

FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT

LA CUINA DELS CARMELITES DESCALÇOS

EDICIÓ
M. MERCÈ GRAS
CASANOVAS

ESTUDIS INTRODUCTORIS
M. MERCÈ GRAS
CASANOVAS
MARIA ÀNGELS PÉREZ
SAMPER
JAUME DANTÍ I RIU
FUNDACIÓ ALÍCIA



LA CUINA DELS CARMELITES DESCALÇOS

7
R **SET PORTES**
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

8

Direcció i idea original de la col·lecció

FRANCESC SOLÉ PARELLADA

Comitè Científic

ANTONI RIERA, FRANCESC SOLÉ PARELLADA
(directors)

JOSÉ MARÍA CELA, ISABEL JUNCOSA, TONI MASSANÉS,
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

MÍRIAM ALGUERÓ
(secretària)

Comitè Assessor

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



**Editorial
Barcino**



Fundació "la Caixa"

alícia

FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT

LA CUINA DELS CARMELITES DESCALÇOS

EDICIÓ

M. MERCÈ GRAS CASANOVAS

ESTUDIS INTRODUCTORIS

M. MERCÈ GRAS CASANOVAS

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

JAUME DANTÍ I RIU

FUNDACIÓ ALÍCIA

RESTAURANT DE LES 7 PORTES

EDITORIAL BARCINO

2023

Amb la col·laboració de:



Primera edició: març 2023

© de l'edició, M. Mercè Gras Casanovas, 2023

© dels estudis introductoris, M. Mercè Gras Casanovas, Maria Àngels Pérez Samper, Jaume Danti i Riu, Fundació Alcía, 2023

Reservats tots els drets d'aquesta edició:

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

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

DL B 3034-2023
ISBN: 978-84-7226-917-0
Edició núm. 889
Disseny: Jordi Casas
Revisió de l'edició: Marc Sogues Marco
Correcció de proves: Eulàlia Salvat i Natàlia Cerezo
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.A.

Detall de la coberta:

Carmelita descalç amb capa. TIRON, René (1846-1848): *Historia y trajes de las órdenes religiosas*, Barcelona: Imprenta y Librería Española y Extranjera de Juan Roca y Suñol, vol. II, p. 46-47.

Continguts

ESTUDIS

| | |
|--|-----|
| La cuina dels carmelites descalços M. MERCÈ GRAS CASANOVAS | 15 |
| Olors, sabors i colors MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER | 51 |
| Els proveïments a la ciutat a l'època moderna JAUME DANTÍ I RIU | 87 |
| Cuinar segons la regla carmelitana: austeritat i varietat FUNDACIÓ ALÍCIA | 115 |
| Sobre l'edició del text MARC SOGUES MARCO | 159 |

INSTRUCCIÓ BREU I ÚTIL PER LOS CUINERS PRINCIPIANTS...

| | |
|--|-----|
| Pròleg al lector | 165 |
| Capítol 1. Que conté onze advertències molt necessàries | 169 |
| Primera advertència | 169 |
| Segona advertència: del modo que deu tenir la cuina | 170 |
| Tercera advertència: la limpiesa del cuiner | 170 |
| Quarta advertència | 172 |

| | |
|----------------------------|-----|
| Quinta advertència | 172 |
| Sexta advertència | 173 |
| Sèptima advertència | 173 |
| Octava advertència | 173 |
| Nona advertència | 174 |
| Dècima advertència | 174 |
| Última advertència | 174 |
| | |
| Capítol 2. Dels platillos | 177 |
| 1. Platillo d'albergínies | 177 |
| 2. Pebrots vermells | 178 |
| 3. De les bledes | 179 |
| 4. De les cols | 179 |
| 5. De coliflor | 180 |
| 6. Del bròquil | 180 |
| 7. De les xerevies | 180 |
| 8. Xerevies fregides | 181 |
| 9. Dels naps | 181 |
| 10. Dels bolets | 182 |
| 11. Bolets amb salsa | 182 |
| 12. Rovellons a la graella | 183 |
| 13. De les arengades | 183 |
| 14. Carabassa vermella | 183 |
| 15. Mongetes tendres | 184 |
| 16. Platillo de ceba | 184 |

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 17. Sopa per dinar | 185 |
| 18. Platillo d'arròs | 186 |
| 19. Pèsols tendres | 186 |
| 20. Sanfanya | 187 |
| 21. De les faves | 187 |
| 22. Faves tendres fregides | 187 |
| 23. Pèsols granats | 188 |
| 24. De les escarxofes | 188 |
| 25. Platillo de caragols | 188 |
| 26. De borratges | 189 |
| 27. Peres ofegades | 189 |
| | |
| Capítol 3. De les escudelles | 191 |
| 28. De la preparació dels llegums | 191 |
| 29. Escudella de cigrons | 192 |
| 30. Cigrons amb salsa | 192 |
| 31. Mongetes i cigrons | 193 |
| 32. De mongetes ordinària | 193 |
| 33. Escudelles de lletilles | 194 |
| 34. Dels pèsols secs | 195 |
| 35. Pèsols tendres granats | 195 |
| 36. Pèsols per segona classe | 196 |
| 37. Escudella de faves seques | 196 |
| 38. Faves repelades tendres | 196 |
| 39. Faves trinxades | 197 |

| | |
|---|-----|
| 40. De pèsols tendres | 197 |
| 41. Mongetes trinxades | 197 |
| 42. Escudella podrida d'estiu | 198 |
| 43. Escudella podrida d'hivern | 198 |
| 44. Escudella de sèmola | 199 |
| | |
| Capítol 4. Escudelles que són primera i segona classe | 201 |
| 45. Del modo d'amanir les ametlles | 201 |
| 46. Llet d'arròs | 202 |
| 47. Escudella fina | 202 |
| 48. Infusió per l'escudella | 203 |
| 49. Escudella de meló | 204 |
| 50. Escudella de carabassa | 204 |
| 51. Escudella blanca de primera classe | 204 |
| 52. Escudella roja | 205 |
| 53. Escudella de pa torrat | 205 |
| 54. Altres per dies clàssics | 205 |
| 55. Escudella per dies determinats | 206 |
| | |
| Capítol 5. De la preparació del peix | 207 |
| 56. Dels congros | 207 |
| 57. Del rap | 208 |
| 58. De les sípies | 208 |
| 59. Rajada i àngel | 208 |
| 60. Peix vermell | 209 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 61. De la tortuga | 209 |
| 62. De les llagostes | 209 |
| Capítol 6. Com s'ha de guisar lo peix | 213 |
| 63. Peix bullit | 213 |
| 64. Lluç amb suc | 214 |
| 65. Lluçet del bou (?) amb suc | 215 |
| 66. Lluç amb ceba | 215 |
| 67. Lluç fregit fet amb suc | 215 |
| 68. Lluç a la graella | 216 |
| 69. Caps i fetges amb arròs | 216 |
| 70. Pagell i altres qualitats de peix | 216 |
| 71. Congre fresc | 217 |
| 72. Congre amb arròs | 218 |
| 73. Congre sec | 218 |
| 74. De les llengües i altres | 219 |
| 75. Verat i bisos | 220 |
| 76. Dels congrets | 220 |
| 77. Nero i altres | 220 |
| 78. De les llagostes | 221 |
| 79. Dels llagostins | 221 |
| 80. Raps | 221 |
| 81. De les anguiles | 222 |
| 82. Tonyina fresca | 222 |
| 83. De la castanyola | 223 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| 84. Del llenguado | 224 |
| 85. Rajada, àngel i altres | 224 |
| 86. Calamarsos de vàries maneres | 225 |
| 87. Calamarsos farcits | 225 |
| 88. Calamarsos ofegats | 226 |
| 89. De la sípia | 226 |
| 90. De l'esturió | 227 |
| 91. De la tortugua | 227 |
| 92. Dels molls | 227 |
| 93. Modo de fregir lo peix | 228 |
| | |
| Capítol 7. Del bacallà i tonyina | 231 |
| 94. Bacallà bullit | 231 |
| 95. Bacallà amb suc | 232 |
| 96. De les llengües | 233 |
| 97. Bacallà fregit | 233 |
| 98. Del bacallà ofegat | 233 |
| 99. Advertència contra Altamiras | 234 |
| 100. Tripes de bacallà | 235 |
| 101. De la tonyina salada | 235 |
| 102. De la sorra | 236 |
| 103. De les mandonguilles | 236 |
| 104. Dels rellenos | 237 |
| 105. Rellenos de préssec | 238 |
| 106. Rellenos de peres | 238 |

| | |
|--|-----|
| Capítol 8. Dels ous. De vàries maneres de guisar-los | 239 |
| 107. Dels ous durs | 239 |
| 108. Ous estrellats o ferrats | 240 |
| 109. De les tortilles | 240 |
| 110. Tortilles amb ceba | 241 |
| 111. Alls i agràs | 241 |
| 112. Tortilles amb alls tendres | 241 |
| 113. Tortilles amb pomes i peres | 241 |
| 114. Suc per les tortilles | 242 |
| 115. Ous perduts | 242 |
| 116. Ous amb tàpia | 243 |
| 117. Altra manera de tàpia | 243 |
| 118. Ous farcits | 243 |
| Capítol 9. Del peix escabetxat | 245 |
| 119. Modo de fer l'escabetx | 245 |
| 120. Escabetx per congre | 246 |
| 121. Torrades de mantega | 247 |
| 122. Torrades de Santa Teresa | 247 |
| 123. Per templar les paelles | 247 |
| 124. Remei per curar talls | 248 |
| 125. Exhortació al cuiner | 248 |
| Taula de l'obra | 249 |

La cuina dels carmelites descalços

M. MERCÈ GRAS CASANOVAS

(Arxiu dels Carmelites Descalços de Catalunya i Balears)

1. Introducció

Una bona part de la nostra literatura culinària de l'època moderna, ja fos impresa o manuscrita, ha estat conservada, fins al segle XIX, en les biblioteques conventuals. A més de preservar aquesta rica herència cultural, els religiosos també van redactar tractats de cuina en què es recollien altres estils culinaris, aptes per a un espectre social més ampli que no pas els tractats d'alimentació cortesana, que van ser els primers a gaudir de la difusió que els va atorgar la impremta. En l'actualitat es poden trobar importants conjunts de receptaris inèdits i editats d'aquesta època a la Biblioteca de Catalunya, la Biblioteca de la Universitat de Barcelona i la Biblioteca Pública del Seminari de Barcelona, així com en col·leccions particulars i biblioteques que pertanyen a institucions. Tots i cadascun d'ells té molta importància, ja que estem en un moment de transició i del qual convé disposar de totes les baules possibles.

Els receptaris conventuals han exercit la funció de compilar la cuina popular catalana i codificar-la i, a partir de les diferents instruccions o avisos, han difós novament aquest saber fer tradicional a través de les múltiples versions i còpies d'aquests reculls culinaris que es conserven i de les que s'han perdut.

La vida en comú practicada per les congregacions religioses implicava la realització comunitària de les feines de manteniment, un patró alimentari uniforme i una complexa gestió de la intenció diària, i calia ensenyar als neòfits aquestes tasques. Alguns ordes, d'altra banda, tenien una alimentació força específica, en la qual, a més del vot de pobresa, era perpètuament vedat el consum de determinats productes com la carn. És aquest el context en què cal situar l'aparició dels manuals de cuina conventual, i en concret, la *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants*, de la qual ens ocupem en aquest llibre i en aquest capítol.

2. L'autor del receptari

Les dues versions que s'han conservat del manuscrit de cuina dels carmelites descalços declaren haver estat obra intel·lectual de Francesc del Santíssim Sagrament, cuiner del convent de Sant Josep de Barcelona.

Francesc Baró Amorós va néixer a Reus el 28 de gener de 1753, fill de Francesc Baró i de Francesca Amorós, ambdós també de Reus. Va vestir l'hàbit del carmelita descalç a Barcelona el 2 de juny de 1771, amb divuit anys. Dos anys després, el 6 de juny 1773, un cop fet el noviciat i amb les preceptives aprovacions de la comunitat, professà com a germà llec carmelita descalç al convent de Sant Josep de Barcelona.¹



1. Aquestes informacions, així com totes les dades vitals i dates de professió i de mort dels religiosos esmentats d'ara endavant, procedeixen dels llibres de vesticions i llibres de professions del convent de Barcelona, i dels respectius llibres de difunts i d'elogis de cada convent, dispersos

Durant la seva vida religiosa, fra Francesc va estar destinat a diversos convents, ja que es té constància que havia format part de les comunitats dels convents de Sant Josep de Barcelona, Sant Josep de Lleida i Sant Josep de Mataró i hi havia exercit el seu ofici durant diferents triennis. L'origen reusenc de Francesc potser va deixar alguna empremta en l'estil culinari de l'obra, però l'abundor de receptes de peix que apareix en la *Instrucció* fa pensar en la rellevància que va tenir en la seva formació el seu pas pels convents de Barcelona i Mataró, ports on diàriament arribaven una gran diversitat d'espècies de peix fresc, mentre que durant la seva estada a Lleida hauria d'aprovisionar-se forçosament de peix sec i salat, bàsicament bacallà i congre. A banda de cuiner, el nostre autor declara en la *Instrucció* que també havia exercit durant un temps el càrrec de comprador, ofici conventual que comportava una evident preocupació per l'estalvi, no sempre compatible amb un bon aprovisionament de la cuina, de fet, denuncia la mala praxi dels compradors que feien córrer els dits per la caixa i culpabilitzaven el cuiner de la migradesa de les racions que se servien a taula.

Fra Francesc va morir a Mataró el mes de juny de 1824, als setanta-un anys d'edat, després de gairebé cinquanta anys de vida religiosa i d'una dilatada experiència en la cuina carmelitana.

Gràcies al fet d'haver posat per escrit la seva experiència i els seus coneixements, fra Francesc ha permès que no es perdi la memòria culinària carmelitana. El fet de poder identificar l'autor ens ha permès situar cronològicament el



en diversos arxius, però tots ells reproduïts a l'Arxiu dels Carmelites Descalços de Catalunya i Balears, de Barcelona.

moment en què va ser escrit, malgrat que reculli una tradició anterior. Pel que sabem, abans del recull del nostre frare Francesc, podem assumir que les receptes carmelitanes es van transmetre oralment, de cuiner a cuiner. Encara que els frares i les monges de l'orde havien de saber llegir i escriure per professar, això no era pas un requisit per als germans llecs, i per tant l'aprenentatge a les cuines consistia principalment a seguir la tradició oral.

