

DE LA CUINA AL TALLER DE CÒPIA (SOBRE L'ELABORACIÓ I EL CONSUM DE LLIBRES DE CUINA A LA TARDOR MEDIEVAL CATALANA)*

Joan SANTANACH I SUÑOL
Universitat de Barcelona

1. MENGES DE CARDENAL

Tal com va deixar escrit mossèn Melcior Miralles, presumpte capellà del rei Alfons, el diumenge 25 d'octubre de 1472 es va celebrar un banquet memorable a la ciutat de València. El cardenal Roderic de Borja va convidar a dinar el bisbe de Sigüenza, aleshores a la ciutat del Túria, i el va obsequiar amb les menges més exquisides. D'acord amb la relació que el capellà del Magnànim en va fer al seu *Dietari*, després que els comensals hagueren «pres ayguamans ab molts ministrers e sons»,

vengueren vii. coperes grans ab gíngebre vert; apres vengueren vii. plats ab dos pagos, cascu ab lo coll e coes, e moltes perdius en cascu plat ab penons, ab senyal de Borga, e los pagos les corones dahorades; apres vengueren quatre plats, que cascu plat aportaven quatre homens, hon havia capons, galines, poles, hoques, anedes, fotges, coloms, vedela, cabrits e altres viandes prensades, e cansalada; e a cascuna vianda sa salsa preciosa; e totes les viandes venien a les grans maneres de sons e trompetes. En apres vengueren dos plats ab gran verdesqa, e un pago en cascu plat, en mig de la verdesqa, ab los cols, ales e coes, e per la boqa lançaven aygua almescada, e los trinxants alçaven l'ala e talaven, e l'aigua preciosa, tost temps exir per la boca dels pagos. Apres vengue lo mengar blanch e prensades, ab abundancia de sucre; en apres vengueren los grans plats de diverses maneres de confits; dels vins, crech que heren preciosos.

Fonch un dinar e festa axí solemna e bella que'm dona de parer que fosen de aquelles festes resenblant del senyor rey don Alfonso, triufant en honor, que no puch mes encarir.¹

* Aquest treball forma part del projecte de recerca coordinat FFI2011-27844-C03-01, finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació espanyol, que es desenvolupa al CDRL de la Universitat de Barcelona. També s'inscriu en el marc dels treballs del Grup de Recerca Consolidat 2009 SGR1261 Literatura i Cultura a la baixa edat mitjana, de la Generalitat de Catalunya.

1. Vegeu el cap. VI, notícia CCXCVI, dins Miralles, 1932: 376-377.

L'aparatositat del servei, la teatralitat dels trinxants i l'acompanyament musical són només igualables a la magnificència i la delicadesa de les menges i viandes servides, totes convenientment acompanyades de «sa salsa preciosa». Dels plats oferts durant el dinar, els més sumptuosos i espectaculars són els paons «ab los cols, ales e coes»; és a dir, els paons que, malgrat que han estat evidentment cuits a l'ast, conserven les plomes del coll i de la cua intactes i, fins i tot, en una mostra de virtuosisme culinari que només es podien permetre els cuiners més experimentats, les plomes de les ales.

Aquell mateix dia, després de menjar, el cardenal i vuit bisbes van recórrer els carrers de València a cavall, acompanyats per diversos nobles i regidors de la ciutat. Feia quatre mesos que el futur papa Alexandre VI era a la ciutat, en la que va ser —si no estic equivocant— la seva última estada a la península Ibèrica. El banquet esmentat, en conseqüència, no era de cap de les maneres el primer que hi oferia. El dia de Sant Joan ja havia convidat diversos personatges principals del regne a festejar l'efemèride amb un festí que degué ser similar, si no superior, al que mesos més tard va fer preparar per al de Sigüenza; en aquella ocasió, el llavors ja excapellà del Magnànim, malgrat que hi fes referència, es va negar a deixar per escrit les menges ni l'«aparel de viandes e de festa» que es va organitzar, «per no donar vergonya a sant Pere».²

