

# L'ART DE CUINA DELS TRINITARIS: DEL CONVENT AL BANQUET



EDICIÓ

M. MERCÈ GRAS CASANOVAS

ESTUDIS INTRODUCTORIS

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

JAUME DANTÍ I RIU

FUNDACIÓ ALÍCIA

# L'ART DE CUINA DELS TRINITARIS: DEL CONVENT AL BANQUET

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

2025

Amb la col·laboració de:



Primera edició: 2025

© de l'edició, M. Mercè Gras Casanovas, 2025

© dels estudis introductoris, M. Mercè Gras Casanovas, Maria Àngels Pérez Samper, Jaume Dantí i Riu, Fundació Alícia, 2025

Reservats tots els drets:

RESTAURANT DE LES 7 PORTES  
Passeig Isabel II, 14, 08003 Barcelona  
[www.7portes.com](http://www.7portes.com)

EDITORIAL BARCINO, S.A.  
Carrer dels Almogàvers, 214-218, 08018 Barcelona  
[www.editorialbarcino.cat](http://www.editorialbarcino.cat)

DL B 9591-2025  
ISBN: 978-84-16726-42-4  
Edició núm. 919  
Disseny: Jordi Casas  
Correcció de proves: Eulàlia Salvat i Natàlia Cerezo  
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.L.

*Detall de la coberta:*

Museu Romàntic Can Papiol, Vilanova i la Geltrú, Reg. MRV-967. Cessió del Fons Históricoartístic de la Diputació de Barcelona.

*Imatges d'interior:*

Espanya. Ministerio de Cultura. Archivo de la Corona de Aragón, ORM, Monacales-Hacienda, volúmenes, 3209.

# Continguts

## ESTUDIS

L'Art de cuina d'un frare trinitari <b>M. MERCÈ GRAS CASANOVAS</b>	17
L'alimentació de festa <b>MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER</b>	55
Catalunya al segle XVIII. Entre la continuïtat i el canvi <b>JAUME DANTÍ I RIU</b>	93
Un testimoni únic dels banquets catalans de l'època moderna <b>FUNDACIÓ ALÍCIA</b>	115

## ART DE CUINA

Primera entrada, tractarem dels melons i síndries	143
◆ Compondre una bona olla	144
◆ Advertència	144
1. Primera entrada: entrant de sopa	145
2. Després de la sopa, la verdura de l'olla. Segon cobert	145
3. Tercer cobert. De carn amb fiambre	145
4. Quart cobert. De perdius	146
5. Quint cobert. De peix a la castellana	146

6. Sisè cobert. Tractarem dels colomins	147
7. Setè cobert. Altre plat de pollastres	147
8. Vuitè cobert. De peix a la marinesca	148
9. Novè cobert. Tractarem dels conills	148
10. Desè cobert. Guisado de llebre	149
11. Onzè cobert. Tractarem del peix fregit	149
12. Dotsè cobert. De les polles d'indi a l'ast	150
◆ Tractat de punt de pastes	151
13. Pasta de grabulets	152
14. Entrada de tortrades	152
15. Empanada a la catalana	153
16. Tractat de menjar blanc	153
17. Tractat de crema	153
18. Tractat de matons de monja	154
◆ Un dinar diferent. Primera entrada	154
19. Plates de sopa amb ses gallines	155
20. L'olla amb ses verdures	155
21. Plat de moltó a la francesa	156
22. Cobert de perdius	156
23. Modo de compondre peix a la castellana	156
◆ Advertència	157
24. Modo de guisar ànecs	157
25. Modo de fer relleno de ceba	158
26. Guisado de llebre	159
27. Guisado de peix lluç	159
28. Guisado de polles prenys	159

29. Polles d'indi a l'ast	160
◆ Tractat de pastes	160
◆ Altre dinar ben diferent. Primera entrada	160
30. Tractat de macarrons	161
31. Tractat de verdura	161
32. Modo de guisar els conills	162
33. Modo de guisar perdius	162
34. Guisado d'espatlla de corder	163
35. Altre modo de colomins	164
36. Altre modo de pollastres	164
37. Un regust de pernil	164
38. Un plat de llengua de vaca	165
39. Polles prenys a l'ast	165
◆ Altre dinar diferent. Primera entrada	166
◆ Modo de compondre l'olla	166
◆ Modo de compondre les verdures	166
◆ La carn a la francesa	167
40. Tractat de conills a la portuguesa	167
41. Altre modo de fer les perdius	167
42. Un plat de lluç a la castellana	168
43. Guisado de llebre	168
44. Tractat de colomins	169
45. Tractat de pagell amb salsa	169
46. Tractat de pollastres	170
47. Tractat de congre fresc	170
◆ Tractat de polles d'indi a l'ast	171

◆ Tractat de peix fregit	171
◆ Tractat de crema	171
◆ Tractat de menjar blanc	171
◆ Tractat de tortrades	171
Banquet de quaranta-vuit plats, que se pot cobrir quatre vegades la taula, posant-hi quaranta-dos plats cada vegada de diferent espècie, on s'encontrarà cada u per si	171
Primera entrada	171
Segona entrada	172
◆ Salses	172
Tercera entrada	173
Postres. Quarta entrada	173
Vins de licors	174
48. La sopa de mandonguilles de rovells d'ou	174
49. Plat d'arròs	175
50. Macarrons amb formatge	175
51. Plata de vaca a la francesa	175
52. Plata de verdures	176
53. Plata de cigrons de saüc amb gallina i llangonissa	176
54. Una plata de llengua de vaca a la francesa amb tàperes	176
55. La llagosta a la castellana	177
56. Plata de lluç a la marinesca	177
57. Un plat de corder	178
58. Magres de cansalada	178
59. Segona entrada. Pastrell de colomins	178

60. Plata d'ànecs amb naps	179
61. Plata de perdius	179
62. Altre manera de perdius	180
63. Plata d'ànecs amb salsa	180
64. Peix a la castellana	180
65. Conills amb salsa	181
66. Conills a la portuguesa	181
67. Plata de colomins	181
68. Llebre estofada	182
69. Plata de becades	182
70. Un plat de congre sec	183
71. Salsa de magrana	183
72. Salsa per tot gènere de rostit, com sia volateria	184
73. Salsa de tomàtec	184
74. Altre modo del mateix	184
75. Altra salsa per peix bullit	185
76. Altra salsa del mateix	185
77. Salsa de julivert	185
78. Altre salsa de julivert	185
79. Adobs per llomillo	186
80. Modo de preparar la mostassa	186
◆ Tercera entrada. Primo, polles d'indi a l'ast	186
81. Tractat d'anyell a l'ast	186
◆ Tractat de llebre a l'ast	187
82. Peix rostit amb herbes	187
83. Rostit de cervell	187

84. Crema de cafè	187
◆ Tractat de grabulets	188
85. Modo de fer brunyols	188
86. Altre tractat de brunyols a la portuguesa	188
87. Tractat d'enciams	189
Aquí passarem a tractar de les compotes, tractant cada mes per si, i distingint:	189
88. Tractat de peres i pomes	190
89. Modo de resolis de cinc licors, que són canyella, l·limó, ginebró, poncem, farigola, romaní, clavell	191
90. Modo de clarificar el sucre	191
Tractat d'aigües	192
91. Tractat d'aigües de llimó	192
92. Tractat d'aigua de canyella	192
93. Tractat d'orxata	192
94. Tractat de marcinada	193
◆ Modo com se deu governar l'infermer d'una comunitat amb un malalt	193
◆ Ara explicaré el modo i qua, com ho té de fer l'infermer, si el metge li mana que ha de fer ous menats	194
95. Ous per beure	194
96. Modo de fer ametllat	195
97. Brou de pa	195
98. Sèmola	195
99. Tractat de begudes	195
100. Tractat de lamprea a l'ast	196

101. Sopa amb naps	196
102. Tractat de sopa amb carbassa fregida	197
◆ Ordinari d'una comunitat	197
103. Entrant de sopa i olla	197
104. Principi de carn	198
105. Modo de fer l'estofat de carn	198
106. Altre estofat de carn	199
107. Altre guisado de carn, que alguns diuen <i>carnero verde</i>	200
108. Costelles relenes	200
109. Modo de fer les mandonguilles	201
110. Altre manera de mandonguilles que serveixen per adornar sopes	202
111. Fricasea de pollastres	203
112. Altre tractat de pollastres	203
113. Altre guisado de pollastres	204
114. Altre guisado de pollastres	204
115. Guisado de pollastres amb agre dolç	205
116. Guisado de pollastres arrebossats	205
117. Guisado de colomins	206
118. Salsa exquisida per un cap i peus de <i>ternera</i>	207
119. Modo com s'ha de coure un cap i peus de <i>ternera</i> sencer amb fiambre	208
120. Peus arrebossats	209
121. Altre modo de fer els caps i peus de corder, al temps que hi hagi pèsols o sens ells	209