La documentació serva el record d'altres religiosos que es van ocupar dels fogons conventuals, i que sens dubte van cuinar moltes de les preparacions recopilades en el tractat de cuina que ens ocupa. En els convents del carmelita descalç, tant masculí com femení, es redactava una nota necrològica a la mort de cadascun dels seus membres sobre les seves virtuts, talents i pietat, així com les diferents ocupacions conventuals que van tenir en vida.

Gràcies als llibres d'elogis de difunts coneixem el nom d'altres germans llecs que van cuinar segons l'estil de l'orde: Manuel de Sant Bernat, Pàmies Bellver (1784 - c. 1835), natural de Reus, cuiner del convent de Barcelona, del qual també havia estat infermer; el vigatà Jacint de Sant Jordi, Comerma (c. 1662-1684) natural de Vic, cuiner del convent de Mataró; Joan de Jesús Maria, Abelló Vinyes (1779-1844), de Poboleda, cuiner del convent de Reus fins l'assalt del convent el 1835, o Jeroni de Sant Josep, Subirana Palau (1808-1889), natural d'Orís, que va servir a la cuina del convent de Barcelona fins l'exclaustració de 1835.

En el cas dels convents femenins tenim notícia de la germana llega o de vel blanc Teresa de Santa Agnès, Jovenós Roger (c. 1630-1693), del convent de Barcelona, que, com recull la seva necrologia, atenia:

La cosina, amasava y asía el refetorio y los demás oficios, y quando era cosinera se esmerava mucho en aser saynetes nuevos, y que les cayesen en gusto a las religiosas, a las quales acudía con mucha caridad y deseaba darles todo alivio, en el refetorio tenía gran cuidado no les faltase nada.

En la seva acta de professió s'indica que no sabia escriure, i que signava de mà aliena, per tant, va adquirir els rudiments del seu ofici d'una veterana cuinera durant els dos anys de noviciat, i després del període de formació va excel·lir introduint algunes variacions en els plats tradicionals perquè les austeres menges de cada dia fossin menys rutinàries: un clar exemple, a petita escala, de la combinació de tradició i innovació tan preuada avui dia.

3. La finalitat del receptari

L'autor del receptari, com a religiós del convent de Sant Josep de Barcelona, tenia accés a la seva rica biblioteca, i per tant a les obres de literatura culinària impreses durant l'època moderna i anteriors. L'inventari de la gran llibreria conventual revela que s'hi conservava l'exemplar d'un tractat d'Apici sobre la cuina de la Roma clàssica, el receptari del cuiner papal Bartolomeo Scappi i una edició del *Arte de cocina* de Martínez Montañó. Cap d'aquestes obres s'adaptava als requeriments d'economia i pobresa que precisava una cuina monàstica com la del carmelita descalç. No apareix en el catàleg, en canvi, el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, de Juan Altimiras, tractat de cuina que sí que cita fra Francesc en la seva *Instrucció*, i que per tant devia conèixer. Els llibres

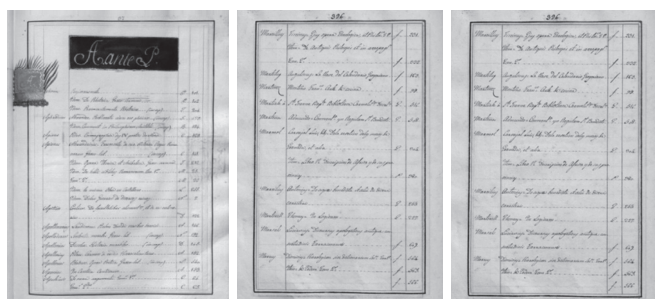
de cuina publicats en castellà fins al segle XVIII es dirigien a la noblesa i l'aristocràcia, i precisament gràcies a l'obra de Juan Altimiras, l'abast d'aquest gènere es va ampliar al món dels eclesiàstics i col·lectivitats en general.

L'obra d'Altimiras, pseudònim del franciscà aragonès Raimundo Gómez, va publicar-se el 1745, i des del principi va tenir un abast i una influència molt més amplis que l'àmbit estricte de la seva congregació religiosa, fins a influir en tota la pràctica culinària dels segles XVIII i XIX. A Catalunya es van publicar nombroses edicions d'aquesta obra: se'n coneixen dues impreses a Girona (1745 i 1770) i vuit a Barcelona (1758, 1767, dues edicions de 1812, 1822, 1840, 1871 i 1905), sense comptar les edicions on no consta la data. Curiosament, les edicions de Catalunya anomenen l'autor *Altamiras* en lloc d'*Altimiras*, i, per aquest motiu creiem que fra Francesc va tenir com a referència per al seu llibre una edició catalana, ja que en el text l'anomena d'aquesta manera errònia: «Altamiras, en son llibre intítulat *Nuevo arte de cocina...*».

El frare carmelita explica en la introducció a la seva obra (p. 156) com ha mirat de documentar-se força en la matèria consultant altres receptaris:

Vàrios i cèlebres cuiners han escrit *Instruccions* o *Artes de cocina*, i tants quants n'he llegit no n'he enconrat un tan solament que pogués copiar una pàgina.

Exquisits i cèlebres llibres hi ha impresos, compostos per celebèrrims cuiners, però lo demassiat elevat de la matèria motiva no servir de ningun profit als principiants, que és lo que jo intento per medi d'esta instrucció.



Catàleg de la biblioteca del convent de Sant Josep de Barcelona, on consten els diferents tractats de cuina impresos. Biblioteca de Reserva de la Universitat de Barcelona, ms. 1359.

Cap de les obres examinades pel frare va resultar-li d'utilitat per a la tasca pedagògica que es proposava realitzar, ensenyar a joves sense experiència els rudiments més bàsics de la cuina; de manera que el germà llec es va posar a redactar una compilació de receptes i preparacions adaptades a una comunitat amb el ritme de vida, les restriccions alimentàries i calendari propi del carmelita descalç.

L'antic orde del carmelita havia anat abandonant, en el decurs del temps, el rigor que l'havia caracteritzat inicialment i, a partir de la butlla de 1432 del papa Eugeni IV, es van introduir algunes mitigacions a la regla o normativa primitiva, com ara l'abandó de l'abstinència perpètua de carn, que a partir d'aleshores es podia consumir alguns dies de la setmana. La fundació del carmelita descalç de Teresa de Jesús va significar un retorn a la pobresa i mortificació primitiva, i a la plena observança de l'abstinència perpètua i dels dejunis.

El dejuni, segons la legislació eclesiàstica, es caracteritzava per l'abstinència de carn, vi i licors, i per la pràctica d'un sol àpat al dia, que s'havia de prendre a una hora

Olors, sabors i colors

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

(Universitat de Barcelona)

La identitat d'una cuina depèn de circumstàncies diverses. Un dels elements fonamentals són els condiments i colorants. L'experiència dels quatre sabors clàssics, el dolç, el salat, l'amarg i l'àcid –que al segle XVIII es denominava *agre*–, més altres sensacions diferents, com la picant, l'astringent o la greixosa, no procedeix només dels aliments bàsics, sinó sobretot dels complements utilitzats a la cuina, com les espècies i les herbes aromàtiques. Una cosa semblant passa amb els colors. Els condiments eren fonamentals per potenciar el sabor i el color dels aliments, i fins i tot per canviar-lo i emascarar-lo, ja que l'artifici era important com a principi culinari a l'època moderna.¹

1. Les espècies com a signe de distinció

Els condiments més importants i utilitzats a Catalunya al segle XVIII eren la sal i les espècies. La sal és essencial per a la vida, per motius nutricionals als quals al llarg dels segles s'havien afegit els culturals. Menjar sense sal desmereix els aliments, tot resulta insípid i perd l'atractiu. Catalunya i la



1. PÉREZ SAMPER 2011.

Corona d'Aragó estaven ben proveïdes de salines, les més importants eren «Eivissa, Càller, la costa valenciana al sud del cap de la Nau [...] i àdhuc el delta de l'Ebre», i s'hi sumava, també, la muntanya de sal de Cardona.² Per cuinar s'utilitzava tant sal gruixuda com sal molta. Com que agradaven els sabors forts, també es posaven sempre salers a taula, amb sal més refinada.

Les espècies, portades d'Extrem Orient, eren igualment essencials, però per motius de distinció social i cultural. Es consideraven idònies per assaonar les viandes i donar sabor i gust als guisats. Les de consum més habitual eren el pebre, la canyella, el clau i el gingebre.

A la cuina de segle XVIII les espècies van jugar un paper important en el sabor dels plats. Fidels a la tradició, usaven les espècies en gran quantitat i amb molta freqüència. Eren espècies molt variades: pebre, pebre molt, gingebre, nou d'espècies, nou moscada, clau, canyella i safrà.

La gent benestant en feia un ús molt destacat, però fins i tot els més pobres necessitaven utilitzar-les, encara que fos mínimament, perquè es consideraven un costum culinari imprescindible. La Casa dels Infants Orfes de Barcelona, juntament amb el pa, la carn i altres aliments, comprava regularment espècies, sobretot pebre i canyella.³ El mateix succeïa en monestirs i convents, fins i tot els d'ordes molt austers, com és el cas dels cartoixans. La cartoixa d'Escaladei utilitzava espècies per cuinar. En la segona part del llibre de cuina, en «Lo que ha de rebre lo cuiner de totes salses cada mes», pel que fa a les espècies, el cuiner rebia una lliura de pebre, quatre unces de gingebre, tres unces de clavells i



2. CARRÈRE 1977: 338.

3. PÉREZ SAMPER 2014: 175-207.

nous moscades, quatre unces de canyella, i quatre unces de safrà.⁴

Entre els productes que havien d'abastir mensualment la cuina de la cartoixa de Montalegre figuraven les espècies: «Cada mes li dona lo pare conrer pebre, safrà, canyella i clavells i sucre per a posar a les tortrades i fer les espècies per a posar a les escudelles».⁵ La cuina de Montalegre disposava, doncs, de la reposició d'espècies regularment: pebre, safrà, canyella, clavells i sucre. Efectivament, les receptes confirmen que el pebre, el safrà, la canyella i els clavells eren productes que s'usaven de manera habitual en la cuina.

Eren típiques les salses basades en una o diverses espècies. Molt popular era la pebrada, com la que es feia a la cartoixa d'Escaladei. Els ingredients eren fetges de peix, pa, fruita seca (ametlles o avellanes i pinyons), pebre o gingebre, vinagre, oli i sal. Primerament, es torrava la fruita seca i es picava amb el pebre o el gingebre en un morter al qual, a continuació, s'afegien els fetges del peix, que havien d'estar torrats o bullits, i el pa, que havia d'estar torrat i remullat en vinagre. Es deixatava amb aigua i es passava pel molinet. La salsa resultant es posava en un recipient i al foc perquè fes un bull.⁶

Era molt freqüent en l'època el recurs a les diferents barreges d'espècies, anomenades de vegades *salses* o simplement *espècies*, de manera genèrica. Les anomenades *espècies comunes* estaven compostes per clau, pebre i safrà, i una altra barreja, anomenada *de totes espècies*, incloïa clau, pebre, safrà, gingebre i canyella.



4. SOGUES 2022: 233.

5. *Ibidem*: 347.

6. *Ibidem*: 242.

Els proveïments a la ciutat a l'època moderna

JAUME DANTÍ I RIU

(Universitat de Barcelona)

1. Introducció. Proveir per a tothom

A l'hora d'analitzar i comprendre les possibilitats d'alimentació i de fornir les taules de la població, des de les més corrents a les extraordinàries, és indispensable conèixer en cada moment les capacitats productives, de prop i de lluny, i les relacions comercials que se'n derivaven. No cal dir que es tracta de situacions diferents quan són poblacions rurals, amb un accés directe als recursos bàsics, o quan és en el món urbà, on la dependència del mercat pot ser gairebé total. Però la comprensió encara resulta insuficient si no es tenen presents els condicionants socials i de capacitat adquisitiva que es donaven en cada període.

Des de l'època medieval, amb el creixement demogràfic de les ciutats, la preocupació per l'abastament dels principals productes de subsistència es convertí en un objectiu cabdal de l'administració municipal que s'anava configurant, especialment en els moments de carestia periòdics. Es tractava de resoldre el proveïment de viles i ciutats, al mateix temps que intervenir en el mercat d'aquells productes per assegurar que fossin accessibles a tota la comunitat en moments de crisi, el que s'ha anomenat *economia moral*, relacionada amb els conceptes de preu just i bé comú que justificaven

la intervenció esmentada.¹ Aquella economia es contraposaria a la de l'interès individual, la del lliure mercat, que es va anar imposant a partir de mitjan segle XVIII, que va formalitzar Adam Smith en el seu llibre *La riquesa de les nacions*, publicat el 1776 i amb una gran difusió posterior.²

Arribats a l'època moderna es consolidà aquell sistema pel qual els consells municipals no només asseguraven el subministrament d'un producte bàsic com era el blat, però també la carn i altres, sinó que alhora tenien atribucions, concedides per via de privilegi, que comportaven el monopoli de la seva venda amb l'establiment del preu i de les condicions de comercialització. Un control que es pretenia estricte, ja que de tot plegat es desprenia una part fonamental dels ingressos de la hisenda municipal a través de la fiscalitat que gravava aquell consum. D'altra banda, molt sovint el compliment d'aquelles obligacions fou una de les causes de les dificultats financeres dels governs locals, que sovint es veien abocats a l'endeutament per poder-hi fer front, alhora que el retorn dels préstecs es convertia en la justificació per a l'augment de la pressió fiscal.

2. L'abastament de blat i pa

Tot i la diversitat de productes que podien conformar l'alimentació a l'època moderna, el pa continuava sent el principal aliment per a la major part de la població, especial-



1. THOMPSON 1995.

2. La primera edició de l'obra d'Adam Smith en anglès, *An inquiry into the nature and causes of the wealth of nations*, publicada a Londres el 1776, s'esgotà en sis mesos. Es traduí a França el 1777, a Nàpols el 1790 i a Espanya el 1794.

ment per als sectors més populars, i per aquest motiu el seu proveïment era la primera preocupació dels governs municipals. Des de les caresties dels segles XIV i XV moltes viles i ciutats disposaven d'unes infraestructures i d'unes administracions específiques que tenien com a objectiu respondre a la penúria assegurant el subministrament de blat i el control del preu per evitar els efectes de la inflació, ja fos per l'escassetat, per les alteracions del valor de la moneda o per l'especulació provocada pels acaparadors. En aquest darrer sentit, devia ser tan comuna l'acció dels especuladors que ja formava part d'una cobla popular del segle XVI, «Los qui tenen blats a vendre sempre desijen mal any».³ D'altra banda, també es vetllava per prohibir i fins sancionar l'exportació quan es patia l'escassetat o es preveia que podia ser propera.