El plat principal de l'àpat relatat per Melcior Miralles és, sens dubte, una de les preparacions que va gaudir de més consideració a les taules medievals —a les taules nobles i benestants, s'entén. Així, no és gens sorprenent que també hi dediqui força atenció el marquès de Villena a la seva *Arte cisoria*, on explica que el paó «asado comúnmente comerlo es costumbre, e algunas vezes por fiesta en conbites, con su cola, syn gela quitar, conservándola e guardándola de socarrar en paños enbuelta mojados»; aquest procediment, l'aplica així mateix a les plomes del coll.³ Les indicacions que Enric de Villena va recollir l'any 1423 al text que acabo de citar, destinades a la protecció de les plomes del paó, coincideixen en bona part amb les que des de feia cosa d'un segle es podien llegir a la recepta corresponent del *Llibre de Sent Soví*. El seu anònim compilador hi recomana al lector que, una vegada hagi lligat el paó a l'ast, «embolca-li ab benes de drap de lli lo cap e lo coll e la cua, de guisa que hom no veja la ploma».⁴

La situació que aquest elaborat plat ocupa al *Sent Soví*, on és precisament la recepta que obre la col·lecció, ens indica fins a quin punt era una preparació valorada a la qual calia donar preeminència respecte a la resta de receptes, però també assenyalava sense embuts els destinataris de l'obra, que hem d'identificar amb la noblesa, el patriciat urbà i l'alta jerarquia eclesiàstica; és a dir, aquelles classes que podien permetre's un plat d'aquestes característiques i que, alhora, podien sentir la necessitat de fer-lo preparar. En aquest sentit és remarcable que el plat sentsovinenc de paó amb les plomes del cap i de la

2. Vegeu el cap. VI, notícia CCLXXI, dins Miralles, 1932: 370.

3. A continuació, el marquès de Villena apunta un segon procediment per protegir les plomes, que considera preferible: «mejor desto, sacada la cola e cortado el cuello, e quando es asado péngelo con estacas de palo, que no den mal sabor a la carne dél» (Villena, 1984: 87).

4. Santanach, 2006: 49, edició a partir de la qual cito aquest text ja que, malgrat que presenti una ortografia regularitzada, s'hi van fer esmenes no recollides en l'edició que qui signa aquestes ratlles va preparar amb Amadeu-J. Soberanas, inclosa en Grewe, 2003: 61-96. Per a aquesta obra, vegeu també Faraudo, 1951-1952.

cua sense socarrimar fos igualment recollit en dos altres llibres de cuina que hem conservat del període medieval, el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* i l'encara inèdit *Llibre d'aparellar de menjar*, en la composició dels quals es van utilitzar nombroses receptes procedents del *Sent Soví*, inclosa l'esmentada.⁵ De fet, en el *Llibre de potatges* no sols va ser incorporada, sinó que de nou la trobem al capdavant de l'obra, just després del pròleg; aquest fet torna a emfasitzar la consideració de què gaudia el plat, ja que la col·lecció de receptes del *Llibre de potatges* és fruit d'una recopilació de plats procedents de diverses fonts, als quals el seu compilador va donar una estructura completament nova i original; malgrat tot, va optar per situar altra vegada, seguint l'exemple del *Sent Soví*, el plat de paó al començament.⁶

No és sobrer observar, d'altra banda, que aquesta preparació de paó, encara que formi part del cap. 1 del *Sent Soví*, no és pròpiament el primer plat que hi trobem, sinó que aquest honor correspon a la salsa que l'acompanya. I és que només la fama del plat, i potser l'intent de cridar l'atenció de possibles usuaris, justifica la situació que hi ocupa, perquè en realitat el receptari s'obre amb una quarantena de plats de cullera i, sobretot, de salses, i no pas amb menges més consistents i altres plats fets a l'ast, els quals, en tot cas, cal cercar-los més endavant.⁷ La presència de nombroses receptes de salses destinades a acompanyar les aus i altres animals rostits és igualment un aspecte que cal relacionar amb els gustos culinaris de les classes benestants de l'època. Ja hem vist que Melcior Miralles remarcava que les preparacions de la cuina de Roderic de Borja anaven acompanyades de «sa salsa preciosa». L'esment no és gratuït, ja que la varietat i riquesa de les salses és precisament un dels aspectes més característics i definidors de la cuina medieval. N'hi ha prou de fullejar qualsevol dels receptaris mencionats per constatar fins a quin punt les salses hi tenen una presència efectiva.

