



**3** *Llibre de totes maneres de potatges*. Estudis introductoris Antoni RIERA, Joan SANTANACH i Fundació ALICIA. Adaptació al català modern Mònica BARRIERAS. Barcelona: Editorial Barcino, 2017. Set portes receptoris de cuina catalana, 3. 341 pàgs. [13 x 21].

Presentació d'un receptori de cuina catalana medieval, en el qual al costat del text originari se'ns mostra la readaptació al català actual. Per mitjà del receptori es pot comprovar com eren els costums en alimentació durant el període de finals de l'edat mitjana. Aquest exemplar forma part d'una trilogia amb *Llibre de Sent Soví* i *Llibre d'aparellar de menjar*, ja que consten en un mateix manuscrit anònim. Se'ns mostra com cuinar la carn i aviram, i es comenten aspectes sobre les salses que acompanyaven els menjars. Se'ns recorda que el llibre recull i compila plats de cuina procedents d'altres fonts, cosa que ens permet una aproximació a la vida quotidiana d'aquell moment.

Consta d'un estudi d'Antoni Riera, medievalista especialitzat en aspectes vinculats a l'alimentació. Ell mostra els diferències entre els altres dos volums esmentats i aquest que es presenta aquí. El mateix formava part de la cuina dels canonges regulars. Cal recordar que l'església demanava des del púlpit les restriccions alimentàries durant els ss. XIV-XV, així com que es reduís el volum dels àpats i la ingestió de carn, per causa que bisbes, canonges i altres representants del clergat no desenvolupaven una alimentació reduïda, ni moltes vegades dejuni. Ens destaca la *constitutio cibariorum* com una font normativa o compilació dels drets alimentaris de tots els membres d'un capítol catedralici. En aquesta *constitutio* es definia la composició qualitativa i quantitativa del menjar, si bé no especifica receptes dels plats que llavors se servien. També comenta quins eren els components de l'alimentació canonical, ja que la seva missió no era l'ascetisme sinó la pastoral o cura espiritual dels feligresos. Tenien el costum de menjar en silenci. Els plats variaven segons el calendari litúrgic, i menjaven tres vegades al dia. Un dels aliments més preuats era la carn, tot i que s'insistia en no cuinar-ne més de tres vegades per setmana, sent la de moltó la més consumida. Les restriccions de carn es compensaven amb ous, peix, formatge, verdures, llegums...Es comenten també aspectes sobre altres productes: cansalada, porc salprès, ous i formatge, peix, verdures, hortalisses i llegums. Així com els greixos emprats per la cocció, condiments i edulcorants, cereals, fruita fresca i seca, vi, piment, etc. Conté un gràfic (pp. 44-45) amb les racions dels canonges de Tarragona i s'exposa com era l'estructura dels àpats. S'inclou bibliografia sobre el tema.

IHE

(Secretaria de la revista)

## *Traducción de la reseña anterior:*

Presentación de un recetario de cocina catalana medieval, en el cual al lado del texto originario se muestra la readaptación al catalán actual. Mediante el recetario se puede comprobar como eran las costumbres en la alimentación durante el periodo de finales de la edad media. Este ejemplar forma parte de una trilogía con *Llibre de Sent Soví* y *Llibre d'aparellar de menjar*, ya que constan en un mismo manuscrito anónimo. Se nos muestra como cocinar la carne y las aves, y se comentan aspectos sobre las salsas que acompañaban las comidas. Se nos recuerda que el libro recoge y recopila platos de cocina que proceden de otras fuentes, cosa que nos permite una aproximación a la vida cotidiana de aquel momento.

Consta de un estudio de Antoni Riera, medievalista especializado en aspectos vinculados a la alimentación. El autor citado muestra las diferencias entre los otros dos volúmenes mencionados y éste que aquí se presenta. El mismo formaba parte de la cocina de los canónigos regulares. Debemos recordar que la iglesia pedía desde el púlpito las restricciones alimentarias durante los ss. XIV-XV, así como que se redujera el volumen de las comidas y la ingestión de carne, debido a que obispos, canónigos y otros representantes del clero no desarrollaban una alimentación reducida, ni a menudo ayuno. Destaca la *constitutio cibariorum* como una fuente normativa o compilación de los derechos alimenticios de todos los miembros de un capítulo catedralicio. En esta *constitutio* se definía la composición cualitativa y cuantitativa de la comida, si bien no especifica recetas de los platos que entonces se servían. También comenta cuales eran los componentes de la alimentación canónica, ya que su misión no era el ascetismo sino la pastoral y cuidado espiritual de los feligreses. Tenían la costumbre de ingerir la comida en silencio. Los platos variaban según el calendario litúrgico, y comían tres veces al día. Uno de los platos más apreciados era la carne, a pesar de que se insistía en cocinarla más de tres veces por semana, siendo la de carnero la más consumida. Las restricciones de carne se compensaban con huevos, pescado, queso, verduras, legumbres... Se comentan también aspectos sobre otros productos: grasa del tocino, cerdo salado, huevos, queso, pescado, verduras, hortalizas y legumbres. Así como las grasas empleadas para la cocción, condimentos y edulcorantes, cereales, fruta fresca y seca, vino, pimienta, etc. Contiene un gráfico con las raciones de los canónigos de Tarragona y se expone como era la estructura de las comidas. Se incluye bibliografía sobre el tema.

IHE  
(Secretaria de la revista)