122. Altre modo de fer un cap i peus de corder	210
123. Modo com s'ha de coure un rap amb sopa	210
124. Altre modo de compondre el rap	211
125. Substància d'ossos per fer salses	211
126. Tractat de botifarres	212
127. Tractat de llangonisses	212
128. Modo de mantenir el llard fresc tot l'any sens tornar ranci	212
Modo de mantenir qualsevol espècie de volatam	213
129. Tractat de pollastres, perdius, colomins, polles, conills, llebres, i qualsevol altre espècies que vulguem mantenir	213
130. Per a mantenir la mantega	213
Modo de conservar les verdures	214
131. Tractat de cols	214
132. Tractat d'apis	214
133. De mongetes tendres	214
134. Els tomàtecs	215
135. El formatge tendre	215
136. Altre modo de formatge	215
Tractat de rellenos	215
137. Relleno de préssec	215
138. Relleno de pera	216
139. Relleno de carbassa o carbassó	216
140. Relleno d'albergínia	217
141. Relleno de ceba	217

142. Modo de compondre un peix de tres maneres: bullit, rostit i fregit	217
143. Relleno de cargols	218
144. Relleno de calamarsos	218
Índex	219
<b>ÍNDEX D'INGREDIENTS</b>	227

# Estudis

# L'Art de cuina d'un frare trinitari

M. MERCÈ GRAS CASANOVAS

## 1. Presentació del manuscrit

La tradició culinària catalana es fonamenta en un extraordinari patrimoni de llibres de cuina, i disposa d'un esplet de receptaris conventuals pertanyents a diferents ordes religiosos. En forma d'instrucció per a cuiners novells, circulaven diverses còpies manuscrites de la mateixa obra amb lleugeres variacions. Dins el mateix orde religiós es redactaren tractats ben diferents. A banda del llibre de cuina d'Escaladei i de Montalegre,<sup>1</sup> pertanyents a un orde cenobític com el cartoixà, podem parlar d'un clar predomini dels ordes mendicants: franciscans, caputxins, carmelites descalços i agustins.

L'*Art de cuina* forma part d'un recull<sup>2</sup> factici que aplega diferents tractats culinàries conventuals de procedència heterogènia, obra de diverses mans, segurament procedents de convents desamortitzats. Dels quatre tractats que conformen aquest manuscrit, tres formen part de l'extensa



1. *La cuina* (2022).

2. Biblioteca de Poblet, ms. 130. FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT 2004: 15.

família de receptaris franciscans.<sup>3</sup> El text duu a més alguns fulls amb anotacions sobre la matança de porc, i el llistat de l'aplega diària del pa d'almoïna a la ciutat de Tarragona. Aquesta localització concreta, juntament amb el fet que el manuscrit anés a parar a Poblet, pot avalar la hipòtesi que aquesta sigui la procedència geogràfica de l'aplec de receptaris.

El manuscrit de *l'Art de cuina* té una extensió de vuitanta-cinc pàgines numerades, més altres fulls sense numerar amb l'índex del contingut. La referència indirecta del mateix autor en declarar «dec dir jo, com a trinitari, de fer enciams a la trinitària» certifica l'adscripció del receptari a aquesta família monàstica. La cal·ligrafia de l'amanuense, la qualitat de la tinta, el tipus de receptes i el fet de tractar-se d'un receptari d'un orde religiós permeten situar-lo com a clarament anterior a l'exclaustració de regulars de 1835. La recepta de *relleno* de calamars ens dona una referència cronològica més precisa per datar la redacció del manuscrit: «Ara que Sa Santedat nos ha dispensat menjar carn i no peix, per això passo a fer un relleno de carn i peix»; es tracta del breu papal de Climent XIII que eximí de l'abstinència els fidels d'Espanya en la Quaresma de 1762. Aquesta disposició es va renovar en els anys següents, per les dificultats de proveïment de pesca salada i peix fresc a causa de la interrupció del comerç marítim per les guerres i els perills del mar. Per tant, aquest tractat possiblement es va escriure entre la segona meitat del segle XVIII i el primer terç del segle XIX, per bé que evidentment recull la tradició culinària anterior.



3. JUNCOSA GINESTÀ 2020.

## 2. L'autor

El cuiner autor del text és una persona cultivada i arriba a citar, com a autoritat, l'autor romà Plini, en descriure la salsa per a peix bullit, composta per all, julivert, ceba, ou batut i tomàquet, aquest darrer un ingredient que seria un anacronisme total, perquè el tomàquet va arribar d'Amèrica molts segles més tard, i es tractaria d'una, diguem-ne, llicència gastronòmica. Plini el Vell, en el llibre IX de la seva *Història natural*, s'ocupà dels peixos de mar, llacs, estanys i rius, però no descriu cap preparació similar a la descrita en el manuscrit. Potser pateix una confusió amb un tractat posterior que incorpora alguna menció a l'autor clàssic. En tot cas, aquesta referència culta i l'al·lusió a altres llibres de cuina impresos evidència la pretensió d'erudició que té l'autor del manuscrit.

El nostre protagonista sembla voler identificar-se veladament en el que podria constituir una autoreferència quan explica com multiplicar el nombre de plats servits a taula només acompanyant-los amb salses i contorns diferents: «[É]s no per altre cosa si no per traure un plat més a taula, i se fa lluir més la cosa, i estaràs acreditat, com diu l'autor Soler». L'autor referit només pot ser el mateix cuiner que escriu: «Advertint el discret coc que sempre que dic rostit no vull dir que arribi a coure, sinó a prendre color, com diu l'autor».

El cognom Soler podria ser, doncs, el del nostre cuiner anònim. Els frares trinitaris calçats conservaven el nom i cognom, però entre els descalços en professar els vots es canviava el nom civil per un nom amb una advocació religiosa. Per tant, es pot deduir que el nostre cuiner era un frare llec calçat.

A banda dels cuiners conventuals que guisaven per a la comunitat, també hi havia cuiners personals d'alguns alts càrrecs de l'orde. L'any 1661 el P. General de tot l'orde trinitari caçat, el francès Pedro Mercier, efectuà una solemne entrada a Barcelona, després d'haver visitat tots els convents d'Aragó i de Catalunya, i el seu cuiner particular formava part de la comitiva, segurament per cuinar al gust francès del seu amo.<sup>4</sup>

No deixa de resultar curiós que a Madrid, a la cort, la «congregación de los cocineros» estigués establerta a l'església de la Trinidad Calzada, on se'n celebrava anualment la festa per Sant Anastasi, carmelita d'origen persa que va ser hortolà i cuiner, a més de màrtir.<sup>5</sup> En qualsevol cas, entre els venerables frares de l'orde trinitari es compta el cuiner fra Pedro de la Resurrección (1599-1640).<sup>6</sup>

En aquesta època els cuiners, cocs o els anomenats *becos* i *pastissers* establerts a la ciutat gaudien d'una bona reputació, cuinaven en fondes i hostals, i oferien els seus serveis com a organitzadors de banquets per a particulars en esdeveniments familiars, com casaments i concorregudes festes i balls, però també en actes religiosos com les primeres misses de capellans, i en les cerimònies de professió religiosa de les monges de famílies de l'alta societat.<sup>7</sup> El baró de Maldà, el nostre gastrònom vuitcentista per excel·lència, aporta el nom de diversos cuiners de renom de finals del segle XVIII i principis del segle XIX, com el cèlebre Maurici, que treballà amb el seu fill i el seu gendre; Antonet Jori,



4. ACA, Monacals, Hisenda, vol. 3818 (1661-1775), f. 19.

5. FERNÁNDEZ VILLABRILLE 1856: 217.

6. CASTELLANOS DE LOSADA 1864: 465-469.

7. GRAS & ZARAGOZA (2024).

anomenat *el beco del Racó*, pastisser al carrer dels Boters; l'italià Filippo Calderoni, o Joanet del Palau, beco de Vic. Molt menys ressò tenen dins el *Calaix de sastre* els cuiners conventuals: «Lo fra Anton Muxí, llec, sagristà de la Mercè, ha passat a cuiner, havent-se'n anat fra Isidro que ho era», o l'innominat frare de Sant Francesc, encarregat de cuinar l'olla dels pobres l'any 1799.<sup>8</sup>

