajas tan sollicita en lo menjar però en la vida eterna”, ha parat la obra.⁶

Veuràs la taula que se segueix segons los números, que aixis trobaràs més facilment lo que voldras saber. Vale. Vale. Juliol a 13 del any 1780.

Taula del contingut en aquest resumen

1. Com se compon la olla del temps, y avisos necessaris
2. Com se compon la sopa de carn
3. Per couer costellas a la brasa y such de perdiu
4. Per fer lo platillo de la olla y avisos
5. Com se fa lo picadillo
6. Com se fan las mandonguillas de 3 o 4 maneras
7. Com se fan los rellenos de carabassa, seba, llatuga, escarola y alberginias, platillos quotidians
8. Com se compon lo gall d'índi de dos o tres maneras, avisos del llart ranci
9. Per fes estufat de vadella
10. Com se couen los caps de vadella de diferens maneras
11. Cervells de varias maneras
12. La tripa de la vadella
13. Per fer botifarras de la reñonada de vadella y avisos per lo adop de las llonsas de vadella
14. Altre guisado o guisado del greix de la reñonada
15. Cassola de dijous gras
16. Sopa dorada de dos maneras

⁶ Aquesta mena d'epíleg, en el qual el transcriptor confessa que “may me han donat surra per decorar ni estudiar gramatica, y per lo tant escrich a ma moda sense arrels ni timó de la ensenyansa”, no figura en l'edició que en 1988 Isabel Juncosa va publicar dels *Avisos*, provinent del manuscrit del Seminari Conciliar de Barcelona.

17. Pollastras ab all y agràs y agradols y altres
18. Altres dos o tres maneres de pollastres
19. Altras pollastras ab grans de agras y farcits rostit, y farcits ab such
20. Pollastras ab salsa de codony y altra ab verduras, y avisos de llenguas de bacallà, anach y altras suquets diferens
21. Salsa per anar de camí
22. Colomins ab salsa de ametllas
23. Altras colomins de diferens maneres y avisos
24. Gallinas bollidas ab salsa o altra viram
25. Per fer neulas de carn de diferentas maneres
26. Platillos de batalla de Almansa
27. Com se cou lo porcell de llet de dos o tres maneres
28. Perdius de difarens maneres
29. Com se pot ser una panada al ast
30. Com se fa la salsa per capó rostit
- 31 Conills de diferens maneres
32. Per fer trinxat de llebra o conill, y un enciam per un barena o sopar
33. Com se componan las llebras de diferens maneres
34. Cabrits bullits y farcits, o farcits y rustits
35. Conills farcits de varias maneres
36. Com se ha de salvar la carn de ciervo o bou, baca o vadella, etc.
37. Un pernil courer-lo sens remullar, y entendre-lo
38. Per courer caps de cabrits farcits, rostits, ab crosta y de altras maneres.
39. Fabas tendras a la cathalana
40. Per courer escarxofas y bolets de diferens maneres
41. Per fer una o moltas cuxas estofadas de moltas maneres
42. Altra conill ab salsa
43. Relleno de peras, pomas y presechs
44. Com se fa lo rostit y después ab salsa se especia de fricando, y avisos necessaris.
45. Com se cou lo fetja de vaca o ciervo, y ser tendra
46. Per entendre lo aviram gros ab dos horas
47. Per fer menjar blanch
48. Per fer crema
49. Per fer una salsa per donar ànimo al apetit
50. Altra salsa

Tractat de peix

1. Sopa de peix de dos maneres
2. Com se fan mandonguillas de peix
3. Per fer relleño de peix
4. Per fer peix estufat y picadillo com de carn
5. Altres talls de peix gros
6. Relleno de carabassa en dia de peix y non tingas
7. Llagosta de 4 o 5 maneres diferens
8. Altras llagostas rellenas
9. Peix a la castellana dit rígurosa, y avisos necessaris
10. Com se componan las llisas y altras peixos
11. Per fer un plat de barenà o sopar y no tingas peix y ne sia dia
12. Per fer arros en dia de peix, y avisos necessaris
13. Per fer escodella blanca fina, y avisos
14. Com se compon lo bacallá de varias maneres y as (sic)
15. Ous escumats ab salsa
16. Ous estrellats ab seba
17. Per assertar los ous per beurer
18. Per compondrer xaravias, borraejas y torradas
19. Per fer bocadillos de ciurons, y avisos
20. Altras bocadillos de ametllas, y avisos
21. Ous gratats o rellats
22. Per fer peix en escabeix
23. Altra escabeix prompta
24. Per fer ous filats
25. Per courer caragols
26. Per fer una salsa
27. Com se compon la lamprea
28. Per fer un guisado de tuñina y seba crua
29. Com se guisan las truitas de riu o aigua dolça
30. Altras truitas estofadas
31. Per fer una sopada de truita de riu ab caçola
32. Com se guisa la toñina fresca
33. Casola de lamprea
34. Lamprea rostida al ast
35. Las cipias y calemarsos

36. Com se compon lo asturió ab adop y altras maneras

37. Com se fan las neulas del asturió, y cap de dit peix

Fi dels números que lo cuiner pot remirar per tenir milló assert en lo cuynar. Vale. Juliol a 13 de 1780.

Nota que té lo cuiner de donar per lliura, tant de carn com de peix de tota especia, y de tot genero de llagums, etc. [Conté un petit tractat de porcions i mesures]

Llagums [Igual que l'epígraf anterior].

[A çontinuació hi ha un foli en blanc.]

Nota del hort [En quina època de l'any es poden sembrar diferents hortals.]

La col de capdell	Carabassa y malons
Col per la tardo	Bledas
Col de ivern	Apit
Col y flo	Julivert
Col y broculi	Carns
Col de brotó	Alberginias
Anciam. Anciam.	Xaravias
Escarola	Seba
Espinachs	Rava
Seba	Seba de llavó
Fasols	Seballots

[Segona part: Receptari d'adrogueria i de confiteria, desenquadrat del primer plec, que presenta una foliació antiga molt esborrada que s'hauria de refer de bell nou. Algunes receptes porten la llegenda *Sensa fe* i altres *fetas*. El manuscrit és mal conservat i presenta senyals de folis arrencats. Aquesta obra té un marcat accent gironí perquè transcriu una recepta molt interessant: *Per fer torrons de Gerona* —escrita en lletra distinta.

[Contingut:]	Per fer confits de ametllas
[Per clarificar sucre] ⁷	plomadas
Per fer carabassat cubert	Per fer gingebrons
Per fer melmeladas	Per fer gingabrons sens anima
Per fer sitronat	Per fer anseladilla
Per fer llimonets coberts	Per fer anseladilla de ametllas solas
Per fer peras cubertas	Per fer confits de pinyons
Per fer gorga de angel cuberta	Per selandria cuberta
Per fer abricochs cuberts	Per fer dragea enperlada
Per fer rael de escorsonera cubertas	Per fer flor de taronger enperlada
Per fer taronges cubertas	Per ferla de altra manera
Per fer prunas cubertas	Per ferla de la flor cullida al mateix dia
Per fer pomas cubertas	Per fer sucre rosat
Per fer ametllons cuberts	Per fer sucre cordellat
Per fer melacotons cuberts	Per fer sucre candi
Per fer figas cubertas	Per fer pinyonada de sucre
Per fer magna de olor	Per fer pinyonada de ametllas
Per donar color a las magnas	Per fer olletas de guindas. 1735.
Per fer balas de olor	Per fer codonyat de pomas
Per fer dragia llisa o enperlada	Per fer conserba de melacotons
Per ferla enperlada	Per fer conserba de codonys
Per fer dragea de clabells	Per fer gelea de codonys
Per fer dragea de canyella	Per fer geleya de agras
Per fer dragea de rosas	Per fer galea de llimonets ⁸
Per fer dragea de fenoll
Per fer canyallons petits	Per fer una escarola sencera
Per fer canyellons grosos	Per fer bocados de llimonets
Per fer canyellons de canyella picada	Per fer presechs cuberts
Per fer canyallons de ponsem	
Per fer canyellons de ponsem cullits al mateix dia	

⁷ Recepta incompleta que coneixem per la relació de l'índex.

⁸ Hi ha un salt en l'antiga numeració del llibre, que passa de la 56 a la 63. Sabem hi que manquen receptes per la relació de preparats que ens ofereix l'índex.

Per fer conserba de flor de
borrages
Per fer conserba de pressechs
Per fer conserba de rosas
Per fer codonyat de sucre
Per fer confitura de llabor de
meló
Per fer carabassas tendras
cubertas
Per fer cogombras cuberts
Per fer crostas de ponsem
cobertas
Per fer naronges cobertas
Per fer alberginias cubertas
Per fer cabells de angels
cuberts
Per fer carmetlos
Per fer tauletas de biolas
Per fer galeya de madoxas
Per fer conserba de madoxas
Per fer cabells de angels
cuberts
Per fer conserba de flor de
romaní
Per fer ous de pinyeta
Per fer ous de faltriquera
Per cobrir lo que auré menester
Per fer vi brocas
Per adobar aiguardent
Per fer manja blanc
.....
Per fer sucre d'España⁹
Per desenviscar sucre

Per fer una casseta de holor
Per fer agra de desidro
Per fer crema de llet
Per fer pasta de melssapans
Per fer torrons fins y de la
reyna
Per fer torrons de Gerona
Per fer anís de matafaluga
Per fer ametllóns cuberts
Per fer guindas ab difarens
modos que no las ha passadas
Per aprofitar las bromas que
ixen del sucre clarificat
Adventencias per confitar
las...
Per fes ostias vermellas
Per candir la confitura després
de ser englotida
Per fer un filosa de sucre
candi
Per fer conserba de albricots
Per fer conserba de pomas
Per fer conserba de peras
Per fer clareya
Per fer melindros
Per fer neulas de sucre
Per fer malons cuberts
Per fer ostias muradas
Neulas de sucre blanch saran
millor
Recepta per trempar hostias.
*Francesch Gabriach, adro-
guer. Castelló. 1723.*¹⁰

⁹ A continuació hi ha un gravat religiós i una pàgina en blanc.

¹⁰ Aquesta recepta i l'anterior són escrites en una lletra distinta.

Per fer sera gomada
Per fer salsas grosas
Per fer una picada de salsas finas
Xecolata

Domingo Negre. Finat Coronat Opus. Francech Grabiach, die 23 del mes de jané de 1728. [Hi ha una pàgina en blanc.]

Tot seguit hi ha un petit índex de receptes que arriba fins a la de la pàgina 25. “Tot lo abecedari de las composicions son a la fi del llibre”. Després hi figura una *Nota y guia per treballar la sera blanca y roja del pes deu tenir...* (3 fols).

Taula de las drogas de que dona noticia lo present llibre

[Els adroguers de l'època tenien llibres mestres on apuntaven les virtuts i propietats de diversos minerals, plantes, herbes, pólvores, etc., que en el mercat tenien diversos usos. Heus aquí la relació alfabètica del contingut de les fórmules de l'obra:]

A: Arsenit, amatistas, anyalot, alquitra, almesch, algalia, amber, armoniach, argent viu, algarich, astorachs líquits, astorachs llumne, astorachs talamits, aspaltum, asafestida, amoni, adzercol, antímonia, alquena, atsen, alum de roca, alum de ploma, alcofol, atzari, alabor blanch, alabor negra, anima, aigua fort, adzaduaría, apoponach, alvisor, alaflor, annus tasti, apitimi, anacarts, avellanas de la India, amonia preparada, ameos, alum cremat, alum de polla, alcarevalla, aiguacuit de peix, alforbi, ancorca, asuls de Alamanya. 1723-1735.

B: Borraix, boloarmini, balaustrias, benjuy, balsem, blanquet, benalbum, benrubem, bistorta, Brasil, blat sibezaeci, ben blanch, ben barmell, brionia

C: Carpo balsem, castor, cubevas, cassia ligna, cassia fistola, carbe, coloquinquidos, caramida, cordemoni major, corona de rey, cola de peix, caanfora, croca de llabant, calomos aromatichs, comi de Cicilia, comi barrani, comi de pont, caparras, cantarides, cost dols,

caranya, catxonilla, caparros blanch, cristall de rocha, ciparo, crostas de palo, contra herba, cardo santo, cristallí fi, cascalls, caramí fi de Florència, caramí de rodalí, cemen ameos, caramilla.

D: Dens, deromichs, dictamo casti, datils, diptamus.

E: Escamonea, ermo datils, euforvi, espinart, espich saltich, espinart bort, ensens engra, espodí, esponjas, esmaraldes, escorsa del bogia, encorea, erbacol, estralugia llarga, estacados, estacados de altra manera, estralugia rodona, estam de glasa, esquinart ho polla de meca, erba cuquera.

F: Flor de esquinart, flor de masís, farret, flor de tomamilla, flor de nanufar, festuchs de dos clovolls, festuchs, festuchs barbarins, festuchs granats, flor de canyella, falipendulas, fustet.

G: Goma arabiga, goma de li, goma dragant, goma edra, glasa, goma llaca, gra de anat, goma llima, gra de grana, galanya, galas alapi-nas, galas romanas, greda, genciana,, goma siaca, galaspi, goma de oli-vera, gala puli, gíngebra, gra de Alexandria, gra de papegall, gra de bet-zari, ginebrons, gra de peonia, gra de boix, granats, gra de terroch, gra de sumach, galapuli, galbano, goma anima, gra de ponsem, gra de paradís.

H: Hocra, horenga, hotrilla.

J: Jonesa rodona, jonesa alexandrina, jonesa marina, jonesa dorada

I: Indi vagadell, indi golf, indi hifael

L: Lignum aloes

LL: Llana de nacra, llitarge de roca, lliris de Florencia, litarge de fulla, llapdano, llapis lazulis, llapis alemaris, llapis indians, llapis latibule, llapis lensis, llapis ferigi, llabor de sanit de fulla, llebor de ale-gria, llebor de ortigas, llebor de cascalls blanchs, llebor de agrellas, llabor de bardelagas, llabor de xindrias, llaca madura, llaca berda, llavor de pebra bort, llabor de lauriola.

M: Mastechs, mirra, magna, momia, mandragona mascla, mandragona famella, mirabolants quebols, mirabolants indechs, mirabolans tetrins, mirabolants bellarichs, mirabolants embelichs, marquesita, murtors, mustalla, molsa de espichnart, mastechs roig, matxocan.

N: Nous de India, nous bomitas, nous noscadas, nous de Sipre.

O: Opo balsem, or piment, opi, olibera rodina, opi tibaci, osos de cor de serbo, oreisa, oli de mata.

P: Pega grega, pega baziaria, porsellanas, porsellanas de mar, peix saget, perlas, palla de esquinart, pebra foll, pebre gaudi, pebra llonch, pebre axi, palo santo, pedra fel, polipodi, pedra sanguina, pere, pola alfredich, pedras agatas, perpurina, peonia, piu colom, palo alfredich, palo rosal, pinyons de India, pols de Xipre, palitre, pols de or piment.

R: Rels de dichtamo, riubarber, riu pontich, rubins, roja, rels de senich, rosas secas, regalicia, rels de erba cuquera, rels de sapor, regina de pi, resoreboris, rael de tapsia, rael de lliris de la terra.

S: Sito balsem, sarapi, sanch de dragó fina, such de regalesia, sofra, saber sicotris, saber apatich, saber cabalhium, sandols blancs, sandols vermells, sandols sitrins, sabastenchs, senet de fulla, sal gema de roca, semen barbarins, sinigrech, sarza parrilla, suplimat, sal armoniach, salsafra, senet de lluna, sumach, salpetra, semen gusquets, sal nitra, sofre viu, sabastems, sabó de Xipra, sal de compas, sibeta, serapi, salgantona, saperi, salsafra.

T: Thrementina de Tibet, threm[ent]ina comuna, turbit alexandri, turbit de la terra, thimiama, thudia, thamarindos, tharta, thalco, thalamaca, therra sellada, thapsia, thripul, therra sombra, thrementilla.

V: Viscursins, vori, verdet de aram, verdet de terra, vitridi de xipre, vitriol roma, vert de vexiga, vernis, vermelló de rhoca, violes buscanes.

X: Xina, xilobalsam, xalapa, xafra, xacolata.

Assi comença a tractar lo modo y manera de conexas las drogas y breu resument

[Hi ha la descripció de les propietats i valor de cada droga, mineral o vegetal segons l'índex precedent. L'explicació s'atura a "Pedras agatas". A continuació hi figura un petit tractadet: *Memòria per seber lo necessari de rentar la plata y or y saber fondrer lo metalls... Als 13 de juliol 1737. 1 foli escrit + 19 folis en blanc.*]

Abecedari de las composicions del present llibre

- Fol. 2. Metodo per clarificar sucre
- Fol. 3. Per fer carbassat cubert
- Fol. 7. Per fer mel melada
- Fol. 8. Per fer citronat
- Fol. 12. Per fer llimonets cuberts
- Fol. 12. Per fer peras cubertas
- Fol. 13. Per fer gorga de angel cuberta
- Fol. 13. Per fer abricochs cuberts
- Fol. 14. Per fer rael de escorsonera cubertas
- Fol. 14. Per fer teronges cubertas
- Fol. 15. Per fer prunas cubertas
- Fol. 16. Per fer pomas cubertas
- Fol. 16. Per fer ametllons cuberts
- Fol. 16. Per fer melacotons cuberts
- Fol. 17. Per fer figas cubertas
- Fol. 17. Per fer magna de olor
- Fol. 17. Per donar color a las magnas
- Fol. 19. Per fer bolas de olor
- Fol. 21. Per fer dragea llisa
- Fol. 22. Per ferla emperlada
- Fol. 23. Per fer dragea de clabells
- Fol. 24. Per fer dragea de canyella
- Fol. 24. Per fer dragea de rosas
- Fol. 25. Per fer dragea de fenoll
- Fol. 25. Per fer canyellons petits
- Fol. 26. Per fer canyellons grosos

- Fol. 27. Per fer canyellons de canyella picada
 Fol. 28. Per fer canyellons de ponsem
 Fol. 29. Per fer canyellons de ponsem cullits del mateix dia
 Fol. 30. Per fer confits de ametllas plomadas
 Fol. 32. Per fer gingebrons ab ànima
 Fol. 34. Per fer gingebrons sens anima
 Fol. 34. Nota del sucre se a de menester per fer dita confitura
 Fol. 35. Per fer ansaladilla
 Fol. 36. Per fer ansaladilla de ametllas solas
 Fol. 38. Per fer confits de pinyons
 Fol. 38. Per fer seliandria cuberta
 Fol. 39. Per fer dragea emperlada
 Fol. 42. Per fer flor de taronger
 Fol. 42. Per ferla de altre manera
 Fol. 43. Per ferla de la flor cullida al mateix dia
 Fol. 44. Per fer sucre rosat
 Fol. 44. Per fer sucre cordellat
 Fol. 45. Per fer sucre candi
 Fol. 47. Per fer pinyonada de sucre
 Fol. 49. Per fer pinyonada de ametllas
 Fol. 51. Per fer olletas de guindas
 Fol. 53. Per fer codonyat de pomas
 Fol. 54. Per fer consserba de melacotons
 Fol. 54. Per fer consserva de codonyat.
 Fol. 54. Per fer gelea de codonys
 Fol. 56. Per fer gelea de agras
 Fol. 56. Per fer gelea de llimonets
 Fol. 57. Per fer gelea de guindas
 Fol. 57. Per fer gelea de ponsem
 Fol. 57. Per fer gelea de magranas
 Fol. 58. Per fer pasta blanca de escorsa
 Fol. 59. Per fes bastions de sucre
 Fol. 59. Pe fer punts del ayre farsits o sens farsir
 Fol. 60. Per fer canssalada de sucre grassa y magra
 Fol. 61. Per fer un ponsem alcorsat o mel melada o de altre cosa vullau alcansar.
 Fol. 62. Per fer fregadillos

- Fol. 62. Per fer una carabassa senssera
- Fol. 63. Per fer una escarola senssera
- Fol.63. Per fer bocados de llimonets
- Fol. 64. Per fer pressechs cuberts
- Fol. 64. Per fer conserva de flor de borrajes
- Fol. 64. Per fer conserva de pressechs
- Fol. 64. Per fer conserva de rosas
- Fol. 66. Per fer codonyat de sucre
- Fol. 67. Per fer candir un rhoymal abre
- Fol. 68 Per fer xotxos de canyella y de pasta
- Fol. 69. Elcorsar...
- Fol. 70. Per fer paladillas de ametillas paladas
- Fol. 70. Per fer confitura de llabor de meló
- Fol. 72. Per fer carabassas tendras cubertas
- Fol. 72. Per fer cogombras cuberts
- Fol. 72. Per fer crostas de ponsem cobertas
- Fol. 73. Per fer naronges cobertas
- Fol. 74. Per fer alberginias cubertas
- Fol. 74. Per fer cabells de angel cuberts
- Fol. 75. Per fer carametlos
- Fol. 76. Per fer tauletas de biolas
- Fol. 77. Per fer conservas de violas
- Fol. 78. Per fer conserba de pasta de alcorsa
- Fol. 79. Per fer galeya de madoxas
- Fol. 79. Per fer conserba de madoxas
- Fol. 80. Per fer cabells de angels cuberts
- Fol. 80. Per fer conserba de flor de romaní
- Fol. 80-81. Per fer ous de pinyeta
- Fol. 82. Per fer ous de faltriquera
- Fol. 83 Per cobrir lo que auré menester
- Fol. 84. Per fer vi brocas
- Fol. 85. Per adobar aguardent

[el manuscrit arriba fins aquí]

Altres manuscrits de cuina i de rebosteria

En el curs d'aquesta recerca vam tenir ocasió de consultar manuscrits de la Biblioteca Universitària de Barcelona, de la Biblioteca de Catalunya i de la Biblioteca Nacional de Madrid. Encara que algunes d'aquestes obres escapin de l'àmbit territorial que hem assignat al nostre treball, m'ha semblat útil donar a conèixer als lectors interessats en el tema les obres que he cregut més importants.

Biblioteca Universitària de Barcelona¹¹

1. Ms. 4. **Libre de conexences d'espècies e de drogues e de avissaments de pessos, canes e mesures de diverses terres.** Notícies de més de dues-centes drogues i espècies, amb els seus preus. Any de 1455, 131 fols.¹²
2. Ms. 62. Melchior? Palau, **Les conexences de les drogues; y los cuatro libros de la Arte de Confiteria.** Principis del segle XVII, 127 folis. Fol. 12v.: Libre de mi, Jerónim Llobera, droguer, de l'any 1614. Fol. 40: So entrat en casa de Mo. Palau, droguer, drogueria, 8 de Yiun de 1610, yo Gaspar Arnau. F. 51: Llibre de Hierònim de Llobera, droguer de Castelló de Empúries, 1616.

Fols. 1-12. *Seguexen-se les conexenças de les drogues, continuades per a, b, c, etc.* Fols. 13-50.

Fols. 13-50. *Avisos de molts maneres de drogas, axi de llavant com de ponent y de India... fet per Melchior de Palau, sobre el qual se ha escrit bastant: Gaspar Arnau, droguer, tret de molts doctors.*

¹¹ Fco. Miquel Rossell, *Inventario General de manuscritos de la Biblioteca Universitaria de Barcelona*, Direcciones Generales de Enseñanza Universitaria y de Archivos y Bibliotecas, Madrid, 1958.