De la mateixa manera que el plat de paó emplomallat o la profusió de receptes de salsa apunten vers un consumidor noble o, si més no, capaç d'assumir-ne el cost, també hi remetent altres preparacions dels llibres de cuina medievals, majoritàriament molt allunyades de qualsevol tipus de cuina de supervivència. Els plats de volateria i caça, les panades, els farcits, bona part dels peixos o de les elaboracions dolces no formaven part de les dietes habituals i, encara menys, del repertori gastronòmic propi de les taules humils.⁸

5. Per als dos darrers textos citats, vegeu Grewe, 2003: 97-219 i Santanach (en premsa c), i, per a les relacions textuals existents entre els tres llibres i les receptes que comparteixen, Santanach, 2010. Trobem igualment en el *Llibre del coc*, text que és força posterior als altres tres esmentats, però també el més proper a l'època del cardenal Roderic de Borja, una advertència destinada a evitar que es cremi el cap dels capons quan es couen a l'ast, en un capítol sobre l'«embarrassament de pagos o capons» (Robert, 1996: 55, núm. 67). La recepta no és ben bé la mateixa, però sí l'objectiu de preservar de les flames determinades parts de les aus.

6. Al cap. 46 del *Llibre de potatges* hi ha una segona recepta de paó amb les plomes del cap i de la cua, procedent en aquest cas d'una font diferent del *Sent Soví*, en què es recomana que, si més no la cua es conservi a part mentre el paó es cou a l'ast, tal com aconsellava el marquès de Villena, citat a la n. 3. Vegeu Grewe, 2003: 122.

7. Per al contingut i l'organització de l'obra, vegeu més avall l'apartat 4.

8. Per a les divergències de consum alimentari existents entre els diversos estaments medievals, Riera, 1988, com també, entre altres, García Marsilla, 1995; per a l'alimentació dels poderosos, vegeu ara García Marsilla, 2010.

En el darrer grup esmentat, el de les receptes dolces, cal fer referència a les de confits, sobretot de fruita, molt valorats aleshores pels seus usos medicinals, però també com a llepolies, fins al punt que en van arribar a circular reculls específics.⁹

2. MANUSCRITS D'ENCÀRREC

El destinatari que se'ns dibuixa a partir de l'observació del contingut d'aquests llibres coincideix amb la imatge que en proporcionen els volums conservats, d'unes característiques ben determinades, i també les notícies documentals que tenim dels seus possessors, entre els quals bàsicament hi ha cavallers, com els Gener de Barcelona o el mallorquí Ferran Valentí, i membres del clergat.¹⁰ Si ens fixem en els textos de cuina catalans que ens han arribat manuscrits, hem d'esmentar en primer lloc tres receptoris compostos per plats de diversa mena i de contingut extens —el més breu conté setanta-dues receptes, i unes dues-centes més el més extens. Deixant de banda el *Llibre del coc* de mestre Robert, del qual tenim únicament testimonis impresos, parlem del *Llibre de Sent Soví*, conservat al ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València; del *Llibre d'aparellar de menjar*, copiat al ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya, i del *Llibre de totes maneres de potatges*, inclòs al ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, tots tres ja citats en les pàgines precedents. Al costat d'aquests tractats compostos per receptes variades, cal esmentar-ne dos més dedicats a la preparació de confits i altres plats dolços, d'extensió bastant més reduïda. Es tracta del *Llibre de totes maneres de confits*, que forma part del mateix volum de la Universitat de Barcelona que el *Llibre de potatges*, i de la *Recepta de la bona composta*, del ms. 6437 de la Biblioteca Serrano Morales de València. Contràriament al que semblaria indicar el títol amb què consta al manuscrit, aquest darrer tractat no és format per una única recepta, sinó per quatre: dues de compostes i dues de la beguda anomenada piment, feta amb vi, espècies i mel —cosa que no impedeix que la que dóna nom al recull, on s'integren diverses preparacions de fruita i verdura confitada, sigui la més extensa no sols de les receptes del llibre, sinó de totes les receptes de cuina medievals que conec en català.¹¹

D'aquests volums manuscrits, el més antic és el del *Llibre d'aparellar de menjar*, copiat a la segona meitat del segle XIV. El *D'aparellar* és l'únic text que hi ha en els quaranta folis de paper d'aquest manuscrit, obra molt probablement d'una única mà. Tant el pròleg, compost per quinze octosíl·labs força irregulars, com les receptes hi són escrits a

9. Vegeu Sanchis Sivera, 1932-1935 [1993]: 27-28; Altisent, 1970; García Marsilla, 1999, i, més avall, els apartats 2 i 4.