### 3. Propòsit de l'obra

L'obra està destinada específicament a un públic català, «per quant als catalans els servirà d'un gran llum en punt d'est Art», i tracta de la cuina del país: «jo vaig a escriure el més substancial en punt de cuinar a la catalana». El receptari pot considerar-se conventual perquè es declara trinitari, descriu àpats per a comunitats religioses i fa un seguit d'indicacions sobre la cura de la infermeria i dels malalts, però no inclou la introducció habitual sobre principis de netedat i organització de la cuina per a cuiners principiants, que es donen per descomptat. L'anònim autor es dirigeix a cocs que ja tenen una certa experiència en el seu ofici, i els retreu la poca formació culinària i l'escàs interès que tenen a millorar en el seu ofici. Les seves paraules van destinades a tots aquells cuiners que vulguin basar-se en unes receptes provades per l'experiència, i adverteix que es desconfiï dels tractats publicats, que coneix, però que considera poc aptes per a la cuina de comunitats. Aquesta al·lusió sembla referir-se a les obres de Francisco Martínez Montañó, que descriu un estil de cuina cortesana,



8. AMAT I DE CORTADA 1987-1999.

o Juan Altimiras, que se centra en la cuina conventual, molt més modesta. La voluntat del nostre autor és practicar una cuina adaptada a les necessitats d'una comunitat religiosa, però a la vegada mostrar els recursos per encarregar-se de l'organització i el parament per a banquets i festes de fins a un centenar de comensals, com mostrava especialment l'obra de Juan de la Mata (1747).<sup>9</sup> Aquesta obra actualment no consta en els fons de cap de les biblioteques conventuals de les recollides a la Universitat de Barcelona, ni tampoc la de Juan Altimiras, en canvi, sí que hi ha l'obra de Francisco Martínez Montañó, en una edició de 1653, procedent justament de la Biblioteca de la Trinitat Calçada, i amb l'exlibris del seu antic posseïdor, Fèlix Alsina.<sup>10</sup>

#### 4. L'orde trinitari

L'orde trinitari va ser fundat pel provençal Joan de Mata (1154-1213), i la regla que redactà per regir-lo va rebre l'aprovació papal l'any 1198. Aquesta institució, sorgida en el context de les croades, fou la primera iniciativa dins l'Església dedicada a l'alliberament de captius per mitjans no violents, especialment a través del bescanvi de presoners



9. MATA 1747. Aquesta obra va tenir una gran repercussió i en el mateix segle XVIII va tenir tres edicions més, a Madrid (1755), Pamplona (1756) i Sevilla (1791). El llibre estava acompanyat de deu làmines que representaven taules ornamentades en forma arquitectònica floral, ja que els festins constituïen un autèntic esdeveniment social en què l'amfitrió mostrava la seva opulència gràcies a un impactant desplegament visual.

10. El nom de Fèlix Alsina no consta en el llibre de professions dels trinitaris calçats, ACA, Monacals, Hisenda, vol. 3818 (1661-1775); podria tractar-se d'un frare llec que professà després de 1775.

amb turcs i sarraïns, i va estendre's arreu Europa durant la baixa edat mitjana. Progressivament es va anar perdent l'exclusivitat de la noció de la gratuïtat, que podia arribar a comportar fins i tot que els religiosos s'oferissin temporalment com a ostatges en substitució dels presos, en favor de campanyes de recollida de diners per pagar els rescats dels captius. En conseqüència, l'orde va rebre importants donacions de béns i herències per sufragar aquestes despeses. Els trinitaris, a diferència d'altres ordes religiosos militars com els hospitalers, van adoptar un paper de mediació i diàleg amb el món musulmà. Després dels tres primers segles, a la Corona d'Aragó l'activitat redemptora va passar a ser gairebé monopolitzada per l'orde mercedari, amb el qual no va deixar de tenir conflictes competencials durant segles.

Des de finals del segle XV, i com s'esdevenia en el conjunt de l'Església catòlica, dins l'orde trinitari es produïren diversos corrents interns de reforma destinats a corregir abusos de la disciplina regular i millorar l'observança. La reforma a Espanya, encapçalada per Joan Baptista de la Concepció (1561-1613), va donar lloc a l'orde independent dels trinitaris descalços (1636), que van recuperar la regla primitiva sense les mitigacions que s'havien anat introduint amb el temps. El fundador descalç tractà, en un capítol de la seva obra, *De los oficios más comunes de la religión de descalzos de la SS. Trinidad*, com calia practicar el control de les dietes i el consum dels convents a partir dels oficis d'almoïner, de cuiner, de fregador, de reboster i de refetorer:

Dije también era necesario ser muy sancto nuestro cocinero para con poco hacer mucho. Es muy cierto, sea por el cocinero o sea por lo que Dios quiere y él es servido, que

si Su Majestad no obrase muy de ordinario en nuestras pobres cocinas de sus milagrosas maravillas, yo no sé cómo era posible, con tanta pobreza en estos principios, acudir a tanto número de religiosos.<sup>11</sup>

Concedia una gran importància al perfil personal del frare cuiner, que havia de tenir molt ofici i enginy per guisar els pocs aliments que arribaven als convents amb la qualitat requerida.

La regla dels ordes religiosos regulava els eixos bàsics de la vida dels frares, però la normativa que regia el dia a dia es recollia en els ceremonials i manuals.<sup>12</sup> Aquests textos normatius, a banda de descriure en detall tot allò relacionat amb la litúrgia, establien les competències dels diferents oficis conventuals, i per tant els deures i obligacions dels oficis relacionats amb la cuina: cuiner,<sup>13</sup> infermer i provisor. Originalment la regla trinitària vedava, de forma general, el consum de carn, llevat d'unes diades assenyalades, i en el cas de malalts i convalescents. La reforma descalça en teoria havia de posar més èmfasi en la pobresa en tots els aspectes de la vida conventual, també en l'alimentació. A finals del segle XVIII i el convuls primer terç del segle XIX els ordes religiosos masculins van experimentar una relaxació en l'observança de diversos aspectes de la vida conventual, com l'obediència als superiors, la clausura, la vestimenta, i especialment l'alimentació. Els cometes conventuals reflecteixen cada cop més una dieta més rica en carn i allunyada dels rigors passats, i amb nombro-



11. JUAN BAUTISTA DE LA CONCEPCIÓN 2002: 478.

12. *Ceremonial* (1780), *Manual* (1779).

13. *Ibidem*: 74-77.

# L'alimentació de festa

MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

(Universitat de Barcelona)

## 1. El cicle gastronòmic anual

Al segle XVIII per a la major part de la gent l'alimentació ordinària era escassa i repetitiva. El contrast el marcava l'alimentació dels dies de festa, ja que l'alimentació festiva era de molta abundància i de més qualitat. Les festes eren esperades i desitjades per tothom, per sentir el goig de menjar molt, i molt bé.

Per marcar els temps de l'alimentació era fonamental el ritme de la natura, del qual difícilment podien escapar-se les persones de l'època, tenint en compte la tecnologia de què disposaven, encara precària. Per tant, s'imposava el cicle estacional (primavera, estiu, tardor i hivern), del qual depenien la majoria dels productes alimentaris vegetals i animals. Estretament relacionat hi havia el cicle agrari, amb una sèrie d'etapes, com la sementera, la collita o la verema. La ramaderia també depenia del ritme de la natura i de la vida pagesa. Un ritual molt important i estès era la matança del porc.