Per portar a terme el proveïment i el control del subministrament del blat, la ciutat de Barcelona comptava des de 1387-1389 amb el Pallol, davant la Llotja, un edifici on s'emmagatzemava el blat que arribava per mar.⁴ Anteriorment la ciutat ja disposava d'un porxo per al blat que entrava per terra i diverses sitges. El Pallol fou reformat a mitjan segle XVI i de bell nou entre 1597 i entrat el XVII.⁵ A partir de 1670 s'utilitzava algun espai de la Llotja i a les últimes dècades del segle es decidia la construcció d'un nou edifici prop mateix. El subministrament del blat, conjuntament amb la farina i el pa, tenia una administració pròpia dins de la general del Consell de Cent, l'Administració dels



3. CORTEGUERA 2016: 71.

4. Al mateix edifici el 1441 s'hi construïa un pis superior per a magatzem i administració de teixits, l'Halla dels Draps o Duana.

5. PERELLÓ FERRER 1996.

Forments o Pastim. Als indrets on arribava el blat es recaptaven les corresponents imposicions. La major part de viles i ciutats del Principat havien adoptat mesures semblants en funció de les seves necessitats.

Després de la guerra de Successió s'imposà la nova administració borbònica, el decret de Nova Planta municipal establia la composició dels ajuntaments i les seves competències. Una «Real Cédula de Dotación» per a l'Ajuntament de Barcelona precisava el nou reglament de despeses i els oficials que podien continuar, la ciutat mantenia el proveïment i l'abastament del pa, així com el de la carn, encara que amb menys personal; el palloler, responsable del pallol, era substituït per un regidor. Tot i així, l'Ajuntament barceloní no va aconseguir la plena competència fins el 1726 perquè era discutida pel corregidor, que era qui presidia l'ajuntament i representava el poder reial.⁶ Les reformes imposades per Carles III el 1766 amb la incorporació a l'Ajuntament dels diputats del comú i el síndic personer, que justament havien de controlar els proveïments, van anar seguides de les mesures per a l'aplicació del lliure comerç del blat i l'abolició del monopoli municipal del pa. Aquella liberalització es va demostrar ràpidament negativa per als sectors més populars de la població, de manera que se'n va limitar l'aplicació fins a final de segle, sense poder evitar conflictes com els Rebomboris del Pa de 1789, motivats per la forta pujada del preu d'aquest aliment.⁷

Les zones des d'on es proveïa el blat de la ciutat de Barcelona variaven segons es tractés d'anys de bona collita



6. LÓPEZ GUALLAR 2016.

7. CASTELLS OLIVÁN 1970.

o de penúria. L'àrea més propera del Vallès, el Maresme i el Penedès era insuficient, i de manera habitual n'arribava de l'Anoia, la Segarra, el Pla d'Urgell, la Conca de Barberà, la Terra Alta, la Ribera d'Ebre i l'Aragó. De manera més excepcional es recorria al blat del Bages, l'Empordà, la Selva, el Gironès o el Rosselló.⁸ Quan es tractava d'anys de crisi el recurs eren les importacions que es feien sobretot del Mediterrani, especialment de Sicília, Sardenya, Nàpols, Marsella, Andalusia i Algèria, però també del nord d'Europa, portat per anglesos i holandesos.⁹ Amb tot, si la gravetat de la situació ho exigia la ciutat comptava encara, des de 1329, amb la possibilitat d'apropiar-se dels carregaments de mercaders forans que estiguessin de pas, per mar o per terra, pel privilegi *vi vel gratis* ('de grat o per força').

La necessitat d'haver de recórrer a uns àmbits d'abastament tan amplis comportava alhora l'augment de la despesa per part del municipi en funció del cost del transport, de manera que al segle XVI resultava molt més barat traslladar el cereal de la Catalunya Nova per mar que no per terra. Tot i així, el Consell de Cent tenia, des de final d'aquell segle, una especial preocupació pel millorament de la carretera de Lleida a Barcelona per Cervera i Igualada, així com la de Valls a Barcelona per Vilafranca del Penedès per evitar la lleuda tarragonina. Per raons semblants la ciutat de Barcelona havia adquirit el domini de la baronia de Flix i la Palma el 1399, per tal d'assegurar-se l'accés i el control del tràfic de l'Ebre, ja que es podia carregar el blat que hi baixava sense haver de pagar els drets que s'exigien si es feia a Tortosa.¹⁰



8. GIRALT I RAVENTÓS 1958.

9. FELIU 2016.

10. DANTÍ I RIU 2011.

L'objectiu de la intervenció municipal en el subministrament de blat i en el monopoli sobre la venda del pa, fixant-ne el preu, eren els mitjans per assegurar-ne l'abastament. En el cas del pa, l'objectiu era evitar que l'alça del preu del blat repercutís excessivament en el d'aquell producte, de manera que en moments de carestia es venia amb pèrdua i en temps d'abundància es generava un cert benefici per compensar el dèficit que assumia la hisenda municipal en temps d'escassetat. Tot i així no s'aconseguia l'equilibri i era una de les causes de les dificultats financeres de l'administració. Qui disposava de blat o farina podia pastar i coure el pa a casa, o portar-ho al forner, on rebia la part corresponent de pa.¹¹ En el cas de la ciutat de Barcelona també hi havia la possibilitat d'adquirir el pa als forns de la Catedral i de la Inquisició, que tenien el privilegi de coure per a les seves necessitats, però que podien vendre a particulars el que els sobrava.

També en viles més petites, com podia ser el cas de Granollers, el consell municipal es preocupava de disposar de blat en el pallol i de fixar el preu del pa per assegurar la subsistència i evitar alteracions socials provocades per la penúria. Tot i que comptava amb un volum de producció del terme i la que obtenia de les poblacions de la mateixa comarca, en anys d'escassetat l'havia de cercar en zones més productores i que tenien excedents, com el Moianès, Osona, el Berguedà i fins l'Urgell. La reflexió per decidir la compra era sovint semblant a la que feia el Consell de la vila de Granollers: «Atès que la anyada dels forments per aquestes parts és molt manco de l'any passat [...] poria ésser que venint la anyada qui ve al revés se seguís alguna altera-



11. El pa fet amb la farina de particulars era l'anomenat *pa de talla*.

ció per los blats, perçò és millor prevenir al sdevenidor, majorment per los miserables e pobres persones de la present vila, perçó deslibera lo dit consell que sien comprades per los honors jurats [...] tres centes quarteres de forment».¹² Però les previsions no sempre s'ajustaven a les necessitats, a voltes calia fer noves adquisicions en moments de més carestia, en d'altres quedaven excedents que es feien malbé o s'havien de malvendre, mentre augmentava l'endeutament de les arques municipals.

Malgrat les mesures de prevenció esmentades, els efectes de les males collites per causes naturals, acompanyades d'acaparaments i exportacions fraudulentas, es feien sentir periòdicament. Així, per exemple, dins d'una tendència a l'alça del preu del blat a Barcelona a la segona meitat del segle XVI, entre 1560 i 1580 aquest es va doblar, cosa que finalment va provocar una situació de crisi. En una carta dels consellers a l'ambaixador a Roma feien constar que tot i que el Consell de Cent perdia cinquanta mil lliures l'any per mantenir baix el preu del pa, els pobres patien misèria i fam.¹³ Els efectes s'agreujaven quan la penúria es repetia en anys seguits, en aquella ocasió la carestia es va allargar de 1580 a 1584. Els primers trenta anys del segle XVII també van registrar escassetats sovintejades que es reflectien en una tendència al descens de la producció que es va agreujar entre 1630 i 1660. Va ser a partir de 1660-1670 quan s'inicià el redreç productiu i en general de la situació econòmica. Al segle XVIII, la recuperació, un cop passada la guerra de Successió, va anar seguida d'un nou creixement fins a



12. *Llibre 1555-1572*.

13. Carta del consellers a l'ambaixador a Roma, del 9 d'octubre de 1579, citada a CORTEGUERA 2016: 73.

les dues darreres dècades, però igualment amb l'aparició periòdica de les crisis agràries.

Cal tenir present que tot i que els cereals, i en primer lloc el blat, predominaven entre els conreus catalans dels tres segles moderns, complint amb la màxima de produir «una mica de tot i tant gra com fos possible», des de finals del XVII i sobretot a la segona meitat del XVIII en zones del litoral, al camp de Tarragona, al Penedès o al Bages es reduïa aquella producció a causa d'un increment de l'especialització en la vinya, de manera que es dificultava el proveïment proper en els anys dolents i s'havia de recórrer a les compres més llunyanes i a les importacions.¹⁴

3. L'abastament de carn

El consum de carn fresca o salada formava part de l'alimentació habitual, encara que la tipologia i la freqüència fossin prou diferents entre uns grups socials i els altres. D'altra banda, ni que fos a la ciutat, era corrent que les famílies criessin algun porc per tal de disposar de carn salada i embotits durant bona part de l'any, a part de tenir alguns caps d'aviram i algun conill. Amb tot, com que la carn era un producte amb una demanda important per part de molts sectors de la població, els consells municipals també van convertir el subministrament en un dret exclusiu per tal d'assegurar-ne l'abastament i el control del preu i de la qualitat, sense oblidar la fiscalitat que requeia sobre



14. Al Maresme la reducció de terres de cereal a favor de la vinya s'inicià a finals del segle XVI i a la segona meitat del XVII el descens havia estat 43,6%. Vegeu GIMÉNEZ BLASCO 2001: 244-247.

aquella compravenda. Des de la baixa edat mitjana moltes viles i ciutats van comptar amb privilegis que concedien a l'administració municipal el monopoli de les carnisseries i el control de la seva activitat.¹⁵ A Barcelona, com succeïa en el cas del pa, institucions eclesiàstiques com el capítol de canonges o la Inquisició disposaven de les seves pròpies carnisseries, sovint en conflicte amb el govern de la ciutat pel que feia a la venda a persones laiques i al pagament de les corresponents contribucions.¹⁶

L'organització del l'abastament, doncs, comportava fer-se càrrec de tot el procés, que començava amb la compra dels animals i seguia amb el transport, el manteniment fins que no eren sacrificats i finalment la distribució a les carnisseries i la comercialització de la carn. Els consells municipals optaven per l'arrendament de l'abastament als carnisers que asseguraven un preu més elevat, amb el compromís de complir amb totes les condicions que s'exigien, tant de la quantitat de caps que diàriament havien d'oferir com del preu establert per a cada tipus de carn. Tenint en compte la complexitat d'aquell subministrament i el capital que inicialment calia esmerçar, qui assumia l'arrendament eren sobretot companyies constituïdes amb aquell objectiu. Si les dificultats del moment feien que no es presentés cap arrendatari aleshores era el mateix govern municipal el que se'n feia càrrec per via d'administració.

En funció del volum de població de la vila o ciutat hi havia un nombre o altre de carnisseries i de taules en cadascuna d'elles. Barcelona passà de tenir-ne 5 al segle XIV a 14 a finals del segle XV, el 1620 n'establiren de noves i el 1783



15. BANEGAS LÓPEZ 2016.

16. En el cas de la ciutat de Barcelona vegeu DANTÍ I RIU 1999.

en construïren cinc més. Pel que fa a la consideració de la qualitat de les carns, a la ciutat de Barcelona s'establiren tres categories de carnisseries: les de primera eren les que venien moltó, porc, bou, vedell, cabrit i xai; les de segona tenien carn d'ovella, de boc, de cabra o de truja, i les de tercera, que van desaparèixer a l'època moderna, eren les que venien carns «perilloses» per a la salut, d'animals malalts o que haguessin mort per causes naturals com podia ser per ofegament o per l'atac d'un altre animal.¹⁷ Si bé la carn fresca més demandada era la de moltó, que era consumida per diferents sectors socials, tampoc es pot afirmar que estigués a l'abast de tothom, i per contra s'havien de conformar amb la d'ovella, cabra o boc, que eren considerades de qualitat inferior.¹⁸

La fiscalitat que requeia sobre la carn podia tenir dues modalitats, o bé un tant per cada cap de bestiar que entrava a la ciutat o bé una quantitat per lliura de carn tallada, essent aleshores un impost indirecte que feia efectiu el comprador. Es tractava d'un dels ingressos importants per a la hisenda municipal. A Barcelona la imposició s'anomenava del *cabeçatge* i era l'arrendatari qui decidia si es percebria «per cap o a la romana», tot i que a partir de mitjan segle XV va predominar el cobrament per pes. A part d'aquella imposició n'hi havia d'altres de menors, com la que gravava les carns salades o la de les pells i els cuiros que sortien de la carnisseria.¹⁹ Per a la gestió d'aquest abastament



17. BANEGAS LÓPEZ 2016.

18. Les aus i els animals de caça no formaven part d'aquell monopoli i els venien directament els pagesos o els revenedors a les places corresponents. Les aus eren consumides pels sectors més benestants i només ho feien d'altres en dies de gran festa.

19. DANTÍ I RIU 2000.

el Consell de Cent tenia una administració específica, una junta, que també es va mantenir al segle XVIII, amb el nou ajuntament borbònic.