¹² Vegeu-ne l'estudi i l'edició a cura de Miguel Gual Camarena, *El primer manual hispánico de mercadería (siglo XIV)*, CISC, Barcelona, 1981. Gual Camarena afirma: "quizá el primero en utilizar y plagiar el *Libre de spicies* fue el anónimo autor de los 12 primeros folios del manuscrito núm. 62 de la Biblioteca Universitaria de Barcelona (siglo XVII)" (p. 25). El ms. 62 pertanyia a un adroguer de Castelló d'Empúries que no hem pogut identificar.

Fol. 52. Miquel de Baeza: *Los quatro libros de la Arte de Confiteria. Compuestos por... vezino y natural de la imperial ciudad de Toledo. En el primero de los quales se trata de las especies y calidades del azúcar; en el segundo, de las confituras finas y entrefinas lizas y labradas; en el tercero, de las conservas de azucar y de miel; y en el quarto, de la pasta blanca, y su horden y hotras cosas.* Con privilegio. Impreso en Alcallá de Henaraz en casa de Ivo Gratian, 1592.¹³ Fols. 125v-127: Receptes per fer pinyonada de [a]me[t]lla, bolados de Portugal, sucre esponjat. Fo. 40: Per a fer un quarter de vy brocàs.

[En els fols. 42v i 125-126 figuren tres breus receptes en català que transcriu a continuació, una de les quals torna a ser de com elaborar vi brocàs.]

Vi brocàs¹⁴

Mes: per a fer un quarter de vi brocas, s'í deu posar 2 lliures de sucre y 2 unces de canyella.

Torrans de ametlles [fol. 125v]

Mes: per fer torons de amella ab 1 lliura de amellas, s'í deu posar 4 unces de mel.

Salsa¹⁵

Per a sis lliuras de salsas, s'í deu s'í posar 2 lliures 1/2 cañella, ab 2 lliures ghinghebra, 1/2 lliura pebra, ab 1/2 lliura de nous, ab 1/2 lliura de clavels, ab 1/2 lliura de safrà.

¹³ Es tracta de la còpia d'un receptari castellà de finals del segle XVI, del qual només es conserva un exemplar a la Biblioteca de El Escorial.

¹⁴ *Brocàs* (o *hipocràs*): 'cordial fet amb vi, canyella, sucre i altres espècies'. Hom creu que fou inventat pel famós metge grec Hipòcrates.

¹⁵ La salsa era un condiment que servia per acompanyar diversos àpats. En octubre de 1404 els procuradors dels cellers de Santa Maria de Segarra van oferir un dinar a la Seu Vella de Lleida a Andreu Capela, en el menú del qual hi havia pa, carn, salsa e altres coses (Ximo Company, «Aspectes ignots dels artistes medievals» dins *La Pintura gòtica dels Ferrer...*, Amics de la Seu Vella, Pagès editor, Lleida, 1998, p. 32).

Pinyonada de mella [ametilla] [fol. 125v]

Per a fer sis liuras de pinyonada de mella pendras tres liuras de sucre, y se a de clarificar y darli bon punt; y com si era per a cubrir carabatat, tenir tres liuras de amellas paladas y toradas ques pogan picar y pasar ab un garbel[1] clar, y dempres posarlas dins lo parol del sucre y ab un manedor rodo anaro manejant com si era sucre de pinyonada, y quant estara ben menejat posari una escudela de aygua tot, y tornaro manejar altre vegada y dempres ab lo menedor dar lustre per la vora del parol com si era per cobrir carabatat y dit lustre anarlo lansant sobre dita pasta y demprés ferne trosos com a pinyo[na]da de pinyons.

Bocados de Portugal¹⁶ [fol. 126-126v]

Per a bocados de Portugal, per cada liura de melas paladas y picadas, com si eran per a mersapans, pendre 5 liures de sucre clarificat y darli lo punt que fasa un bon fil, y tenir aparalat un parol rodó y posar-i dit sucre juntament ab la pasta que estara aparalada, y ab un manedor rodo anar-o manejant com la pinyonada de mella anant seguint lo mateix hordre, sino que en loch de aygua posar-i aygua ros, y també que per cada liura de mellas s'í an de posar dos claras de hous, y quant sie ben batut y mesclat fer-ne trosos xiquetas del tal[1] de pinyonada sobre de neula de pasta, y portarlos al forn, y quant sien rosats traurels y tenir sucre de pa picat y pasat y desmaxarlo ab aygua ros, com hera per lustra de mersapans. Ab unas plomes posarne sobre los bocados, y tornar-los un poquet al forn y si los apar per dasobre lansar un poquet de canyella picada y també si-s troba mantega bona sera millor posarlas en loch de las claras dels hous. [A continuació hi figura una recepta de *sucre esponjat*, que no transcriu].

3. **Ms. 68. Libre de totes maneres de confits. Libre de totes maneres de potatges de menjar.** Así comensa lo libre de totes maneres de pot-

¹⁶ En alguns receptoris francesos del segle XVIII hi llegim receptes preparades amb taronges de Portugal: *abricots à la portugaise, crème à la portugaise, œufs et carottes à la portugaise...*, com si la cuina de Portugal tingués en aquella època molta anomenada.

tages de menjar, qui-s puxen fer de tota manera de volateries, e de **cran (sic) de pell** e de peix. Procedeix del Convent de Santa Catalina de Barcelona.¹⁷

4. Ms. 545. Francesc Albert de la Brexa, **Cuardern escolar de problemes arimètics**. Segle XVIII. Fol. 114: conté una recepta per a confitar pensem y taronja.
5. Ms. 1152. **Miscelánea religiosa**. Segle XVII. Fol. 260: conté la recepta per fer una cassola de olors.
6. Ms. 1395. **Llibre de confitures y de drogues**. 1764. 138 fols. El posseïdor del llibre es deia Pau Martí y Rovellat. "Aquí comensa de trachtar de qualsebols género y diversos modos de fer confituras englutidas, cubertas y càndidas, emparladas, conservas y jaelas, y de altras diverses pastas y compots, y també del modo ques deu clarificar lo sucre per posarlo en son punt; y estos son. En las cosas que Deu ha criadas, p. 473-474. Fols. 43-138: Llibre de drogues: "Aquí comensa lo present llibre trachtat Drogas". Fo. 40: Hi ha dues receptes amb ous filats i torrons.
7. Ms. 1938. **Avisos per un cuiner principiant**. Principis del segle XIX. 73 fols.
8. Ms. 1996. Hno. Fr. Francisco del SSm. Sagrament, C.D., **Instrucció Breu i útil per los cuiners principiants, segons lo estil dels Carmelites Descalços**. Cuiner del convent de Sant Josep de Barcelona., Segle XIX, 54 p.
9. Ms. 2010. **Papeles varios sobre los gremios de alfareros y chocolateros de Barcelona**. Gremi de Xocolaters de Barcelona. 1818-1835,

¹⁷ Lluís Farauo de Saint-Germain, «Libre de totes maneres de confits», *Butlletí de l'Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, XIX, 1946, p. 97-134.

123 folis. Tractats per l'elecció de oficials. Tractat en ordre a atmetre a examens., p. 515-516.

Biblioteca de Catalunya¹⁸

1. Ms. 44. **Llibre de Cuina, en castellà i català.**¹⁹ Del segle XVIII. Té 175 folis útils escrits per tres mans, més 13 folis inversos. El llibre conté també alguns problemes d'aritmètica i de geometria, entre els quals hi ha croquis de menús. La redacció castellana del receptari presenta influències italianes. Recordem la importància dels cuiners suïssos i italians a la Barcelona de la fi del set-cents, entre els quals destaca la figura de Zanotti, amo de la cèlebre Fonda de Santa Maria, al costat d'altres mestres famosos com: Sanatello, Dunio, Sterna, Maffiolo, etc. Aquest és un gran receptari, un dels més interessants del segle XVIII, que per a vergonya de tots roman inèdit.

Contingut:

Fols.

1-13	Índexs de receptes
13v	Detalls de menú
14-17r	Problemes de geometria amb anotacions culinàries marginals
18	Modo por componer una cena de una portada con sus postras
18v	Leche chemada.
18v	Frecase de pigiones
18v-19	Pattos rellenos. [Croquis d'un menú servit a taula]
19v	Compota de mansanas
20	[Croquis de menus servits a taula]
20v	Soppa con una gallina
20v-21	Una polla d'india en frecandó
21r-21v	Pigiones empanaos

¹⁸ Jaume Massó i Torrents i Jordi Rubió, *Catàleg dels manuscrits de la Biblioteca de Catalunya*. Vol. 1. Biblioteca de Catalunya, Barcelona, 1989.

¹⁹ *Ibid.*, p. 121-122.

21v	Pollos fritos
21v-22	Torta de colomines
22-22v	Una tembala
22v	Sustancia
23-23v	Un gall dindi fianbre
23v-24	Un gató de llebra
24	Un pernil
24-24v	Sarsa per la tembala
24v	Blanco menjar
24v	Lexe chemada
25	Una piperotada
25-25v	Sopa de colomins ab malindos
25v-26	Un capo a la crema
25v-26v	Un relleno de peras o presechs
27	Mundonghillas
27	Una pilolta per la olia
27v	Una frecasea en ros
28	Una frecase en dols
28v	Una frecasea en blanch
29	Un frecando
29v	Una colomins a la portoghesa
30	Tomasel
30	Bugnols rodons
30v-31	Enpanada de colomins al anglesa
31-31v	Farsa de pex. Per coura lo pex per la enpanada. Enpanada de pex.
32	Quaxada de llet
32	Un flam de llet y ous
32v	Altra empanada de colomins
33	Regust de verduras
33v	Paxarillos gordos asados
34	Otra salsa de siruelas
34	Grullas asadas
34-34v	Conejos de huerta
34v-35	Pollos rellenos
36	Principi del llibre. I. Todo genero de asado. Un pavo..., un

capón	
36v	2. Gigote de una pierna de carnero
36v-37	3. Como se haze la ternera
37	4. Las palomas torcazes...
37-37v	5. Palomas torcazes con salsa de almendras
37v	Como se adereçan las perdizes
37v-38	Como se adereçan las chorchas
38-38v	Grullas asadas
38v-39	Las anades y garcetas
39	Conejos
39-39v	Conejos en mollo
39v	Gigote de conejos
39v	Otro gigote de conejos
39v-40	Salpicón de vaca
40	Pollos asados con su salsa
40-40v	Pollos rellenos
40v-41	Empanada de perdizes
41	Empanada en asador
41-41v	Otras empanadas en asador
41v	Sopa de perdizes
41v-42	Perdizes asadas con azeite
42	Anades estofadas
42	Lechones asados
42-42v	Salsa de lechon
42v	Un lechon en salsichon
43	Una pierna de carnero estofada
43-43v	Otra pierna estofada de otra manera
43v	Otra pierna estofada de otra manera
43v-44	Una pierna de carnero rellena
44	Una pierna de carnero a la francesa
44-44v	Otra pierna de otra manera
44v	Un platillo de pichones o pollos o palominos
45-45v	Pollos rellenos cozidos
45v	Platillo con membrillos
45v-46	Otro platillo con yervas
46-46v	Platillos sin verduras
46v	Capon a la tedesca

47	Un platillo de aves con azederas
47	Una ave a la portuguesa
47	Una gallina rellena en alfitete
47-47v	Otra ave en alfitete frio
47v	Gallina morisca
47v-48	Pichones ensapados
48-48v	Un capon relleno con ostiones
48v	Otro capon relleno
49	Otro capon relleno
49-49v	Empanadas de pollos ensapados
49v	Como se hazen los rellenos
49v-50	Artaletes de aves
50-50v	Potajeria-Oros artaletes de aves
50v	Otros artaletes de ternera
50v-51	Artaletes de cabrito
51	Una cazuela de ave
51-51v	Un platillo de artaletes
51v	Palominos ahogados
51v-52	Otros palominos ahogados
52-52v	Otra manera de carnero verde
52v	Platto de pollos rellenos com membrillos
52v	Pepitoria
53-53v	Albondinguillas de ave
53v	Otras albondiguillas
53v	Albondiguillas castellanas
53v-54	Albondiguillas reales
54	Una liebre en lebrada
54v	Olla de liebre
54v	Gigote de liebre
54v-55	Empanada de liebre
55-55v	Platto de albondiguillas fritas
55v	Albondiguillas de pan rallado, y grasa
55v-56	Platillo de cañas de vaca
56	Un platto de madreçillas de gallinas rellenas
56-56v	Potaje de azenorias
56v	Cazuela de azeneorias, y pescado ceçial
56v	Ensalada de azenorias

57-57v	Fruta rellena
57v-58	Costrada de asadurillas de cabrito
58	Cazuela de paxarillos
58-58v	Salsa brenca
58v	Sustancia asada
58v-59v	Platillo de artaletes de ternera
59v-60	Sopa dorada
60	Sopas de natas
60-60v	Otra sopa de natas
60v	Capon en gigote sobre sopa de natas
60v-61	Una cazuela de natas
61-61v	Torrijas de natas sin pan
61v	Migas de natas
62	Migas de leche
62	Migas de gatto
62v	Empieza la marza. Tortas de natas
62v	Otra torta de natas
63	Torta de agraz
63	Una torta de cidra verde
63-63v	Una torta de limones verde
63v	Torta de orejones
63v-64	Torta de almendras
64	Torta de ternera o cabrito
64	Torta de ternera o cabrito
64	Torta de pichones, y natas
64-64v	Torta de alberchigos
64v	Una costrada de limoncillos, y masapan
64v	Una torta de guindas
64v	Torta de guindas
64v-65	Torta de borrajas
65	Torta de azelgas
65-66	Relación de algunas cantidades para hazer tortas, ojaladre, costradas y otras cosas
66	Albondiguillas de borrajas
66-66v	Un platto de todas frutas
66v-67	Bollo de vazia
67-67v	Bollo maymon

67v-68	Otro bollo sombrero
68-68v	Bollo de rodilla
68v	Un rebollo
69	Bollo roscon
69-69v	Un pastelon de masapan
69v-70	Bollos pardos
70-70v	Bollo fitete
70v	Otra manera de masa de bollos
71	Ojaldres de torreznos
71v	Ojaldre relleno
71v-72	Ojaldre con enxundia de puerco
72	Ojaldre de mazapan
72v	Ojaldre con leche
72v	Una ojaldre tropesada
73	Panecillos rellenos de conservas
73	Pasteles de tetilla
73v	Otros panecillos rellenos
73v	Ojaldres vizcochados
73v-74	Pasteles ojaldrados
74	Un pastel de ave para enfermo
74-74v	Pastel de pollos o pichones
74v-75	Sopa de capirotada
75-75v	Una olla podrida en pastel
75v	Pasteles de cabezas de carnero. Como se ha de beneficiar un javalí
75v-76v	Queso de cabeza de javali
76v	Adovos de lomillos
76v-77	Empanadas frias de javalí
77	Empanadas de javali calientes
77-77v	Pastelones de javali calientes
77v	Otros pastelones picados
77v	Otra suerte de pastelones de javalí
78	Otros pasteles de javalí
78-78v	Otras empanadas de javalí
78	De como se cueze el javalí fresco
78	Com se se ha de salar el javalí
78v-79	Como se ha de aderesar un venado

- 79 Platillo de las puntas de cuernos de venado
79-79v Lo que se ha de haxer del redaño del venado
79v Migas de la grassa del venado
79v Empanadas de venado
79v Lomillos de venado
80 Como se ha de salar el venado, y se pueda comer fresco
80v Como se hazen los tasajos de venado
80v Como se puede llevar la carne de un venado veinte o treinta leguas sin que se eche a perder en los grandes calores
81 Una empanada de pecho de vaca
81-81v Como se adereza una frasia de ternera
81v-82 Como se adresa una cabeza de ternera
82 Sesos de ternera
82 Empanadas de ternera
82v Usput
82v-83 Empanadillas de masa dulce
83 Otras empanadillas de pies de puerco
83 Empanadillas de sardinas
83-83v Otras empanadillas de criadillas de tierra
83v-84 Una empanada inglesa
84 Buñuelos de viento
84-84v Otros buñuelos de viento [dues receptes]
84v-85 Almojavanas de guajada
85 Otras almojavanas de quajada diferente
85-85v Buñuelos de queso fresco
85v-86 Quesadillas fritas de quajada
86 Quesadillas de horno
86-86v Frutas de cañas
86v Empanadillas de guajada
87 Otras empanadillas
87 Fruta de fillos
87-87v Fruta de chicharones
87v-88 Fruta de pestiños
88 Fruta de piñas
88-88v Un platillo de jadeo de manos de ternera
88v Platillo de cabesuelas de cabrito y de tripillas
88v-89 Otro platillo de cabesuelas de cabrito

89	Fricasea de cosas fiambres
89-89v	Cabesuelas de cabrito rellenas
89v	Otro platillo de cabesuelas de cabrito
89-90	Otro platillo de cabesuelas y asaduras de cabrito
90	Unos picatostes de ubre de ternera
90-91	Otros picatostes de riñones de ternera
90v	Morzillas blancas de camara
90v-91	Morzillas de puerco dulces
91	Salsichones de carne de puerco
91	Chorizos de puerco
91	Longanizas
91v	Un lomo de vaca relleno
91v-92	Manjar blanco
92	Buñuelos de manjarblanco
92-92v	Otros buñuelos de manjarblanco
92v	Picatostes de manjarblanco
92v	Frutillas de manjarblanco
92v-93	Cazolilla de manjarblanco
93	Torta de manjarblanco
93	Com se se ha de hazer el arroz
93-93v	Buñuelos de arroz
93v	Cazuela de arroz
93v	Arroz a la portuguesa
93v-94	Arroz a la grasa
94	Cazuela de arroz sin dulce
94-94v	Platillo de alcachofas
94v	Alcachofas asadas
94v-95	Platillo de alcachofas
95	Potaje de habas
95	Otras habas
95-95v	Habas en dia de carne
95v	Sopa de lechugas
95v-96	Lechugas rellenas
96	Lechugas rellenas en dia de carne
96-96v	Cazuela mogí de berengenas
96v-97	Berengenas rellenas
97	Plato de berengenas en día de carne

97	Platillo de almendrucos
97-97v	Garvansos dulces con membrillos
97v	Otros garvansos dulces
97v-98	Como se aderesa la carabasa
98	Potaje de carabassa
98-98v	Carabasa rellena en día de pescado
98v-99	Calabasa en día de carne
99	Calabasa rellena en platillo
99-99v	Plato quajado de calabasa
99v	Calabasa frita
99v	Potaje de calabasa redonda
99v-100	Sopa de calabasa redonda
100	Como se aderezan los navos
100	Navos quajados
100v	Navos lampreados
100v	Sopa de navos
100v-101	Como se adereza el relleno
101	Potaje de arbejas
101-101v	Como se aderesan las espinacas
101v	Espinacas a la portuguesa
101v-102	Fruta de borrajas
102	Fruta de frisuelos
102	Borrajas con caldo de carne
102v	Sopa de borrajas
102v	Otra manera de borrajas
102v	Como se aderezan algunos pescados
103	Como se adereza el sollo
103-103v	Sollo asado
103v	Albondigas de sollo
103v	Pastel de sollo
103v-104	Un pastel embote de sollo
104	Una costrada de sollo
104	Una empanada inglesa de sollo
104v	Empanada de sollo
104v-105	Artaletes de sollo
105	Aguja paladar
105	Como se aderezan las truchas

- 105-105v Otro cozimient de truchas
 105v Otro
 105 Truchas estofadas
 105-105v Sopa de truchas
 105v-106 Cazuela de truchas
 106-106v Plato de truchas y bersas
 106v Pastelon de truchas
 106v Como se aderesa el atun
 107 Costrada de atun
 107 Pastelón de atun
 107v Salpicón de atun
 107v Atun lampredo
 107v Olla de atun
 107v Escabeche de atun
 108 Cazuela de lampreada
 108 Empanada de lamprea
 108 Lamprea asada
 108-108v Lamprea en cezina
 108v Xibia, calamares y pulpo
 108v-109 Como se aderezan los caracoles
 109-109v Caracoles rellenos
 109v Pastel de caracoles
 109 Como se guisan las criadillas de tierra
 109-110 Otro platillo de criadillas de tierra
 110 Cazuela de criadillas de tierra
 110 Criadillas de tierra con huevos rebueltos
 110-110v Pastel de criadillas de tierra
 110v Platillo de cardo
 110v-111 Otro platillo de cardo
 111 Pastel de cardos
 111v Cebollas rellenas
 111v-112 Como se aderesan las carpas
 112-112v Sopa de carpas
 112v Pastel embote de carpas
 112v Unas albondiguillas de carpas
 113-113v Como se pueda freir, asar y cozer un pescado todo un tiempo, sin partirlo.