Al cicle de la natura se superposava el cicle litúrgic i festiu establert per l'Església i la tradició. En una època de religiositat profunda, les creences religioses marcaven amb la seva empremta el pas de l'any en tots els sentits, inclòs

l'alimentari. Advent, Nadal, Reis, Carnestoltes, quaresma, Pasqua, Corpus, les festes patronals i Tots Sants eren temps i dies en què l'alimentació variava en quantitat i qualitat. Es menjava molt i bé per Nadal, Carnaval i Pasqua. Poc i malament per quaresma o durant l'Advent, pel dejuni i l'abstinència.<sup>1</sup>

L'any era un cercle agrari. El baró de Maldà recollia al *Calaix de sastre* els aliments de temporada. El 19 de juny de 1803 escrivia:

L'any és un cíclicol, puix que, així com les fruites varien en les estacions de la primavera, d'estiu i tardor, o primavera d'hivern, començant per les maduixes, seguint després les cireres i los albercocs, ab los de domàs blanc, en juny; les prunes i les figues-flors en maig, digo en juliol; com també les peres, des de les santjoanes en juny fins a les grosses del bon cristià, després de les camosines, fins a mig agost; en seguida los préssecs, i, últimament, los raïms, en setembre i part d'octubre, que ja queden veremades les vinyes; així segueix tot a son temps, com les figues en l'agost i los naps en l'Advent.<sup>2</sup>

El calendari també era festiu i gastronòmic:

[C]om així també, després de les professons de Corpus, les fires, des de la de Sant Joan a la de Sant Domingo, en 4 d'agost; i endavant de castanyes torrades, panellets dels morts, galls i polles per Nadal, ab torróns i neules ab vi blanc i malvasia; cassoles d'arròs i de peus, coques ab llard i plates de menjar blanc per Carnestoltes; bacallà, peix i verdures, ab algun mató de tovalló, i escudella blanca, en



1. AMADES 1950.

2. AMAT I DE CORTADA 1987-1999: VI, 225.

la quaresma; anyell per Pasqua i vedella per Corpus; fins a no veure ja més res de tot això, molts per dormir ja sota la llosa. I així queda definit l'any.<sup>3</sup>

Alguns aliments eren tan típics que s'inclouïen als contractes, com va passar en el lloguer d'una casa del carrer Hospital, per dedicar-la a «beco». Segons indicava D'Amat i de Cortada el 5 de desembre de 1798: «[A]b l'expressa condició i pacte de tenir-li de donar, a més del lloguer, cinc o sis lliures de vedella estofada per Corpus; volateria ben guisada, per Nadal; i cabrit o moltó rostit bé per Pasqua».<sup>4</sup>

Calia respectar la tradició. El 24 de novembre de 1801 el baró anotava al seu *Calaix de sastre*:

En fi, ham començat la centúria ab diferent aspecte de la passada [...]. Ab millor gust menjarem lo gall i polla d'Índia per festes de Nadal i millors festes, tenint gràcies a Déu a tota esta gran tempestat de la guerra fora, canviada ab l'hermós *arco iris* de la pau, que no es dubta general. Així també ab millor gust menjarem, si plau a Déu, en festes de Nadal a postres, torrons i neules ab vi blanc, garnatxa o malvasia, i, antes d'entrar al bacallà en la quaresma, los bons plats de cassola d'arròs ab llomillo i cansalada ab algun peu crestat, coques ab llard i alguna plateta de menjar blanc, si el tenim per Carnestoltes.<sup>5</sup>

És interessant la informació que l'enquesta del magistrat Francisco de Zamora proporciona sobre els àpats de festa a Vilanova i la Geltrú al segle XVIII:



3. *Ibidem*.

4. *Ibidem*: IV, 121.

5. *Ibidem*: V, 273.

Hay también algunas comidas de cajón, que no se dejan por más que valga menos la faltriquera, aún de los medianamente acomodados, que son por Navidad el pavo con los turrone y barquillos para postres con su malvasía para mojarlos, motivo de echarse unos buenos tragos, y es asimismo de cajón sacar aquellos entre las demás especies de bizcochos en estos tiempos en los refrescos de las señoras. Por Carnaval la *peuhada*, que se compone de pies de cerdo o carnero, rebozados con huevos y cubiertos de azúcar, canela, etc. Otros hay que hacen esta cazuela (también se le da este nombre) de pedacitos de tocino con arroz, fideos, etc., cubierto asimismo a modo de corteza de huevos con su azúcar y canela, cocido regularmente en el horno. Por la víspera de Difuntos, castañas y vino blanco, a que juntan los señores panecillos comúnmente dichos *panellets de las ánimas*, que son ya de mazapán, ya de amargos, etc., a proporción de lo que tiene que gastar es la exquisitez de ellos. Faltarían gravemente los cortejantes, si en semejante día dejasen de regalar de ellos a sus cortejos.<sup>6</sup>

## 2. Viandes de Nadal

### 2.1. *Galls, galls dindis i capons*

De totes les festes de l'any, Nadal era la que tenia més importància. La tradició alimentària se centrava en un plat fort a base de volateria, especialment galls dindis i polles d'índies, també capons, polles, galls, gallines i perdius, que es presentaven rostits i farcits de prunes panses, orellanes, pomes i pinyons, i per postres, torrons i neules, sense que



6. ORRIOLS I CARBONELL 1989.

# Catalunya al segle XVIII. Entre la continuïtat i el canvi

**JAUME DANTÍ I RIU**

(Universitat de Barcelona)

Tal com ja s'ha vist amb alguns dels llibres precedents d'aquesta col·lecció, bona part dels receptoris catalans de l'època moderna corresponen al segle XVIII. Aquesta coincidència cronològica no evita que per a la seva comprensió hagi estat escaient referir-se als contextos anteriors, i més si es té en compte que molts d'ells també recollien recursos, costums, normes i tradicions que provenien del passat més o menys llunyà. Dedicuem ara, però, aquesta introducció a aquella centúria de manera més monogràfica i com a pinzellada d'un temps ple de matisos i sobre el qual s'han formulat múltiples qüestions.

L'estudi de la Catalunya del segle XVIII ha merescut una especial atenció perquè es tracta d'un període en el qual el Principat va experimentar una transformació i un creixement importants, alhora que reflectia una certa paradoxa que partia dels efectes de la guerra de Successió i de la repressió aplicada per la monarquia borbònica. Tot i que Catalunya entrava a la guerra el 1705, el redreç econòmic del darrer terç del segle XVII es va mantenir en bona part fins pràcticament 1711, tal com mostra el manteniment de l'activitat comercial. Els darrers anys del conflicte, amb la imposició final de les tropes borbòniques, sí que provocaren l'estroncament d'aquella represa i una crisi que es perllongaria si més no fins entorn

de 1720. En la vessant política i institucional, la repressió sobre els defensors austriacistes, el decret de Nova Planta de 1716, amb l'abolició de totes les institucions catalanes, la implantació del nou impost del cadastre i la centralització imposada pel govern borbònic comportaven l'entrada en un nou escenari des d'una situació d'evident feblesa.

En aquest context s'ha plantejat fins a quin punt la recuperació i el creixement que Catalunya va tenir en aquella centúria es poden vincular a les mesures aplicades per l'anomenat *reformisme borbònic* per impulsar un canvi de tendència en l'economia peninsular. Un repàs de l'evolució dels diferents sectors productius ens permetrà de constatar la importància de la continuïtat dels processos iniciats a finals del segle XVII que es van consolidar en la nova centúria, sense menystenir l'aprofitament d'algunes de les mesures adoptades pels governs de la monarquia, com la supressió de duanes internes o la liberalització progressiva del comerç amb Amèrica.

Pagesos que engrandien les masies amb la producció de vi i l'elaboració de l'aiguardent, menestrals que passaren a botiguers i a mercaders a l'engròs, membres de la burgesia comercial que s'ennoblien sense deixar l'activitat econòmica, mercaders que alhora invertien en fàbriques. La Catalunya del segle XVIII va fer un pas vers la industrialització, sense poder evitar moments de penúria per l'escassetat i l'encariment de les subsistències, com es va manifestar en els Rebomboris del Pa de 1789, l'accentuació de la diferenciació social o l'augment de pobres i desvalguts a les ciutats que serien atesos en institucions com la Casa de Misericòrdia de Barcelona, després anomenada *de la Caritat*.<sup>1</sup>



1. CARBONELL I ESTELLER 1997.

## 1. Creixement demogràfic

Si bé s'havia considerat que l'augment de la població catalana en el segle XVIII havia estat molt intens, la necessària correcció dels recomptes de 1717-1718 i 1787 ha detectat una ocultació important en el primer, que pot oscil·lar entre 50 i el 69 %, i una subestimació en el de Floridablanca, entre l'11 i el 26 %.<sup>2</sup> Amb aquesta correcció s'observa que el redreç de finals del segle XVII hauria estat més important del que s'havia dit, tot i haver-se frenat per la guerra, mentre que el creixement propi del XVIII no hauria estat tan fort. Així doncs, la població de Catalunya el 1718 podria estar entre els 610.694 i els 687.948 habitants, mentre que el 1787 estaria entre 1.001.231 i 1.126.248 habitants, amb més probabilitat del valor més alt de partida i el més baix d'arribada, de manera que no s'hauria doblat, com havien considerat Vilar i Nadal, sinó que hauria crescut entorn d'un 61-64 %.<sup>3</sup>