Un dels aspectes que generava dificultats era el del manteniment dels ramats un cop arribats a la ciutat. Els municipis disposaven d'unes pastures i/o d'uns drets comunals que eren els que podien utilitzar els carnisers, però sovint entraven en conflicte amb els que també tenien els habitants de la vila, de manera que s'havien de fixar en ordinacions precises els espais, drets i usos d'uns i altres. El fet era més complex en el cas de la ciutat de Barcelona pel volum de caps que calia mantenir i que es concentraven als corrals de llevant, prop de Sant Martí de Provençals, i als de Montjuïc. La ciutat havia de tenir disponibles entre quatre mil i cinc mil moltons que pasturaven les herbes del deltes del Llobregat i del Besòs, així com les dels erms, rostolls i guarets dels pobles del voltant de la ciutat.²⁰ Tot i els múltiples conflictes, la ciutat justificava aquells usos amb el privilegi sobre el «terme de Barcelona», concedit el 1319, que fixava uns límits que anaven de Montgat a Castelldefels. Malgrat tot, els plets foren constants, especialment entrat el segle XVII i al XVIII, quan encara es van fer més freqüents els empenyoraments de ramats per part d'aquelles poblacions, aprofitant la pèrdua de drets que va patir la ciutat de Barcelona després de la Nova Planta.²¹

La procedència del bestiar variava en funció del nombre de caps que s'havien d'adquirir i del preu en el qual es



20. BRINGUÉ PORTELLA 2016.

21. Els empenyoraments consistien en la captura dels ramats que entraven a pasturar en aquelles terres per part dels seus propietaris o dels mateixos ajuntaments.

podien trobar. Les viles i ciutats mitjanes recorrien a zones més o menys properes, però en el cas de Barcelona les compres al Principat eren insuficients, de manera que l'àrea principal de proveïment eren les terres pirinenques de la Catalunya Nord, el Vallespir, el Rosselló, el Conflent i l'Alta Cerdanya, fins i tot després de la incorporació a França i durant el segle XVIII.²² La producció ramadera d'aquella zona era molt elevada i els preus eren sovint més baixos, fet que influïa també en el mercat català. Les zones de proveïment al Principat eren sobretot l'Urgell, Lleida, Tortosa, el Ripollès, però també l'Empordà o el Vallès Oriental. Quan la producció ramadera d'aquells indrets resultava circumstancialment insuficient també es compraven ramats a l'Aragó, a València, a Castella i fins al nord d'Àfrica. Per a la realització de les compres els representants dels arrendataris de les carnisseries, o de la mateixa Administració de la Carn, acudien d'entrada a les fires ramaderes, especialment a les més importants, de Verdú, Prades o Salàs de Pallars, les de Morella o les occitanes de Belcaire. A mesura que avançava el segle XVIII, sobretot a la segona meitat, es va fer més difícil assegurar el proveïment a causa de la reducció de la cabanya ramadera transhumant provocada per la disminució de les terres de pastura en favor de l'extensió dels conreus i també per les epidèmies que malmetien els ramats.²³ Pel que fa al transport, la major part arribaven a peu per terra, resseguint camins ramaders, i només els més llunyans ho feien per mar. La dificultat dels trajectes



22. MORA & PASCUAL 1985.

23. Les dificultats d'abastament s'agreuaven quan la causa era una epidèmia, no només per l'encariment dels caps sinó també per les mesures sanitàries que la ciutat prenia impedint l'entrada d'animals de les zones on s'havia detectat. CABALLERO 1998.

comportava la pèrdua de pes dels animals, que s'haurien de refer a l'arribada amb les pastures entorn de la ciutat.

Aquell sistema de proveïment de la carn, amb la intervenció municipal, es va mantenir fins al decret de lliure comerç de 1834, tot i que l'ajuntament barceloní encara va exercir un cert control fins a mitjan segle. El canvi no va comportar, si més no inicialment, un increment del consum, ja que els preus encara podien variar en relació amb el mercat, que en tot cas tampoc hauria arribat als sectors populars.²⁴

Amb tot, és oportú de recordar que alhora que els governs municipals vetllaven per l'abastament dels productes de subsistència bàsics, també ho feien pel compliment dels preceptes religiosos, i en aquest cas es tractava de la prohibició de menjar carn en determinats dies de la setmana i en els temps litúrgics d'Advent i de Quaresma, dies en els quals s'imposava el consum de peix sobre el qual, sense esdevenir un monopoli del consell, també es dictaven les corresponents ordinacions referides a la venda, tant del producte fresc com del salat.

4. El vi com a producte indispensable

El vi era quelcom més que una beguda, ja que formava part de l'alimentació quotidiana de tots els sectors socials, de manera que el seu consum era molt important. Des de l'època antiga i per descomptat des de la medieval hi havia molts textos que recomanaven l'ús del vi per les seves qualitats energètiques i fins i tot curatives, sense oblidar



24. GUÀRDIA BASSOLS & OYÓN BAÑALES 2016.

tampoc els advertiments de prendre'l amb mesura.²⁵ Tot i que els governs municipals no el situaven junt amb el pa i la carn com a productes de subsistència bàsics, dels quals havien d'assegurar l'abastament, sí que hi paraven una atenció especial pel rendiment fiscal que ofería, de manera que a la ciutat de Barcelona des del segle XIV ja hi havia un impost que el gravava.²⁶ A l'interès, doncs, dels governs locals per l'entrada del producte, tant del vi com de la verema, i pel comerç, s'hi afegia el de vetllar per la qualitat del que es venia i pel frau en les mesures utilitzades, aspectes que es recollien en les ordinations que aprovaven els consells i que controlava el mostassaf, càrrec que feia aquesta funció pel conjunt d'activitats del mercat.²⁷

Cal tenir present que el conreu de la vinya va ser un dels que més va créixer a Catalunya a l'època moderna, des de la segona meitat del segle XVII i especialment durant el XVIII.²⁸ L'augment de la producció estava estretament relacionat amb l'impuls de la seva comercialització, ja fos del vi o de l'aiguardent, una part important de la qual es destinava a l'exportació.²⁹ La verema (tal com s'anomenava el raïm collit) i el vi que entraven a viles i ciutats era en primer lloc el que es produïa en l'entorn més proper, per a la Barcelona de l'època medieval aquesta àrea estava situada entre el Baix Llobregat, el pla de Barcelona, el Maresme i el Vallès.³⁰ En el cas de Barcelona, ni la producció pròpia



25. Entre d'altres els de Francesc Eiximenis en *Lo crestià* i Arnau de Vilanova amb el *Liber de vinis*.

26. FERNÁNDEZ TERRICABRAS 1991.

27. SÁNCHEZ MARTÍNEZ 2016; BAJET I ROYO 2018.

28. GIMÉNEZ BLASCO 2001: 273-285.

29. GIRALT I RAVENTÓS 2008; VALLS 2003.

30. RIERA MELIS 1996: 13-38. Unes ordinations de mitjan segle XV precisaven que la verema que entrés a Barcelona podia venir de Santa

que tenien alguns ciutadans ni la de la zona esmentada resultava suficient i es va recórrer a la d'altres zones més allunyades i a la importació, si més no fins al segle XV i bona part del XVI. Durant el segle XVII el vi que arribava a Barcelona ja era sobretot del litoral del Principat, on sobresortia el procedent del Maresme, encapçalat per Mataró i seguit per Arenys i Caldes d'Estrac. N'arribava també des del Garraf, des de Sitges i Vilanova sortien vins clarets, a part de la malvasia de Sitges, així mateix, des del Camp de Tarragona s'aportava vi negre que s'embarcava en aquella ciutat o a Salou recollint la producció de l'interior.³¹ Al segle XVIII l'extensió del conreu al Penedès i al Bages ampliava l'abast del proveïment. A diferència del passat medieval, en el qual era freqüent la importació, l'augment de la producció vitícola catalana feia incrementar progressivament l'exportació de vi i d'aiguardent, tot i que puntualment n'arribessin de Mallorca, Provença, Occitània o Nàpols, destinats als sectors amb més capacitat adquisitiva.³²

En qualsevol cas, no hi ha dubte del consum creixent de vi a la ciutat, tal com reflecteix el volum de les arribades, però també per la particular atenció que aquest comerç mereixia per a la fiscalitat municipal. La imposició del vi, dita també de *vi i verema*, ja que gravava ambdós productes, era sovint l'impost més rendible. A la ciutat de Barcelona la seva recaptació resultava especialment complexa per la



Coloma, Sant Adrià, Badalona, Premià, Tiana, Alella, Teià, Vilassar, Cabrera, Mataró, Sant Boi, Castelldefels, Sant Climent de Llobregat, Terrassa i tot el Vallès. Citades a SÁNCHEZ MARTÍNEZ 2016: 111-112.

31. GARCÍA ESPUCHE 1998: 234-237; DANTÍ I RIU 2011: 30-44. De vi també n'arribava d'altres ports de la Selva i del Baix Empordà.

32. Sobre els d'importació s'imposava un dret específic, «florí i mig florí», que pel poc volum la recaptació era molt baixa.

diversitat de supòsits: segons la procedència, el tipus de vi, si l'entraven ciutadans o forasters, si ho feien per terra o per mar. També complexitat perquè al llarg dels segles XVI i XVII se'n modificaren les taxes amb drets extres, els anomenats *novament imposats*, quan es tractava d'afrontar unes despeses extraordinàries o quan un altra imposició resultava massa carregada per l'endeutament que hi tenia vinculat.³³ D'altra banda, el pes de la imposició propiciava el frau, i per aquest motiu les successives ordinacions precisaven les portes per on havia d'entrar i registrar-se el producte, així com la prohibició de venda de vi a la menuda a les barraques de mar, que en diverses ocasions foren fins i tot enderrocades.³⁴

Pel que fa a la venda del vi, s'establien els llocs i les condicions. A Barcelona, a part de la plaça del Vi (prop del portal de Mar), on es podia vendre a l'engròs, es fixà que un mateix mercader o taverner podia tenir un nombre màxim de tavernes: fins a 1501 n'eren tres, de 1501 a 1510 en van ser cinc i posteriorment tornaven a ser-ne tres pels abusos que s'hi cometien.³⁵ El benefici d'aquella activitat devia ser prou important perquè al segle XVII fos atractiva per a estrangers residents a la ciutat com eren els milanesos, fins al punt que bona part d'ells s'hi dedicaven, com també ho feien en el comerç del vi a l'engròs i en la participació en el noli de barques. Al segle XVIII va continuar la presència de milanesos com a taverners o en les societats que explotaven tavernes, situades als carrers més concorreguts de la ciutat, mostra del creixement persistent d'aquella



33. CONSELL DE CENT 1553.

34. *Ibidem* 1597.

35. *Ibidem* 1510.

activitat afavorida per l'augment demogràfic, el millorament de la situació econòmica i la vessant d'oci que s'associava amb aquells locals.³⁶

5. La neu i el glaç

Si bé l'ús de la neu i el glaç era prou conegut des de l'antiguitat, a l'època medieval, amb l'excepció dels àrabs, va quedar pràcticament limitat als sectors més benestants. Va ser al segle XVI quan se'n va estendre el consum a la Mediterrània occidental, alhora que des de la vessant mèdica se'n difonien les qualitats terapèutiques. A Catalunya el metge Francesc Micó publicava l'any 1576 l'obra *Alivio de los sedientos, en el qual se trata la necesidad que tenemos de beber frio, y refrescado con nieve, y las condiciones que para esto son menester, y quales cuerpos lo pueden libremente soportar*.³⁷ A part dels usos mèdics, sobretot com a antipirètic, antihemorràgic, analgèsic, antiinflamatori i anestèsic, s'utilitzava com a conservant del peix, la carn i la fruita, per fer gelats i sorbets, però la seva generalització va ser per refrescar les begudes, a més de fer aigües d'anís, de canyella o de llimona.

La popularització del seu consum des de finals del segle XVI va fer que es convertís en un producte bàsic juntament amb el blat, la carn o el vi. Fins a finals del segle XVI a les tavernes també es venia el glaç, que entre altres usos s'emprava per disposar de begudes fresques, motiu pel qual també n'augmentà el consum. Per aquest motiu aviat es va produ-



36. TORRA FERNÁNDEZ 2014.

37. DANTÍ I RIU 2018: 14-18.

ir la intervenció de l'administració municipal, primer per fixar-ne el preu i després per convertir aquell abastament en un monopoli del govern local, al mateix temps que hi establia un impost. A partir d'aleshores el Consell era el responsable del proveïment, encara que el servei fos arrendat a un particular o a una companyia creada amb aquell objectiu. L'abastament acostumava a contemplar l'obligació d'aportar la neu o el glaç a l'hospital gratuïtament, entesa aquesta condició com a prioritària, així es comprèn la queixa presentada als consellers barcelonins per un desabastament quan feia constar com a primera raó l'atenció hospitalària: «Era aqueix remey de la neu no sols la salvatio dels malalats pero encara la preservatio dels qui gosan salut entera».³⁸

En el proveïment de neu i glaç a Catalunya cal distingir entre viles i ciutats amb més demanda, i per tant amb la necessitat d'anar-lo a cercar a unes zones de més producció, i altres poblacions amb un volum de demanda que podia cobrir-se amb el producte extret de les zones més properes, o l'elaborat a rius i rieres de la mateixa localitat. La ciutat de Tortosa s'abastava dels ports de Beseit i la Mussara; Terrassa, Sabadell i Manresa ho feien de Sant Llorenç del Munt i la serra de l'Obac; a Girona n'arribava del Pirineu, les Guillerries, Collsacabra, la Garrotxa i el Montseny; Barcelona tenia com a principal zona de proveïment tota la serralada Prelitoral, especialment el Montseny, Sant Llorenç del Munt i l'altiplà del Moianès, però també en rebia de la serralada Litoral (Montnegre, serra de Marina, massís del Garraf), o fins i tot de la plana del Vallès quan es tractava exclusivament de glaç. Si l'àrea habitual que abastava Barcelona estava situada en un radi d'entre 30 i

● ● ●
38. *Manual* (1649-1652): 506.

70 km, en anys d'escassetat podia arribar fins al Canigó (170 km).³⁹ Al segle XVIII la ciutat impulsà l'explotació de pous de glaç més propers al Vallès –Montmeló, Lliçà de Vall i l'Avencó– per tal de millorar-ne el subministrament.

Entorn d'aquell comerç es trobava tot l'entramat social de l'època, pagesos i senyors, propietaris i jornalers, mercaders i menestrals, interessos particulars i beneficis públics. De fet l'abastament de la ciutat comportava la relació i fins a cert punt el control i l'acord amb les zones de producció. La construcció dels pous on s'emmagatzemava el producte, la realització de l'empouament, així com la planificació del transport i tot el que suposava complir amb l'abastament, implicava un nivell d'inversió que obligava a la creació de companyies en les quals participaven membres de sectors professionals i socials diferents. Tot el procés esdevenia cada cop més exigent en la mesura que inicialment el període d'abastament era de final de maig o principi de juny a final de setembre, mentre que al segle XVIII era ja d'abril a novembre.