- 113v Como se guisan las enguilas
 113v-114 Cazuela de enguilas
 114 Enguilas en pan
 114 Un barbo estofado
 114v Barbos en moreta
 114v-115 Barbos en escabeche al uso de Portugal
 115 Sardinas rellenas en escabeche
 115v Como se guisan las langostas
 115v Langostas rellenas
 116 Como se aderezan los congrios
 116 Como se aderezan los ostiones
 116 Pasteles de ostiones
 116v Como se aderezan los mariscos
 116v Ranas
 116v-117 Pastel de ranas
 117 Pasteles de pies de puerco
 117-117v Cazuela de pies de puerco
 117v-118 Cazuela verde de pies de puerco
 118-118v Huevos hilados
 118v-119 Otro plato de huevos hilados
 119-119v Plato de huevos mexidos
 119v Huevos esponjados
 119v-120 Huevos de alforja
 120 Huevos con cominos
 120v Capirotada de huevos
 120v-121 Otra capitotada de huevos rellenos
 121 Otros huevos rellenos
 121-121v Huevos crecidos
 121v Huevos en escudilla
 121v Huevos rebueltos
 122 Huevos arrollados
 122 Tortillas de agua
 122v Tortillas cartujas
 122v Tortillas dobladas
 122v-123 Tortilla blanca
 123 Una tortilla de agua y sal
 123 Tortilla con queso fresco

- 123v Huevos de capirote
 123v-124 Platillo de huevos dulces
 124 Huevos dorados
 124v Fricasea de huevos
 124v Huevos en puchero
 124v-125 Sopa de huevos escalfados con leche
 125 Sopa de huevos estrellados con leche
 125v Torrijas de pan
 125v Sopa borracha
 126 Otra sopa borracha
 126 Otra sopa borracha
 126v Otra sopa borracha fria
 126v Empanada de pernil de tosino
 127 Una empanada de menudos de pavos
 127-127v Un pastel de membrillos
 127v Pastelillos saboyanos
 127v-128 Un pernil cozido sin remojar
 128-128v Como se hace el alcuzcuz
 129 Como se guisa el alcuzcuz
 129-129v Ojaldrillas de manteca de vacas
 129v Otras ojaldrillas pequeñas
 129v-130 Cabrito relleno asado
 130-130v Cabrito relleno cozido
 130v Platillo de cabrito
 130v-131 Otro plato de medio cabrito
 131 Sopas a la portuguesa
 131 Sopa de vaca a la portuguesa, contrahecha en dia de pescado
 131v Otra sopa de vaca
 131v-132 Como se aderesa la ubre de la javalina
 132-132v Conejos rellenos
 132v Conejos en empanada
 132v-133 Perdizes asadas con azeyte
 133 Pastel de carnero y de pernil de tosino
 133-133v Artaletes asados
 133v-134 Torta de dama
 134 Otra torta de dama
 134-134v Otra torta de dama

- 134v Torta blanca
 134v-135 Costrada de mollejas de ternera y menudillos
 135 Bollo de masapan, y manteca fresca
 135 Pan de leche
 135v Torta de datiles
 135v Quesadilla de masapan
 135v-136 Pasteles flaones
 136 Otros flaones
 136-136v Pasteles de leche
 136v-137v Sustancias para enfermos
 137v Sustancia de pobres
 138 Sustancia asada
 138-138v Una escudilla de caldo
 138v Una escudilla de almendrada
 138v-139 Una escudilla de borrajas
 139-139v Manteca de almendras amarilla
 139v Otra manteca de almendras blanca
 139v-140 Farro
 140-140v Fistos para enfermos
 140v Una panetela
 141 Otra panetela
 141-141v Ginebradas
 141v Otras ginebradas
 142 Conserva de menjar blanco
 142 Un capon, que sea medio cozido y medio asado
 142v Gallina a la morisca
 142v-143 Panecillos de colaziones
 143 Ojaldrillas fritas
 143 Buñuelos de queso asadero
 143v Noclos de masa dulce
 143v Fruta de fartes
 144-144v Memoria de los mostachones
 144v-145 Memoria de la mostosa negra
 145-145v Vinagre de sahuco
 145v Otro vinagre de sahuco
 146 Agraz para todo el año
 146 Otra manera de agraz

- 146v Pepinos en viangre para todo el año
 146v La oruga de miel
 146v-147 Oruga de asucar
 147 Sopa de aragon
 147-147v Manteca de nasulas
 147v-148 Como se hazen las mantequillas de leche de cabras
 148 Azeyte de huevos
 148-148v Azeyte de almendras sin fuego
 148v-149 Como se puede asar una pella de manteca de vacas en asador
 149v Memoria de los vizcohelos
 149v Bollitos pardos
 150 Tortillas delgadas de azeyte
 150 Memoria de las rosquillas
 150v Otra suerte de rosquillas
 150v Baño blanco para rosquillas, y otras cosas
 150v-151v Gilea de vino
 151v-152 Melindres de asucar
 152 Vizcochos sin harina
 152-152v Memoria de las berenguenas en escabeche
 152v-153 Del adovo de azeitunas
 153-153v Vizcochos de harina de trigo
 153v Para los vizcochos de almidon
 154-154v Batido de los vizcochos de almidon sin vedriado
 154v Otros vizcochos secos
 154v-155 Masapanes de dos pastas
 155 Masapanes secos
 155-155v Masapanes en almívar
 155v Vizcochillos secos
 155v Otros vizcochos
 155v-156 Otros vizcochos
 156 Vizcochos de harina de trigo, y arroz todo rebuelto
 156-156v Una fruta de natas
 156v-157 Unas revanadas de pan conservadas
 157 Tabletillas de masa
 157v Un plato de papin tostado, con cañas, huevos mexidos, y hojuelas
 157v Perdizes rellenas

- 158 Un plato de carnero adobado
 158 Torreznos lampreados
 158v Membrillos asados
 158v-159v Como se se han de aparar las aves en la cocina
 159v Como se aparar los pabos
 159v Corte de lechon
 160 Como se aparar las liebres
 160 Memoria de conservas. Alverchigos
 160v Duraznos
 160v Melocotones
 160v Bocados de durazno
 160v-161 Peras en almívar
 161 Caxas de perada
 161 Tononjas
 161 Limones ceutiés
 161v Raíz de borraja
 161v Asucar rosado colorado
 161v Flor de borrajas
 161v-162 Flor de romero
 162 Asucar rosado blanco
 162 Calabasate
 162-162v Tallos de lechuga
 162v Bocados de calabasa
 162v Rayzes de escorsonera
 162v Peras secas cubiertas
 163 Membrillos para mermelada
 163 Diacriton
 163-163v Memoria de xaleas
 163v Xalea de membrillo
 163v Xalea de granadas
 163v Xalea de amazenas
 164 Xalea de agraz
 164 Quartos de mermbrillos
 164-164v Carne de membrillo delicada
 164v Ciruelas de Genova
 164v-165 Nuezes en conserva
 165 Hinojo conservado

- 165-165v Carbonadillas de ternera estofadas
 165v Un platillo de cabrito
 166 Manjarblanco de pescado
 166-166v Papin de harina de trigo
 166v Pastelon de crida verde
 167-167v Una cazolilla de ave para enfermo
 167v Palominos armados
 168-168v Platillo de asadurillas de cabrito
 168v Como se aderezan los higados de venado, y de ternera
 168v-169 Manecillas de cabrito
 169 Potaje de trigo
 169-169v Colas de carnero con agraz
 169-169v Una escudilla de almidon
 169-170 Platillo de lechugas, y otras yervas
 170 Huevos encanulados
 170-170v Una empanada de pichones
 170v Estocafix
 170v-171 Hongos
 171 Fruta de almendras
 171 Salsichas
 171-17iv Sustancia asada
 171v Como se manen las aves en dos horas
 172 Platillo de cardillos
 172 Potaje de castañas
 172-172v Un botim de llet
 172v Mostachones
 173 Marengas
 173-173v Bascuits de caixa
 174-174v [Relació de menús]
 174v [Sopes]
 175 Olla podrida
 175 Fritura de servells
 175 Fritura de alas
 175 Fritura de cabrit
 175v Costellas
 175v Frecando de vadella
 176 Torts

176	Perdius
176	Becada en salmi
176v	Anechs
176v	Verduras
177	Cap y peus de vadella
177	Salsa xie
177v	Salsa de peix a la catalana
177v	Salsa xie de peix
177v	peix a la castellana

2. Ms. 55. Hno. Fr. Francisco del SSm. Sagrament, C.D., **Instrucció Breu per los cuyners princians [sic], segons lo estil dels Carmelitas Descalços. A fi que qualcevol per poca praactica que tinga puga desempeñar qualcevol cuyna de la provincia. Compost per lo Hermano fr. Francisco del SS. Sagrament, Cuyner de Sant Joseph de Barcelona.**²⁰ Principis del segle XIX, 173 pàgs. Vegeu també el ms. núm. 1996 de la Biblioteca Universitària de Barcelona i el monacal C-111 de l'Arxiu de la Corona d'Aragó.

Contingut:

Fols. 2-5. Prolech al lector.

Fols. 6-16v. Capítol primer que conté onse advertencias mol necessaries.

Fols. 17-32. Capítol 2 dels Platillos

1. Platillo de albarginias
2. De altre manera. Albarginias talladas
3. Pabrots vermells
4. De las escudellas
5. De las cols
6. De col y flo
7. Del broquil

²⁰ Ibid., p. 136.

8. Xerevias
9. Xerevies fregides
10. Dels naps
11. Dels bolets
12. Bolets ab salsa
13. Bolets de altre manera
14. De altre manera
15. De las arengadas
16. Carabassa vermella
17. Mongetas tendras
18. Platillo de sebas
19. Sopa per dinar
20. Platillo de arros
21. [El número d'ordre salta del 20 al 22].
22. Per fer la xanfaña
23. De las favas
24. Pesols granats
25. De las escarxofas
26. Platillo de cragols (sic)
27. De borratxes
28. Peras ofegadas

Fols. 32-44. Capítol 3. De las escudellas de tots los llegums secs...

1. De la preparació dels llegums
2. Escudella de siurons
2. Quan posaras a remulla los siurons
4. Mongetas y sigrons
5. De mongetas ordinaria pendras...
6. De altre manera
7. Escudallas de lle[n]tias
8. Dels sechs
9. Pesols tendres granats
10. Pesols per segona clase
11. Escudella de fabas secas
12. Favas repeladas tendres
13. Favas trinxadas

14. De pesols tendres
15. Mongetes trinxadas
16. Escudella pudrida de istiu
17. Escudella pudrida de hivern
18. Escudella de semola

Fols. 44-52. Capítol 4. Escudellas que son primera y segona clase

1. Del modo de amenir las atmenllas
2. Llet de arros
3. Escudella fina.
- [4.] Infusió per la escudella.
5. Escudela de mel.lo
6. Escudella de crabassa
7. Escudella blanca de 1ª clase
8. Escudella roja
9. Escudella de pa torrat
10. Altres per dias clacischs
11. Escudella per dias determinats

Fols. 52-59. Capítol 5. De la preparació del peix

1. Peix que no ce ha se salar. Dels congres.
2. Lo rap lo aguardaras...
3. De las cipias
4. Rejada y angel
5. Peix vermell
6. De la turtuga
- [7.] [De la recepta sis es passa a la 8]
8. De las llagostas
9. Del peix que ce ha de salar
10. Com ce ha de tallar lo peix

Fols. 59-85v. Cap. 6. [Cuina del peix]

1. Peix bullit
2. Llus ab such. Altra manera de such. Lluset del bou ab such

3. Llus ab seba
4. Llus fregit fet ab such
5. Llus a la graella
6. Caps y fetges ab arros
7. Pagells y altres qualitats del peix. De altre manera
8. Congre fresch.
9. Congre ab arros
10. Congre sech
11. [De altra manera]. De las llenguas y altres.
12. Varats y llisas
- [13.] Dels congrets
14. Nero y altres
15. De las llagostas
16. De los llegostins
17. Raps
18. De las anguilas
19. Tuñina fresca
20. De la castañola
21. Del llenguado
22. Regada²¹ y altres com es angel...
23. Calamarsos de varias maneras
24. De la cipia
25. Del asturio
26. De la turtuga
27. Dels molls
28. Modo de fregir lo peix

Fols. 85v-97. Capítol 7²² [Cuina del bacallà i tonyina i d'altres]

1. Del bacalla y tuñina.
2. Bacallá ab such
3. De altre manera
4. De las llenguas [llenguado]

²¹ Llegiu *rajada*.

²² El copista escriví 6, però en realitat és el 7.

5. Bacallà fregit²³
6. Tripas de bacallá
- [7.] Per desalar la tuñina
8. De la sorra
9. De las mandonguillas
10. Altre manera de mandonguillas
11. Dels rellenos
12. Rellenus de presechs
13. Rellenus de peres

Fols. 97-103v. Capítol 8. Ous.

1. Dels ous de varias maneras de guisarlos
2. Dels ous durs
3. Ous estrellats o ferrats
4. De las turtillas
5. Turtillas ab seba
6. Aliagras
7. Turtillas ab alls tendres
8. Turtillas ab pomas y peras
9. Such per las turtillas
10. Ous parduts
11. Ous ab tapia. Altre manera de tapia
12. Ous farcits

Fols. 103v- Cap. 9. Peix escabetxat i altres

1. Del peix escabetxat
2. Altre manera de escabetg
3. Altre manera ab oli
4. Escabetg per congre
5. Torradas de mantega

²³ En aquesta recepta hi ha una "Advertència contra Altamira que ab son llibre yntitulat *Nueva Arte de Cosina...*", en la qual discrepa de com guisava el bacallà. Una vegada més es demostra la influència del tractat d'aquest religiós franciscà aragonès en la cuina catalana del segle XVIII.

6. Torradas de Santa Taresa
7. Per templar las paellas
8. Remey per curar talls
9. Exortació del cuyner

Arxiu Episcopal de Vic

1. **[Receptari de cuina del monestir benedictí de Banyoles. Segles XVIII-XIX].**

A l'Arxiu Episcopal de Vic es conserva un petit receptari bilingüe (castellà i català) de cuina, copiat a mitjans del segle XIX. El document, que és inèdit, prové del Monestir benedictí de Banyoles. Les receptes castellanques s'han adoptat del llibre de Juan Altamiras *Nuevo arte de cocina*. Es tracta d'una obra conservada fragmentàriament que fou depositada en aquest arxiu de Vic arran de la dispersió dels béns del cenobi banyolí amb la desamortització de Mendizabal. El receptari no duu cap títol ni cap referència que ens ajudi a identificar-lo. La primera recepta conservada és escapçada. El manuscrit, sense foliar, té unes mides de 200 x 135 mm. Entre les seves pàgines hi ha intercalats alguns fulls esparsos també de cuina. En aquest mateix lligall, sense pertànyer a aquesta obra, hi trobem encara algunes receptes d'adrogueria i d'economia domèstica. La lletra d'aquests fulls és de la segona meitat del segle XIX. En la redacció de l'obra, segons es veu per la lletra, hi van treballar dues o més persones. Una vegada foliat, comprovem que té 18 folis útils, més dos de solts. Possiblement el seu redactor fou un monjo català, un cuiner seglar que copiava i adaptava les receptes en castellà d'un manual publicat al segle XVIII. Els catalanismes es fan presents al llarg del text: *escudella*, *fideus*, *mantega*, etc. En un segon bloc hi ha copiades, posteriorment, per una altra mà, desconeguda, unes receptes catalanes.

Índex del receptari

a) Receptes en castellà:

1. [Otra sopa]²⁴, 1-1v
2. Escudella de angel, 1v-2
3. Fideus gruesos, 2
4. Liviano gustoso, 2v
5. Estofados, 3
6. Otro estofado, 3v
7. Prebe, 4
8. Lampreado, 4v
9. Carne reogada en guisado, 5
10. Carnero verde, 5v
11. Guisado de modo de prebe, 6
12. Costrada de carne y huevos, 6v
13. Costrada de otro modo, 7
14. Otra costrada, 7v
15. Conejos en prebe, 8
16. Gasapos en guisado, 8
17. Liebre guisada sin agua, 8v
18. Ternera asada, 9
19. Perdizes en guisado, 9v
20. Perdizes en prebe, 9v
21. Perdizes assadas con sardina, 10
22. Pollos asados, 10v
23. Pollos guisados, 11
24. Pepitoria de menudillos de pollos, 11v
25. Pollos rellenos, 11v-12
26. Pollos lampreados, 12
27. Gallina dorada, 12v
28. Pasteles de pollos y gasapos, 13
29. Pollos o capones assados, 13v
30. Baca en guisado, 14
31. Caldo helado, 14v
32. Manos de carnero, 15
33. Plato de huevos y leche con dulce, 15
34. Lamprea de rio, 15v

²⁴ Manllevem el títol del receptari d'Altamiras.

b) Receptes en català:

- 35. Pollastres enters, 16
- 36. Cunills trossejats o també al jas, 16
- 37. Anechs enters, 16
- 38. Costellas farcidas, 16v
- 39. Costellas ab such de perdiu, 17
- 40. Llebre ben guisada, 17v
- 41. Cap y peus de añell o moltó, 18

[Copiades en fulls solts, hi figuren les receptes següents:]

- 42. Crema
- 43. Modo de fer gruñets dits bulgarment boñols de vent
- 44. Per fer menjar blanch
- 45. Modo de escabechar perdices
- 46. Modo de fer beguda contra mal de pedra

Altres obres

1. **Instrucció de Cuina.** La *Instrucció de cuina* és un obra manuscrita, copiada l'any 1831 a Castelló d'Empúries per Narciso Fabrellas del Convent de Sant Domènec d'aquella vila empordanesa. Actualment pertany a una col·lecció particular no identificada. Aquest manuscrit fou donat a conèixer per Federico Tapiola en un article, *La cocina de hoy y la de ayer*,²⁵ en el qual en copia les receptes següents:

- Per fer un guisat de llagostas
- Platillo a la batalla de Almansa
- Guisat anomenat de Prebe

Els textos d'aquests tres plats, amb variants, provenen del llibre de cuina conventual del segle XVIII: *Avisos, y instrucciones per lo*

²⁵ *Revista de Palafrugell*, novembre de 1967, núm. 11, p. 11-12.

principiant Cuyner.²⁶ No puc donar fe de la resta de l'obra, que no he vist. Òbviament, pel que sabem, *La instrucció de cuina* és una còpia tardana d'un receptari de cuina que circulava manuscrit per les cuines de molts convents catalans.

2. Fons Blanxart de l'Arxiu del Monestir de Sant Joan de les Abadesses.²⁷ **Apuntes de confiteria y Pasteleria, axarops y drogueria.** Esteva Blanxart y Corriols. S. Joan de las Abadesas. Novembre de 1886. Quadern escolar, ratllat, amb 153 pàgines escrites de mides 150 x 210 mm, algunes de les quals són en blanc. A la p. 191 hi figura l'índex: *Materias que conté el prezent llibre.*

- | | |
|--|--|
| p. 1. Pastas secas. Rosquillas de 3 ^a | 30. Roscas de Castilla |
| 2. Rosquillas de 2 ^a ... | 31. Mentecados |
| 3. Rosquillas de 1 ^a | 32. Panqués |
| 4. Pasiensias | 33. Trunel·lis |
| 6. Carquiñolis de 1 ^a ... | 34. Barbarrois |
| 7. Panallets de 1 ^a | 35. Palus y bollus a lo [...] |
| 9. Panallets de 2 ^a | 36. Crema de llet |
| 10. Panallets 3 ^a | 37. Mató de monja |
| 11. Pastas varias. Pasta de llevat. | 38. Yema clara |
| 17. Pasta de full | 39. Yema capuchina |
| 19. Pa de passich | 40. Horchata |
| 21. Melindros | 41. Fundant |
| 23. Tortada reyál | 42. Sucre trenat |
| 24. Viscuit imperial | 43. Caramelos y bolas |
| 25. Sequillos | 44. Bolados |
| 26. Tortada lleugera | 45. Frutas cobertas. Candi |
| 27. Madalenas | 46. Bombons. Conservar fruita |
| 28. Marengas | 47. Turróns. Avellana 1 ^a |
| 29. Roscas de viatge y llonguets de Venesia | 48. Pinyons 1 ^a . Avellana 2 ^a |
| | 49. Pinnyons 2 ^a . Alicant. |
| | 50. Turró de marsapá. Neulas |

²⁶ A cura d'Isabel Juncosa, Akribos Edicions, Barcelona, 1988.

²⁷ Agraeixo a Joan Ferrer, arxiver del Monestir, la seva amabilitat al posar aquestes obres a la meva disposició.

51. Marsapá (modo de ferlo). Nota. Totas aquestas notas anteriors son tal con (sic) se feyen a Vich a casa el Sr. Arumí en l'any 1884, en que hi está una temporada Manel Blanxart y Torrabadella.
53. Turróns. Varias notas. Tretas de apunts dels pasats d'aquesta casa. Turróns d'admetilla dits de barra y esclupets.
55. Altra nota antiga de turróns de barra.
58. Turróns de massepa de color de carmí y confitura
59. Turróns de Alicant per una cuita regular
63. Turróns d'Alicant per una cuita regular
64. Turróns de pinyó
66. Modo de preparar la pasta per las neulas
69. Varias clases de pastas secas. Rosquillas.
70. Rosquillas ensucradas
72. Rosquillas bufadas
73. Carquiñolis
74. Nota antiga de carquiñolis
75. Panellets
76. Altres panellets. Panellets llimó. Panellets avellana
77. Castanyas
78. Macarróns. Mustaxonis
79. Currutacos
81. Pa de pesich
82. Altre nota per ferse en un fugó
83. Melindros
84. Pa de pesich
85. Pastas finas. Flam
86. Altre nota de flam
87. Bunyols
88. Grabalets. Yemas encarmetladas
89. Marengues. Yemas
90. Yemas capuchinas.
- Bascueteria
91. Crocan
92. Carquiñolis
93. Altra nota de carquiñolis comuns
95. Notas varias. Bolados
97. Carametlos plans
98. Resolis.
99. Licor de Manel Vilar
100. Ratafia.
105. Notas de dits charops. Ajarop de jers.
106. Altre nota
107. Altre nota
108. Ajarop de Ribas
109. Ajarop de xicoyra
110. Ajarop de punsem.
- Ajarop de diacode
111. Mel rosat
119. Confituras. De codonys
133. Drogueria. Tinta superior
134. Altre nota
135. Altre nota. Altre nota
136. Altre nota. Altre nota

- 137. Tin negra
- 138. Altre nota de tinta
roja
- 139. Llustre per botas
- 140. Altre nota. Altre nota.
- 141. Altre nota
- 142. Bola per las cartuche-
ras
- 143. Gaseosas. Per com-
pondre barnisos. Barnís de
muñeca. Barnis de pinssell.
- 144. Blau de empolla
- 144-145. Composició de
la mantega americana
- 145. Medecina de cuchs
preparada.

146. Pólvora per barrina-
das. Per fer colradura [Vernís
que els pintors donen als
objectes platejats]. Remey per
los tocinos

147. Recuit blanch. Aygua
cedativa forta. Modo de pre-
parar los colors per emperlá
los confits.

148. Per los carmel·los

149. Confitura de codony.
Tint negre.

151. Vin pardo

151. Aygua per los ulls

152-153. Per treurer lo
robell

3. **[Receptari de cuina].** Fons Blanxart del Monestir de Sant Joan de les Abadesses. Segle XIX. Quadernet escolar, enquadernat amb paper, ratllat, sense paginar, de mides 130 x 200 mm. Conté 57 receptes, 40 de les quals són numerades. Algunes no duen títol o encapçalament perquè l'autor les va agrupar temàticament.

- 1 i 2. Such o guisado de perdius
- 3-6. [Perdius] ofegadas
- 7-8. Pollastres
- 9. Farcits
- 10. A l'ast
- 11. Ofegats
- 12. Gall dindi farcit
- 13-15 [Preparacions sobre
pollastres]
- 16. Colomins a la portuguesa
- 17. Colomins ab sopa de
melindros
- 18. Gallinas guisadas y altre
pollalla

- 19. Sopa de capó o de gallina.
- 20. Ampanadas al ast
- 21. Salsa per capó rustit o
altre pessa
- 22. Carn de pel
- 23. Llebra
- 24. Carn ofegada de badella o
altre carn
- 25. Mandonguillas
- 26. Trinxat
- 27. Costellas a la portuguesa
- 28. A la moda
- 29. Relleno de peras, pres-
sechs o pomas

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 30. Relleno de alberginias | 46. Recepta per fer crema |
| 31. Cassola de peus | 47. Per fer pa de pessich |
| 32. Peuada de dijous gras | 48. Per fer conserva de toma- |
| 33. Relleno de peus de porch | tas |
| 34. Ous farcits | [49]. Resolis molt eficás per |
| 35. Bruñols de ou | tota espesia de indigestions de |
| 36. Ous esponjats | ventrell |
| 37. Mandonguillas de bacallá | [50] Colors diferents per lli- |
| 38. Peix a la marinesca | bres de cors |
| 39. Peix ab such | [51] Recepta per emlanquinar |
| 40. Calamarsos y cepia | [52] Per fer esperit de llimó |
| 41. Llagosta | [53] Esperit de taronja |
| 42. Altre modo de farcit de carn | [54] Remei per mal de ulls |
| 43. Altre such de perdiu de | [55] Remei per curr de colica |
| carn | [56] Per fer pets de llop |
| 44. Mató blanch | [57] Recepta per axarop de |
| 45. Mató groch | orxata |

El receptari

Pel seu interès, reproduceixo l'ample ventall de receptes d'aquesta obreta, que són un mostrari de plats tradicionals, majoritàriament de carns, aus, trinxat, cassola de peus, relleno, ous de fantasia, peix, matons, orxata, etc., tal com els oferia la cuina catalana familiar a la segona meitat del segle XIX,²⁸ potser un pèl massa endolcida amb sucre i molt especiejada i condimentada amb herbes aromàtiques pels gustos actuals. Bàsicament tot es feia amb productes dels rodals, abans que la nostra cuina s'entrellacés amb tota una casta de productes forans. La sofisticació i les presses encara no havien envaït l'àmbit d'una antiga cuina rural, privativa del país, que amorosia la majoria del seus productes amb els derivats del porc (llard o suc de cansalada). Tampoc no hi manquen les picades de rigor, amb ametlles, pinyons,

²⁸ La majoria de preparacions culinàries d'aquest quadern els trobem ben representades en dos tractats de cuina del segle XIX molt difosos: *La cuynera catalana* (1835) i el *Nou manual de cuinar amb tota perfecció* (circa 1830).

safrà, espècies i rovell d'ou; els sofregits es confegien amb més ceba que tomàquet. També vull destacar la presència de substàncies agres, com ara el vinagre, la llimona, la taronja per a la confecció dels agre-dolços.²⁹ Els rovells d'ous són encara habituals en la preparació dels acompanyaments i les salses.