Per altra banda, el creixement va ser desigual en unes i altres àrees del territori. Fou més important a les zones més buides de ponent, a les Terres de l'Ebre, al Camp de Tarragona, a la Conca de Barberà, al Priorat i al Penedès; va ser mitjà a la Catalunya Central, a les comarques gironines i al voltant de Barcelona; i va ser a l'àrea pirinenca on es registrà el creixement més lleu, tret de la Cerdanya i el Ripollès, on fou una mica superior. Aquesta diferenciació reflecteix la importància dels moviments migratoris interns durant aquell segle, amb desplaçaments cap a aquelles zones amb més falta de braços i més facilitat d'accés a la terra,



2. FERRER ALÒS 2007.

3. VILAR 1966; NADAL I OLLER 1983.

també vers aquelles que havien intensificat l'especialització agrícola lligada a més comercialització, cas del Camp de Tarragona i en menor mesura el Penedès, així com les que havien augmentat l'activitat manufacturera.<sup>4</sup>

L'atracció cap a la ciutat de Barcelona es va intensificar a la segona meitat del segle, però ja a les primeres dècades de la centúria es registrava un creixement significatiu de la natalitat, tret dels anys d'inici de la guerra.<sup>5</sup> La represa econòmica propiciava la necessitat de més mà d'obra i, així, hi ha constància de la presència de forasters en la major part d'oficis. En algun cas, com en el sector de la construcció, a l'alça des del mateix acabament de la guerra per fer front a les obres de reconstrucció i de nous habitatges, el percentatge de forans superava el 80%.<sup>6</sup> El resultat de tot plegat va ser un augment important de la població, que va passar d'uns 49.000 habitants el 1718 als 119.900 de 1787, només explicable per l'aportació de persones arribades de diferents indrets de Catalunya atretes tant per les possibilitats de feina que oferien les noves indústries, sobretot a la segona meitat del segle, com per la simple recerca de subsistència en moments de penúria a les zones rurals, com succeïa entre 1763 i 1764.<sup>7</sup>

És igualment significatiu fer notar que foren les viles i ciutats d'unes certes dimensions, les que ja havien tingut un creixement demogràfic i econòmic a les darreries del segle XVII, i que també van exercir de pols d'atracció, les que van créixer de manera més continuada des de 1720,



4. MORENO & NAVARRO 1979.

5. LÓPEZ GUALLAR 2011.

6. ARRANZ HERRERO 2001.

7. SIMON I TARRÉS 1996.

mentre que les poblacions més petites van tenir una recuperació menor i més lenta, no generalitzada fins a mitjan segle.<sup>8</sup>

## 2. Entre el policultiu i l'especialització agrària

En concordança amb l'augment demogràfic es va desenvolupar un creixement de la producció agrària que fonamentalment provenia de l'increment de la superfície conreada. De manera prou generalitzada, les terres ermes i de bosc que tenien molts masos van convertir-se en conreu, i amb aquest objectiu se cedien en subestabliments a parts de fruit o en rabassa morta quan es tractava de dedicar-les a la vinya. En les zones més despoblades de ponent —al Segrià, a les Garrigues— també va ser important la posada en conreu de terres ermes, a voltes en despoblats, sobretot de secà però també en el regadiu, cedides en la forma de llicència de cultiu.<sup>9</sup> A la zona pirinenca, les terres comunals, de pastura i de bosc, també registren un cert procés de privatització, de vegades per necessitat de les mateixes comunitats per poder ser explotades més intensament o arrendades.<sup>10</sup> Amb el mateix objectiu es va produir l'assecament d'estanys, com el de Belcaire o el de Sils, i la posada en conreu de terres dels deltes i aiguamolls, fossin de l'Ebre, del Ter, del Fluvià, del Besòs o del Llobregat.<sup>11</sup>



8. FERRER ALÒS 2007.

9. VICEDO 1997. La llicència de cultiu permetia treballar una terra mentre el propietari ho volgués a canvi d'una part de fruits, de manera que no donava estabilitat al pagès.

10. BRINGUÉ & SANLLEHY 2008.

11. VILAR 1966: 207-226.

# Un testimoni únic dels banquetes catalans de l'època moderna

FUNDACIÓ ALÍCIA

En comparació amb la resta de receptaris catalans de l'època moderna, aquest manuscrit conté dos elements nuclears diferents. D'una banda, és un compendi de receptes, i de l'altra també ens explica el servei complet de diversos àpats, cosa que ens permet conèixer quins plats se servien alhora, quin ordre seguien o bé quines salses eren adequades per a cadascuna de les elaboracions. És a dir, trobem cada plat dins el seu context, una cosa que no trobem en altres llibres medievals, de l'edat moderna i, fins i tot, en la majoria dels contemporanis.

D'altra banda, tot i que es tracta d'un text escrit i conservat dins un context religiós (en aquest cas trinitari), no es tracta de descriure una cuina destinada a un públic conventual (cosa que sí que fan la resta de receptaris de l'època moderna), sinó que tracta de descriure plats adreçats a un públic més ampli, pensats i dissenyats per a un banquet festiu i un consum excepcional. És cert que en aquests àpats, en què també pot haver-n'hi de religiosos, la tipologia de plats exuberants i el context expansiu disten molt de la contenció monàstica i conventual habitual en la resta de títols de l'època moderna que hem treballat fins ara en aquesta col·lecció.

Com veurem més endavant, el tipus d'elaboracions i els ingredients emprats també tenen elements diferenciadors,

encara que també hi podem trobar influències comunes, semblances o fins i tot alguna possible còpia o inspiració més o menys velada d'altres llibres conventuals. Per tant, la diferència entre el llibre dels trinitaris i els que hem publicat fins ara està més marcada per la presentació diferent i l'exclusivitat d'aquests plats en un context conventual, cosa que s'acaba notant en la forma com es cuinen, s'emplanten i se serveixen.

## 1. Una declaració d'intencions

Com en els altres títols de la col·lecció, el prefaci que encapçala aquest llibre de cuina ja ens dona moltes pistes sobre les característiques de les receptes i la intencionalitat del seu autor (o compilador). Per exemple, en el receptari carmelita de fra Francesc del Santíssim Sagrament,<sup>1</sup> l'autor ens explica que el seu objectiu és el d'oferir varietat per tal de superar el tedi que, a parer seu, podia provocar una dieta amb tècniques monòtones i a més sense carn, tal com dicta la regla carmelita.

En aquest llibre, l'autor, alliberat de restriccions alimentàries, se'ns presenta com un professional que ja no ostenta el càrrec de cuiner de forma rotatòria i a qui no li cal formar els joves que més endavant hauran de fer de cuiners. És un professional de la cuina amb una experiència de tretze anys fent «dinars i convits». Així mateix, l'autor defensa que les receptes són provades i que algunes són fruit de la seva pròpia inventiva. La seva contribució s'oposa a la tasca d'altres autors que compilen receptes de tercers



1. FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT 2023: 169.

autors, un fet habitual que en aquesta època i tipologia de llibre es considerava legítim.<sup>2</sup>

Gràcies al fet que les receptes les ha cuinat durant la seva trajectòria professional, l'autor pot garantir que sortiran bé, un fet imprescindible per a un cuiner allunyat dels típics cuiners conventuals, ja que necessita que el contractin diversos senyors per preparar-los els banquets. Tal com diu ell mateix, «perquè hi ha molts homes que no se fan càrrec de la raó, com succeeix avui en dia, de trenta o quaranta plats que treballis, si ne esguerres un, com si no haguessis fet res». A part del fet que tingui experiència de cuiner, de l'autor només sabem que és trinitari, tal com ell mateix afirma més endavant: «No explico les modes per ser ja tan sabudes, però amb tot en est autor diré, per ser tractat de la caputxina, dec dir jo, com a trinitari, de fer enciams a la trinitària». Durant l'anàlisi veurem que hi ha una clara contradicció entre el que s'espera d'un autor religiós i els plats que cuina, ja que aquests no encaixen dins la regla trinitària, que limita el consum de carn i l'ostentació culinària.

Així doncs, ens trobem davant un cuiner que durant la seva carrera professional sovint ha estat contractat per organitzar banquets de qualitat i cuinar-ne els plats. És, per tant, un pas més enllà del cuiner ras que únicament fa les preparacions i no va més enllà. En certa manera, entroncaria amb el mestre Robert,<sup>3</sup> l'autor del *Llibre del coc* (1520), que a més de descriure les receptes, també explica els diferents càrrecs dins el servei domèstic i les tasques que ha



2. En l'anàlisi del *Llibre de l'art de cuinar* de fra Sever d'Olot que està previst publicar en aquesta mateixa col·lecció analitzarem aquest fenomen d'adaptació o inspiració en altres receptaris.