A Barcelona la intervenció del Consell de Cent s'iniciava a partir de 1580 plantejant l'arrendament del subministrament i el preu màxim de venda a les tavernes, però fou entorn de 1600 que quedà establert de forma sistemàtica. En el plec de condicions per a l'arrendament de 1633 el Consell ho justificava dient: «Com la provisio de neu y glaç fahedora per tots los habitants en la present ciutat, anants y venints a ella, sie tant convenient a la salut humana com la experiencia clarament ensenya puit se veu que casi totes les persones la usan, se pot dir serveix de aliment y en raho de axo degui la present ciutat prevenir el bon asiento



39. AYMAMÍ I DOMINGO 2000.

dello...». ⁴⁰ Fins a la institucionalització per part de la ciutat eren els taverners, o la societat que havien constituït, qui contractava la neu o el glaç al lloc on es produïa i també el traginer que l'havia de portar fins a la taverna. Posteriorment els arrendataris s'havien de comprometre a fer arribar a la ciutat una quantitat de producte diàriament, a començament del segle XVIII eren deu carretes (seixanta càrregues), i a una hora fixada, entre les sis i les set del matí, per tal que s'assegurés la distribució a totes les taules de venda a la menuda, n'eren dotze a inici del segle XVII i trenta al XVIII, i també a dos pous o caves de venda a l'engròs. ⁴¹

Per la importància que va assolir aquell proveïment el Consell de Cent imposava un seguit de condicions per accedir a l'arrendament. D'entrada els taverners només podien tenir neu o glaç per refrescar les begudes, però no en podien vendre. D'altra banda, ni ells, ni els pastissers, els cellerers i els hostalers tampoc serien admesos com a arrendataris, ja que el fet d'utilitzar-lo en els seus establiments podria ser motiu per cometre frau. Així doncs, els arrendataris eren sovint mercaders, botiguers, menestrals i fins i tot ciutadans honrats, que s'associaven per poder comptar amb un capital de base, i al mateix temps havien de disposar d'uns fiadors o avaladors entre els quals era fàcil trobar-hi nobles. En els contractes de l'arrendament es feia constar que havien de tenir reserves per a situacions excepcionals com el tancament de la ciutat en cas de setge o per un augment extraordinari del consum, com podia ser en ocasió d'una visita reial. Els arrendataris contractaven, i de vegades finançaven, els traguers necessaris per poder complir amb



40. CONSELL DE CENT 1632-1633.

41. BOSOM 1707.

totes les obligacions, per això precisaven com havia de condicionar-se el transport per tal que la pèrdua fos la mínima, habitualment entre el 20 i el 30 %.

Barcelona comptava per a l'organització del subministrament amb un dipòsit o cava a l'entrada, el molí de la Pólvora del Clot, i tres més a l'interior on els arrendataris emmagatzemaven el producte.⁴² També disposaven de la Casa de la Neu al carrer Bonaire (actualment ben localitzada al jaciment arqueològic del Born), com a lloc propi de l'administració. Tenint en compte que els arrendataris eren penalitzats si no complien amb el proveïment en tot moment, també es preveia que en cas que hi hagués pesta a la ciutat podrien deixar el carregament a una certa distància, de la mateixa manera que si hi havia guerra i l'enemic era a prop no se'ls exigiria el compliment.

L'abastament de neu i glaç i el seu consum van esdevenir un important complement econòmic per a pagesos i menestrals de les zones de producció, un àmbit d'inversió per a sectors de la burgesia urbana que actuaven com a arrendataris i un ingrés significatiu per a la hisenda local. Els beneficis que generava aquell arrendament expliquen que hi participessin alguns dels principals capdavanters de la represa de la manufactura i del comerç català del darrer terç del segle XVII i de la primera meitat del XVIII.⁴³ I encara una prova més de l'interès per aquell producte són els pous creats per ordes religiosos, entre aquests els que tenien els cartoixans. La cartoixa de Montalegre disposava del pou de can Donadéu, a Sant Fost de Campsentelles, amb una



42. Situat als carrers Baixada dels Lleons, de la Neu d'en Gignàs i de la Neu de la Blanqueria. Vegeu GARCÍA ESPUCHE 1998: 251-255.

43. DANTÍ I RIU 2018: 25-28.

cabuda extraordinàriament gran (entre quatre i cinc mil càrregues), i un altre de petit per al seu consum; la cartoixa d'Escaladei també comptava amb alguns pous que subministraven, entre altres poblacions, a Reus i Riudoms, de manera que era una important activitat comercial dels frares, sobretot al segle XVIII.⁴⁴ El pas del pou a la fàbrica no es va produir fins entorn de 1870, però el 1931 encara n'hi havia algun en funcionament.⁴⁵

6. Conclusió

Assegurar el proveïment de les taules de la ciutat a l'època moderna, si més no dels aliments bàsics, va ser una responsabilitat dels governs municipals, tenint en compte que amplis sectors de la població tenien una capacitat adquisitiva molt limitada. L'impacte freqüent de les males collites als espais rurals propers i fins els llunyans, de vegades en anys consecutius, impedia poder-hi recórrer i amenaçava la subsistència de diferents grups socials. D'altra banda, a voltes eren les actuacions especulatives per part dels intermediaris i de grans productors les que feien pujar els preus d'aquells productes. Ja entrat el segle XVIII, tot i el creixement econòmic de Catalunya, l'aplicació per part de l'Estat borbònic d'algunes mesures de liberalització del comerç que pretenien afavorir els consumidors, i també els productors, no van reeixir i no van evitar les penúries, que provocaven fins i tot aixecaments populars.



44. PÉREZ GÓMEZ 1990: 86-89; AMIGÓ 2005.

45. PERARNAU 1991; DANTÍ, CANTARELL & CORNELLAS 2007.

Malgrat tot, a part dels proveïments de subsistència, en períodes de bonança, amb la dinamització de l'activitat comercial interior i exterior, amb la progressiva interrelació entre el món mediterrani i l'atlàntic, també es feien evidents les possibilitats d'accedir a una gran diversitat de productes i no només per a les taules més benestants. A mesura que s'avançava en els segles moderns els ingredients que havien estat exclusius dels privilegiats es popularitzaren fins al punt de considerar-los indispensables. En aquest sentit, la major o menor austeritat a les cuines, laiques o conventuals, responia al nivell de renda, al costum o a la regla, i no pas a la disponibilitat dels productes.⁴⁶

Bibliografia

- AMIGÓ I ANGLÈS, Ramon (2005): «Presència de neveres (pous de neu) al Priorat», *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 60, pp. 187-201.
- AYMAMÍ I DOMINGO, Gener (2000): *Aproximació als pous de glaç i de neu de Catalunya*, Barcelona, Unió Excursionista de Catalunya.
- BAJET I ROYO, Montserrat (1994): *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del «Llibre de les Ordinacions»*, Lleida, Pagès.
- BANEGAS LÓPEZ, Ramon A. (2016): «Abastar de carn la ciutat a finals de l'edat mitjana», dins Mercè Renom (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, pp. 121-132.
- BOSOM, Guillem (1707): 903/7, Arxiu Històric de Protocols de Barcelona.



46. PÉREZ SAMPER 2011.

- BRINGUÉ PORTELLA, Josep M. (2016): «Pastures per als ramats de Barcelona als segles XVI-XVIII», dins Mercè Renom (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, pp. 133-146.
- CABALLERO, Oscar (1998): «Análisis comparativo del aprovisionamiento de carne en las ciudades de Roma y Barcelona durante el siglo XVIII», *Pedralbes. Revista de Història Moderna*, 18-I, pp. 273-286.
- CASTELLS OLIVÁN, Irene (1970): «Els rebomboris del pa de 1789 a Barcelona», *Recerques*, 1, pp. 51-81.
- CONSELL DE CENT (1479-1486): *Manual 53*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.
- CONSELL DE CENT (1510): *Ordinacions*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, IV-13.
- CONSELL DE CENT (1553): *Diversorum*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, XV-1.
- CONSELL DE CENT (1597): *Ordinacions*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, IV-23.
- CONSELL DE CENT (1632-1633): *Deliberacions*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, II-143.
- CORTEGUERA, Luis R. (2016): «Pa i política als segles XVI i XVII», dins Mercè Renom (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, pp. 71-82.
- DANTÍ I RIU, Jaume (1999): «La hacienda municipal y las exenciones fiscales en Cataluña. El conflicto entre el Consejo de Ciento y los eclesiásticos en Barcelona en los ss. XVI y XVII», dins José M. de Bernardo Ares, Jesús González Beltrán (eds.), *La Administración Municipal en la Edad Moderna*, Cádiz, Universidad de Cádiz, Asociación Española de Historia Moderna, vol. II, pp. 219-228.
- DANTÍ I RIU, Jaume (2000): *Composició i percepció dels drets del Consell de Cent barceloní durant el segle XVI*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona.

- DANTÍ I RIU, Jaume, Cinta CANTARELL, i Pere CORNELLAS (2007): *Pous de glaç al Vallès Oriental*, Granollers, Consell Comarcal del Vallès Oriental.
- DANTÍ I RIU, Jaume (2011): «La xarxa urbana catalana als segles XVI-XVII: un sistema complementari», dins Jaume Dantí i Riu (coord.), *Les xarxes urbanes a la Catalunya dels segles XVI i XVII*, Barcelona, Rafael Dalmau, pp. 13-54.
- DANTÍ I RIU, Jaume (2018): «Una pluriactivitat mediterrània. L'abastament de neu i glaç a Barcelona (segles XVI-XVIII)», dins M. Ángeles Pérez Samper (coord.), *La Mediterrània a l'època moderna: Societat, poder i cultura*, Barcelona, Arpegio, pp. 13-32.
- EIXIMENIS, Francesc (1977): «Com usar bé de beure e menjar», dins Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar: normes morals contingudes en lo "Terç del Crestià"*, Barcelona, Curial.
- FELIU, Gaspar (2016): «El pa al segle XVIII. Continuïtat i canvis», dins Mercè Renom (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, pp. 213-224.
- FERNÁNDEZ TERRICABRAS, Ignasi (1991): «Una aproximació a l'estudi de la hisenda local: els impostos del vi a Barcelona (1500-1525)», *Pedralbes. Revista d'Història Moderna*, 11, pp. 53-66.
- GARCÍA ESPUCHE, Albert (1998): *Un siglo decisivo: Barcelona y Cataluña 1550-1650*, Madrid, Alianza.
- GIMÉNEZ BLASCO, Joan (2001): *Mataró en la Catalunya del segle XVII: Un microcosmos en moviment*, Mataró, Caixa d'Estalvis Laietana.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili (1958): «En torno al precio del trigo en Barcelona en el siglo XVI», *Hispania*, 70, pp. 38-61.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili (2008): «La vinya i el vi durant l'edat moderna. De conreu de subsistència a conreu comercial», dins Emili Giralt i Raventós (dir.), i Josep M. Salrach i Eva Serra (coords.), *Història agrària dels Països Catalans: Edat moderna*, Barcelona, Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, pp. 297-330.

- GUÀRDIA BASSOLS, Manuel, i José Luis OYÓN BAÑALES (2016): «La liberalització del mercat i el consum de carn, 1800-1935», dins Mercè Renom (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, pp. 335-348.
- Llibre* (1555-1572): *Llibre del Consell*, Arxiu Històric de Granollers.
- LÓPEZ GUALLAR, Marina (2016): «El proveïment de pa a Barcelona sota el règim de la Nova Planta», dins Mercè Renom (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, pp. 201-212.
- Manual* (1649-1652): *Manual de Novells Ardits vulgarment apel·lat dietari de l'Antich Consell Barceloní*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, vol. XV, p. 506.
- MORA, Glòria, i M. Reyes PASCUAL (1985): «El proveïment de carn a la Barcelona del set-cents: comerç i sanitat», *Manuscrits*, 2, pp. 115-128.
- PERARNAU I LLORENÇ, Jaume (1991): «La indústria del gel a Catalunya. Una activitat preindustrial desconeguda», dins *Aigua, tècnica i treball. Actes de les II Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya*, Barcelona, Associació i Col·legi d'Enginyers Industrials de Catalunya, pp. 128-141.
- PERELLÓ FERRER, Antònia Maria (1996): *L'arquitectura civil del segle XVII a Barcelona*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, pp. 290-308.
- PÉREZ GÓMEZ, Xavier, i Ferran PÉREZ GÓMEZ (1990): *Sant Fost, història d'un poble: Dels orígens a la Guerra Civil*, Sant Fost de Campsentelles, Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles (2011): *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea.
- RIERA MELIS, Antoni (1996): «“Os doy una parcela de tierra para que plantéis buenas vides y la cultivéis”»: El vino en Cataluña, siglos IX-XIII», dins Fermín Miranda, *Vino y viñedo en la Europa medieval*, Pamplona, Asociación Cultural Alfonso López de Corella, pp. 13-38.

Instrucció breu i útil per los
cuiners principiants segons lo
estil dels carmelites descalços

Instrucció breu i útil per los cuiners
principiants segons lo estil dels
carmelites descalços, a fi que qualsevol,
per poca pràctica que tinga, pugua
desempenyar qualsevol cuina
de la província

Compost per l'hermano fra Francisco del Santíssim
Sagrament, cuiner del convent de Sant Josep de Barcelona.

PRÒLEG AL LECTOR

Vàrios i cèlebres cuiners han escrit *Instruccions* o *Artes de cocina*, i tants quants n'he llegit no n'he enconrat un tan solament que pogués copiar una pàgina.

Exquisits i cèlebres llibres hi ha impresos, compostos per celebèrrims cuiners, però lo demassiat elevat de la matèria motiva no servir de ningun profit als principiants, que és lo que jo intento per medi d'esta instrucció. Pués a més de no ser útils aquells sinó per cuiners perfets, no s'acomoden a nostre estat pobre i penitent, perquè los dessetxos d'aquells modos de guisar serien desmassia en una religió descalça i tan econòmica en via de gastos supèrfluos. Que ocasió hi ha hagut que per un dia festiu m'és estat precís fer mil tràfiques per lograr una unça de pebre. Clavells, canyella i nou moscada és poc conegut en nostres cuines, a no ser que lo comprador sia lo cuiner, que com entonces no cal demanar que li pòrtien, ell se compon, i per això sol gastar

més; que, a fi que la setmanada no pugi, té habilitat d'escurçar les pitances a proporció d'aquell extraordinari que ha gastat i d'aqueix modo dona gust a la comunitat i tapa los ulls dels priors.

L'haver estat cuiner en molts convents i haver estat juntament comprador me fa parlar l'experiència. Diu lo refrany: «L'experiència és mare de la ciència», i no pot tenir-la qui no ha rodat convents, especialment dels xics, o de racó, que diuen alguns. En convent m'he enconrat que, a tenir habilitat, m'hauria vist obligat a fer miracles, perquè lo comprador robava i lo prelat hi cooperava, i per consegüent s'havien posat al cap que amb poc recapte donàs bones pitances, i per cobrir-se un i altre ho pal·liaven carregant-me la culpa a mi, dient que no sabia tallar les pitances. Però, oh llàstima!, entre una comunitat, i de les més numeroses de la província, no s'encontràs un que digués no solament: «Jo tenia lo plat més gros del que correspon, però ni tampoc igual». Quan se donen ous perduts, alguns diuen no haver-ne trobat més que un, no obstant se'n troben altres que confessen haver-ne trobat més de dos. Esta és prova evident que quan se queixen no se'n troba un que diga: «Jo tenia la pitança més crescuda de l'acostumat». Luego no serà per mal tallat, ni tampoc per mal repartir. Per consegüent, amat lector, lo que t'encarrego en semblants lances és que te carregues de paciència; comunica-ho amb un home prudent, docte i desapassionat, sens estrèpit ni exageració, i amb tota humilitat ho notificaràs al prelat. Pensa sempre: encara que lo ministeri de cuiner és baix i humil, és lo més elevat de tots los del convent, per ser lo cuiner lo primer mòbil del qual dependeix la pau i tranquil·litat de tota la comunitat, fent de ta part que lo que ha de servir de sustento i alvío dels religiosos no sia que servesca

per mortificar-los, danyant-los. Per consegüent, t'has de fer càrrec que alimentes un cor d'àngels que estan empleats a cantar les divines alabances a la presència del Senyor, i que complint tu en ton ministeri seràs participant de les gràcies que sa Divina Majestat se dignarà comunicar-los.