1. Such o guisado de perdius

Se rosteixen a la grahella, y se van rentant ab oli y aigua perquè tornian rossas y tendras. Despues las courás ab oli, pebra, llimona ó taronja agra, escorsa, un poch de farina rossa, la sal corresponent. Hi tirarás la aigua bullenta y ho taparás ab un paper de estrassa si es una olla. Y aquest se diu such de perdiu; també si poden courer los conills.

2. Posadas en una cassola se hi barreja julibert, pebra y alguna fulla de llorer, escorsa de taronja agre, la sal corresponent. Y picarás algun gra de all y ho posaras a courer ben tapat.

Ofegadas

3. Se posan en una olla, posanti per cada una una xicra de mitja presa de oli, y a poca diferencia aigua ab un poch de such de canselada ab las espesies correponents, tapada la olla, y lo foch lento. També poden fer se aixi mateix ab un agra dols posantla la porcio de vinagre y sucra.

4. També poden ferse posanthi such de canselada, un poch de seba tallada ben menuda y un poch de aigua y cuita ab un poch foch.

5. També poden ferse posant dins de ellas dos culleradas de all y oli cusidas posanthi un poch de llart y vi blanch y las espesies correponents ab foch lento.

²⁹ Consol Costa Pau, *Carta d'agredolços*, Llibres del Segle, Gàisès, 1996.

6. Posant en una olla llart o such de cancelada se fan tornar ben rossas. Despues si posa un poch de vi blanch y especies y fan courer poch a poch. Y antes de traurelas a taula si fa una picada de piñons y un rovell de ou, y se li fa donar dos bulls.

7. Pollastres

A trossos, se posan ab llart o such de cansalada, y fets tornar ben rossos si fa una picada de piñons y algun rovell de ou, al que se pot desfer ab such de llimona o taronja.

8. Rustits ab such de raims blanchs se fan tornar ben rossos ab such de cancelada. Despues se posa en una olla ab such de raims blanchs, clavells y cañella, se van cohent poch a poch, fins que se hajian vegut tot lo such y sian aixuts al traurelos a la taula. Tambe si poden guisar los colomins, perdius y cunills.

9. Farcits

Piñons ben picats, rovells de ou crusos y una clara per estovar-se, sucre y especies. Se ha de deixatar junt fentne una pasta, y sen omplan los pollastres y se cusen perque no fujia la pasta. Se posan en una casola u olla ab llart o such de cancelada tapada ab un paper de estrassa mullat. Se fan courer poch a poch, y en cas no tornassen rossos si posa una poca de aigua. Tambe si fan los colomins.

10. Al ast

Nets se enllardan ab llart o cancelada y sal. Se posan al foch rodant poch a poch, untantlos de quant en quant ab aigua y oli: y antes de traurelos a la taula se pren un poc de cancelada embolicada ab un paper, se ensen y ab aquelles gotas encesas se va seguint tota la pessa; e immediatament se porta a la taula, y sino pert lo gust. Del mateix modo si poden rostir pollas, capons, pollas d'indias, colomins, conills, llebras, anell, cabrit, etc.

11. Ofegats

Pendras cancelada fregida, un poch de seba, alguns grans de all ab totas las especies; los posarás en una olla, y cuant sian un poch rosos y posarás una porció de vi blanch. Y, ben tapat ab un paper de estrassa y un plat, ho farás courer poch a poch. També y pots guisar colomins, perdius, conills, etc.

12. Gall dindi farcit

Se posa a estobar la fruita que si vol posar (en lo dia antes) ab vi blanch o aigua; despues barrejat ab cancelada ben menuda, se omple lo gall y se cus, y lo demés en lo número 9 dels pollastres. Si en lloch de fruita si posa llumillo fresch, llangonissa y moxonets,³⁰ encara que sia alguna becada o perdius ab alguns moxarnos (bolets), es bona cosa millor. Y qui no li gustian estos farciments pot pendrer lo del nº 9. Y com mes afinará la pasta millor será pessa y farcit.

13.

Los menuts de la polla nets y escorreguts, los fregiras ab llart o such de canselada. Los posaras en una cassola, trinxaras un poch se seba y la fregiras. Trinxaras alls y julibert y las especies corresponents, y ho deixaras courer posanthi un poch de aigua calenta, o millor vollen-ta. Cuant sera cuit, hi farás una picada de piñons, y si vols un rovell de ou. Y fenthi donar un vull, posari un poch de such de llimó o taronge.

14.

També poden ferse los pollastres prenent pa rallat, such de tomatas maduras, un poch de vinagre, alls y julibert trin-xat, such de cancelada u oli, un poch de sucre. Y ho farás courer poch a poch amb aquest such posanthi las especies corresponents. Tambe y son bons los colomins, perdius, conills tendres y altre cassa.

³⁰ *Moixonets*: 'ocells petits en general'.

15.

També se poden courer trossejats, posats ab such de canselada, seba, tomata, pebre, quatre grans de all ab totas las especies y ofegats com en lo nº 11.

16. Colomins a la Portuguesa

Se posan en una olla ab llart ó such de cancelada. Se fan tornar ben rossos. Despues si posa un poch de vi blanch y especies. Se tapa be y se fa courer poch à poch. Antes de traurelos a la taula, si fa una picada de piñons, y un rovell de ou. Y se li fa donar dos bulls.

17. Colomins ab sopa de melindros

Posaras los colomins ab aigua perque sen vaja la sanch: despues los couras ab aigua. Cuits, se fa una picada de piñó. Fet lo such, se posará en una plata, y despues per cada colomí si posan set ó vuit melindros. Y quant se volen traurer á la taula,

á la taula se escaldan los melindros ab lo such y se posan los colomins al demunt.

18. Gallinas guisadas y altre pollalla

Ne faras trossos, los faras tornar rossos ab such de canselada. Hi posaras un poch de seba trinxada, alls y julibert, menta romana, orenega. Tot trinxat, se tira sobre la carn rossa y se fa ben sufregir ab la carn. Despues si posa aigua bullenta, se fa courer bé, si fa una picada de piñons antes de traurer a la taula.

19. Sopa de capó o gallina

Despues de cuit ab la carn de olla, un quart antes de portar la sopa a la taula, se escalda amb lo caldo la sopa de pa blanch torrat. Si fa una picada de metllas torradas ab un poch de safrà y especies, y algun rovell d'ou.

20. Ampanadas al ast

Pendras tortolas, perdius jobes o colomins. Despues de ben plomats y nets, los tallaras las alas ben arrant. Posarás las cuxas al ventre, que estigan ben rodons, y aixis los posaras al ast. Farás un batut de farina de arrós, sucre, rovells de ou crusos, un poch de vi bó, sal y especias, y ab una ploma los aniras untant ab lo sobre dit, ben remenat. Quant sian axuts de esta untura, los untaras bé ab llart bó, los deixarás aixugar y los donaras altre capa del batut primer. Y aniras continuant fins que nos bejia res; y al ultim tornarás a untarho ab llart, y posaras sucre y estará corrent. Y aixó antes de portarho a la taula.

21. Salsa per capó rustit o altre pessa

Brasejarás lo fetge, que sia sech y picat, ab tres onsas de ametllas torradas y tres onsas de sucre. O deixatarás ab caldo flach y ho posaras al foch ab una olleta. Feshi donar tres bulls, com qui fa un ametllat. Ho colarás ab un drap clar o sedaset. Y en ser fret, posarhi cañella y un poch de such de llimona y estará feta.

22. Carn de pel

Per los conills poden ferse com lo numero 1, 3, 5, 7, 8, 10, 11 y 15.

23. Llebra³¹

Despues de neta, la posaras en remul[l] ab vi per desagrarla. Fregida ab llart o such de canselada, bajia a la olla ab totas las especias menos ab safrá. Ab lo such que se haurá fregida, y fregirás seba ben menuda, y quant sia rossa la hi tirarás junt ab alguns grans de alls, dos fullas de llorer y lo vi ab que la habias posada en remull. Y se cou ab foch lento.

³¹ Una recepta semblant es llegeix a *La Cuynera catalana*, Imprenta de la viuda Torras, any 1851, p. 8.

24. Carn ofegada de badella o altre carn

La carn se posa en una olla ab llart ó such de canselada ab un poch de tomata y seba trinxada, dos o tres fullas de llorer. Se fa tornar rossa, se sacseja sobint y quant es ben rossa, si posa un poch de vi blanch, especes y un poch de xocolata. Se fa couer al foch lento. Alguns y posan una picada de piñons. De esta manera si poden guisar també los caps.

25. Mandonguillas

Palpissos de la cuixa, canselada, alls y julibert, pa y formatge rellat (si ni ha), un poch de escorsa de llimona. Tot se trinxu be. Si posan ous y de tot sen fa una pasta. Y de esta las mandonguillas ab farina ab una xicra. Despues de fetas las untarás ab clara de ou, las fragiras ab llart ó such de canselada. Después las posaras en una casola ab alls y julibert, orenga, menta romana y una picada de piñons o de lo que sia mes a gust, advertint que a las mandonguillas si posa un poch de cañella y, sis vol, un poch de sucre.

26. Trinxat

La carn rostida se trinxu ab canselada, alls y julibert, orenga, especes. Si es temps de volets, posani; o fruita seca, posanthi la aigua bullenta; o bé, en lloch de volets y fruita, posarhi arros. Deixarho couer fins a tenir lo punt.

27. Costellas a la portuguesa

Se fan tornar ben rossas a las grahellas, despues posarlas en una olla. Lo such se compon de vi blanch, rovells de ous crusos, llart, sucre y especes. Tot junt se remena bé, y si tens such de llimona posarni un poch, y ferlas couer ab poch foch.

28. A la moda

Cuitas y ben rossas a la grahella, farás una pasta de pá ratllat,

julibert, alls, sucre y ous ben deixatats ab lo sobre dit, y aniras mullantlas ab est betum.

29. Relleno de peras, pressechs o pomas

Se fa tornar la carn ben rossa y despues ben trinxada, ab canselada. Per cada lliura de carn hi posaras quatre ous, sal y especies. Se barreja bé tot, y de aquesta pasta se omple lo vacuo de la fruita. Despues se untan ab clara de ou y posan a la payella. Y las fregirás amb llart o such de canselada ben calent. Posat al plat, si fa una picada ab especies; y antes de aixir a la taula si pot desfer un rovell de ou ab sucre y such de canselada.

30. Relleno de alberjinias

Se fan ous durs, se pican piñons ab los ous, sucre y especies. Se voidan las alberjinias, y lo que sen trau se bull y barreja a la pasta ab alguns ous crusos. Y despues de ben remanada la pasta, sen omplan las alberjinias y untan ab clara de ou. Se fregeixen com lo demes relleno, y si pot fer un agredols o cualsevol salsa a gust.

31. Cassola de peus

Peus de moltó nets, de porch, morros, orelas se posan en lo dia antes ab aigua. Se bullen quasi cuits, se trahuen los ossos, se trinchan ab talls de butifarra. Y posaras un poch alioli al demunt, un poch de caldo dels peus y ho posaras en una cassola al forn. Despues que hajia bullit un poch, que sia ja cuit, y deixatarás alguns ous, o remenaras, y ho tornaras al forn o bé en lo fogó. Y si vols que facia bona crosta, hi posarás foch sobre ab una cobertora ab un poc de sucre y cañella quant se remenaran los ous.

32. Peuada de dijous gras

Se fa com en lo numero 31, pero a mes del sobre dit y trincharas alls y julibert y ralladuras de llimona, sal, sucre y cañella. Ben barrejat

tot, ho posaras a la graxonera o cassola. Ho barrejaras bé, hi posaras talls de butifarra y cuant sia ben cuit hi tirarás ous debatuts, ho remenaras bé. Al demunt y posaras un poch de sucre y cañella; y perquè facia crosta, foch sobre y sota, com en lo numero 31.

33. Relleno de peus de porch

Los peus se posan en remuy en lo dia antes. Se couhen be per traurer tots los ossos sens esmenusarlos. Farás una pasta ab farina, ous, sucre, cañella y llimona rallada. Se remena bé, y untats ab esta pasta los fregiras ab oli a la pahella (aixis jas poden menjar). Y sis vol, si fa una picada de avellanas ab lo mateix caldo hi posarhi las especies necessarias; seran molt bons.

34. Ous farcits

Los ous durs se tallan per mitg; se trau lo rovell, se pica ab avellanas, alls y julibert ben trinxat, un poch de sucre y especies. Tot junt, se fa una pasta y sen omplan las closcas dels ous durs, y se untan ab una clara de ou cru per fregirlos. Y despues poden ferse ab un agredots o ab la salsa que gustia.

35. Bruñols de ou

De una dotsena de ous, los nou se fan durs. Se pican junt ab piñons, si posa alls, julibert ben menut. Si posan los tres ous crusos, se barreja bé. Y feta la pasta, se fregeix ab bastant oli, posantho a la pahella a culleradas, la salsa a gust.

36. Ous esponjats

Pendras mitja lliura de mel, mitja de mantega, y junt ho posaras en una cassola. Ho remenaras bé y cuant bullirá bé y tirarás una dotseta y mitja de ous ben debatuts. Ho remenarás bé; y perquè facia crosta, a mes del foch del fogó, posarás foch sobre de una cobertora. Y cuant sia cuit, hi posarás sobre un poch de sucre y cañella.

37. Mandonguillas de bacallà³²

Cuit lo bacallà, se trahuen las espinas. Si posan alls y julibert ab pa ratllat, y tot se trinxà bé ab lo bacallà. Si mesclan ous per fer lligar la pasta, y las especias necessarias. Y si vols posar-hi sucre y llimona rallada, tot ben barrejat, ne farás las mandonguillas y las sucará ab clara de ou y un poch de vinagre junt o such de llimona; y ben remanat y untadas, las fregirás. La salsa quet gustia.

38. Peix a la marinesca

Lo peix sempre ben net antes de tallarlo y salpres. Posaras en una olla lo oli sufficient, alls y julibert ben trinxats y un pols de farina; y si es lo temps dels tomates, també hi diu. Ho faras sufregir fins que sia un poch ros, y posarás lo peix fet talls, li donaras un parell de toms perque prengua lo gust del fregit. Hi posarás un poch de aigua ben calenta, y si bull, millor. Ho taparas ben just, y posanthi un poch de pebre bó de tant en tant ho sacsejarás perque no se agafia. Y faras que tinga lo foch bastant violent. Adverteix que un peix regular te bastant temps per esser cuit ab mitg quart ò deu minuts. Lo mateix pots practicar ab lo fregit de seba. Y adverteix quel peix sempre vol poca aigua, y no escacejar lo such de las olivas.

39. Peix ab such

Fregit ò sens fregir lo peix, posarás alls y julibert en una cassola, ho farás sufregir. Cuant sia rós, hi posaras lo peix. En esser calent, hi donarás una remenada perquè prengia lo gust del fregit. Despues hi posarás un poch de aigua bollenta, ab una picada de piñons y espessias, fent que lo such cobria lo peix; y lo foch, algo violent. Y no deixar-lo bullir mes que mitg quart, y si es fort, un quart.

³² En el *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, circa 1830, edició de Lluís Ripoll, Barcelona, Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat, 1977, p. 104, hom pot llegir aquesta preparació amb un altre redactat.

40. Calamarssos y cepia

Se netejan bé, traihent tota la tinta. Se poden courer ofegats ab seba, fent que antes de posarlosi sia rossa, ab lo oli corresponent. Si posan los calamarsos ó cepia, fentlos bulir ab la seba y oli. Y despues de donadas dos ò tres remanadas, porque prenguia lo gust del fregit si tira un poch de aigua bullenta. Se han de fer bullir bé, sens posarhi sal fins que son cuits. Si posa la salsa de piñons y especias. També se poden courer com en lo n° 38, pero sempre fentlos bullir molt, sens posarhi sal fins que sian cuits. També son molt bons ab such de perdiu, com en lo n° 1.

41. Llagosta

Primerament, se trau lo bodell del cul y la closca de sobre. Sen fa talls, se fregeixen. Despues se trinxa ben menuda la seba, se fa tornar rossa ab lo oli. Despues si posan los talls de llagosta y, quant son calents, si donan dos o tres remanadas porque prenguia lo gust del fregit. Despues si posa un poch de aigua calenta ab una picada de admetllas y especias, fent que cobria; y se fa bullir fins que sia ben cuita. Se tasta per veurer si esta be de sal, y sinó posarni un poch.

42. Altre modo de farcit de carn

La carn ben rossa se trinxa bé. Si posan dos esclopets,³³ una onsa de melindros ben esmenussats, 6 ous, un poch de cañella, un poch de llimó rallat, un poch de sucre. Y, ben debatut, se omplan las pessas.

43. Altre such de perdiu de carn

Farina torrada se posa en un plat. Si posa un poch de oli, 3 ó 4 gotas de vinagre ò be un poch de such de taronja ó llimona, un pols de pebra. Se desmanxa³⁴ bé. Un poch de llart, 3 ó 4 clavells picats, un poch de escorsa de taronja agre y alguns tallets de canselada.

³³ *Esclopets*: 'pasta dolça de marsapà amb forma d'esclop' (DCVB).

³⁴ *Desmanxar*, *desmarxar*: 'deixatar'.

44. Mató blanch

Sis onsas de ametllas, una lliura de sucre, un poch de cañella y llimona rallada, tres onsas de midó y un poch de sal. Primerament, se han de picar las ametllas. Despues si mescla una maytadela de agua, se remena junt ab lo demes, se posa en un sadas. Se torna a picar junt, si torna à posar de la dita agua passada en lo sadás, se torna a passar. Y si es necessari, tornarho a picar y passar fins que ja sian passat tots los ingredients. Despues se posa al foch, se remena fins que tinga un tèl, y se deixa refredar.

45. Mató groch

Una maitadella de agua, 4 onsas de ametllas, una lliura de sucre, quatre onsas de midó, llimona y cañella, lo mateix que en la n° 44, y nou rovells de ou. Tant per lo un mató com per lo altre, lo sucre y lo demás se ha de posar en un sadás totas las vegadas que sie necessari, com en el n° 44. Y se fa bullir fins que queda com una tela. Si posa també un poch de sal. Estas son las receptas de las monjas.

46. Recepta per fer crema

Una maitadella de llet, una lliura de sucre, dos onsas de midó, un trosset de cañella entera que sia bona, un tros de escorsa de llimona, nou rovells de ou. Primerament se deixata lo midó ab un poch de agua, despues los rovells se debatan bé en la cassola; lo sucre se ha de posar ab un poch de llet en un plat y se remena be y se ha de colar, posat solament ab la llet fent que quant se posa en lo sadás caiguia en la cassola ahont estan los rovells de ou. Despues se remena bé, y si posa la cañella y llimona. Se posa al foch que sia ben ensés, y sempre se ha de remanar per una mateixa part. Y quant tinga lo punt se ha de buidar en una plata. Y quant sia fret si posa un poch de sucra blanch y se crema ab una cobertora ruenta de foch.

47. Per fer pá de pessich

Sis ous: los rovells se posan en un plat, y las claras en altre plat;

se han de remanar bé fins que las claras tornian espessas. Sinch onsas de midó, nou onsas de sucre. Despues de estar ben remanats los rovells y claras separats, se posa ab los rovells una cullera de claras, una cullerada de midó y una cullerada de sucre, remanantho continuament. Despues de estar ben barrejat si torna á posar una cullerada de cada cosa, y se continuarà fins estar ben remanats y barrejats los dits ingredients. Tambe si posa un poch de cañella de olanda y rescaduras de llimona. Despues de estar ben remanat tot, se unta la cassarola de fer lo pa de passich ab un poch de llart en lo cul y en los costats, porque no se agafia. Luego si posan tots los ingredients. Despues se posa al fogó ab foch lento y dessobra una cobertora ab foch.

48. Per fer conserva de tomatas

Se posan los tomatechs ques vol ó be que caben en una caldera. Se fan bullir fins que estan ben deixetats ó desfets; despues se colan, y colats tots se posa tot lo such en una cassola y se tornan fer à bullir fins que comensian à pendrer punt ò especehirse. Si tira sucre, clavells y cañella bona, tot á proporció dels tomatechs; y per acabarho de fero pendrer, si posa un pols de farina. Y quant estan ben espes se deixa redredar y sen omplan plats.

49. Resolis³⁵ molt eficás per tota espesia de indigestions de ventrell

Ayguardent olanda, un porró
 Nous verdes que sian mitg fetas, 12
 Cañella olanda, 1 quart
 Nou moscada, una
 Sucre blanch, una lliura
 Clavells de especia, 4

Las nous se han de xafar en un morter de pedra, y també la nou moscada. Y tot lo sobre dit se posa en una ampolla, se deixa estar sinch semmanas remanantho una vegada al dia, despues se cola y se fa lo ús

³⁵ *Resoli* o *resolis*: 'licor compost d'aiguardent, sucre i un ingredient olorós'.

necessari. Al residuo que queda si posa mitja de ayguardent, y al cap de tres semmanas se cola y se barreja ab lo altre. Sen pren una cullerada y mitja al matí y tarde, sempre que sia necessari. Al residuo te de posar-hi sis onsas de sucre.

[50] Colors diferents per llibres de cór

1. Carmi comu sol, fa vermell. Baix val 2 lli[ures] la onsa
2. Escritigrum sol, fa groch. Viu val 1 ll. 6 sous la onsa
3. Merli clá sol, fa blau. Viu val 1 ll 6 s. la onsa
4. Merli vert val...5 ll. la onsa
5. Cendra blava val...7 ll 6 s la onsa
6. Or de patxina val...1 ll. cada una
- [7] [Manca el text]
8. Goma arabiga val... 1 ll. 4 s la onsa

Los sobredits colors se desfan ab aigua de aquesta goma sens necessitat de moldrerlos ni picarlos.

9. Lo vermelló per pautar los llibres de cór se ven privadament en lo astanch. Val 5 ll 2 s. la onsa

Los demes colors se trobaran en las botigas dels adroguers.

Mescla de colors

Morat

Per fer morat, se pren carmí comú y part de merlí blau. Si es baix, si posará mes carmí.

Vert

Escritigrum y part de merli blau fa vert. Si es baix, si posa mes groch.

Color de nacra

Vermelló y part de escritigrum fa color de nacra. Posara poch de escritigrum.

Color de rosa

Vermello y part de blanquet de Venecia fa color de rosa

Nota: lo merli vert y la cendra blava se gasta aixis com be.

Lo ór de patxina: se tira una poca de aigua de goma dintre la patxina, se frega lo pinsell ab discreció dins de la patxina; y sens tocar en lloch mes pintarà ab lo pinsell allà ahont vulga..

Ab la plata de paxtina se practica de la mateixa manera que ab lo ór de patxina.

[51] Secret per rentar cuadros pintats ab oli y fer eixir los colors y posarlos lustrosos com si fossen nous

Se rentan ab llexiu verge de garbons, no molt fort; despues, ab aigua clara, y se deixan ben axugar. Despues se posa oli de llinosa y un tros de sal de saturno com una admetlla, y se fa escalfar fins que sia fosa la sal. Fret que sia, se dona una capa al cuadro ab un pinsell y se deixa sacar ab cuidado, que no sia posia la pols.