3. ROBERT 2018.

Art de cuina

L'intent que he tingut a escriure est tractat d'Art de cuina, és per fer ofici amb poc principi que tinguin; per quant als catalans els servirà d'un gran llum en punt d'est Art; el que pretenc jo és treballar aquesta obra, que (ajudant Déu) faré oficials en punt d'est Art, qui se vulgui aprofitar, que traurà les coses amb facilitat; totes són coses meves provades, treballades en diferents dinars i convits, com l'experiència m'ha tret al cap amb tretze anys de pràctica, i totes són coses provades meves, i no escrita per relació de ningú, moltes d'elles són de mi inventiva, perquè les coses que són escrites per relació moltes vegades no ixen verdaderes, perquè les persones que donen les memòries, ninguna les dona cabals, i així no m'ha agradat cosa que no l'hagi provada, i el que m'ha donat ànim per escriure est tractat al veure la poca afició que hi ha entre els religiosos, i entre l'estat secular no haver-hi homes aficionats a treballar un dinar, un banquet per desempenyar-se: donem cas que s'encontri amb una persona d'estat, per això passo a notar tot el més substancial per desempenyar-se en cas que s'encontri amb ell.

Molt hi ha per escriure en punt de cuina, però com tinc dit, jo vaig a escriure el més substancial en punt de cuinar a la catalana. També dec dir que els castellans, pues me he encontrat en alguns banquets d'oficials d'honor, a on han

estat les meves obres molt celebrades encara que indigne d'elles, no me he volgut oposar amb l'ofici de ningú, sinó amb l'ofici de cuina, que no soc com molts homes, que volen donar son sentit, tan si hi entenen, com si no, i no se fan el càrrec que qualsevol oficial per pràctica que tingui, algunes vegades l'ix mal l'obra, i així cada u per si prendrà el que ben vist li sia, i així espero amb Déu que amb aquest poc treball que pretenc escriure est tractat, tinc de fer oficial amb pocs principis que tinguin, i si amb alguna cosa he faltat suplico al discret lector l'esmeni, que com a home, hauré descuidat, que ja sé que els grans oficials no han menester llibres, ni menys escrits meus, amb tot això, per ser germans meus, tindran presents les meves coses, que si les segueixen, no les podran errar, uns per aprendre, i altres per curiositat. Moltes coses podria jo escriure, però les deixo per ser ja sabudes que són les coses més ordinàries, que és l'ús i costum de les comunitats i cases.

Però passo, oh discret lector, que així aniré explicant els plats cada u per si, i així mateix trobaran cada dinar per si, i també algun banquet, que bastarà per donar llum amb pocs que tinguin, i passaré [a] explicar estos dinars a la llarga que, ajudant Déu, que l'empar de Maria Santíssima, me donarà forces i alientos per passar mos discursos avant.

Per compondre un dinar de divuit plats, de sis plats cada vegada.

- 1a Plates de melons i síndries.
- 2a Plates de sopa amb ses gallines.
- 3a Plates d'olla amb ses verdures.
- 4a Plates de moltó i vaca a la francesa.
- 5a Plats de perdius.
- 6a Plats de peix a la castellana.
- 7a Plats de colomins.

- 8a Plates de pollastres.
  - 9a Plates de peix amb salsa.
  - 10a Plates de conills.
  - 11a Plates de llebre.
  - 12a Plates de peix fregit amb ses herbetes.
  - 13a Plates de polles d'indi a l'ast.
  - 14a Plates d'enciam.
  - 15a Plates de grabulets.
  - 16a Plates de menjar blanc.
  - 17a Matons.
  - 18a Plates d'ametlles torrades.
- Confitures.

Confitures, poncems, i tota espècie de confits, i així mateix poden fer els dinars següents mudant algunes salses als guisados.

### PRIMERA ENTRADA, TRACTAREM DELS MELONS I SÍNDRIES

Sempre i quant estaran per a posar-se a taula (si és temps de melons) faràs que siguin ben frescos, i els tallaràs a tallades, al costum del terreno; però tan mateix faràs que siguin ben límpies del gra, fer de manera que no hi quedi, que si en quedava, tal vegada segons a qui tocaria, te descreditaria, perquè hi ha molts homes que no se fan càrrec de la raó, com succeeix avui en dia, de trenta o quaranta plats que treballis, si ne esguerres un, com si no haguessis fet res, i així, germà meu, tinc per experiència serveix un pare greu vint o vint-i-cinc anys, i que sempre li hages donat gust, amb tot el que t'hagi manat, esguerra-

li'n una, com si mai haguessis fet res; com se veu avui en dia, i així mateix és el treball d'un pobre cuiner, qui serveix un comú no serveix a ningú, per això passo mos discursos avant en est tractat, que tenint cuidado veuràs quant profitós que serà, dec dir que sempre que treballis alguna cosa, ves amb cuidado al donar el foc corresponent, que així te donarà temps per anar de l'olla al fogó; la dono per falsa esta paritat, perquè l'experiència és mare de la ciència; per lo tant dec dir que sempre que treballis algun dinar, donaràs lo foc corresponent a cada guisado per si, i així daràs gust a ton senyor, i estaràs acreditat.

## ◆ Compondre una bona olla

Diu l'autor, segons els que seran, posaràs l'olla al foc i faràs que no hi haja massa caldo, si són vuitanta, i encara que siguin cent, com me he trobat en moltes funcions, hi posaràs una caldera gran, hi posaràs vuit gallines, sis rabades, que són cues de moltó, i també cansalada, per donar-hi son sentit, i ho deixo a discreció del qui ho treballa.

## ◆ Advertència

Si han de dinar a les dotze hores, fes que a les set i mitja bulli l'olla, i escuma-la bé, i després ves amanint la verdura, i quant siguin les nou i mitja, tira-li, i al quart de dotze fes que estigui bé de sal, safrà i espècies, com són uns pocs de clavells, pebre, gingebre, i tindràs la sopa previnguda segons la quantitat dels que seran.

## 1 Primera entrada: entrant de sopa

Primo, la sopa a la catalana, advertint que ha de ser prime-ta tant com se pugui, i quant la tinguis a la peça a punt d'escaldar, agafaràs uns brotets de menta, la trinxaràs tan menuda com pugui, i tira-la sobre la sopa, escaldaràs la sopa; al cap de mig quart que estigui escaldada, la posaràs a bullir, i quant haurà de servir prendràs les plates que hauràs menester, les posaràs sobre una taula, fes que estiguin ben límpies, i aniràs repartint la sopa, i a cada sopa hi posaràs sa gallina, i posaràs un pols de canyella, i en dretxura a taula.

## 2 Després de la sopa, la verdura de l'olla. Segon cobert

Primo, agafaràs sis plates o les que tindràs menester. I compartiràs l'olla amb ses verdures, i posaràs botifarra o cansalada alre-dor, i ho portaràs a taula, i en sent que veuràs que ho acaben tindràs previngut el tercer cobert.

## 3 Tercer cobert. De carn amb fiambre

Previndràs les plates que hauràs menester, hi posaràs les rabades, com són cua de moltó, cada quantitat a sa plata, agafaràs unes quantes rames de julivert sencer, el posaràs al damunt com si fos enramat, i en dretxura a taula. Aquí se trau una salsa que alguns ne gusten, que consisteix en algunes fulles de julivert: se trinxaran ben menut alguns

grans d'allis, i se posaran en un plat amb oli, pebre, nou moscada, sal i vinagre, i s'ha de batre fins que s'espesseixi, donant-li el punt corresponent.

#### 4 Quart cobert. De perdius

Després que les perdius siguin límpies s'han de passar per la graella, i quant se posaran en un tupí u olleta amb sal i oli, se posarà al foc i se faran tornar rossos, i quant estiguin ben rossos, se posarà aigua calenta i se deixaran acabar de coure, i quant estiguin cuites se prendrà un pols de farina amb oli, pebre, agre de llimona o de taronja, o en falta d'estos dos agre, podràs suplir un poc de vinagre blanc, ho deixataràs amb una cullera de fusta, hi posaràs un poc de caldo de perdius, i posaràs esta salsa dins el tupí de les perdius, i amb això basta, i nota que diuen els experts amb l'autor que acostumen eixir moltíssim bé.