No sigues, oh amat lector, d'aquells que ans d'acabar lo jornal volen la paga. Nostre jornal no s'acabarà durant la vida. Per lo tant, havem d'esperar lo premi a l'eterna. Deus evitar tota parcialitat, mirant a tots en una esfera igual. Perquè lo que ens ha de judicar és justíssim i rectíssim, i nos judicarà segons nostres obres, i nos donarà lo premi que per sos mèrits infinits alcançarem.

Moltes coses trobaràs, oh caríssim lector, en esta instrucció que per l'ús de termes poc polits no seran tal vegada tan a ton gust com jo desitjo. Per lo que dos coses me desculpen: la primera és la mia insuficiència en la literatura, per no haver cursat, encara que suficient per lo ministeri que ocupo. L'altra és perquè lo meu fi és únicament instruir els principiants i evitar la confusió de moltes paraules, les que amb facilitat s'olviden, no obstant de repetir-les moltes vegades, i puguen amb termes fàcils i senzillos amb més claredat entendre lo modo, i com deu executar, etc.

Si alguna cosa trobes que siga digna de correcció, te prego l'esmenis, i si d'utilitat i profit, dona gràcies a Déu Nostre Senyor, a qui se deu donar tota l'honra i glòria. Glòria al Pare, al Fill i a l'Esperit Sant per a sempre. Amén.

Capítol primer

Que conté onze advertències molt necessàries

PRIMERA ADVERTÈNCIA

La cosa més àrdua i difícil, me apareix a mi, és acertar lo gust de tots los paladars, però, com a tan difícil, deu sempre un bon cuiner no cenyir-se al seu propi gust com ni tampoc al d'alguns particular, sí que l'única i particular atenció deu sempre al comú o major part de la comunitat.

Priors hi ha hagut quals, ajudats de sos colaterals, que quasi no mereixen nom de part de la comunitat, l'han atropellada valent-se de la senzillès dels cuiners, o de la dispòtica autoritat, fent-los cenyir a la sua voluntat, per ser ells amics o aficionats a picants o bé coents. En cas semblant, lo que deu practicar un bon cuiner per servir a la comunitat, si gusten de les espècies o allioli, quan la cosa ho requereix, separar les pitances d'aquells que no gusten dites espècies, i d'aqueix modo tindrà grat a la comunitat i donarà gust als dits particulars, no obstant d'haver-n'hi d'un gust tan estregat i estrany que sols la particularitat en distingir-se dels demés se'ls acomoda i prova.

Així mateix tindràs un sumo cuidado en no donar d'una mateixa cosa massa sovint, sí que has de procurar a variar tant com sia possible, ja sien platillos, ja sien escudelles. I si això no pots evitar, a lo menos procuraràs variar lo modo de guisar-ho, pues a vegades en una petita friolera fa tal variació lo gust d'una mateixa cosa que a no ser la vista se dubtaria lo que se menja.

SEGONA ADVERTÈNCIA: DEL MODO QUE DEU TENIR LA CUINA

La cuina deu sempre estar ben proveïda de les alhages necessàries, i totes ben aconduïdes, cada cosa en son lloc determinat, per evitar confusió i treball quan les haja de menester. Perquè si lo cuiner és deixat o peresós en tornar les coses en son lloc determinades, resulta d'aquí que quan va per elles no les encontra tan fàcilment i motiva de doblar lo treball, anant d'ací i d'allà. I regularment succeeix quan més ocupació; lo cega de tal manera la mateixa preocupació, que tindrà allò mateix que buscarà al davant, i a vegades ho tocarà, i no atinarà amb lo mateix que busca, essent la causa d'això lo poc cuidado té en tornar les coses en son lloc determinat.

Aixís, per lo propi descans és convenient que luego d'haver-se servit de qualsevol cosa que sia, limpijar-la i posar-la en son endret, reflectint que aquell poc treball que de necessitat ha de tenir una hora o altra, fent-lo amb promptitud, li servirà de gran descans.

TERCERA ADVERTÈNCIA: LA LIMPIESA DEL CUINER

Per molt límpio que sia lo cuiner, mai ho serà extremat. La limpieza exterior és mostrador de la interior, i aixís lo bon cuiner no ha de ser conegut amb lo vestit, ans bé la sua roba deu ser més límpia que la dels demés, de manera que ninguna dama, per més melindre que sia, no tinga lo menor escrúpul de menjar veent lo mateix cuiner que ho ha guisat. Per consegüent, tindrà sempre davantals de cànem blancs,

perquè se conega quan sien bruts, i se'ls posarà sempre d'una cara, per conservar la roba límpia, i ans de ser massa bruta se'ls mudarà.

Tindrà igualment eixugamans en abundància, i procurarà mudar-los sovint, perquè no sia que en lloc de netejar-se servesquen per embrutar-se. Mai amb les mans brutes s'eixugarà, sí que sempre se les rentarà primer. Ni tocarà ninguna alhaja, com és pala, escombra, molls, ni altra cosa semblants, ni sol amb les mans brutes, però ni tampoc mullades; perquè se segueix d'aquí que al manejar-la, si és mullat i té les mans netes, se les embrutarà i mai anirà net de mans. Per lo tant sempre ha d'anar ben límpio de les mans, i cada vegada que se renten s'han d'eixugar. Tindrà sempre a lo menos dos trossos de saial per manejar olles i cassoles, i per no embrutar-se les mans cuidarà sempre posar-los d'una part, procurant no se mullin, i també no deixar-los en paratge que se puguen embrutar.

Les cassoles, olles i demés instruments de guisar lo menjar, los limpiarà escrupolosament, especialment de la part de a dins.

La cuina l'escombrarà no cenyint-se a una vegada al dia tan solament, sinó sempre que sia necessari. I evitar lo deixar la bassura dins de la cuina.

Procurarà ser sol a la cuina, i cas de necessitar ajuda, no seran més que los necessaris, especialment quan se fan mandonguilles o rellenos i altres coses que necessiten tocar-les i manejar-les, perquè per curios i límpio que siga lo cuiner, causa algun fastidi al que ho ha de menjar si està present quan se treballa i potineja.

QUARTA ADVERTÈNCIA

Cuidarà sempre lo cuiner en tenir abundància de cebes netes i alls pelats, no aguardant mai a fer-ho quan ho ha de menester, sinó tenir-ne sempre de previngut d'antemano per quan se necessita. Perquè qualsevol cuiner que espera fer les cosilles que apar que són de poca importància quan les necessita, va sempre atropellat, i poca feina li dona molt treball. Per consegüent, totes aquelles coses que no tenen cap inconvenient tenir-les avançades procurarà fer-ho antes; en especial, l'escudella no aguardarà mai triar-la al vespre; si pot, la triarà sempre ans de dinar. Arròs ne tindrà sempre de net en abundància. Lo carbó tampoc lo tindrà escàs, perquè no haja d'anar amb miquetes: «Lo bon foc fa lo bon coc» (diu l'adagi). No per això se gastarà més del necessari. I quan necessita lo foc lento gastarà la terregada, procurant no tenir-ne mai d'avançada.

Tindrà l'oli cremat separat del cru. Lo cremat lo gastarà per tota manera d'escudella, menos la de mongetes, i s'adverteix que amb la meitat menos que del cru bastarà si és cremat o fregit.

QUINTA ADVERTÈNCIA

Tota espècie de verdura s'han de posar a coure quan l'aigua bull, de manera que no estiguen massa esprimides (?), i fins que siga cuita bullirà ben ràpid. Quan serà prop de cuita, s'hi ha de posar sal i se podrà tapar. Si és possible, no serà rebullida, perquè lo rebullir la fa tornar negra, com també si es cou amb poca aigua.

SEXTA ADVERTÈNCIA

De tots los llegums secs se compta de cada una escudella per cinc, menos los pèsols, que contaràs per quatre, i les faves per tres; d'arròs ametlles per escudella blanca, per deu; de fideus, per cinc, de cada lliura.

SÈPTIMA ADVERTÈNCIA

S'ha de tenir gran tino en no posar massa aigua a l'olla, perquè si se n'ha de traure se desperdicia lo millor, i és menos mal haver-ne de refegir que haver-ne de traure. No obstant, en les escudelles de lletilles, pèsols secs i faves repelades, encara que sia l'oli i espècies, si hi ha massa caldo, queda clar i líquid a sobre; per consegüent, se pot traure lo sobrant sens ningun perjudici.

OCTAVA ADVERTÈNCIA

Sempre que posaràs espècies, deus primerament deixatar-les amb lo suc, i no eixutes, perquè no deixatar-les perilla molt de deixar-se gramullonades o pilotades, i a més de causar fastidi no participaria de sa virtut la vianda. Alguns usen de la ceba sofregida a les escudelles, però jo só de parer contrari; per consegüent, totes les escudelles que requereixen ceba serà sens sofregir, exceptuant la de sèmola, que serà sofregida. A totes les escudelles de llegums podràs posar, si vols, alls sofregits.

NONA ADVERTÈNCIA

Tota manera d'escudella que se dega posar ceba, arròs, fideus i qualsevol verdura, si per algun descuit o per alguna ocupació que t'haja distret, o bé per poc cuidado, la qual escudella està ja cuïta, té principis de cremar-se o se podria cremar mentres se couria lo que falta posar-hi, se traurà immediatament del foc i separadament, amb un cassó, posaràs a coure lo que falta a l'olla, i cuït ho barrejaràs tot i ho abocaràs a l'olla de terra.

DÈCIMA ADVERTÈNCIA

L'escudella que hi haja arròs o fideus, després de mig quart de ser abocada a l'olla de terra s'ha de remenar amb la llosa perquè s'estovi i no s'apiloti al sòl davall de l'olla, i, després d'altre quart i mig o mitja hora, la tornaràs a remenar i no la tocaràs més fins al repartir. Si l'escudella és de faves amb fideus o arròs, ans de repartir trauràs amb la llosa l'aigua que hi haja de massa, la que nedarà líquida per dessorre de l'arròs o fideus.

ÚLTIMA ADVERTÈNCIA

Sempre que amb lo discurs d'esta obra parlarà de picada de pinyons, o de salsa, deuràs entendre de pinyons o bé d'ous, i sempre la faràs al molinet.

Faràs totes les coses amb repòs, no refiant-te mai del temps ni menos de l'habilitat, perquè diu un vocable que

los confiats se perden. Per consegüent, tots aquells que, massa pagats de si, refiats de sa destresa i habilitat, poden per mil, hi ha casos que, per aplicar sa subèrbia i humillarlos, Déu Nostre Senyor permet quedar mocats, i per consegüent precisar a fer esperar la comunitat, sent un cos tan respectable i de tanta veneració. Quan sia de ta part, evitaràs detenir-la un instant tan solament, atenent que si és culpa tua te faràs reu de gran pena.

Penso seran suficients i bastants estes advertències per la tua intel·ligència. Si en altra instrucció n'encontres de major profit i utilitat, deixa estes i pren les millors, a imitació de les abelles, i me perdonaràs la mia falta, la que te prometo que no és per malícia, sinó per falta d'habilitat.

Capítol 2

Dels platillos

Se donarà principi o platillo (que diem nosaltres) tots los dies de primera classe, segona classe, dobles majors de Cristo i de nostra Senyora; tots los dies de dejuni, també de tota la Iglésia com sols de la Religió, amb diferència que en los dies de primera i segona classe se dona per principi sempre pitaça entera, sia de peix, bacallà u ous.

Per primera classe, si són ous seran estrellats, amb un pols de pebre; si és bacallà, regularment serà bullit, amb alls i julivert trinxat posat per sobre al repartir; i si és peix, del modo que sa qualitat permeterà. A més dels dits dies, se donarà dinar clàssic tots los dies que per alguna devoció canta la missa lo prelat; e igualment sempre que s'enterra algun religiós, encara que lo prelat no canti la missa. Finalment, se'n donarà sempre i quan disposa lo prelat.

1 Platillo d'albergínies

Collides les albergínies, les netejaràs del polsim, les rentaràs en cas de ser brutes de terra; netes, les tallaràs per llarg i sens salar-les les fregiràs posant en un gibrell, amb un plat sota perquè s'escorri l'oli. Después d'escorregudes, les

posaràs a la cassola ben estibades i no amuntonades. Sofregiràs alls amb un cassó, amb poc oli, respecte d'estar-ne empapades ja les albergínies. Después de sofregits los alls, hi posaràs tomàquets i julivert, tot trinxat, i faràs una picada de pinyons, pebre, safrà i sal, ho abocaràs a la cassola per sobre de les albergínies, la posaràs al foc, i donant-hi un parell de bulls l'apartaràs del foc.

D'altra manera

Per col·lació donaràs també albergínies tallades per llarg, amb l'advertència que sempre que se donen eixutes s'han de salar antes de fregir-les, i después de fregides les aniràs posant en un gibrell perquè s'escorri l'oli, i aixís les serviràs a la comunitat. Les podràs donar també fent los talls redons, guardant les mateixes regles dalt establertes, variant solament amb lo modo. Les podràs donar al costat de les tortilles.

2 Pebrots vermells

Nets los pebrots de la terra, los posaràs sobre les brases, i cuits sobtat –perquè si se couen massa o bé d'espai se dissipen i són de mal pelar– los pelaràs, i se podran donar amb arengades.

D'altra manera

Se poden donar sols, i és: pelats que sien, los esberlaràs i, nets de les llavors, los posaràs a la cassola, faràs sofregir alls,

julivert, tomàquets, i amb sal i oli corresponent ho barrejaràs tot i los posaràs administrar sols.