[52] Recepta per emblanquinar

Se posa cals viva en una samal. Se nega lo guix blanch separat, esto es, se nega pastanlo, y sempre afagint aigua fins que quedia com llet. Cuant se vol emblanquinar, se posa à una galleda neta: per cada olla de llet de guix dos de llet de cals, remanant ho antes y colanto antes de barrejarlo. Y cuant es ben barrejat se emb[]anquina.

Per emblanquinar la cuina o altre part afumada. Per trauerer lo fum, en la primera vegada ò capa de cals si mescla un poch de fum de estampa; y cuant es aixut si dona altre capa de cals sola y queda ben blanch.

[53] Per fer esperit de llimó

Ayguardent de olanda o anissat doble un porró. Se posa en una ampolla, si mescla la escorsa de una llimona, si es grossa, y sino, de dos. Advertint que no si ha de posar mes que la superficie de la escorsa, que sia ben prima. Se posa en infusió un mes y mitg, remanant ho algunas vegadas. Y despues se sola y queda fet lo dit esperit. Quant se vulguia pendrer una orxada (sic) de llimó, se posa una cullerada de sucra, si tira un raget de dit esperit. Es molt agradable y bona per indigestions.

[54] Esperit de taronja

Se posa la superficie de la escorsa de taronja dolça de dos a tres taronjas, si son petites, y sino, basta la de dos taronjas. Lo sobre dit se posa en una ampolla ab un porró de ayguardent. Se deixa estar en infusió del mateix modo que quant se fa lo esperit de llimó, y tot lo demes se fa del mateix modo.

[55] Per compondrer aygua per curar de mal de ulls

Pendrás una grossa quantitat de ruda, la picarás y expremarás ab un drap. Y lo such que traurá lo cularás, primer ab tres dobles de paper de estrassa y segona vegada ab set dobles de paper de estrassa. Despues pendras mitja passeta de vidriol blanch y lo posarás ab nou porrons de aygua. Hi mesclarás lo such de la ruda y dos trevessos³⁶ de esperit de vi. Y posat quinse dias à sol y serena ja estará corrent. Quant se vulguia usar de dita aygua, antes de anar al llit se farà ateviar un poch de ella, se posará als ulls un drapet mullat ab la dita aygua. Se tapan ab un mocador, y en pochos dias son curats.

[56] Remy per matar llupias

Amplastra de angesal recient

³⁶ *Trevessos*: 'mesures'.

[57] Remey per mal de ulls

1 cuarto de vidriol blanch
1 cuarto de sucrecandi
1 cuarto de polbos de lliris de Florencia

Se posa tot en una ampolleta ab un petit de aigua de font, se remena be y, quant es ben remanat, se untan los ulls ab dita aigua. Y antes de anar al llit se posa en los ulls un drapet untat de la dita aigua.

[58] Remey per curar febras tersianas y 4s.[quartas]

Se busca escabiosa³⁷ y cancelada ben rancia. Se trinxat be junt, ab la mitja lluna. Ben trinxat que es, se posa en un plat ab foch lento. Y quant es calent se posa a la boca del cór ab un drap antes de anar al llit, y al matí se traou. Y se fa lo mateix dos o tres nits.

[59] Remey per curar del colica

Se posa un puñat de fabas en un ansát, ab mig peu ó un tros de garro de porch. Despues de ben cuit, se pren lo dit caldo y se menjan las fabas ab lo peu ó garro.

[60] Per fets péts de llop

Per cada ou una onsa de melindros y un poch de llimó. Se remena bé, y quant está corrent se posa mitja cullerada en una pahella ab oli quant bull.

[61] Recepta per axarop de orxata

Ametllas dolsas cruas 3 onsas
Ametllas amargas 1 onsa
Aigua natural 1 lliura

³⁷ *Escabiosa*: 'planta que es fa en el marge de camins i camps, de diferents especies, considerada medicinal'.

Sucre blanch 15 onsas
Aigua naf ó de taronja 1 onsa

Composició: se limpian ametllas ab aigua calenta y se rentan ab aigua freda. Se pican ab un morté y si va mesclant de poch em poch tota la lliura de aigua natural. Tot això se posa ab un drap fi de llí, expremet bé tota la llet de las ametllas, y si mescla ab dit such las 15 onsas de sucre, fentho disoldrer ab un foch lent dins una cassola u olla. Se trau del foch antes no bullia, se deixa refredar, se mescla la onsa de aigua naf, se torna colar ab lo mateix o altre drap y despues se posa ab ampolla.

Esta orxata es molt refrescant, emolient, pectoral, dulcificant, sens altres efectes que experimentarà lo golós llatiné.

4. El receptari ripollès d'Agustí Cavalleria de Bordallés³⁸

Aquest receptari de cuina local i internacional de la fi del segle XIX, del metge i farmacèutic de la vila de Ripoll Agustí Cavalleria de Bordallés, es troba copiat en una llibreta escolar que conserva l'Arxiu Històric de Santa Maria de Ripoll. La llibreta conté 142 receptes en castellà i català de cuina i de rebosteria, entre les quals n'hi ha algunes que pertanyen al camp de la farmàcia i l'adrogueria. En el manuscrit es nota la intervenció de diverses mans que completen l'obra, com aquelles obres que passen de mares a filles. No tinc prou elements de judici per assegurar si aquestes fórmules han estat copiades directament del receptari d'algun cuiner de renom imprès a la segona meitat del segle XIX, com tants n'hi ha. També poden ser fruit d'una experiència familiar realment provada. Des de sempre l'art del menjar té bons practicants a les cases catalanes. El cas és que ens trobem amb una altra obra de cuina de casa nostra que mereix la nostra atenció i que ens dóna accés a un munt de receptes poc conegudes. Els plats redactats en català (núm. 109 i ss) pertanyen a una cuina més popular, amb l'ús d'uns productes més econòmics i fàcils de trobar en el mercat.

³⁸ Agraïxo a Florenci Crivillé la coneixença d'aquesta obra.

Hi ha un altre receptari més antic, del 1831, *Guisados Barios*, escrit probablement a la Cerdanya, el qual s'hauria de confrontar amb aquest per veure si s'hi troba algun denominador comú. En aquest treball de recerca em limito a inventariar-lo, conscient que, un dia o un altre, ha de ser motiu d'una interessant anàlisi, estudiant-lo conjuntament amb altres obres coetànies.

Pel que fa a la cuina que ens presenta, hi trobem un bon mostrari de sopes, pastes, arrossos, cereals i patates, guisats, carns de pollastre i conill, peixos, menuts, salses, etc. En l'apartat dedicat a la rebosteria i postres trobem els flams, confitures, xarops de cafè, bunyols, etc. No es tracta d'un mostrari de cuina folklòrica o d'alta muntanya del Ripollès. Els plats recollits comporten una barreja de cuina tradicional i internacional (*patatas a la Baringote, patatas a la francesa, guisantes a la inglesa, vol-au-vent de palomino, polla a la inglesa, codornices a la milanesa*, etc.). Al costat del plat senzill cuinat amb oli, mantega o llard, sovintegen els preparats més complexos amb moltes salses i condiments.

La personalitat d'Agustí Cavalleria i Deop

Agustí Cavalleria i Deop (Ripoll 1831-1885) va ocupar el càrrec d'alcalde d'aquesta vila entre 1859 i 1860. Com a escriptor i home de lletres, sabem que va ser autor de diversos tractats: *Sección de literatura y ideas generales sobre la literatura* (1853), *Tractat d'horticultura* (1886) i *Tratado práctico de la cría de gallinas, pavos, gansos y ánades*.³⁹

Contingut

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Sopa Julien | 5. Tapioca cressi |
| 2. Sopa de pan | 6. Arroz de pescado a la milanesa |
| 3. Macarrones a la italiana | 7. Macarrones de pescado |
| 4. Puré de guisantes y patatas | |

³⁹ Em cal agrair a Agustí Dalmau, arxiver municipal de Ripoll, la coneixença d'aquestes dades biogràfiques.

8. Sopa sin caldo
9. Sopa flamenca
10. Sopa a la conde
11. Sopa Parmentier
12. Arroz a la alicantina
13. Arroz blanco
14. Sopa Real
15. Sopa al minuto
16. Sopa de caldo de buey
17. Pollo salteado con setas
18. Pollo salteado
19. Perdices asadas
20. Perdices con hongos
21. Perdices a la vinagreta
22. Perdices en escabeche
23. Perdiz salteada
24. Perdices estofadas
25. Perdices estofadas [segona recepta]
26. Conejo al minuto
27. Conejo con salsa blanca
28. Conejo salsa Gibert
29. Conejo a las parrillas
30. Pichones a la marinera
31. Patatas al horno
32. Cebollas rellenas
33. Berenjenas en gratin
34. Patatas a la baringote
35. Patatas con leche
36. Patatas con salsa
37. Patatas a la francesa
38. Patatas rellenas
39. Guisante a la inglesa
40. Gisantes estofados
41. Lechugas picadas en jugo
42. Alcachofas heladas
43. Alcachofas rellenas con ajos y perejil
44. Guisantes con manteca
45. Coliflor con leche
46. Coliflor con salsa blanca
47. Alcachofas con salsa
48. Pescado al horno
49. Pescado a la marinesca
50. Merluza a la marinesca
51. Pescado estofado
52. Sardinias emparedadas
53. Sardinias rellenas
54. Bacalao blanco⁴⁰
55. Balacao a la vizcaina
56. Bacalao con guisantes
57. Soldados de Pavia
58. Vol au vent de Palomino
59. Pies de tocino al gratin
60. Hígados de gallina en gratin
61. Pechugas de gallina en salsa
62. Riñones salteados
63. Carne con limon
64. Lomo con champiñon
65. Carne con salsa de almen-
dras
66. Carnero adobado
67. Carnero con perejil
68. Carne al horno
69. Filete asado y a la jardinera
70. Filete relleno

⁴⁰ Primer havia escrit el títol d'una altra recepta: *Conchas rellenas al horno*, i després el ratllà.

- | | |
|--|--|
| 71. Jamón en cebollas | 102. Buñuelos de blanco de huevo |
| 72. Polla a la inglesa | 103. Buñuelos de albaricoques |
| 73. Codornices a la milanesa | 104. Croquetas de harina o harina de patatas |
| 74. Sesos de ternera a la provençal | 105. Modo de rentar mantallinas |
| 75. Buey estofado | 106. Contra el cólera |
| 76. Buey a la moda | 107. Licor anticolérico |
| 77. Roasbeif | 108. Contra el cólera |
| 78. Croquetas de pescado | 109. Sopa de rap |
| 79. Croquetas de almendras tostada | 110. Macarrons de rap o llus |
| 80. Croquetas de ternera | 111. Fetge y roño de tocino ab romesco |
| 81. Tomates al gratin | 112. Patatas ab salsa blanca |
| 82. Galletas de arroz | 113. Llus o llenguado o llobarro al forn |
| 83. Bocadillos a la inglesa | 114. Costellas a la milanesa |
| 84. Frivolités (entremeses) | 115. Pollastre ab salsa |
| 85. Pasta para freir para entremeses o postres | 116. Llus a la marinera ⁴¹ |
| 86. Galletas de patatas | 117. Bacalao |
| 87. Salsa mayonesa | 118. Carn ab tofones o champiñons. Tall rodó |
| 88. Salsa tártara | 119. Carn a la vinagreta. Badella o bou. Las perdius son bonas a la vinagreta. |
| 89. Salsa de pepinillo en vinagre | 120. Sopa de llet y semola |
| 90. Crema blanca | 121. [Ceba amb tripa] |
| 91. Manzanas al ron | 122. [Fetge amb ceba] |
| 92. Claras con leche | 123. [Truitia] |
| 93. Dulce de huevos | 124. Confitura de tronja |
| 94. Croquetas de bizcochos | 125. Pa de passich |
| 95. Croquetas de sémola | 126. Macarrons a la italiana |
| 96. Flan de naranjas | 127. Salsa per la verdura |
| 97. Confitura de membrillo | |
| 98. Jarabe de café | |
| 99. Confitura de fressas | |
| 100. Confitura de Peras | |
| 101. Buñuelos de viento | |

⁴¹ A continuació figura el mot *Índice*, que després fou ratllat.

- | | |
|--------------------------------|---|
| 128. Salsa per la sopa | 137. Suspirs de monja |
| 129. Fideos a la cassola | 138. Carne roasbif |
| 130. Bacallá a la llauna | 139. Badella al forn |
| 131. Conill rostit a la paella | 140. Llonsas de badella |
| 132. Salsa bechamel | 141. Patatas con mandunguillas |
| 133. Cunil ab salsa | 142. Modo de fer mido cuit per planchar estovallas de altar |
| 134. Arròs a la rajant | |
| 135. Llomillo ab llet | |
| 136. Salsa de pepinos | |

[Llegim-ne unes quantes receptes de cuina i de rebosteria, que no exigeixen cap explicació:]

Macarrones à la Italiana

Se hierben los macarrones con agua o caldo y sal, sin dejarlos cocer demasiado, y se ponen à escorrer un ratito. Se tiene rayado por cada libra de macarrones 3 onzas de quesos de Parma y 1 1/2 de Holanda, mezclándose los dos quesos. Se pone en la cacerola una capa ligera de dichos quesos, una de macarrones y una de salsa de flicando ò asado, y así sucesivamente, hasta que estan colocados todos los macarrones. Encima de la última capa se le añade un poquito de corteza de pan rayado bien fino y como pedazitos de avellanas de manteca de cerdo. Se les pone fuego encima y abajo, que no sea muy vivo, y se deja cocer hasta quedar bien doraditos.

Puré de Guisantes y Patatas

Se pone al fuego el puchero con agua y guisantes secos o tiernos; cuando están medio cocidos se les hecha sal, una buena cucharada de manteca de cerdo, porro, serfull, apio, y las patatas. Cuando están bien cocido, se pasa todo junto y bien apretado en el colador, procurando que quede muy fino, y se pone á hervir, hechandole pedacitos pequeños de pan frito con manteca de cerdo á la sarten. Si los guisantes son tiernos, se pueden dejar algunos sin trinchar.

Flam de Naranjas

Se ponen 4 huevos clara y yemas, media libra de azúcar y el zumo de cuatro naranjas, y se hace hervir el baño maria igual que el flam de leche.

Confitura de membrillo

Se cuecen los membrillos enteros, y cuando están bien blandos, se mondan y se rayan. Se pone tanta cantidad de azúcar como haya de membrillo, se junta todo en una cazuela al fuego, y meneando siempre hasta que esté espeso y dorado. Se unta el molde con unas gotas de aceite bien repartido por todo él, se hecha la pasta y se sacude para que quede bien amoldado. Y se deja en él por espacio de ocho dias.

Jarabe de Café

Se hace café bastante fuerte, con 125 gramos de café, un litro y cuarto de agua; luego se disuelven en este café 750 gramos de azúcar. Cuando queda asi hecho el jarabe, se echa en el media copa de aguar-diente ó coñac, se deja enfriar y se embotella. Este jarabe se conserva perfectamente.

Carn ab tófonos o champiñones. Tall rodó

Están enter se pica molt fort ab la má de morter, se tachona ab cansalada y se torna a picar. Se lliga ben fort perque no s'arronsi, s'hi posa un pols de pebre, canyella, la sal corresponent, una seba partida, 2 tomates, un poch de julivert, y tot en crú se posa a la cassola ab llar y oli. Y quant está ben ros s'hi posan las tofonos o champiñons. Y quant se han rossejat un poch s'hi van tirant de micas de caldo, sempre ab poch such. Y quant acaba d'estar cuit se deslliga, se talla ben primet y se torna a posar a la cassola, s'hi torna a tirar la salsa colada a més dels champiñons o tófonos y se deixa acabar de courer.

Sopa de llet y sémola

3 petricons de llet y 4 petricons de aigua. Se fá arrencar el vull y s'í tira 1 onza y 1/2 de sémola, sal, cañella un poquet y un trosset de escorsa de llimona. Y cuant es repossat, un ou debatut; y se serveix. L'ou, clara y robell.

5. Dues mostres de l'antiga cuina ripollesa del segle XVIII

En un manuscrit miscel·lani de finals del segle XVIII provinent de l'Arxiu de Sant Pere de Ripoll,⁴² després del títol: *Llibre de variass notas que fou del reverent Josep Elias. Any 1781*, hi trobo aquest llarg encapçalament que no m'estalvio de copiar: “Lo reverent Josep Elias Tauriñà donà aquest llibre que fou fet, escrit i notat per lo reverent prevere y beneficiat de Sant March, resident comunitari de la parroquial iglésia de Sant Pere de Ripoll. Y dit capellà era fill de Joan Elias y Rotllan y de la senyora Ignàsia Elias y Tauriñà, cònjuges, y era germà de la senyora Francisca Jordana y Elias, la qual fou casada ab lo senyor Josep Eudald Jordana y Pignau, comerciant; tot lo que lo baix firmat, son fill, noto per memòria del esdevenidor. Ramon Jordana y Elias”. En el llibre, que és com un calaix de sastre, hi llegim diverses receptes sobre usos domèstics i guariments de malalties com: “Recepta per curar de malt de pedra”, “Recepta per curar la passa dels gossos”, “Recepta per teñir a negre mitjas de fil y de lly y estam”, “Altra recepta per fer tinta bona”, “Recepta per curar las tercianas”. Fins i tot n'hi ha una de ben curiosa que explica com “agafar guillas y salvatginas”, en un moment que aquestes bestioles eren molt perseguides i sotmeses a extermini per enverinament.

En aquest receptari dels mils usos, hi ha dues fórmules sobre la cuina que passo a comentar i a transcriure, i que possiblement es van assajar i provar a Ripoll. Un tastaolletes local va voler apuntar-les per allò de la memòria de l'esdevenidor. Les salses i els guisats formen part d'un repertori de confeccions sàvies, elaborades des de molt antic i pre-

⁴² Fons Jordana B-I. Agraieixo a Florenci Crivillé i Joan Ferrer la coneixença d'aquesta obra.

sents ja a la cuina catalana medieval. El llibre *La Cuynera Catalana* (1851) defineix la salsa com... “una confecció de varias substancias estimulants destinada per condimentar y aumentar de punt lo sabor de les demés viandes o plats principals”, com és el cas de la que avui ens ocupa. Pel que fa a l’anomenada cuina de muntanya, la cacera, que hi era molt ben representada i abundant, manté encara el seu prestigi i solidesa.

La primera elaboració ens ensenya a fer una salsa saborosa, de mil gustos, per acompanyar qualsevol mena de guisats, que obtindrem de la barreja d’una acurada tria d’herbes aromàtiques, bolets secs (moixerons), espècies i una mica de xocolata. D’aquesta mescla, un cop torrada i picada, se n’obtenia polsim que, administrat a discreció, era molt útil per condimentar un guisat. Encara avui són molts els guisats de peix, carn i marisc que s’amoroseixen amb un glop de xocolata negra, mixtura que a més de donar-hi un gust especial, també ajuda a espesseir qualsevol salsa bàsica. La xocolata és un fruit sec que a Mèxic usen encara en els guisats de cada dia.

La segona recepta ens explica com coure i guisar una llebre, en uns temps que la caça major i menor era molt abundant a les terres de muntanya. És una fórmula de preparació d’un plat de caçera, de clara inspiració barroca per la seva estructura de tres sostres, muntats un sobre l’altre, separats per una llesca de cansalada. La picada es feia amb fetge, avellanes torrades, una molla de pa, ou i vinagre. El sofregit es cou amb una base de ceba, sense tomàquet encara, i en cassola de fang. El transcriptor ens avisa que aquesta llebre s’ha de cuinar sense aigua, perquè el greix fos de la cansalada era suficient per aconseguir lligar tots els suc. En el tractat culinari de Juan Altamiras *Nuevo Arte de cocina*, estampat a Girona per la llibreria Bro, en 1745 i en 1770, hi trobem consignada la preparació d’una *Liebre guisada sin agua*, que té uns punts de contacte amb aquesta.

Recepta per fer salsas bonas per guisados

Pendrás alguns manats de orenga, sajolida, muraduix, un poca de alfàbrega, alguns manats de menta, alguns de timonet o farigola, unas pocas fullas de taronjina. Tot esto o culliras a la primavera, o lo⁴³

⁴³ L’original diu *o lo e*. Corregim segons sentit.

millor es al mes de agost o setembre. O farás ben secar. Y después arraplega las fullas ben secas y de puny en puny tira-u en un morté y pica-u ben picat. Y quant será ben picat y molt o pasarás per un sedàs, y feras esto mentras ne tingas. Després de això, pendràs un grapat de muixarons sechs, o mes, segons la portió [que] tindràs de las herbas picadas, y faràs torrar un poch al forn, o a la bora del foch los piqueras. Junt també piqueras flor al clavell, clabells y cañella y una o dos presas de xaculata. Y o barrageras tot junt ab las erbas picadas y o posarás en una olla nova ben tapada. Y quant tingas un guisado, a gust n'í posaras un pols par a que siga millor.

Recepta y modo de courer y guisar bé una llebra

Tellaràs la llebra y ne feras talls que sigan petits o menuts. Y los poseras dins de una olla de terra y ne feras tres sostres, y a cada sostre y poseras cancelada que no siga rancia, ben menuda y trinxada, y seba, també ben menuda. Faràs fondrer una poca de cansalada grassa a la payella y lo such de ella lo tireras al primer sostre de la llebra de la olla. Pendràs lo fetge de la llebra y lo faras courer a las grayellas o payella. Y sech lo piqueràs en un morté y junt piqueràs una onsa de ballanas torradas o no torradas. Tindràs un topy⁴⁴ de aigua calenta al foch, y poseràs una molla de pa y tot esto o deixetaràs en lo morté, junt ab un robell de ou y una xicra de vinagre. Advertesch que en la llebra no s'í ha de posar aigua.

6. **Vària de remeis casolans.** Receptari de fórmules diverses, escrit a finals del segle XIX i principis del XX, que pertany a la col·lecció particular de la família Colomer de Girona. Llibreta escolar de mides 180 x 220 mm, enquadernada amb tapes dures. Té 143 pàgines útils, amb doble paginació, escrites de forma breu i telegràfica, majoritàriament en castellà. A les primeres pàgines de l'obra trobem un índex de les principals aplicacions que conté: farmacopea popular, fabricació de tintes, medecines, adrogueria, remeis casolans preparats amb herbes, olis, pomades, licors, xarops, vins, rebosteria, pastissos, conserves, etc. Només inventario aquelles preparacions relacionades amb l'objectiu d'aquest treball.

⁴⁴ Entenem 'tupí'.

A la darrera pàgina de l'índex llegim una recepta aïllada: "Ratafia de nuses, antes de fin de junio".