#### 5 Quint cobert. De peix a la castellana

Primo prendràs la quantitat de peix que hauràs menester, quant ho tindràs ben net, ho posaràs tot sencer en una cassola, hi posaràs aigua que el cobreixi, agafaràs unes quantes fulles [de] llorer i orenga, hi posaràs la sal corresponent, deixaràs donar tres o quatre bulls, advertint que si el deixes bullir massa se destriarà: quant el trauràs de la cassola fes que faci goig per treure'l a taula; tindràs previngudes les salses corresponents segons la quantitat del peix;

consisteix la salsa: primer agafaràs dos tomàtecs brasejats i els pelaràs bé, i els picaràs amb un ganivet sobre una taula, el més menut que es pugui, se posaran dins una salsera, s'hi anyadirà un poc de ceba i julivert ben picat, i s'hi posarà sal, pebre, vinagre o llimó, vi blanc o malvasia, mesclar-ho tot dins la salsera, i ho trauràs tot junt amb el peix.

## 6 Sisè cobert. Tractarem dels colomins

Prendràs els colomins, ne faràs quartos, i els posaràs dins una olla amb un poc de tocino, ben menut, i antes ne has de traure la cotna, i saladura, i deixaràs estofar els colomins, anant-los sacsejant de poc en poc, quant hagin pres un poc de color trinxaràs un poc de ceba ben menuda, i la faràs sofregir en una cassoleta amb un poc de sagí o tocino gras, i quant la ceba sia un poc rossa, ho tiraràs a la peça a on són els colomins amb un poc de vi blanc, i sucre de llimona i espècies, i assaonaràs de sal i ho deixaràs apurar a fins que siguin cuits, deixant el suc corresponent.

## 7 Setè cobert. Altre plat de pollastres

Prendràs els pollastres rostits, i els posaràs en una cassola, i posaràs un poc de substància o sagí dolç, i quant estigui ben calent hi posaràs un poc de ceba trinxada ben menuda, i la tens de deixar fer un poc rossa, i quant sia rossa hi posaràs un poc d'aigua calenta o caldo frac. Posaràs els pollastres dins, fins que s'acabin de coure, i quant seran cuits prendràs tres rovells d'ous (segons la quantitat dels pollastres), i un poc de vinagre, i les espècies corresponents,

i ho deixataràs, ho tiraràs dins els pollastres, advertint que no ha de bullir, en dretxura a taula.

## 8 Vuitè cobert. De peix a la marinesca

Dec dir del peix, que s'ha d'anar amb gran cuidado el peix que és, que ell de per si mateix ja fa aigua, com és el lluç, que diuen peix a la moda, per lo tant agafaràs un poc de juli-vert, una mica d'all (segons la quantitat del peix) el posaràs en una cassola amb oli, quant coneixeràs, que sia un poc fregit, tindràs previngut un poc de tomàtec, si és un temps que n'hi hagi, tallat ben menudet, i tirant-hi el tomàtec, se sofregeixen els alls i lo julivert, hi posaràs una mica d'aigua calenta, e immediatament hi posaràs el peix, advertint poc suc, perquè ell ja en fa, posant-hi les espècies corresponents.

## 9 Novè cobert. Tractarem dels conills

Després de brasejats els conills els posaràs al tupí amb sal, i oli, i faràs que se tornin ben rossos, i un poc d'aigua calenta, i s'acabaran de courer. Luego agafaràs una cassoleta d'oli, i quant sia ben calenta, hi posaràs un pols de farina, i ho aniràs manejant fins que tinguin color de xocolate o pardo, hi posaràs un tomàtec brasejat i pelat fet bocins, i el posaràs dins la cassola amb la farina, i quant estigui ben mesclat, hi posaràs un poc de caldo dels conills, o bé aigua calenta, i ho deixaràs bullir un rato, i luego posaràs amb esta salsa dels conills un poc d'espècies, i si no bastava l'agràs dels tomàtecs, hi posaràs un poc de suc de llimona, que m'ha eixit molt bo.

## 10 Desè cobert. Guisado de llebre

La llebre és millor quant acaba de morir, se li pot recollir la sang, i posar-la amb un poc de vi, dins d'una cassola amb vinagre també i aigua, i luego fer talls de la llebre, i anantlos posant dins una cassola de vi i vinagre, perquè s'acabi de dessagnar; i després posaràs tocino en una altre cassola, i el deixaràs fondre, i quant estigui fos, rentaràs la llebre i aniràs posant-la dins la cassola amb el tocino, i antes de posar la llebre, trinxaràs un poc de ceba; que se cogui amb el tocino, i després hi posaràs la llebre, perquè s'estofi, donant-li algunes voltes i després la posaràs en una olla; luego colaràs l'aigua i vinagre, a on a estat en remull la llebre, la posaràs en el sedàs de seda, colat que sia, ho posaràs en l'olla de la llebre, i ho salsonaràs de totes espècies, sal, i si fos menester vi, hi posaràs més vi, a fins que cobreixi la llebre, però ho tinc experimentat que no ha d'arribar a cobrir-la, sinó posar-hi el suc necessari; luego tapar-la amb un paper d'estrassa, i un tupí d'aigua sobra, i això basta per mantenir-se amb el caldo corresponent, i antes de tapar l'olla hi posaràs tres o quatre fulles de llorer, i un quart antes de traure-la del foc trauràs el llorer, hi posaràs cosa d'una unça de sucre, perquè li doni un grandíssim gust.

## 11 Onzè cobert. Tractarem del peix fregit

Dec dir com l'experiència no es trau a punt, est tractat el noto per l'experiència. Luego que lo tinguis net, que ja l'hauràs tingut amb sal, el posaràs a escórrer, i després posaràs una paella al foc amb oli, que cobreixi els talls, que

d'aquesta manera no s'han de girar, que com més oli hi posaràs menys ne gastaràs. Té per experiència que sempre que te posis a fregir peix, fes que els talls siguin ben faronissats, i quant ho treguis a la taula, fes que estigui calent, i antes de treure'l a la taula tindràs un braçat de julivert, i amb el mateix oli de la paella el sofregiràs. Advertint que no ha de fer sinó entrar i eixir, i posaràs sobre el peix, en dretxura a taula.

## 12 Dotsè cobert. De les polles d'indi a l'ast

Mortes les polles que hagi menester o prenys, que pel tractat és tot el mateix; luego que les tinguis límpies, les escorxaràs amb pro i contra, i és com les escorxes, de part de la cua llevaràs el ses tot rodó, i després la tombaràs al coll, i li faràs una mica de forat al costat, i trauràs la bufeta i el canó, que si li has tallat el cul, segueix amb menys dificultat. Després apreta-la de pit, que li eixirà el ventrell i els budells, i si no ix el fetge li trauràs amb els dits, faràs de manera que el forat del ses, no sia massa gros, tallaràs al coll, arran del muscle, i li giraràs les ales al revés, agafaràs les cuixes i amb un bastó li aplanaràs al pit, agafaràs una canya d'una cuixa a l'altre, que d'aquesta manera caurà més plana; i després l'agafaràs i tindràs previngut un fogó al foc, que flamegi, anant-lo escalfant poc a poc d'aquí estant, que la pell estigui ben tibada, i si no ho era no podria enllardar-se conforme, quan passaria l'agulla a la cansalada, se trencaria, i quant la tinguis enllardada, posa-la a l'ast i donar-li el foc que li competeix.

I aquí trauràs les plates de l'enciam corresponents. No explico les modes per ser ja tan sabudes, però amb tot en est autor diré, per ser tractat de la caputxina, dec dir jo, com a trinitari, de fer enciams a la trinitària, i és v.g.: agafaràs un poc d'enciam de lletuga, uns quants brotets de menta, uns quants brotets de morritort, una mica de ceba tendra, i un poc d'all tendre, segons la quantitat de l'enciam; agafaràs l'enciam anant-lo trinxant junt amb el sobre dit, de poc en poc, ben menut, tant com puguis, i l'aniràs component sobre una plata, i al mateix temps hi posaràs algun all extra al centro, i aniràs voltant el plat de fulles, que faci goig, i s'hi pot posar alguns ous durs fets a tallets, i un poc d'anís de papabenet.