3 De les bledes

Collides les bledes i rentades, les posaràs a la caldera a coure i, ans de ser cuites, hi posaràs sal, i en ser cuites les trauràs del foc i les posaràs a escórrer. Sofregiràs alls, amb l'oli necessari, i posaràs amb les bledes a la cassola, ben trinxades i escorregudes, i les faràs ben sofregir.

Les mateixes regles i mètode observaràs per los espinacs, i són platillos que poden servir per dinar i també per col·lació. Les escaldadures són bones per remullar los llegums, especialment si són de mal coure.

D'altra manera

Rentades, les trossejaràs i les faràs coure i posaràs sal. Cuites, les serviràs amb un raig d'oli al repartir, escorrent-les primerament de l'aigua.

4 De les cols

Si les cols s'han de donar sofregides, guardaràs les regles establertes de les bledes i espinacs, amb la diferència que no hi posaràs panses ni pinyons, però sí alls sofregits. Per dinar s'hi pot posar una cullerada d'alioli al repartir. Quan les vulles donar bullides, s'observarà del mateix modo que de les bledes bullides està escrit. Si són per dinar, s'hi posarà una cullerada d'alioli, o bé una arengada.

5 De coliflor

Tallaràs la coliflor arran de les fulles, llançaràs tot lo que sia dur i, mirada bé la flor, que no hi quedi res d'inmundícia, faràs amb lo ganivet una creu per la part del tronxo i ho posaràs ben estibat i apretat a la cassola, los tronxos en baix. Posaràs l'aigua necessària i sal amb altra cassola i la posaràs al foc. Quan l'aigua bullirà, l'abocaràs sobre de la coliflor, la posaràs al foc i, en ser cuït l'apartaràs. Al repartir hi posaràs oli, com a les cols. També un pols de pebre.

6 Del bròquil

Se dona platillo de bròquil amb les mateixes regles i modo dit del coliflor.

Se fa també bròquil amb sopa, del modo següent: tallaràs sopes (si les torres, són millors), les posaràs a la cassola que estiguen planes, posaràs un pols de pebre per sobre i la meitat de l'oli necessari, luego lo bròquil bullit i ben posat i l'aigua del mateix bròquil que sia menester, altre pols de pebre per sobre i l'oli restant, ho faràs bullir un rato i, fora del foc, ho faràs covar mitja hora.

7 De les xerevies

Netes que sien les xerevies, les tallaràs per llarg i través, de manera que los talls sien de la llargada d'un dit. Quan l'aigua bullirà, hi posaràs les xerevies i sal. Cuites, les faràs escórrer de l'aigua. Sofregiràs ceba i tomàquets, i barrejat amb les xerevies ho sofregiràs tot junt. En lloc del caldillo

de la ceba, per variar les podràs donar amb alls sofregits i julivert, i també s'hi podrà barrejar una morterada d'alioli. Després de treta la cassola del foc, si no hi poses alioli, hi posaràs un poc de pebre, i ho serviràs.

8 Xerevies fregides

Netes, tallades i bullides com dalt està explicat, les escorreràs, i, entretant que s'escorren, faràs una porció suficient de pasta de flor de farina, sal molta i un raig d'oli. Procuraràs fer la pasta de bon temperament, que no sia massa clara ni massa espessa, sí que quedin los talls ben sucats de la pasta. I, sucats amb ella, les fregiràs. Per sofregir-les, posaràs oli a la paella de manera que mai calga girar lo que se fregeix. Per consegüent, l'oli sempre ho ha de cobrir francament, perquè juntament se fregesca de dessota i sobre. L'oli que se posa a la pasta és necessari perquè no se reblanesquen després de fregides.

9 Dels naps

Los naps, nets i tallats, s'han de coure puntualment com les xerevies, i aixís se guardaran les mateixes regles allí establertes, advertint que no els faces mai fregits. Perquè per ponderar una cosa tan dolenta, solen dir: «Val tant com un nap fregit.» Lo millor modo és, després de bullits i escorreguts, sofregir-los un poc. I després, en ser fora del foc, hi barrejaràs un poc d'alioli.

10 Dels bolets

Los bolets s'han de donar amb la major promptitud que sia possible. De manera que com més se retindran és pitjor, perquè se carreguen de cucs i se podreixen. I per consegüent, no és bo guardar-los l'un dia per altre. S'ha de limpiar bé la terra i podridura, i després rentar-los ben nets, passant-ne moltes aigües. Los faràs bullir amb aigua abundant, i cuits los faràs escórrer. Després los podràs preparar de moltes maneres.

11 Bolets amb salsa

Després de bullits i escorreguts, los posaràs a la cassola, faràs sofregir alls i julivert, i amb una salsa de pinyons deixataràs una poca de farina, algun rovell d'ou, safrà, espècies, sal i oli, i, després d'haver bullit un rato, ho trauràs del foc i ho serviràs.

D'altra manera

Després de bullits i escorreguts, los posaràs a la cassola, faràs sofregir alls i julivert, i barrejat ho sofregiràs tot junt i després hi posaràs un pols de pebre.

D'altra manera

Després de preparats amb la salsa, com a la pàgina 182 està explicat, hi posaràs una porció de cigrons, ben cuits, que d'antemano has de tenir previnguts, i enters los barre-

jaràs amb los bolets. I havent bullit un rato amb la salsa, hi posaràs espècies i ho trauràs del foc.

12 Rovellons a la graella

Per donar rovellons a la graella, s'han de limpijar de la terra i demás inmundícies que hi haja. Después de tenir brases previngudes, los posaràs a la graella, les cues baix. I ans de ser mig cuits los giraràs cua en alt, los untaràs d'oli amb unes plomes, hi posaràs un pols de pebre, alls i julivert trinxat menut, i, después de cuits, los conduiràs en un gibrell perquè se conserven calents i los serviràs a la comunitat amb un raig d'oli. Quan hi posaràs lo pebre i alls, hi posaràs sal molta.

13 De les arengades

Se donen arengades cuites, a les graelles, soles, amb pebrots, un all tendre, també amb cols, coliflor, i bròquil.

Per donar-les fregides, les posaràs a remull amb aigua la nit antecedent. I remullades ne trauràs los caps, les escataràs i rentaràs, les posaràs a escórrer, previndràs pasta, com a la pàgina 181 està escrit de les xerevies, i si ho vols dolç, hi posaràs un poc de sucre, i les fregiràs aixís mateix.

14 Carabassa vermella

Faràs tallades de la carabassa, ne trauràs la crosta i tripa i llavors, i, trinxada menuda, la posaràs a l'olla, amb sal i oli.

Posaràs l'olla al foc, que sia manso, taparàs l'olla amb un gibrell amb aigua, i de tant en tant la sacsaràs fins a ser cuïta, i la trauràs del foc.

La podràs coure també a la cassola, posant-hi sal i oli, i també espècies. I si vols després posar-hi arròs, hi posaràs aigua i l'arròs, li faràs donar un parell de bulls i la trauràs del foc.

D'altra manera

Si la vols donar fregida, faràs tallades primes, les salaràs i faràs una pasta, com de les arengades fregides està escrit. Podràs fregir també sense pasta, si sols enfarinades amb farina eixuta, i després la podràs fer amb una salsa.

15 Mongetes tendres

Netes, les posaràs al foc amb aigua bullint, com les demés verdures, hi posaràs sal i, si vols, ceba i carabassa i carabassons, i amb un raig d'oli les serviràs per col·lació. Són millors si després de bullides i escorregudes se fan sofregir. Després les trauràs del foc i faràs un alioli negat.

Los fesolets tendres carapirats se preparen del mateix modo.

16 Platillo de ceba

Los dies que pasten, si couen lo pa al matí, podràs donar cebes a col·lació de esta manera: luego de tret lo pa del forn,

s'hi posen les cebes escarriades, i no les tocaràs fins mitja hora ans d'entrar la comunitat al refetori. Entonces les netejaràs de les fulles superficials, les posaràs enteres al refetori, repartides amb plats per los asientos, com l'enciam, i amb lo setrill se posarà oli.

Als convents xics, si se pasta a la tarda, se pot fer d'altra manera, és a dir: netejaràs les cebes de les parts (?) i fulles seques, i posades amb una greixonera o cassola les posaràs al forn al temps d'enfornar lo pa.

D'altra manera

Posaràs les cebes netes i enteres dins d'una olla amb sal i oli i vi blanc, la posaràs al foc, que sia manso, i l'olla la tapparàs amb un plat o gibrella amb aigua. De tant en tant destaparàs l'olla i la sacsejaràs. I, cuites, les apartaràs i posaràs un pols de pebre. Estes cebes se donen enteres; per consegüent, és millor triar-les menudes, en especial gavatxes. Se donen també cebes bullides per col·lació. Les tallaràs per mig i les couràs com les demés verdures.

17 Sopa per dinar

Tallades i estibades les sopes a la cassola, sofregiràs alls i julivert amb un cassó, i si és temps de tomàquets, n'hi posaràs. Sofregit que sia, hi posaràs sal i aigua, i quan bullirà ho abocaràs a la cassola, li faràs donar un parell de bulls i l'apartaràs del foc. Seguidament faràs alioli, deixataràs algun rovell d'ou i espècies, ho posaràs per sobre de la sopa i la tapparàs. Posaràs foc sobre la cobertora perquè faci corosta.

18 Platillo d'arròs

Sofregiràs alls, hi posaràs julivert, juntament l'arròs, ho aniràs remenant; quan l'arròs serà un poc torrat, hi posaràs l'aigua necessària, de manera que no en calga refegir; hi posaràs sal, pebre i safrà. Donats dos bulls, ho apartaràs del foc. I tapat mitja hora o tres quarts.

D'altra manera

Faràs sofregir alls i julivert i tomàquets, luego hi posaràs aigua i sal, i en bullint hi posaràs l'arròs, pebre i safrà. Li faràs donar dos o tres bulls i lo faràs covar, com l'antecedent.

D'altra manera

Sofregiràs ceba, hi posaràs castanyes pelades, l'arròs, sal, pebre i safrà, i havent-lo fet bullir com l'antecedent, l'apartaràs del foc. Pot servir al costat de les tortilles.

19 Pèsols tendres

Acostumen a coure los pèsols en tavella, sense traure los fils, però m'apar que és potineria. Per consegüent, só de parer de traure los fils i polsim. Nets, los posaràs al foc amb l'aigua bullint, hi posaràs sal, i cuits los trauràs del foc. Los serviràs amb un raig d'oli. Evitaràs fer-los rebullir, perquè si són rebullits fan mastegots.

Amb sopa se fan del modo següent: cuits com està explicat, observaràs lo mateix mètode, i guardaràs les mateixes regles establertes en la pàgina 180 del bròquil amb sopa.

20 Sanfanya

Per fer la sanfanya, trinxaràs cebes per llarg, albergínies amb talls redons, pebrots tendres –nets de llavors– i tomàquets. Sofregiràs primerament la ceba, i a mig sofregir hi posaràs los pebrots i sal i, sent tot sofregit, los tomàquets. Les albergínies, és millor s’hi posen junt amb los tomàquets. I si són crues, les posaràs junt amb la ceba. Los pebrots, són millors los vermells, però seran primer cuits. I pelats i esberlats, los barrejaràs. Si n’hi ha algun de coïent, l’esmenussaràs més, perquè se mescli. I si no, hi posaràs un poc de pebre.

21 De les faves

Esclofollades que seran les faves, les posaràs a l’olla amb sal i oli, vi blanc, un brot de llorer, ceba trinxada, o alguna cabeça d’all. Tot junt ho posaràs al foc, que sia lento, i l’olla la taparàs amb una gibrella amb aigua. I de tant en tant les sacsejaràs. En ser cuites, hi podràs posar un pols de pebre.

22 Faves tendres fregides

Netes que sien, les faràs bullir amb aigua i sal. I cuites que sien, les posaràs a escórrer; després les fregiràs. I ans de

posar-les a la paella, les enfarinaràs amb pols de farina, advertint que per fregir-les deuen ser tendres.

23 Pèsols granats

Lo platillo de pèsols granats tendres, los compondràs del mateix modo que les faves ofegades, sols que no hi posaràs menta ni llover. Si no són vells, los podràs donar sofregits.

24 De les escarxofes

Primerament, trauràs totes les fulles superficials, i amb lo ganivet tallaràs lo més vell i dur del cap de les fulles, pelaràs lo mànec i les partiràs per mig de llarg. Fetes eixes diligències, les bulliràs amb aigua, hi posaràs sal, i cuites les posaràs a escórrer. Escorregudes les fregiràs sucades amb pasta, com està explicat en la pàgina 181 de les xerevies fregides. Si les escarxofes són molt grosses, ne faràs quatre berles.

25 Platillo de caragols

Primerament, los posaràs a remull amb aigua, de part de nit, tapats perquè no fugin. I ofegats, trauran tots les banyes fora. Después los donaràs un bull, i los trauràs del foc, llançaràs l'aigua i los rentaràs. Nets que sien, los posaràs a la cassola, hi posaràs ceba sofregida, menta, sal i oli, i los faràs bullir fins a ser ben cuits, i faràs una bona salsa de pinyons, farina i algun rovell d'ou, safrà i espècies.

D'altra manera

Después de cuits i preparats com està dit, hi posaràs alioli deixatat amb la farina i espècies, i ben barrejat los apartaràs del foc. Los podràs fer amb arròs, lo que posaràs antes de l'alioli, fent-li donar primer un parell de bulls. I posat l'alioli, apartaràs la cassola del foc i posaràs foc sobre la cobertora per l'espai de mitja hora.

Los podràs fer també amb sopa, del modo que vas a explicar: preparats i cuits com llargament està individuat, posaràs una sostrada de sopes a la cassola, luego los caragols amb una escumadora, después altra sostrada de sopes, i últimament lo suc, i deixataràs alguns rovells d'ous, i posaràs la cobertora sobre la cassola amb brases de foc fins a fer crosta.

26 De borratges

Podràs fer borratges amb sopa, del mateix modo que de bròquil està escrit.

Podràs fer-ne de fregides, especialment per arrimadillos, per dies de sopar fora. Limpiant les fulles que no sien massa velles, faràs una pasta com en la pàgina 181 està escrit de les xerevies. I sucades les fulles amb dita pasta, les fregiràs.

27 Peres ofegades

S'han de preparar les peres del mateix modo que està escrit a la pàgina 185 de les cebes ofegades. Ans de posar-les a l'olla mira bé no sien podrides, i si res de podridura hi ha, la'n trauràs. Per coure no és necessari sien madures, ans bé si són verdes són millors. Les serviràs amb lo mateix suc que faran.