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Chonas de manteca de cerdo | 7. Panes de pasig |
| 1. Guirlatoxe | 7. Bistotells |
| 1. Crucan | 8. Bizcocho caputxino |
| 1. Blanquear almendras finas | 8. Tortada real |
| 2. Pasta de líquen | 8. Castañas de mazapan |
| 2. Bollos de 2º clasa [sic] | 8. Caputxinas grogas |
| 2. Bizcochos de huevos | 8. Roscas |
| 2. Yema cocida con baño maria | 9. Crema |
| 3. Almendras de licor | 9. Carquillos y madoxas |
| 3. Barratets | 9. Gelatina |
| 3. Yema doble | 9. Pastillas de goma |
| 3. Mantecados | 9. Monxolis |
| 3. Marengues | 10. Bizcocho de manteca |
| 4. Pasta de llimoga | 10. Panes de pasq[ua] |
| 4. Pastalets | 10. Bocadillos de rom |
| 4. Chus a la crema o bollos | 10. Bizcocho de manteca |
| 4. Tortada | 10. Españalets |
| 5. Para hacer bollos de mució [monsieur] banet | 11. Mató |
| 5. Carquiñoles grandes | 11. Mató |
| 5. Carquiñoles pequeños | 11. Barquillos |
| 5. Carquiñoles del forn de Sr. Jaume | 11. Bizcocho de harina |
| 5. Bizcocho de limon | 11. Bizcotcho de naranja |
| 6. Bizcochos del Ampurdan | 11. Bizcotcho de manteca |
| 6. Paciencias de naranja. | 12. Bizcotcho de chocolata |
| 6. Paciencias | 12. Pastillas de extracto de regaliz |
| 6. Massapanes | 12. Melindros |
| 6. Yema caputchina | 12. Pastel frances |
| 7. Yemas portuguesa | 12. Orchata |
| 7. Pets de monja | 13. Bizcotcho fino |
| 7. Grabolets a la francesa, esto es una crema | 13. Pasta a la madalena |
| | 13. Pasta llebada |
| | 13. Torrones de miel |
| | 14. Torrones de almendra |
| | 14. Torrones de yema o crema |

- | | |
|------------------------------------|---|
| 14. Torrons de niebe | Figueras |
| 14. Torrones de Alicante | 24. Rosquillas al istilo de íd. |
| 15. Torrones de Alicante | 25. Barquillos al mismo estilo de íd. |
| 15. Torrenes de madoxa | 25. Sorbeta |
| 15. Tortillos de masapan | 26. Sorbeta |
| 15. Rosquillas | 26. Esponjados cortados |
| [16. Salta la primitiva numeració] | 27. Esponjados redondos |
| 17. Fundan | 27. Confitura de limon |
| 17. Pasta a la crema | 28. Polvos de orchata |
| 17. Crema de brou de pa | 28. Para dar lustre a los trabajos |
| 17. Panecillos de almendra | 28-29. Pasta llebada al istilo |
| 17. Grados del azucar | 30. <i>Gaceosas. Aguas gaceosas</i> |
| 18. Pios nonos | 30. Gaceosas |
| 18. Monsolis fritos | 30. <i>Jarabes y orchatas de varias clases como a continuacion espresa</i> |
| 18. Flam | 30. Jarabe de cidra |
| 18. Huebos dobles | 30. Jarabe de zarza |
| 18. Pasta fullada | 30. Jarabe de goma |
| 18. Bollos en granito | 31. Jarabe de malbabisco |
| 19. Tetillas | 31. Jarabe de capilera |
| 19. Confitura de codoñ | 31. Jarabe de mora |
| 19. Roscas de confitura | 31. Jarabe de limon |
| 19. Huebos a la niebe | 32. Jarabe de naranja |
| 20. Pasta del cielo | 32. Jarabe de gers |
| 20. Burregos | 32. Orchata |
| 21. Aguanaf | 33. <i>Operaciones en licores de barias clases como ha continuacion espresa. Al fin de los licores se allan las obserbaciones</i> |
| 21. Agua de rosas | 33. Canela |
| 21. Grados de los licores | 33. Rom |
| 21. Chocolata de 10 res. | 34. <i>Operaciones en licores</i> |
| 22. Chocolata de 9 res. | |
| 22. Chocolata de 8 res. | |
| 22. Chocolata de 6 res. | |
| 22. Chocolata de 5 res. | |
| 22. Chocolata de 4 res. | |
| 23. Almendras agrapiñadas | |
| 23. Almendras grapiñadas | |
| 24. Carquiñolis al estilo de | |

34. Absenta
 35. *Licors*
 35. Llimo
 35. Marasquin
 36. Rom
 36. Resolis
 36. Noyo
 37. *Licors*. Aigua de or
 37. Menta
 38. Ginebra
 38. Rosa
 39. Resolis
 39. Clabell
 40. Observaciones acerca los licores destilados
 41. Chus. Baras de Jacop o San José
 42. Para acer trences⁴⁵ o galleta
 43. Panes de pasig
 43. Por fundan
 44. Torrones finos
 44. Cobrir confitura
 45. Pasta llebada
 45. Otra pasta llebada
 46. *Esplicacion del peso para dulces de pasta llebada.*
 46. Roscas
 47. Marenges dobles a la española
 47. Lustre a los trabajos a la paina
 47. Roscas a la barsalonesa
 48. Panecillos amargos o almendrados
 48. Glace para la descoración de barias cosas
 49. Sorveta para acer esponjados
 49. Seboyanos
 50. Por un batido
 50. Torrones de Alicante segun una nota
 51. Por un porron de ratafia
 52-54. Polbos per conserbá bi. Elemento para uso del buen tabernero como a continuacion se espresa. Especies per conserbar bi que nos torne escaldat. Polbos de la jerra.⁴⁶ Cuncerba de vi. Especies que sarbeixan per fer torna al bi de agre a bo. Per conserba bi. Para bolber bueno el bino agrio. Per fer lluquet. Per aduba bi agre o bert.
 54. Para componer bino rancio
 55. Clarificacion de vinos
 55. Por acer melindros
 141. Para hacer un buen vino
 142. Para fabricar vino bueno
 143. Para salar aceitunas
 144. Esborranys de receptes

⁴⁵ Lliçó conjectural.

⁴⁶ Lliçó conjectural.

Impresos

1. **El *Nuevo arte de cocina* de l'aragonès Juan Altamiras**

El llibre de cuina de Juan Altamiras o Altimiras⁴⁷ devia ser molt popular a jutjar pel gran nombre d'edicions que se'n van fer al llarg dels segles XVIII, XIX i XX, dues de les quals, set-centistes, es van imprimir a Girona, amb només quaranta anys de diferència. De ben segur que és el llibre de més èxit, des del punt de vista culinari, fins a la popularització de la cuina catalana de la Renaixença. Juan Altamiras és el pseudònim amb el qual el franciscà aragonès Fray Raimundo Gómez (finals segle XVII - Saragossa 1769) va escriure aquesta obra, que servia de guia a cuiners de convents, col·legis religiosos i particulars, i que apartant-se dels cànons barrocs i evocant noves preparacions i tècniques ofereix una cuina més senzilla, econòmica i racional, amb plats de peix, carn, aus, ous, hortalisses, sopes, etc. Entre d'altres comeses Altamiras va ocupar el càrrec de mestre major del servei de cuina del col·legi de San Diego de Saragossa. El llibre es també interessant des del punt de vista de la rebosteria perquè ofereix receptes de pastissos, almívans, fruites confitades, begudes de fruites, orxates, llets, recuits, etc. Les dues edicions gironines conegudes són aquestes:

Nuevo arte de cocina, Gerona, Bró, 1745, 8°

Nuevo arte de cocina, añadido en esta ultima impresión Sacado de la escuela de la experiencia económica. Su autor... Con licencia. Gerona: Por Joseph Bro, Impresor del Rey Nuestro Señor, en la calle de las Ballesterias, 1770, 12°, 222 p.

La segona edició gironina és molt més extensa que les altres conegudes fins ara, impreses a diverses ciutats espanyoles. Hi figura un apèndix, absent a les edicions anteriors: *Adición del arte de cocina, repostería, bizcochería, confitar frutas, componer aguas y risolis*. Són 125 receptes més, afegides en 1770, algunes de les quals provenen del

⁴⁷ El bibliògraf Palau i Dulcet repertoria el llibre per *Altimiras*.

receptari de Juan de la Mata, *Arte de repostería*,⁴⁸ coetani del tractat d'Altamiras. Les úniques proves de l'existència d'una primera edició gironina d'aquest llibre, editat en 1745, les devem a l'historiador Enric Mirambell, que en el seu llibre *Història de la impremta a la ciutat de Girona*⁴⁹ publica l'inventari de béns aixecats en ocasió de la mort de l'impressor gironí Josep Bro, el 20 de maig i 23 de juny de 1794. En la relació de llibres de l'inventari *postmortem* hi havien quinze exemplars d'una edició més breu d'aquest llibret, impresa en octau:

-Núm. 28 - Quinze *Artes de cocina*, en 8°. Per tant, és versemblant que existís una primera edició d'aquest tractat de cuina, de la qual, ara per ara, no se n'ha trobat cap exemplar. Hom pot trobar al mercat actual l'edició fascímil d'un llibre —*Novísimo arte de cocina. Selecta colección de las más recientes fórmulas de las cocinas española, francesa, italiana, y americana. Guisos especiales de la cocina catalana. Deberes del cocinero o cocinera. Arte de trinchar y modo de servir a la mesa. Conservas y Licores*. Por J. Altamiras. Novena edición corregida y aumentada, Barcelona, 1905— que incorpora receptes d'Altamira, però és un llibre nou, que beu en altres fonts, encara que s'aprofita de la fama d'un cuiner reputat.

Dono a continuació la relació sencera de les receptes que conté la segona edició del manual d'Altamiras, editat a Girona el 1770, notablement augmentat, que permet fer-se una idea dels plaers que proporcionaven molts plats habituals, vinguts de diversa procedència.

Índice de contenido en este libro

⁴⁸ *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, viz-cochos, turrones...* Madrid, Antonio Martín, 1747, 196 pàgines amb 10 làmines. D'aquest llibre n'hi ha un exemplar a la Biblioteca del Seminari de Girona.

⁴⁹ IEG, Girona, 1988, pàg. 116.

CAPÍTULO PRIMERO. SE TRATA DE LA COMIDA DE CARNE

Estofado	Otra costrada
Otro estofado	Almondigas de carnero
Gigote grueso	Cebollas rellenas con carne
Gigote comun	Lechugas rellenas
Prebe	Calabazas rellenas
Lampreado	Pepinos rellenos
Carne reogada en guissado	Guisado de carnero con granada
Otro modo de menos trabajo	Lonjas magras de carnero ò ternera
Otro compuesto	Tortillas de gigote de carnero
Otro modo	Costillas de carnero
Carnero verde	Sessos de carnero
Guisado à modo de prebe	Manos de carnero
Costrada de carne, y huevos	
Otra costrada	

CAPÍTULO II. PROSIGUE LA COMIDA DE CARNE

Caldo helado	Gazapos en guissado
Caldo de otro modo	Lonjas de tocino
Sopa	Longaniza ò solomo
Sopa comun	Una cabeza de cordero
Otra sopa	Otra cabeza
Burete	Liebre guisada sin agua
Escudilla de angel	Ternera estofada
Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne y miel	Lechoncito de leche con arroz
Pies de puerco rellenos	Plato de huevos y leche con dulce
Pepitoria	Para añadir un plato con lenguas de ternera
Sangre de cordero ò cabrito	Cabeza de ternera en guisado
Ternera assada	
Conejos en prebe	

CAPÍTULO III. PROSIGUE LA MATERIA DEL PASADO

Costrada de assadurillas	Alcachofas con dulce
Criadillas de cordero	Alcachofas assadas
Cordero ò cabrito assado	Rellenos de pan y grassa
Escudilla de farro	Fideos gruessos
Manos de ternera	Liviano gustofo
Salpicòn de baca	Baca en guisado
Arroz de grassa	Pernil cocido con vino blanco
Alcachofas rellenas	Almondigas repentinas
Alcachofas con tocino magro	

CAPÍTULO IV. DE LA VOLATERIA

Codornices assadas	Pasteles de pollos ò gazapos
Codornices en guisado	Pollas de leche en abreviatura
Pabos assados	Pollas y capones assados
Perdices en guisado	Almondiguillas de ave
Perdices en prebe	Pollos de carretero con salsa de pobres
Perdices assadas con sardinas	Substancia para enfermos
Pabo assada con verdura	Una pierna de carne assada
Pollos assados	Modo de componer un lechon, desde que se deguella hasta colgarse: servirà en especial para religiosas
Pollos guisados	Salchichas ò longanizas bastas
Pepitoria de menudillos de pollos	Derretido
Pollos rellenos	Salar las piezas
Pollos lampreados	Chicharrones del derretido
Anades con membrillos	
Anades para caminantes	
Gallinas con acederas	
Pichones ò pollos rellenos	
Gallina dorada	

CAPÍTULO I. COMIDA DE PESCADO

Abadejo	Abadejo frito con miel
Abadejo ordinario	Abadejo en otra forma
Abadejo de otro modo	Otro guisado de abadejo
Otro abadejo diferente	Abadejo con tomates
Almondiguillas de abadejo	Abadejo con prebe

CAPÍTULO II. PROSIGUE LA COMIDA DE PESCADO

Anguila assada	Anguilas en guisado con salsa
Anguila con arroz	

ARTÍCULO II

Sollo pescado y lobo	Costrada de sollo
Sollo assado	Pastelillos de sollo
Almondiguillas de sollo	Lobo de mar assado

ARTÍCULO III

Del atún, besugo y salmon	Besugo assado
Costrada de atún	Escaveche de besugo
Salpicon de atún	Salmon

ARTÍCULO IV

De las truchas, luz, y modo de confervarse el pescado	Plato de truchas, y yervas
Truchas de otro modo	Luz frito ò merluza
Truchas en guisado	Para conservar pescado
	Adobo para pescado

ARTÍCULO V

De la saboga, lamprèa, barbos, ranas y caracoles	Ranas en pastelillos
Lamprèa de rio	Almondiguillas de ranas
Barbo	Ranas con huevos
	Caracoles

ARTÍCULO VI

De los huevos de todos modos	Otros diferentes
Huevos megidos	Huevos en espuma
Huevos passados por agua	Otros huevos duros
Huevos en abreviatura	Otros huevos diferentes
Huevos duros	Huevos rellenos de otro modo

CAPÍTULO III. PROSIGUE LA COMIDA DE PESCADO

Sopa comun	Col quaxada
Sopa de Quaresma	Pencas de acelgas en pasteli- llos
Migas sin ajos	Escudilla de calabaza
Caldo de yervas	Calabaza assada
Caldo de otro modo	Calabaza reogada
Burete	Calabaza en otra forma
Buñuelos	Cebolla reogada
Arroz con leche de almendras	Cebollas rellenas
Otro modo de arroz	Camuesa reogada
Almendrada	Camuessas assadas
Avellanada	
Leche assada	

CAPÍTULO IV. DE TODO GENERO DE TERVAS

Acelgas	Nabos
Abas verdes	Borrajas rebozadas
Alcachofas mondadas	Caldo de borrajas
Espinacas	Cardos de huerta
Esparragos	Setas de cardo
Judias verdes	Criadillas de tierra de otro modo
Guisantes verdes	Berengenas rellenas
Setas de monte	Achicorias y escarola
Criadillas de tierra	Zanahorias
Berengenas assadas	

VARIAS ESCUDILLAS

Potage de judías secas	Escudilla del angel para
Otro modo de guisar judías	Quaresma, y á los ecclesiásticos servirá para Semana Santa
Abas secas	Tostadas de pan con manteca
Garvanzos comunes	Para conservar tomates
Guisantes secos	Adobo de aceitunas
Almendras verdes	

ADDICION DEL ARTE DE COCINA

Reposteria, bizcocheria, confitar frutas, componer aguas y resolis & c.

Para hacer un fricando de ternera ò baca	Empanadas de pollos ensapados
Para hacer una cabeza de ternera	Una empanada de pecho de baca
Para componer la becada de ternera	Empanadillas de massa dulce
Para componer la becada en salmí	Otras empanadillas de pies de puerco
Perdizes assadas con aceyte	Una empanada de pichones
Como se han de assar los paxarillos gordos	Empanada de liebre
Cazuela de paxarillos y demás aves	Empanadillas de sardinas
Una pierna de carnero estofada	Lamprea ò morena empanada
Empanadillas de quaxada	Para hacer un plato de sardinas
Empanadas de perdizes	Un pastel de ave para enfermo
Pichones ensapados	Modo de hacer manjar blanco
	De otra manera pero mas costoso
	Para hazer natillas ó crema

Modo de hazer toda suerte de vizcochos exquisitos, y no exquisitos

Vizcochos de almendras	huevos
Vizcochos de Saboya	Vizcochos de limon o de naranja
Vizcochos de Palacio Real	Panecitos de limon
Vizcochos de chocolate	Vizcochos de liquidos
Vizcocho de nata	Vizcochos de Mallorca de anis
Vizcochos de Quaresma ò sin	

Modo de executar las decocciones del azucar y sus calidades

Clarificacion	da en España <i>tiraje</i>
Otro modo de clarificacion	Preparacion al soplo
Otro modo	Preparacion à la pluma
Puntos del azucar	Preparacion de la caña
Preparacion à la lisa	Preparacion al caramelo
Preparacion à la perla, llama-	

Modo de confitar toda suerte de frutas, jalèas, mermeladas y conservas

Alverchigos	Ciruelas á medio azucar
Duraznos	Peras que se han de confitar en seco y guardar en liquido
Melocotones	Peras blanquillas
Bocados de duraznos	Pera bergamota moscatél
Peras en almivar	Alberchigos maduros ò abridores
Caxas de perada	Duraznos y melocotones
Taronjas	Castañas confitadas
Limonos ceuties	Agrazes en liquido
Azucar rosado blanco	Moscateles liquidos mondados
Bocados de calabaza	De los membrillos y su carne
Nuezes en conserva	Membrillos liquidos
Nuezes en leche y de las ciruelas	Naranjas en quarterones ò rajitas
Nuezes negras	Naranjas enteras
Albaricoques y almendras y todo genero de compotas	Diferentes frutas, batatas de Malaga en conserva y en liquido
Albaricoques verdes en liquido	Almendras del poplillo
Albaricoques maduros mondados	Otra manera
Albaricoques à medio azucar	Almendras bañadas
Guindas en oreja	
Guindas con hueso en liquido	

De los mazapanes

Mazapan comun	Algunos generos de rosoli
Mazapan de horno à la espa- ñola muy puesto en su uso	Rosoli al modo de Turin
Mazapan ligero	Rosoli mas comun
Mazapan de limon y otros de esta especie	Otra manera de hacer de este Rosoli
Mazapan de todo genero de frutas	Modo de helar toda fuerte de aguas y bebidas
Nisteros y azerolas	

De las aguas heladas de frutas y otras

Agua de guindas	Vizcochos de Saboya ligeros
Agua de fresas	Vizcochos de otra manera
Agua de frambuesas	Pan de España
Agua de agraz	Agua de la Reyna de Ungria
Agua de naranjas de Portugal	Mistela de guindas
Agua de limon	Modo de pegar los cristales, vidrios y porcelanas
Agua de canela	Secreto para pegar vidrios y piezas de Talavera
Agua de aurora	Modo de hacer Requesones
Agua de cilantro	Para remojar orejones ó cas- cabeles
Bebidas de todas frutas á la italiana	Pasta para labar las manos
Orchata	Modo que se debe observar para servir un refresco gene- ral & c.
Orchata muy puesta en uso	
Leche de almendras	
Bebida imperial	
Leche helada	

2. **Nuevo arte de cocina y de servir la mesa.** Obra impresa vista en el fons Blanxart de Sant Joan de les Abadeses. Segons l'encapçalament de l'obra: contiene las reglas del buen orden y limpieza de la cocina, para guisar bien en comidas de carne y de pescado, para escoger y fabricar postres y licores y para conducirse como corresponde, segun etiqueta,

en la distribución, asistencia y servicio de una mesa. Dálo a luz D.F.V.S.J.B., Barcelona, Imprenta de F. Vallés, 1836, 178 pàgs.+ 14 d'índex.

3. **El receptari de cuina ripollesa de Núria Roquer (1928)**

La revista ripollesa *Scriptorium* (abril i maig de 1928) va editar un petit receptari de cuina de muntanya, treball que fou recollit després en un apèndix del llibre de Salvador Vilarrasa i Vall *La vida a pagès* (Ripoll 1975), col·lecció miscel·lània d'articles, apareguts també a la mateixa revista, on aquest escriptor narrava, a cavall de la divulgació i la nota antropològica, els aspectes curiosos i més variats de la vida difícil i costeruda de la gent de muntanya.

Núria Roquer, esposa de Vilarrasa, va creure convenient publicar aquestes receptes extretes de la seva experiència personal i de la coneixença que posseïa sobre la cuina de l'època, modesta, lligada a les estacions de l'any, sense congelats ni plats preuinats, en la qual, sobre una base de matèries primeres de gran qualitat, col·lides al tros i a l'hort casolà, s'aprofitava gairebé tot. Alguns d'aquests plats notabilíssims són explicats amb unes notes molt interessants, amb agudes observacions que constitueixen una il·lustració de primera mà de com era la veritable cuina de muntanya, molt tocada i poc coneguda més enllà de quatre tòpics. En definitiva, la lectura d'aquests plats ens revela com es menjava a la comarca del Ripollès a començaments de segle. Uns preparats modestos que mostren una cuina estacional, de gran textura i memòria gustativa, feta amb honor i senzillesa, d'una àrea vital determinada, base d'una cuina rural que es recreada per nosaltres amb un to elegíac, donades les transformacions de tota mena que hem patit des de la postguerra ençà.

Receptes d'una suggestió directa

Les 41 receptes que numero en un índex constitueixen, doncs, un ric mostrari de les menges, hàbits i qualitats d'una culinària casolana senzilla i gens sofisticada, la base de la cuina quotidiana i de festa major. La gastronomia lligada a un país ens parla

d'arrels i formes de vida ancestrals que poden sorprendre a les noves generacions, acostumades a la cuina ràpida. Podem veure com la cuina derivada del porc (*dans le cochon tout es bon!*, que diuen els francesos) és l'eix que vertebrava bona part de la cultura gastronòmica catalana. Els diversos plats gens ampul·losos tenen com a matèria primera una sàvia combinació de peix, arrossos de carn, pastes (gallets o fideus), carn i llegums. Escudella de pagès, farinetes amb farina de cereals, blat, panís o fajol, els productes derivats de les matances del porc, etc. La gastronomia tardoral al Ripollès demana plats calents amb plenitud gustativa, energètica i calòrica.

El receptari no segueix cap ordre, però sí que podem agrupar les receptes per conceptes. La primera és de farines bullides adobades amb suc de cansalada; la 2 i la 3 són d'escudelles de blat escairat o de blat de moro; les 4, 5, 6 i 7 són de sopes de diverses menes: escudelles, escaldades, de llet, de brou d'esquirol, que van bé contra la fluïxesa de ventre. Les receptes 8 i 9 són d'arròs amb esquirol o amb conill, arròs de blat escairat. Les 10, 11, 12 i 13 recullen plats amb trufes barrejades amb col, cuites amb suc de cansalada, trufes al caliu, eixutes amb paloia; les 14 i 15 són de truitades de fesols, ceba tendra amb mel i farina; la 16 i la 17 recullen la rica tradició del peix de riu. De la 18 a la 27, excepte la núm. 21, hi ha l'omnipresent cuina de porc, la peuada, la coca de tast, de greixons, la carn de la matança, el freginat o el coure sang de porc o de xai. La 21 és d'ànec amb maps i la 28 de freginat de xai. La 29 ens mostra com feien un formatge de llet de cabra que es fregia amb greix, i que l'autora constata que és un plat que s'ha perdut. La 30 i la 31 fan referència a torrades fetes amb suc de brou bufat, torrades de partera mullades amb vi i sucre, com les que preniem encara quan erem infants; la 32 és de rostes amb sucre. De la pràctica de la cacera en parlen la 33 i 34, que ens ofereixen llebre amb costella de porc, a la qual s'hi afegeix un fons de xocolata, i perdius amb taronja i pebre; les 35, 36 i 37 són els farcits o *rellenos* fets amb peres. La 38 ens descriu com es servaven les orellanes, que es podien guisar amb carn. La 39 explica els ous remenats; la 40 i la 41 mostren la manera d'estovar els fesols i cigrons, que abans es feia amb cendra i més tard amb un pols de bicarbonat.