## ◆ Tractat de punt de pastes

Jo, com a indigne de la facultat, dec dir en punt de pastes que alguns autors s'oposaran, i és que he anat discorrent i practicant en què són els quatre temps de l'any que diuen alguns autors, com ho explica. V.g.: diu que a l'hivern ixen millor les pastes que a l'estiu, i esta moralitat la dono i la provo per falsa; per quant l'experiència és mare de la ciència, dec dir per haver-me tret la pràctica que moltes vegades ix millor a l'estiu que a l'hivern, i la provo, com és ara; si treballes la pasta a l'hivern de munyeca de braç, aniràs amb cuidado que no l'arribis a escalfar. Pots creure que no follegerà conforme, ni tindrà aquell degut gust, com la pràctica ho ensenya, i així mateix treballa la pasta a l'estiu, i luego que la farina te haurà begut l'aigua, traure-la d'entre mans i la brunyiràs un poc que no s'arriba a escalfar la munyeca, i així veuràs que és millor a l'estiu que a l'hivern,

i la provo en esta. V.g.: que consisteix a l'estiu treballar la pasta de pressa, que no te torbis de cap manera, que luego s'hi posa llevat, i això és la causa que a l'estiu no ix tan fina. I així dec dir que moltes ocasions m'ha eixit millor a l'estiu que a l'hivern, treballant-la com tinc dit. També moltes vegades ix mal a l'hivern com a l'estiu, per causa del poc cuidado per no dar el foc corresponent dalt i baix de la tortera, i provo en estes tres paritats. Ara aniré explicant la quantitat de pasta que s'ha menester ració per quantitat.

### 13 Pasta de grabulets

Per fer una dotzena de grabulets posaràs la farina dins una taula, faràs com un clot, hi posaràs un pols de sal i un poc de sucre, segons la quantitat de la pasta que tindràs. V.g.: per fer una dotzena de grabulets, hi posaràs dues xicres d'aigua, de tres quarts la xicra, i l'aniràs pastant com tinc dit. D'aquí podràs traure rato per quantitat dels materials que hauràs menester.

### 14 Entrada de tortrades

Primo treballaràs la pasta, com tinc dit dels grabulets, si has de treballar una tortrada, treballaràs la pasta corresponent, com és ara, si has de treballar una tortrada de dos pams d'ampla al ruedo amb dues xicres d'aigua de presa de tres quarts, tindràs bastanta per treballar la tortrada. Ara passaré a explicar el modo de i qua de compondre les empanades, distingint els gustos de cada u, passo a explicar les empanades a la catalana.

## 15 Empanada a la catalana

Treballarà la pasta, com tinc dit. Primo, quant la voldràs treballar, tindràs previnguts els materials hi hauràs de posar, segons el gust de cada qual, «contra gust no hay disputa», com és ara, tals gusten de llebre, altres de conill, altres de pernill i de llangonissa, de colomins amb carn trinxada, de pruna de brunyol, altres gusten de pollastres, i per això dec dir en punt d'est tractat, com tinc dit en mon autor, que «contra gusto no hay disputa», i no he trobat ningun tractat que tractés de gustos.

## 16 Tractat de menjar blanc

Primo, d'una plata de menjar blanc, prendràs dues meitadelles de llet, una lliura de sucre, cosa de vuit diners de canyella sencera, mitja escorça de llimona, advertint que si és llet de cabra no s'ha menester tant sucre com amb la llet d'ametlla, i ho posaràs tot en una cassola, i ho posaràs al foc, manejant-ho sempre, hi posaràs unes sis onses de midó, i quant estigui un poc calent, que coneixeràs que el sucre ja està fos, ho posaràs per un sedàs o colador, per causa que no quedi cap volva, i després ho tornaràs al foc, i ho aniràs manejant sempre, dant-li el foc corresponent, i quant coneixeràs que tingui el punt corresponent de menjar blanc, tindràs previngudes les plates per buidar-lo.

## 17 Tractat de crema

Primo, per fer un plat de crema, pren dues meitadelles de llet d'ametlles, has menester lliura i mitja de sucre, quize

rovells d'ous, advertint que no hi ha d'haver gens de clara. Hi posaràs mig quart de canyella sencera, i una escorça de llimona, i un pols de sal, i faràs el mateix que tinc dit en el menjar blanc, hi posaràs vuit unces de midó, i tot això va a la discreció del qui ho treballa.

## 18 Tractat de matons de monja

Dues coses dec dir dels matons de monja, i és que alguns el fan de midó i altres de farina d'arròs, però sempre els he practicat de midó, per causa que ixen millor, però dec dir que, segons la quantitat que hauràs de fer, va a la discreció del qui ho treballa, com és ara, per una meitadella de llet hi posaràs quatre onses de midó, mòlt al morter com aquell qui deixata, i l'aniràs passant pel sedàs o colador, posaràs unes sis onses de sucre blanc, uns quatre diners de canyella o mitja escorça de llimona. Això per donar-li son sentit, i quant el bullis posar al foc, faràs que no s'agafi a la cassola, sempre ho aniràs manejant, com qui fa una crema. Quant coneixeràs que tingui bon punt, faràs la prova amb un girament de plat mullat, i si pren la gota que li tires i l'altre que faci vora, ja tindrà al punt. Tindrà previngut els tovallons, que segons la quantitat que hauràs treballat, advertint que els tovallons han de ser ben atapits, i antes de buidar-ho han d'estar mullats els culs d'ells. Veuràs lo profitosa que és esta advertència.

### ◆ Un dinar diferent. Primera entrada

- 1a Plata de sopa amb ses gallines.
- 2a Plata d'olla amb sa verdura.

- 3a Plates de moltó a la francesa.
- 4a Plates de perdius amb salsa.
- 5a Plates de peix a la castellana.
- 6a Plata d'ànecs amb naps.
- 7a Plates de ceba rellena.
- 8a Plates de llebre amb salsa pròpia.
- 9a Plates de peix a la marinesca.
- 10a Plates de polles prenys.
- 11a Polles d'indi a l'ast.
- 12a Plates de grabulets.
- 13a Plates de crema.
- 14a Plata d'ametlles torrades.

I diferents altres posats de confits, com són ametlles, anís, confitures i diferents vins, com són garnatxa, vi de pair, resolis, aiguardent.

## 19 Plates de sopa amb ses gallines

Primo dec dir és mon sentit que fora cansat l'auditori una vegada que va notat est tractat amb el primer tractat.

## 20 L'olla amb ses verdures

Passo a explicar est plat: alguns diran que és superflu explicar-lo per causa que ja va notat al foli d'aquest llibre, com s'encontrarà, i és si alguns hi troben alguna dificultat, com sempre hi ha curiosos, és no per altre cosa si no per traure un plat més a taula, i se fa lluir més la cosa, i estaràs acreditat, com diu l'Autor Soler, com succeeix que

trauràs un plat de perdius ne quedaran algunes, i si ets un poc intel·ligent podràs tenir una salsa diferents, que hauràs tret les perdius, podràs tornar a traure una passada més, advertint que quant vulguis traure les perdius ja ne has de traure dos plats antes, perquè vagin disfressades les perdius, i no solament dic perdius, sinó qualsevol altre espècie de volatam, com són polles prenys, polles d'indi, colomins...

## 21 Plat de moltó a la francesa

Primo dec dir que és superflu en punt d'est tractat, perquè ja està escrit.

## 22 Cobert de perdius

Les perdius en el mes de setembre, que acostumen estar molt ben pintades, cuites a l'ast amb sal, oli i agre de llimona i un poc de pebre, anant-les untant i quant siguin cuites hi posaràs la mateixa salsa, i trauràs a taula.

## 23 Modo de compondre peix a la castellana

Si has de compondre al peix, dec dir segons el que has practicat i la prova m'ha reeixit. Agafaràs el peix i l'escataràs, i quant el tinguis ben net, advertint que no té de tocar aigua d'aquí a tan que estigui ben salat, que li correspon dues hores, i quant el tinguis bé el rentaràs, agafaràs



*L'Art de cuina* és un tractat manuscrit inèdit fins ara. El seu autor anònim es defineix com a trinitari, un orde religiós amb dues branques, la calçada i la descalça, que ha estat poc estudiat a casa nostra. A diferència d'altres re-

ceptaris de cuina conventual que donen descripcions detallades de principis bàsics d'ordre, neteja i altres nocions generals de cuina pràctica, el cuiner que va escriure aquesta obra és més ambiciós en els seus objectius i, a banda d'aportar receptes ordinàries per a una comunitat religiosa, o per a malalts i convalescents, s'atreveix a idear i preparar fins i tot banquets per a festes i personatges principals avesats a diversos serveis de plats diferents en un mateix àpat.

Aquest objectiu de cuinar per satisfer comensals molt diversos és una mostra del canvi social i del paradigma gastronòmic que es produeix en el tombant del segle XVIII al XIX, amb la introducció d'altres modes gastronòmiques, usos a taula, i amb el sorgiment de la cuina burgesa i de la restauració pública.



Editorial  
Barcino



Fundació "la Caixa"

F////C