Capítol 3

De les escudelles

De tots los llegums secs contaràs d'esta manera: d'una escudella de cigrons augmenta per cinc; de mongetes i de lletilles, també cinc; de pèsols, per quatre; de faves seques, per tres; d'arròs, per deu; i una lliura de fideus, per cinc.

Tot lo dit tindràs present a fi de fer l'escudella justa. En cas de fer-la de llegums, amb barreja d'arròs o de fideus, posaràs les quantitats corresponents, segons la graduació del més o menos augment que fa lo que s'hi posa. Si alguna vegada te succeeix, especialment en convent de curta comunitat, ser l'escudella limitada, o per arribar algun hoste després de feta l'escudella, ho supliràs anyadint una poca d'aigua a l'olla, perquè, a més del que augmenta l'aigua, aclareix un poc l'escudella, i aixís no és tan espessa i corre més.

28 De la preparació dels llegums

Después de ben triats los llegums, los posaràs a remullar del modo següent: los cigrons sols, i també los barrejats amb mongetes, los posaràs amb aigua calenta, tant que pugues posar-hi la mà. Quan posaràs l'aigua a escalfar, hi posaràs sal tanta com ne posaries a l'olla per coure l'escudella, i faràs que se fonga tota. I sent prou calenta l'aigua,

l'apartaràs del foc i posaràs los llegums, a on estaran tota la nit. Ans de posar-los a coure, los rentaràs amb aigua calenta del mateix temperament que per remullar-los. I escorreguts, los posaràs a l'olla que està al foc amb l'aigua calenta.

Així mateix, del mateix modo faràs amb los pèsols si són de mal coure. Les mongetes, les faves seques i les lletilles de bon coure, después de net, ho posaràs a remull de part de nit amb aigua freda, a la mateixa olla. I amb la mateixa aigua que se remullaran los posaràs al foc.

29 Escudella de cigrons

Practicades totes les diligències advertides, posaràs l'olla al foc amb los cigrons. Seguidament hi posaràs oli. Quan arrencarà lo bull, abaixaràs l'olla perquè bullin mansament. I en cas de ser necessari posaràs cendra per l'entorn de l'olla. Lo millor és posar-hi terregada sobre del foc, lo que practicaràs per tota manera de llegums. De ninguna manera tocaràs l'olla fins a ser cuits, perquè lo bull sia sempre igual. Después d'una hora i mitja o dos hores de bullir, podràs mirar si són cuits. I si ho són, alçaràs l'olla i posaràs carbó al fogó, perquè bulli un rato ben ràpid. Seguidament hi posaràs sal, una porció d'espínacs trinxats i julivert, i a son temps alls tendres. En ser cuit hi posaràs espècies i ho trauràs del foc, i ho abocaràs a l'olla de terra.

30 Cigrons amb salsa

Quan posaràs a remullar los cigrons que voldràs fer amb salsa, hi posaràs, si tens, per vuit escudelles de cigrons, una

de faves regalades, tot barrejat i cuit com (?) esta advertència, alçaràs l'olla, hi posaràs sal, alls i julivert, la faràs bullir un rato ben violent i faràs una salsa d'avellanes torrades, la tiraràs a l'olla, hi posaràs safrà, i, donant un bull, l'abocaràs a l'olla de terra. Luego trauràs caldo, deixataràs alguns rovells d'ous i espècies bones, lo que barrejaràs bé amb tota l'escudella de l'olla, la taparàs, i, a son temps, la serviràs. Quan faràs dita escudella contaràs, de cada escudella, per 6, per [què?] a més de que deu ser més clara que les demás, la salsa hi ha espècies i supleix (?) els ciurons.

Altra salsa que es fa ordinària, que se pot usar en les demás escudelles de llegums: en lloc de les avellanes, fregiràs sopes de pa fins a ser seques, les picaràs i deixataràs amb espècies ordinàries i caldo de l'olla, li faràs donar un bull i la trauràs del foc.

31 Mongetes i cigrons

Esta és una manera d'escudella comuna i ordinària en la qual se guardaran les regles establertes en los pàrrafos primer i segon del present capítol. Sols anyadesc que s'hi pot posar una porció de verdura trinxada, o bé alls sofregits, una salsa de pa fregit i ciurons. Picat i barrejat amb les espècies, ho posaràs a l'olla, li faràs donar un bull, i la trauràs del foc.

32 De mongetes ordinària

Prendràs les mongetes necessàries, triades les posaràs a l'olla amb aigua de part de nit, i l'endemà al matí la posaràs al

foc amb la mateixa aigua. Quan arrencarà lo bull abaixarà l'olla, com del demás llegum. Ans de ser cuits los escorreràs i mudarà l'aigua, hi posaràs bledes o espinacs trinxats, o bé cebes. Igualment, hi posaràs sal i oli. A l'hivern, en lloc de la dita verdura hi podrà posar carabassa vermella trinxada. Tindrà cuidado que no s'agafi a l'olla i no se cremi. I per precaució la remenarà amb la llossa amb lleugeresa per no engrunar les mongetes, i farà no bullin massa violent.

D'altra manera

Prendrà la meitat de mongetes que per donar-les soles s'han de menester. Cuites, i muda l'aigua, hi posarà sal i oli, alls i julivert i últimament arròs corresponent. Segons està, cotejant-ne l'explicació del capítol 3, hi posarà pebre i safrà, i donats dos bulls lo traurà del foc i l'abocarà a l'olla de terra.

33 Escudelles de llenties

Si les llenties són de mal coure, observarà lo modo i com està escrit dels ciurons. Però suposat que són bona espècie, farà d'esta manera: los posarà de part de nit en remull a la mateixa olla amb aigua freda, amb la mateixa los posarà al foc. Seguidament hi posarà oli i ceba trinxada, i luego que arrencarà lo bull abaixarà l'olla, com en los demás llegums. Essent cuites alçarà l'olla, hi posarà sal, les farà bullir un rato i, perquè no s'agafin a l'olla, les remenarà, hi posarà espècies i la traurà del foc. Si ans de repartir repararà ser massa clara, traurà l'aigua que va per sobre.

Podrà variar-la posant, en lloc de ceba, carabassó trinxat, cabeces d'all o d'esgranats.

34 Dels pèsols secs

Los pèsols no són tan cuitosos com les lleties. En cas de ser-ho, los couràs com les lleties, però si no volen coure, observaràs lo que dels ciurons està escrit, amb la intel·ligència que a l'abaixar l'olla hi posaràs la ceba, i en ser cuits l'abaixaràs, hi posaràs sal, los faràs bullir fort, en un rato hi posaràs espècies, i la trauràs del foc.

Amb arròs o fideus ho donaràs com està escrit de les mongetes.

35 Pèsols tendres granats

Esta és una escudella que s'acostuma a donar lo dia de l'Ascensió.

Después de granats, posaràs l'olla al foc amb aigua corresponent, i quan bullirà hi posaràs los pèsols i una almosta de faves repelades, sal i oli. Quan los pèsols seran cuits i les faves desfetes, trauràs l'olla del foc i l'abocaràs a la de terra, previndràs rovells d'ous –que corresponguen un per escudella–, los posaràs en un gibrell, clavells i canyella, pebre i safrà, encara que lo safrà és millor posar-lo a l'olla ans de traure-la del foc. Deixataràs amb lo caldo les espècies i rovells tot junt, que estiga ben barrejat, i ho abocaràs i la remenaràs, perquè sia ben barrejat tot, i la tapparàs. És convenient posar los rovells sent fora l'olla del foc, perquè si bullen s'agrumollarien, i lo caldo no fora espès ni agradable.

TAULA DE L'OBRA

Capítol 1

Dit capítol conté onze advertències molt necessàries

Com deu tenir la cuina

De la limpiesa

Quarta advertència

Quinta advertència

6a advertència

7a advertència

8a advertència

9a advertència

10a advertència

Última advertència

Capítol 2. Dels platillos

D'albergínies

D'altra manera

Pebrots vermells

Bledes

Cols

Coliflor

Bròquil

Xerevies

Naps
Bolets
Bolets amb ceba
D'altra manera
Rovellons a la graella
Arengrades
Carabassa vermella
Mongetes tendres
Cebes
Sopa per dinar
Platillos d'arròs
Pèsols tendres
Sanfanya
Faves
Pèsols granats
Escarxofes
Caragols
Borratges
Peres ofegades

Capítol 3. De les escudelles

Preparació dels llegums
Escudella de cigrons
Cigrons amb salsa
Mongetes i cigrons
Ordinària de mongetes
D'altra manera
Llentilles
Pèsols secs
Pèsols desgranats
Per 2a classe
Faves seques

Repelades tendres
Faves trinxades
Pèsols tendres
Mongetes tendres
Podrida d'estiu
Podrida d'hivern
De sèmola

Capítol 4. Escudelles per dies de 1a i 2a classe

Modo d'amanir les ametlles
Llet d'arròs
Escudella fina
Escudella de meló
De carabassa
Infusió de canyella
Blanca de 1a classe
Escudella roja
De pa torrat
Altres per dies clàssics
Per dies determinats

Capítol 5. De la preparació del peix

Dels congres
Del rap
Sípies
Rajada i àngel
Peix vermell
Tortuga
Llagostes
Peix que s'ha de salar
Modo de tallar lo peix

Capítol 6. Com s'ha de guisar lo peix

Peix bullit
Lluç amb suc
Lluç amb ceba
Fregit fet amb suc
A la graella
Caps i fetges amb arròs
Pagell i altres
Congre fresc
Congre amb arròs
Congre sec
Llenguado i altres
Verats i bisos
Congrets
Nero, reig i altres
Llagostes
Llagostins
Raps
Anguiles
Tonyina fresca
Castanyola
Llenguado
Rajada i àngel
Calamarsos
De la sípia
Esturió
Tortugues
Molls o rogers
Modo de fregir lo peix

Capítol 7. Del bacallà i tonyina

Bacallà bullit

D'altra manera amb suc
Llengües
Bacallà fregit
Bacallà ofegat
Tripes de bacallà
Tonyina salada
Sorra
Mandonguilles
D'altra manera
Rellenos
De préssec
De peres

Capítol 8. Dels ous

Ous durs
Ferrats o estrellats
Tortilles
Ab ceba
Alls i agràs
Tortilles d'all tendres
Ab pomes i peres
Sucs per les tortilles
Ous perduts
Ous amb tàpia (?)
D'altra manera
Ous farcits

Capítol 9. Del peix escabetxat

Modo de fer l'escabetx
D'altra manera
Escabetxat amb oli
Per congre

Torrades de mantega
Torrades de Santa Teresa
Per templar les paelles
Remei per curar talls
Exhortació al cuiner

Col·laboradors

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

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

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

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

M. Àngels Pérez Samper. Catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona. Membre del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Isabel Juncosa. Codirectora de la Biblioteca del Col·legi d'Advocats de Barcelona i responsable del fons antic. Membre del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Joan Santanach. Professor de Filologia Catalana de la Universitat de Barcelona.

Paul Freedman. Catedràtic de la Universitat de Yale i investigador de cuina medieval. Membre del Comitè Assessor de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

José María Cela. Llicenciat en enginyeria. Responsable del BSC. Membre del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Jaume Dantí. Catedràtic d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona. Membre del Comitè Assessor de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Germà Coenders Gallart. Catedràtic de Mètodes Quantitatius per a l'Economia i l'Empresa al Departament d'Economia de la Universitat de Girona. Membre del Comitè Assessor de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Jesús Contreras. Catedràtic d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona. Membre del Comitè Científic de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Josep Lladonosa Giró. Xef investigador de les arrels medievals de la cuina catalana. Membre del Comitè Assessor de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

Pep Vila Medinyà. Llicenciat en Filologia Catalana. Membre del Comitè Assessor de la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana

Ramón A. Banegas. Doctor en Historia Medieval.

Carles Duarte. Doctor en Filologia Catalana.

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

Marc Sogues. Doctorat en Ciències Humanes, del Patrimoni i de la Cultura. Investigador del Departament de Filologia i Comunicació de la Universitat de Girona.

Joan Pons i Alzina. Historiador. Professor de la Universitat de Barcelona i membre de la Societat Catalana d'Estudis Històrics.

Pep Pelfort. Membre del Consell Científic de l'Institut Menorquí d'Estudis. Fundador de Fra Roger (Gastronomia i Cultura).

Andreu Vidal. Llicenciat en Història Moderna i Contemporània i en Filologia Catalana per la Universitat de Barcelona. Membre de l'Institut Menorquí d'Estudis.

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

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

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

Antoni Contreras Mas. Metge psiquiatre i investigador de la història de la medicina i de la cuina a Mallorca.

Gabriel Jové Avella. Doctor en Història Econòmica Moderna per la Universitat de Barcelona

Miquel Vicens Perelló. Xef mallorquí. Presentador de programes de ràdio i televisió relacionats amb la gastronomia mallorquina. Escriptor i redactor de textos gastronòmics.

Mercè Gras. Doctora en Història Moderna per la Universitat de Barcelona. Arxivera de l'Arxiu dels Carmelites Descalços de Catalunya i Balears.

Mònica Barrieras. Lingüista.

Maria Toldrà. Llicenciada en Filologia Catalana per la Universitat de Barcelona i en Informació i Documentació per la Universitat Oberta de Catalunya. Coordinadora de manuscrits catalans de l'edat moderna (Institut d'Estudis Catalans)

Clara Penín. Infografista

Alan Jurgens. Infografista

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

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

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

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



Aquest volum conté el receptari conegut amb el títol *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*, obra de Francesc del Santíssim Sagrament (Reus, 1753 - Mataró, 1824), cuiner del convent de Sant Josep de Barcelona, situat on actualment hi ha el Mercat de Sant Josep, la Boqueria.

Com el mateix autor explica al “Pròleg al lector”, de tots els receptaris que coneixia, no en podia aprofitar res, ja que estaven adreçats a cuiners experimentats, mentre que el que ell volia era ser útil als cuiners principiants, que eren els que tot sovint hi havia als convents.

La dieta carmelitana estava basada en els cereals (pa, pasta i arròs), els llegums (secs o frescos), les verdures i les hortalisses, els ous i el peix, els greixos d'origen vegetal (oli d'oliva), i la fruita fresca i seca, amb una presència més o menys restringida de la carn, si bé això anirà variant al llarg del temps.

Pel que sabem fins ara, abans que fra Francesc escrivís el receptari, les receptes carmelitanes es transmetien oralment, de cuiner a cuiner, per això, sense la seva aportació, avui potser moltes s'haurien perdut.

Com en la resta de títols de la col·lecció, el receptari va acompanyat dels corresponents estudis històrics, filològics i gastronòmics.



Editorial
Barcino



Fundació "la Caixa"

F///C