Mentre llegíem aquest receptari, n'hem pogut consultar un altre, de Toni Massanés, on història la cuina d'una comarca veïna, en la qual la matèria primera és també el porc amb tot els seus derivats, acompanyats per la col, la patata, el blat de moro, etc., una cuina que com la ripollesa tampoc es pot separar d'un paissatge, una història, un clima, etc. En *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari*⁵⁰ ens adonem com un dels plats emblemàtics d'aquesta contrada és l'escudella de blat de moro escairat.⁵¹ A la primera meitat del segle XVIII trobem indicis del conreu del blat de moro en àmplies zones del Berguedà i el Ripollès. És un nou conreu que s'adapta fàcilment a les dificultats climàtiques, que té un rendiment superior al de molts cereals i que no és massa controlat fiscalment. Del blat de moro se'n treien les farinetes, una menja molt popular entre les classes populars de les contrades pirinenques fins arribar a la Garrotxa. Un altre conreu que també s'experimentarà és el de la patata.

Una cuina sense dogmatismes

Algunes d'aquestes receptes, com el menjar sang cuita, el pollastre amb agre dolç i l'ànec amb naps o peres "rellenes" ja surten resumides a *La Cuynera catalana* (1851), primer llibre de cuina de la nostra renaixença. La base d'aquesta cuina matriarcal és l'escudella catalana de pagès o barrejat. El fons d'aquesta cuina és el greix, avui gairebé perdut per raons dietètiques. Ara per ara, sembla que la gent prefereix la cuina en sec, plats amb poc suc, de textura fràgil. La cuina amb llard obria abans l'esplèndid Dijous Gras. De la lectura del receptari inferim que l'oli d'oliva hi ocupa un lloc secundari. Els llegums són fregits amb llard i el porc és escollit per lligar molts plats. Trobo estrany que no hi hagi cap referència al món dels bolets. En canvi, hi trobem receptes per elaborar el peix de riu fregit o al vapor: truites, barbs, peixos que, com diu l'autora, han de conservar les tres efes de fresc, fregit i del Freser. En aquest receptari es desconeix el peix de

⁵⁰ Columna-L'Albi, Barcelona, 1997.

⁵¹ Per a la història de l'escudella de blat escairat o escatxaruta, la de blat de moro escairat, vegeu Massanés, *op. cit.*, pàgs. 111 i ss.

mar, per les dificultats que el peix arribés fins en aquelles comarques en bones condicions. Tampoc no hi ha clarícies sobre els embotits crus i cuïts, que en canvi hi tenien una àmplia tradició.

En aquesta cuina de greix hi sovintegen les boles de sagí enfarinades, que es posaven a sopes i escudelles, els rostilloms (sofregits de cansalada), el brou bufat (suc que surt de la cocció de les botifarres a la caldera, que duu molt de greix i que es posa a les farinetes). Els perols de farinetes es cuinaven amb farina de fajol. La pasta bullida es posava en cassoles. A la Garrotxa, es fregia després amanida amb mel i sucre.

La cuina dels arrossos és també molt ben representada. Una altra preparació que avui ens pot sobtar són els plats agredolços, presents també a la cuina de l'Empordà. Hi trobem el llomillo fet amb el suc de la barreja de vinagre i sucre; la truitada energètica, daurada amb un pols de mel. A certs llocs de Mallorca encara fan llengua de porc amb salsa de magrana. Recordem també la nostra botifarra dolça. Josep Pla, en els primers viatges que emprengué pels països nòrdics, s'estranyava que possessin mermelada a la carn. Després va constatar que ho feien per augmentar el poder calòric del plat, cosa ben entenedora en contrades de tan baixes temperatures. Les escudelles menjades a l'hora d'esmorzar per poder començar el dia amb prou energies ens transporten a unes formes de vida avui perdudes. La nostra vella cuina familiar, reposada i artesanal, preparava uns sumptuosos plats de perdius amb taronges, quan ara, generalment, només hi trobem l'ànec. La fruita d'època, com ara les peres cuites senceres, els "rellenos", les cuinaven amb mandonguilles. Les orellanes, fruites seques de rebost, enfilades, es guardaven per a l'hivern, com ara la pera o el préssec. La coca de tast gairebé s'ha perdut, i la de greixons es prenia de postres. De les torrades hom només se'n recorda de les de Santa Teresa, un record de la rebosteria castellana del barroc.

Hi ha també en aquest receptari comentaris sobre alguns plats del tot interessants, *détails exacts*, fills de l'experiència, com quan explica que tres esquirols fan la mesura d'un conill.

El lèxic culinari

Des d'un punt de vista lingüístic, les receptes també tenen el seu interès, perquè vehiculen un seguit de mots i expressions avui en desús

o en situació de reculada. Destaco alguns mots, com a ara *fresat* ‘farina gruixuda’; *piumoc* ‘os de porc salat’, expressió encara viva a la Garrotxa; *vianda* per ‘escudella’; *sopes d’aigua d’afaitar*, que són clares, amb poc elements; *blat escairat*, blat ple de pellofes; *canemillana*, barreja de trumfes i cols; *enciam brut*, cebes al caliu; *trumfes eixutes*, fregides amb carn de cansalada; *paloia*, pell petita; *patates tallades a rals*, com talls de llonganissa; truita de farina, també anomenada *agafasants*; *truita sèva*, quan es belluga, no s’enganxa i es pot girar bé. Anoto també la distinció entre *truitada* (d’ou) i *truita* (el nom del peix), el ieisme *cuié* ‘culler’; *trumfos* o *trumfes* per ‘patates’, com encara ho diuen al Rosselló; *adob* ‘suc de cansalada’; *sopes de cadell*, que són fetes amb talls de pa gruixut, com la que es donava als gossos. De l’escudella en dien *vianda* o *cuinat*. L’onomatopeia que avisava del bull la tradueixen per aquest mimologisme: ‘sembla que diuen de Vic a Olot, de Vic a Olot’. ¿ ? ? ?

Transcripció d’una recepta

Llomillo amb agredolç

Es fregeix el llomillo a talls; quan es fregit, per una lliura es prenen dos o tres cullerades de vinagre i una de sucre, que es barregen en una escudella perquè el sucre es fongui es tira a la paella.

Es treu el llomillo i, si es vol, al suc que queda s’hi fregeix pa.

De la mateixa manera que el llomillo, s’hi fregeixen talls de llonganissa tendre.

També es fa cap de porc amb agre dolç, però primer té de bullir força i a darrera hora s’hi posa sucre i el vinagre.

Índex

- | | |
|--|---|
| 1. <i>Farines</i> | 6. <i>Sopes de llet</i> |
| 2. <i>Escudella de blat escairat</i> | 7. <i>Sopes de brou d’esquirol</i> |
| 3. <i>Escudella de blat de moro escairat</i> | 8. <i>Arrós amb esquirol</i> |
| 4. <i>Rebaixinat [escudella]</i> | 9. <i>Blat escairat a la cassola</i> |
| 5. <i>Sopes escaldades</i> | 10. <i>Canemillana [trumfes i cols]</i> |

- | | |
|--|---|
| 11. <i>Trumfes al caliu</i> | 27. <i>Freginat amb trumfes aixutes</i> |
| 12. <i>Trumfes aixutes</i> | 28. <i>Freginat de xai</i> |
| 13. <i>Trumfes amb paloila</i> | 29. <i>Formatge de cabra fregit</i> |
| 14. <i>Truitada</i> | 30. <i>Torrada daurada</i> |
| 15. <i>Truitada amb farina o agafa sants</i> | 31. <i>Torrades de partera</i> |
| 16. <i>Truïtes fregides</i> | 32. <i>Rostes amb sucre</i> |
| 17. <i>Truïtes al vapor</i> | 33. <i>Llebre amb costella de porc fresca</i> |
| 18. <i>Llomillo amb agre dolç</i> | 34. <i>Perdius amb taronja i pebre</i> |
| 19. <i>Cap de porc amb all i oli negat</i> | 35. <i>Farcit de peres</i> |
| 20. <i>Peu de porc amb naps</i> | 36. <i>Altra manera de farcit de peres</i> |
| 21. <i>Ànec amb naps</i> | 37. <i>Peres cuites</i> |
| 22. <i>Peuada</i> | 38. <i>Orellanes</i> |
| 23. <i>Coca de tast</i> | 39. <i>Ous remenats</i> |
| 24. <i>Coca de greixons</i> | 40. <i>Manera d'estovar fasols</i> |
| 25. <i>Tast per la matança</i> | 41. <i>Manera d'estovar sigrons</i> |
| 26. <i>Freginat de porc</i> | |

DOS RECEPTARIS DE CUINA POPULAR

*Per un nap no es deixa de cuinar l'olla*⁵²

Transcric dos petits receptaris que són una mostra variada de la cuina casolana que es feia a les cases del país a la fi del segle XIX. Són impresos a Barcelona i, pel que he vist, força desconeguts, perquè rarament surten esmentats en les bibliografies a l'ús sobre la cuina catalana. En ser dos fullets molt fràgils, de petit format, sense coberta rígida, d'una quinzena de pàgines cadascun, han desaparegut dels circuits comercials i de les biblioteques, motiu pel qual m'he decidit a transcriure'ls. El seu propietari, un anònim gironí, a qui voldria agrair que me'ls deixés consultar per aquesta ocasió, m'assegurava que els havia vist sempre en un trinxant del menjador de casa seva. Eren el *vademecum* que consultava la seva mare, una reputada cuinera, quan ho demanava l'ocasió.

⁵² De vegades no cal fer massa cas dels detalls.

El primer és *La cocinera moderna* (1871) un receptari bilingüe que conté 29 receptes de cuina i de rebosteria. Acarant-lo amb altres manuals de l'època, m'he adonat que és un plagi, això sí, molt resumit, d'una altra obra anterior amb un títol molt llarg però que paga la pena copiar: *Nou manual de cuinar amb tota perfecció o mètode de menjar bé amb pocs diners. Tret d'una llarga experència, i dels millors autors que més extensament han tractat aquesta materia. Conté: tota classe de guisats de carn, volateria, verdures, llegums, salses i menjars de peix; com també conté un llarg tractat de rebosteria i confiteria amb lo modo de fer tota classe de licors, per los modos més sencills i segurs que fins al present han estat coneguts. Escrit en les dues llengües catalana i castellana per P.M.T.I. Barcelona: impremta de Manuel Texero (1830?).⁵³*

El llibre comença amb una relació dels principals estris que es necessiten en una cuina ben equipada. És cuina assaonada amb llard i mantega, més rarament amb oli, bastant especiejada. Majoritàriament, els sofregits són fets amb ceba. Igual que el segon receptari que passem a descriure, tots dos donen molta importància a la picada, una de les salses bàsiques de la nostra cuina. Pel que fa als plats de fantasia, voldria deixar constància dels *rellenos*, avui només vius en pobles de l'Alt Empordà. Però si ara només recordem les pomes farcides o "de relleno", aquest receptari ens ofereix varietats per a diades de peix, amb farcits amb cebes, préssecs i peres. La pasta per omplir pot ser feta de carn, pasta de pinyons, formatge, ous crus i espècies, etc.

El segon fullet, *Lo cuyner dels desganats...* (1875), conté 22 receptes variades, més aviat de preparacions bàsiques de la cuina catalana en general, espigolades de molts manuals de l'època. És tracta d'un fullet adreçat als qui tot just comencen a aprendre de cuina sense necessitat d'un guiatge professional. Així podrem veure com feien salsa rosa i la "samfayna" pels guisats, la salsa blanca, mandonguilles, estofats, rostits, *rostes ab agredols*, una reminiscència dels plats dolços de la cuina medieval, de la qual sobrevien els cigrons amb sucre, costelles amb talls de sang i fetge de xai, suc de raïms verds i sucre, la peuada, etc., que eren plats de festa major; ous esternats,⁵⁴ remenats, menjar blanc, confitures, gelatines, cafè, orxata d'arròs, aixarop, conserva, ratafia, etc.

⁵³ Del *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, n'hi ha una edició, imitant la primera, a cura de Lluís Ripoll, impresa en 1977 per a la Caixa d'Estalvis i mont de Pietat de Barcelona.

⁵⁴ 'Esberlats, ous durs mig oberts'.

- I LA COCINERA MODERNA**, *librito para aprender de guisar con toda regla y limpieza. Contiene la explicación para hacer varias confituras. Aumentada esta edición con la relación de los útiles más indispensables de una cocina. Escrito en idioma catalán y castellano.* Barcelona. Imprenta de Llorens, Palma de Sta. Catalina, núm. 6, 1871.

Índex

Caldo	<i>Lo més útil de una cuina</i>
Macarrons	El fogó
Sopa de mandonguillas	La cendrera
Fricandó	La carbonera
Carn trinxada	L'ayguera
Perdius ab cols	Un gibrell
Calamars guisats	La lleixa, l'escudeller
Altres calamarsos a las graell	Una cassola
llas	Una cubertora
Cervells de moltó	Los plats
Llagostas	Una plata
Tripas ab pebrots y tomatechs	Una olla
Capó y gallina daurada	Una sopera
Per guisar la llebra	Un cullerot. Llosa
Estufat	Una cullera
Sebas rellenas	La forquilla
Pressechs rellenos	El cullerer
Peras rellenas	Un ganivet
Ous rellenos	Una ganiveta, tallant
Rellenos per dias de peix	Lo tallador
Mató de monja	La mitjalluna
Cloquetas	La ralladora
Crema	El girapeix
Ponsem confitat	La cafetera
De taronjas dolsas	La xocolatera
De codonys	Lo morter
De abarcohs	Las graellas
De nous verdas	La paella
De llimona	La escumadora

Los molls	L'aixugamà
La pala	Los estalvis
El ventall	La torradora
Una escudella	L'ast
Una xicra	La greixonera
Una cassarola	Una escorredora
Una escombreta	El molinet

LA COCINERA MODERNA

1. Caldo

Neta que sia la carn, la posarás dins una olla ab aigua freda y la escumarás antes de bullir; despues hi posarás la sal corresponent. Quant la carn sia mitx cuita traurás á la olla altra tanta aigua com caldo has tret y farás acabar de couer la carn, pero si lo caldo es per malalts será molt milló posarhi gallina, encara que no sia mes que un coll, ventrell ó una tripa que sia grasa, ben neta y girada al revés com se suposa. Alguns hi posan també alguna ouera per espesir lo caldo, altres un poch de ápit, ciurons etc., però aixó va á gust de qui ha de péndrerlo. Aqueix caldo pot servirse ab un robell de ou, dextatát en la tassa ó escudella, ahont se ha de tirar lo caldo que no sia masa calent. Y, ben debatut, pot servirse com a cosa de molta sustancia.

2. Macarrons

Al traure la carn de la olla, verdura y demés, deixarás lo caldo corresponent á la pasta que hages de couer. Y quant bulli hi tirarás los macarrons, los que han de bullir tres cuarts de hora al menos. Y quant sian assahonats se servirán. Lo mateix se fa ab lo arrós, fideus y tota altra pasta, sino que no ha de couer de molt tant. Alguns acostuman servir los macarrons ab un poch de canyella picada, formatge rallat ó sucre, segons lo gust de cada hu.

3. Sopa ab mandonguillas

Cuant tingas la sopa escaldada ab caldo que sia bo, li anyadirás las mandonguillas, que se fan del modo següent: pendrás carn magra de moltó, un poch de cansalada y un manat de julivert. Ho trinxarás junt y despues ho posarás á una cassola; li anyadirás pá rallat y ous crus corresponents, ho assahonarás de sal y totas especies y amassarás be hasta quedar com una pasta. Y ab un parell de culleras ó una xicra, que cuidarás de mullar de tant en tant ab aigua calenta, se fan las mandonguillas, procurant no tocar la pasta ab los dits, per ser contrari á la bona llimpiesa. Las tiras á la sopa, la que cous á foch suau, y se pot servir ab un poch de canyella per sobre.

4. Fricandó

Se posa un poch de llart á la paella. En bullint se li tira una poca de farina flor, la que se remenarà continuament á fí de que no se tornia negre ni se cremia, pero essent torrada se li tira una seba tallada menuda y alguns grans de all esclafats. Se fa sofregir un rato y despues se hi anyadeix una poca de aigua ben calenta, remenantlo continuament fins tenir la quantitat de such que se necesita, tirantlo en seguida sobre del rostit, anyadintli algunas táparas, una xicra de ví blanch, una fulla de llorer y una poca de orenga, tot lo que se fa bullir en rato á foch suau. Y se serveix per guisar peix, solament que en lloch de llart, tindrà que usarse oli cru ó mantega fresca.

5. Carn trinxada

Pendrás carn magra y la rustirás be á las graellas, la trinxarás despues ab unas cebas, uns grans de all y un manat de julivert. La posarás á foch suau ab pebre y sal, que se vagia assahonant, li anirás afagin aigua de la olla que tindrás sobre per taparla. Y quant sia cuita pendrás un grapat de pinyons remullats y los picarás ab ous durs, lo que despues tirarás al guisat, assahonanlo de totas especies. Y la servirás ab poch such.

6. Perdius ab cols

Se fan frexir ab mantega ó cansalada tallada com á daus y un pols de farina, luego sels tiran per cada perdiu tres escudellas de caldo, ab orenga y sajudida. Se té cuita y escorreguda la col, se posa ab la perdiu, se fa courer junt cosa de miija hora y se serveix.

7. Calamars guisats

Despues de ben nets, se posan en una cassola ab seba trinchada, oli y sal, un poch de ví blanch ó aguardent y aigua. Se posan al foch y, quant sian mitj cuits, se desfará ab lo mateix such en un plat ab farina, alguns robells de ou, safrá y pebra, tirantlo tot sobre dels calamarsos, fentlos donar un bull. Y se serveixen.

8. Altres calamarsos á las graellas

Nets que sian, se farán entrar las camas dintre de la bossa, se posan á las graellas á foch suau, y se van untan ab unas plomas ab such de llimona ó taronja, sal y pebra. Y despues de cuits se serveixen ab un poch de alioli en lloch de pebra.

9. Cervells de moltó

Despues de cuits ab aigua y sal, los tallarás á talls molt petits, los que chuparás ab ous batuts y los freixirás ab llart ú oli. Y se serveixen ab sucre y canyella.

10. Llagostas

Per guisar las llagostas es menester se fasia mentres son vivas, porque del contrari se buidan y disipan. Sels treu la tripa ó boseta que tenen per netejarlas, recullint lo such ó salsa que tenen dintre per guisarlas. Se posarán á courer ab aigua, á la que se tirarán cuan bullia, fent que las cubresca. Y habent donat alguns bulls se traurán y escorrerán. Per guisarlas se farà fregir ab oli en una cassola seba tallada menuda, fregida, se le anyadeix la llagosta á talls (treta la closca) y la salsa que

se ha tret de ella, una picada de pinyons desfeta ab lo caldo, sal y ví blanch. Sels farà donar alguns bulls y se desfará ab such de la mateixa cassola, safrá, especías, farina y alguns robells de ou. Se tirarà en la cassola, y habent donat un bull se apartará del foch.

11. Tripas ab pebrots y tomatechs

Cuitas que sian, las farás trossos y posarás en una cassola ab llart, tomatechs, pebrots, alls, julivert y seba, tot trinxat. Ho farás courer tot junt y ho assahonarás de sal, hi anyadirás un pols de pebre y pots servir las.

12. Capó y gallina daurada

Neta que sia esta birám, sels tallarán los peus, alas y coll, las courás en la olla de la carn y despues de cuita la **traurás** y posarás al ast ó á las graellas. Embolicarás un bosí de cansalada grasa ab paper; escalfal y encentlo. Y ab las gotas que van destilant anirás untant lo capó ó gallina per totas parts. Pendrás alguns robells de ous crus ben batuts y ab ells las untarás. Y pots servir las ab sucre y canyella per sobre.

13. Per guisar la llebra

Escorxada la llebra, la farás trosos. Frexirás ab una cassola unas cebetas ab llart. Despues se trehuan y en lloch de ellas si posa la llebra ab sal, se li tira una poca de farina, un poch de aigua ó caldo, ví blanch, sajudida, orenga, julivert y pebre. Se fa bullir una hora, si tiran las cebas per sobre y se acaba de courer.

14. Estufat

Tallada la carn á trossos, la fregirás ab llart, despues la posarás ab una olla. Y ab lo such que queda de fregí la carn fregirás seba tallada menuda, la que despues tirarás á la carn, posantli dintre un poch de ví blanch, cuatro grans de all, julivert, pebre y sal. La posarás á courer á foch suau, donantli algunas sacsejadas fins á ser cuit. Y se serveix ab lo mateix such que fa.

15. Sebas rellenas

Trinxada la carn magra, se posará en un plat ab especias, pa rallat, sal, pinyons, formatje y los ous crusos corresponents, á saber, tres per cada tersa de carn. Se amasará y barrejarà be, fins á quedar com una pasta, lo que se farà courer, antes de fer lo relleno, ab lo caldo dels ossos que se haurá tret de la carn. Y dita pasta es la mateixa per tota clase de rellenos. Se tindrán previngudas las cebas, á las que se tallarán los caps de desobre, guardantlos per tornar á taparlas despres al estar plenas, buidantlas tot lo posible ab la punta de un ganivet, omplintlas de la referida pasta y tornantlas á tapar ab los mateixos caps. Preparadas de aqueix modo, se fan bullir ab lo caldo dels ossos, sels anyadeix una salsa de avellanas torradas, alguns robells de ous durs, un poch de such de llimona. Y se serveixen.

16. Presechs rellenos

Se netejan ab aigua fresca y ab la punta de un ganivet sels trahuen los pinyols, sense espatllarlos, habent tallat antes un bocí rodó de la par de la flor, per tornar á tapar despues lo forat que se haurá fet al trauer los pinyols, tenint ya preparada la quantitat necesaria del trinxat, igual al que se ha dit per las cebas, y umplint lo vuit resultant de la extracció del pinyol, y tapant aquest ab lo bocí del mateix presech, se couhen ab lo caldo previngut, y cuits sels tira una salsa de avellanas torradas, robells de ous durs, especias, sucre y un poch de such de llimona.

17. Peras rellenas

Las peras millors per relleno son las de bon cristiá, que no sian macadas ni corcadas. Se obrirán per la part de la flor, fent lo mateix que se ha dit per los presechs, trayenne lo cor y demás pinyolets y omplintlas del mateix trinxat que se ha dit per los demás rellenos. Se couhen ab lo caldo dels ossos y se serveixen com los anteriors.

18. Ous rellenos

Los ous rellenos se fan couhenlos ab aigua hasta ser durs. Despues se parteixen trayenlos los robells; estos se trinxan ab julivert, pa rallat, totas especies, canyella y sucre. Tírali ous crus, forma la pasta y ab ella rellena los ous. Torna á juntarlos y xúpalas ab ous ben batuts ab un poch de farina. Y fregit despues ab sucre y canyella.

19. Rellenos per dias de peix

Per aquestos rellenos se observará tot lo previngut en los antecedents, ab la sola diferencia que, aixis com en estos se forma la pasta de carn trinxada, en los de peix se compon del modo següent: se posará en una cassola pa rallat, melindros esmenusats, alls fregits, julivert trinxat, pansas, pinyons, sal, oli y ous crus, tot lo que se amasarà y formarà una pasta, assahonantla de sucre, clavells y canyella. Y ab ella se rellenará lo ques vulga, tapan[t] las oberturas de las cosas rellenas ab altre pasta de farina, pebre y robell de ou cru. Inmediatament se posa á courer en una cassola ab aigua, sal y oli corresponent (encara que, si lo relleno es de cebas, escarchofas, esberginias ó carbasons, se farán sofregir antes á la paella). Y mentres dona algull bull, se le tira una salsa de pinyons picats. Y en tenint son punt se servirá.

20. Mató de monja

A cada porró de llet se hi posarán tres unsas de farina de arros y nou de sucre. Se posará en una olla ó cassola la farina de arrós, luego se le anirà tirant poch la llet, remenantho ab una cullera á fi de que no se agrumulla y anyadintli lo sucre, la escorxa de una llimona, un pols de sal y un canonet de canyella fina. Se posará á un foch ben encés, remanantlo sens parar y sempre de un mateix costát. Haben bullit un bon rato, se traurá la escorxa de la llimona y la canyella perque no hi donian massa gust. Y per saber cuant té lo punt, sen treu una gota ab la punta de un ganivet, posantlo sobre un plat; y si cuant es freda se despren del plat y tampoch se agafa entre los dits, se apartará del foch y abocará en una plata. Dejjantla refredar se podrá servir.

21. Cloquetes

Per ferlas, quant la crema sia freda y antes de cremarla, se farán de ella talls con mous, manejanlos sobre de farina; y al ser rodons se posarán á fregir á la paella ab llart. Y en ser rossos se servirán ab sucre per desobre.

22. Crema

A un porró de llet se li posarán vuit robells de ou, dos unsas de midó ó farina de arrós y micha lliura de sucre. Se dexata lo midó ab un poch de llet, y anyadintle un pols de sal, la escorxa de una llimona y un canonet de canyella fina. Se barrejará en la cassola posantla á un foch ben encés y remenantla ab una cullera de fusta, sempre de un mateix costat. Se farà bulli un bon rato fins tornarse espesa, que allavors se traurá la llimona y la canyella y se abocarà en una plata plana, menejanla per que no quedia amontonada. Quant será freda se empolvará be de sucre blanch per sobre. Y per cremarla se anirá tocant ab una pala ó cobertora de ferro ben calenta.

23. Confituras

Per confitar las fruitas es necessari escullirlas en lo estát que se requereix segons la especie de cada una de ellas, procurant que no sian corcadas, tenir cuidado en observar las reglas que se dirán per cada una de ellas, ja sia per mullarlas ó tenirlas ab aigua com per cóurerlas, quals operacions se practican ó per estorvarlas ó per disminuir las lo gust massa agra que tenen. No tirar las fruitas en lo sucre fins á tenir aquest lo grau corresponent, essent aixó lo mes essencial, encara que no sia absolutament ecsacta la proporció entre la fruita y lo sucre.

24. Ponsem confitat

Se trau lo interior dels poncems y, ben nets, se posan en aigua clara tres dias seguits, mudantla cada dia perque sen portia millor lo amargor. Despues se couhen ab aigua clara fins que punxanlos ab una agulla pase ésta y penetre ab facilitat. Y tenint aquest punt se trahuen y tornan al aigua freda un ratet, dejantlos luego escorrer. Se tiran luego

en un perol que tinga sucre clarificat y cuit fins al grau de anís, fentlos donar alguns bulls, trayentlos despues de quatre horas y posantlos á escorrer fins lo dia següent, en que se tornan al perol ab lo sucre, que ha de tenir lo grau de anís fort, practicant aquesta operació cinch dias seguits, aumentant cada dia lo grau del sucre, que al últim lo tindrà volant. Y despues se assecan en la estufa per guardarlas.

25. De taronja dolsas

Escullirás las taronjas tan grossas y de la pell tan grujuda com sia posible. Se pelan be de la superficie, ab cuidado, y despues de ferlos tres ó quatre talls en ella se posan un dia en aigua clara, fent despues lo mateix que per lo poncem confitat.

26. De codonys

Se escullen los codonys un poch verts y que no sian corcats. Se punxan ve per sobre. Y despues de haber estat un dia en aigua clara, se dejan escorrer y luego se continúan com la confitura de poncem. Del mateix modo se fan confitura de presechs.

27. De abarcochs

Escullirás los abarcochs verts, de modo que no tingan format encara lo pinyol (lo que se coneixerá trasasantlos ab una agulla). Se fan bullir ab llexiu de cendra fins á tant que se separia facilmente lo borrisol de sobre, se netejan be ab un drap, posantlos en aigua clara per tres dias consecutius, continuant en lo demás com queda explicat en la primera.

28. De nous verdas

Se cullan las nous verdas antes de formarse la esclofolla, se netejan be fins arribar á la sustancia blanca y, despues de punxades, se tiran al aigua clara per dos dias, renovantla una vegada al día. Se fan bullir ab algua que tinga un poch de alum dissolt. Quant fan la proba de la agulla se tornan al aigua freda, se fan escorrer y se practica lo mateix que per los poncems.

29. De llimona

Se talla lo superficial de la pell, se divideixen en quatre trossos, trayentlos lo cor, posantlas tres dias ab aigua clara y mudantla una vegada cada dia. Se fan bullir fins á tant que trayentne un tros se veu ques trenca ab facilitat; allavors se trahuen y escorran, continuant baix lo método indicat per los demás.

II LO CUYNER DELS DESGANATS *o sían reglas molt minuciosas per lo mes principal de la gastronomia, mediant las quals, hasta la persona mes ignorant en lo art de cuynar pot apendrer sens mestre tot lo que mes li importa saber.* Preu: 1 ral. Barcelona: Llibreria de Lluís Niubó, Espaseria, 14, 1875.

LO CUYNER DELS DESGANATS

Axís com diu «Poc, y bo»
la persona desganada,
axís també te dic jo:
«Poca cosa, y ben pastada».

Index

Modo de fer la salsa rossa	Crema
Modo de fer la salsa blanca	Menjar blanc
Modo de fer las mandonguillas	Modo de fer confitura
Modo de fer lo estufat	Gelatina
Modo de fer rustit	Modo de confitar peras senceras
Modo de fer rostas an agre-	Modo de fer lo café
dols	Modo de fer retassia
Ous esternats o a la vinagreta	Modo de fer orxata de arros
Ous remenats	Modo de fer aixarop
Truytada	Modo de arreglar lo tocino
Flam	Modo de fer tinta

1. Modo de fer la salsa rossa

La salsa rossa se fa del modo següent:

Primerament se posa en la cassola greix dols, juntament ab un tros de seba y la carn, tallada á llonsas, per demunt, deixantla fregir per espay de mitja hora, es dir, un quart per cada costat, ab poc foc pero ben viu, ó be ab lo foc ben fondo.⁵⁵

Cuand la carn ja es enrossida, immediatament se hi tira aygua bullenta (v. g. 3 tasses per una tersa de carn sola), y se remena un poc. Y luego se posa sal (dos pessics), canyella picada (també dos pessics), y una mica de conserva tallada ben prima. Y despres de haber refegit foc, se deixa courer dos horas, adhuc suposant que es una carn tendra.⁵⁶

La salsa rossa se fa comunment ab tota carn ben tendra, pero lo anyell, cabrit y bou, y lo mateix també la perdiu, los pollastres y lo tiró, no volen seba sino alls (v. g. dos grans dels regulars per una tersa de carn sola).

També se fa ab salsa rossa la perdiu, ab la diferencia de posarhi una mitat oli y altra mitat greix dols y una picada de ametllas torradas. Pero la perdiu se fa millor á la vinagreta, y es del modo següent: se posa la perdiu en una olleta, se hi tira sal, alls, canyella picada y taronja; y últimament tres parts de oli y una de vinagre. Y despres de ben tapada la olleta, se deixa courer dos horas.

La carn enrossida, encara que sia la carn de l'olla, també pot fer ab arrós, ab truffas, ab pésols, ab muxarnons y escarxofas, ab la dife-rencia: 1.: de aumentar mes ó mènus l'aygua y los ingrediènts segons la barreja; 2.: que l'arrós no se fregeix y tot lo demás se fregeix mes ó menos (y, per anar bé, no en la paella sino al fogó, ó al menos al caliu ab una cassola, perque ab la paella se crema y se fuma). Y últimament los muxarnons y escarxofas, y també los pésols cuand son durs, se han de perbullir.

La carn de la olla, y lo mateix també lo bacallá despres de esto-bat, se pot fer ab tomatecs y pebrots, despres de haber pelat una cosa y

⁵⁵ "Per fregir la carn, es necessari que ella estigui ben aixuta, perque altremènt, convindria mes temps, á fi de ferli plorar tota l'aygua".

⁵⁶ "Tot guisat se ha de fer de manera que no se sobti, sino que bulli ben suau; perque altremènt resulta que luego se redueix, y despres se hi ha de fer refegit".

altra. Y en aquest guisat, lo cual se anomena samfayna, suposant que hi ha una quantitat regular de tomatec no se hi tira una quantitat regular de ingredients, á mes de la sal y greix dols, que alls. Y se trau la carn de la olla despres de ser fet lo caldo y antes de tirarhi la verdura y la sal. Y al tirarhi los pebrots y tomatecs se posa la carn per demunt.

2. Modo de fer la salsa blanca

La salsa blanca se fa del modo següent: primerament se posa en la cassola greix dols ab la carn al demunt. Cuand se ha fet enrossir la carn (de la mateixa manera que se ha dit de la salsa rossa), immediatament se hi tira aygua bullenta (aquesta ha de ser proporcionada no sols á la quantitat de carn sino que també al temps que ha de bullir) y se remena ab lo suc. Despres de l'aygua, se hi posa sal, alls y julivert, ben picats y fregits en una paelleta ab oli, posantlos en fret.⁵⁷ Luego despres, una picada de pinyons ó de ametllas cruas, estobadas un dia y peladas, y últimament un rovell d'ou cuyt ab aygua y picat (y en falta de ou, se hi posa safrá, primer torrat dins de un paper y despres picat y dissolt en una llosa). Y reservant una porció de aygua, se disolen ab ella las dos picadas en lo mateix morter. Y despres de refegit carbó, se tapa la cassola y se deixa estar fins que lo guisat es cuyt.

La salsa se fa comunment ab tripas y potas, y també ab truytas ab suc, ab bacallá y congre y ab trumfas, ab la diferencia que las tripas primerament se han de fer courer en la olla, tres horas si son de vedell y sis horas si son de bou. Y despres de cuytas es necessari escorrerlas be y tallarlas (y lo millor de las tripas es lo tacó ab pota). Las truytas se han de fregir en la paella y no en la cassola; lo bacallá se ha de fer estobar dos dias y dos nits, mudant l'aygua á mitg estobar, y solament se ha de fregir uns cinc minuts de cada costat; lo congre, á mes de aixó, se ha de perbullir mitg quart, y se hi ha de posar sal lo mateix que en la carn. Y tan lo un com lo altre ab una hora de cóurerse ne tenen prou. Y finalment, en las trumfas se posa llorer en lloc de pinyons ó ametllas.

⁵⁷ En una nota a peu de pàgina llegim: "En quant als alls y julivert, se pot posar, v. g. per una tersa de carn, quatre alls dels regulars ab igual quantitat de julivert, y la mitat menos pot servir de mesura per las mandonguillas".

3. Modo de fer las mandonguillas

Las mandonguillas se fan del modo següent: primerament se trinxa be la carn, juntament ab una tercera part de cansalada y ab alls y julivert, despres de haberlos tallat separadament. Y si se fan de bacallá primerament se fa estobar y desalar del modo referit y despres se perbull un quart. Luego despres, se posa un ou sencer y se barreja tot ben barrejat, desde luego procurant acertar de una sola vegada la cantitat de carn. Ab una cullera se fan las mandonguillas en un costat del mateix talladó enfarinat ab la farina ben aplanada, sense doblegarlas may, sino estrenyerlas dels costats ab los dits, y desde allí se fan rodar en una xicra; é immediatament se fan fregir en la paella ab lo suc ben ruent y abundant y ab poca flama, de manera que no se fassia torradís. Y cuand se tira la segona, llavors se gira la primera; y cuand se tira la tercera, llavors se treu la primera y se gira la segona, y axís successivament. Fregidas que son las mandonguillas, se posan en la cassola juntament ab lo suc de fregir. Se tira sobre ellas aygua bullenta y luego sal, canyella picada y conserva. Y despres de tapada la cassola, se deixan couer unas dos horas, y encara han de ser petítonas.

Las mandonguillas se han de fer ab cuixa de moltó que sia ben tendra.

4. Modo de fer lo estufat

Lo estufat se fa del modo següent: se posa la carn tallada á petits bocins dintre de una olleta. Desde luego se posa una meytat de aygua y altra meytat de vi blanc, que ha de ser veritable. Se posa canyella picada, una picada de seba y un poc de farina per demunt (v.g. per una tersa de carn, una cullerada rasurada de farina); luego despres sal y greix dols. Y, despres de tapat, se deixa bullir: tres horas al menos si es carn de moltó, y molt mes si es carn de bou.⁵⁸

⁵⁸ "En tot guisat de carn en que los talls se posan agarberats los uns al demunt dels altres, y mes que mes en los succs espessos com lo estufat, se ha de tenir la precaució de donarhi al menos dos remenadas, una al arrencar lo bull y altra mitja hora antes de treureu del foc."

Lo estufat se fa comunment ab cuixa de bou y de moltó, y també se pot fer ab llebra, ab la diferencia de fer enrossir primerament un poc la carn ab lo mateix greix dols ques te de tirar en la olleta y posarhi cansalada tallada á petits bocins.

5. Modo de fer rustit

Lo rustit se fa del modo següent: se fa fregir la carn en una cocota ab greix dols, una capa de all y oli ben flauquet y la sal corresponent, deixant la cocota destapada, ab un foc lent pero ben seguit.

Lo rustit se ha de fer de una carn ben tendra. Y si es dura, primerament se ha de fer estobar ab aygua bullenta dos horas y despues se ha de escorrer ó aixugar antes de fregirla.

6. Modo de fer rostas ab agre-dols

Per fer rostas ab agre-dols, primerament se fan dessalar ab aygua calenta per espay de dos horas, luego despues se fa bullir al caliu una cullerada regular de sucre en un caragolí de mitja tassa ple d'aygua, fins que te lo punt del xarop. Y despues de escorregudas las rostas y fregidas al fogó uns cinc minuts de cada costat, se tira sobre ellas en la mateixa cassola lo referit sucre derretit. Y ultimament se hi tira desde luego un rajet de vinagre.

7. Ous esternats ó á la vinagreta

Los ous esternats se fan bullir del modo següent. Primerament se fan bullir los ous ab aygua per espay de mitja hora; y despues de mitg partits, se hi posa alls y julivert, sal, oli y vinagre.

8. Ous remenats

Los ous remenats se fan del modo següent: se posa en la cassola una cullerada de oli y altra cullerada de aygua; y tot fret, se posa alls y julivert molt ben trinxats (v.g. per dos ous, dos alls dels regulars, ab menos cantitat de julivert) y se deixan estar en la cassola per espay de cinc minuts ab molt poc foc. Luego despues se trau

la cassola del foc. Y cuand es mitg refredada, se hi torna,⁵⁹ se hi tiran immediatament los ous ben batuts ab una mica de sal y se remenan sempre com aquell que rasca lo cul de la cassola de una part á latra, fins que son un poc espessos. Y ultimament se trauen del foc y se continúa un poc lo remenar.

9. Truytada

Per fer la truytada bona, es menester que lo suc sigua ben ruent, los ous ben batuts y lo foc regular.

10. Flam

Lo flam se fa del modo següent: se posa (v. g. per un flam petit) dos ous ben batuts, una cullerada ben crumullada de sucre picat y prop un patricó⁶⁰ de llet. Y després de ha berhi tirat dos gotas de essencia de llimó, se fa bullir cosa de mitja hora al bany maría ab molt bon foc, y fent de manera que l'aygua solament arribia á la mitat de la cassola mterior, la cual ha de ser tapada y la cobertora plena de brasas. Y antes de vuydarlo se ha de desgafar de tot lo voltant per medi de un ganivet sens punta.

11. Crema

La crema se fa del modo següent: se posa en una cassola mitja unsa de midó y se fa disoldrer ab un poc de llet. Desde luego se hi tiran tres rovells d'ou y se baten be ab lo midó. Despues dels ous se hi tiran dos culleradas de sucre y se barreja be ab lo demás. Ultimament se tira allí un patricó de llet y també se barreja ab lo demás. Després de tirada tota la llet, se hi tiran també dos gotas de essencia de llimó, y á falta de llimó, canyella bona. Desde luego se posa al fogó, remenantla sempre de la part de baix, perque no se agafi, y sempre del mateix costat, fins que arrenca lo bull, ó fins que es espessa com lo xocolate regular. Y ultimament se trau del foc, se continúa un poc lo remenar y se vuyda en una plata.

⁵⁹ A posar-la al foc, vol dir.

⁶⁰ 1/4 de porró, és a dir, 23 cl.

12. Menjar blanc

Per fer menjar blanc, se posa una unsa y mitja de midó, tres unesas de ametllas cruas, estobadas un dia y una nit y peladas, tres unesas de sucre y mitg porró d'aygua. Primerament se desfá lo midó y se pican las ametllas en un morter. Y despres de mesurada l'aygua y barrejada ab las ametllas, se cola tot en la cassola en que se vol fer lo menjar blanc y se tira allí lo sucre, y despres de ben remenat, se hi tiran dos gotas de essencia de llimó. Y luego se posa al foc y se remena com la crema.

13. Modo de fer confitura

Per fer confitura de codony ó de altra fruyta, se pela y se posa á courer la fruyta. Y despres de cuyta se esmoca⁶¹ y se pica en un morter, de modo que se convertesca en pasta. Despres, per cada lliura de pasta (pesada ja desde luego que los codonys son cuyts y esmocats) se hi posa sis unsas si es poma y vuyt si es codony de sucre blanc picat, juntament ab un poc de aygua, y se li fa pendrer lo punt, es dir, se deixa bullir fins que lo sucre se torna espés de tal manera que, tirantne una gota en un paper, no travessa. Llavors se agafa la pasta de la fruyta aquella, se barreja ab lo sucre que ja s'te preparat, se posa al fogó cosa de mitja hora, remenant sempre. Y ultimament se treu del foc, se continúa un poc lo remenar y se vuyda en una plata. Y despues se fa secar al sol per dessota de un sedas, porque las moscas no hi acudian.

NOTA: Cuand lo sucre es roig y aterrossat, llavors se necessita mitg porró d'aygua. Y antes de ferli pendrer lo punt, se ha de fer derretir al foc, remenantlo fins que l'aygua lo ha penetrat tot. Y despres de derretit, se ha de clarificar per medi de una clara d'ou ben batuda, deixantli arrencar tres bulls: y en cada un dels dos primers se li ha de tirar un raig d'aygua freda; y al tercer bull se escuma.

⁶¹ S'estripa.

14. Gelatina

Per fer gelatina, se barreja sucre blanc y picat ab aygua de codony ó de poma (sis unsas per lliura si es poma y vuyt si es codony) y també se fa bullir al fogó cosa de dos horas, remenantla de tant en tant.

15. Modo de confitar peras senceras

Per confitar peras senceras, se barrejan las peras cruas y peladas ab lo sucre blanc picat (cuatre unsas per lliura), posantlas al fogó cosa de dos horas, ab una mica d'aygua y remenantlas de tant en tant.

16. Modo de fer lo café

Per fer lo café bo, se posa en una olleta l'aygua corresponent. Y despres de ben arrencat lo bull, se retira, é immediatament se hi posa lo café, tot ab una vegada, y se hi dona una bona remenada. Se li torna á fer arrencar lo bull, se torna á retirar y se hi dona altra remenada.

17. Modo de fer retassía⁶²

Per fer retassía, se posa en una ampolla, per cada lliura de ayguardent, tres nous tendras (cuand ja tenen lo gra format), talladas á petits bocins. Luego despres, tres clavells y nou unsas de sucre, deixanths á sol y serena per espay de nou dias y saccejanths una vegada cada dia.

18. Modo de fer orxata de arrós

Per fer orxata de arrós, se posa al foc una olleta de mitg porró plena d'aygua. Y arrencat lo bull, se retira. É immediatament se hi posa una crosta de pá torrat; y despres de estobada allí cosa de mitg quart, se

⁶² *Ratassía* és el mot vulgar o col·loquial. Sobre aquest licor casolà elaborat amb fruites, vegeu la rondalla de Jacint Verdaguier dedicada a aquest tema. Segons Joan Coromines, és un mot d'origen francès, una veu criolla de les Antilles franceses. La primera documentació és de 1675.

trau. Luego despres se pica en un morter mitja xicra de arrós. Despres de ser estobat cosa de una hora, se deixata ab l'aygua aquella tirada en lo mateix morter y, per medi de una coladora, se tira en altra eyna. Y ultimament se hi posa sucre y se barreja ab lo demés.

19. Modo de fer aixarop

Per fer aixarop de gers ó de mora, se posa al fogó ab un patricó d'aygua una lliura de sucre blanc picat y se fa bullir fins que te lo punt. Luego despres se hi posa igual cantitat de suc de gers ó de mora ben colat. Y arrencat solament lo bull, se hi dona una remenada, se treu del foc y al cap de una mica se escuma.

NOTA. Quand lo aixarop se fa de goma, se posa una unsa de goma per cada lliura de sucre. Y primerament se fa desfer la goma ab un patricó d'aygua y despres se practica com á dalt.

20. Modo de fer conserva

Per fer conserva, se prenen tomatecs ben madurs y sense cap taca. Y despres de ben rentats, se partexen ab quatre trossos y se fan bullir 3 ó 4 horas en una olla gran. Luego despres se vuydan en altra olla per medi de una coladora y se fa bullir lo suc altra vegada, fins que queda espés com un xocolate regular. Y despres de vuydat en una plata, se fá secar al sol per sota de un sedás.

21. Modo de arreglar lo tocino.

La llengua del tocino se barreja ab los tels del llomillo, també trinxats, y sen fa un vull.⁶³

Del cor, ronyons, melsa, freixura y major part de la sanc, sen fa botifarras negras primerencas.

Lo ventre y pota se arregla lo mateix que las tripas de bou y se menja tendre sense salar.

⁶³ Enteneu *bull*, botifarra feta del budell més gruixut del porc.

PEP VILA

Lo cap, esquena y ossos se menjan tendres, pero despres de salats.

Las costellas se han de confitar ab aygua ben salada, posant per demunt un paper mullat ab ayguardent.

22. Modo de fer tinta.

Per fer tinta se posa ab mitg porró d'aygua una unsa y mitja de alum de roca, una de extret de campetxo y mitja de goma arábiga. Y despres de estobat un dia y una nit, se fa bullir un quart y se deixa esto- bar altre dia, donanthi alguna remenada.

NUEVO ARTE
DE COCINA,
AÑADIDO EN ESTA UL-
tima Impresion.
SAGADO
DE LA ESCUE-
LA DE LA EXPERIENCIA
ECONOMICA.
SU AUTOR.
JUAN ALTAMIRAS,
CON LICENCIA.

GERONA: Por JOSEPH BRÓ, Impresor
del REY Nuestro Señor, en la Calle
de las Ballesterias.

Portada de l'edició gironina del *Nuevo Arte de Cocina*, de Juan Altamiras (1770?).