10. Per a més detalls sobre els possessors de llibres de cuina en llengua catalana, procedents sobretot d'inventaris de béns, vegeu Santanach, 2006: 18-19.

11. Per als tractats de confiteria esmentats, vegeu Farauo, 1946, i Santanach, 2003 i (en preparació a). De la *Recepta de la bona composta*, n'hi ha també una versió castellanoaragonesa al ms. 10211 de la Biblioteca Nacional de Madrid. Per als llibres de cuina catalans en el context de la producció científica i pràctica en llengua vulgar, vegeu Cifuentes, 2001a: 294-298.

doble columna, i el llibre presenta una caixa d'escriptura ben delimitada i amb marges considerablement amplis. Ara bé, no hi ha cap mena d'ornamentació, atès que els calderons que s'hi van fer, pocs i amb la mateixa tinta negra que el text, són sobretot útils per a la identificació de paràgrafs i receptes; l'únic detall decoratiu que s'hi preveia era una caplletra inicial al f. 1r, tot just de l'alçada de dues línies de text, l'espai de la qual va restar en blanc. La còpia del recull, d'altra banda, va quedar truncada a la darrera recepta, de la qual ni tan sols va arribar-se a completar l'última frase. El fet que l'únic testimoni conservat del *Llibre d'aparellar* sigui incomplet, però, no impedeix que es tracti del receptari medieval més extens que s'ha conservat en llengua catalana —que, per això mateix, no devia ser massa més llarg. Hi compto 279 receptes.¹²

Contràriament al del *Llibre d'aparellar*, la resta de volums que contenen receptaris de cuina són còdexs miscel·lanis, on es van copiar altres tractats que sovint són també de tipus pràctic. El ms. 216 de la Universitat de València, on hi ha el *Llibre de Sent Soví*, és un volum de 138 folis de paper compost durant la primera meitat del segle xv. Va ser copiat segurament a la mateixa ciutat on encara es conserva, com assenyala l'abast de la taula del llunari que inclou, la qual és «provada per servir xx legües entorn de València per l'estrelau». En aquest còdex, al costat del llibre de cuina hi trobem, entre altres, una còpia de la versió catalana del *Tresor de pobres* de Pere Hispà, el *Llibre del Macer* sobre les virtuts de les herbes, un lapidari, alguns tractats breus d'astronomia, i també diverses oracions, textos de contingut catequètic o el *Llibre dels mil proverbis* de Ramon Llull. El seu contingut, per tant, apunta a grans trets cap a un doble interès, no gens estrany entre les classes benestants de la baixa edat mitjana: d'una banda, envers els textos de tipus pràctic, sobretot receptaris, i, de l'altra, envers obres devocionals i religioses destinades a un públic poc format. El text del manuscrit és escrit a dues columnes, majoritàriament per un mateix copista, si bé al *Sent Soví* també hi intervé profusament una segona mà. Els folis presenten caplletres ornamentades amb blau i vermell, i els íncipits dels tractats que inclou i altres detalls són en vermell; hi ha, igualment, algunes miniatures remarcables. D'altra banda, al llarg dels diversos llibres que componen el còdex s'observen múltiples intervencions de lectors, cosa que evidencia que va ser profusament usat, a diferència de l'inacabat manuscrit del *Llibre d'aparellar*, en el qual, com s'ha dit, ni s'hi va incloure cap ornamentació, ni es va acabar de copiar l'única obra que conté. També sobre el volum del *Sent Soví* s'ha d'assenyalar que abans de la restauració actual es trobava en bastant mal estat, inclosa la pèrdua d'uns quants folis, sobretot a l'inici, on encara avui part dels que s'hi han conservat estan relligats desordenadament.¹³

Pel que fa al ms. 68 de la Universitat de Barcelona, on es conserven el *Llibre de totes maneres de potatges* i el *Llibre de totes maneres de confits*, és un extens volum miscel·lani de 262 folis de paper, igualment copiat al segle xv, que conté nombrosos tractats estretament relacionats amb les necessitats pròpies d'una casa del patriciat urbà o d'una família noble; hi trobem, precedint els dos llibres de cuina, el cèlebre *Llibre de la manescalia* de

12. Per al detall de les receptes que conformen el *Llibre d'aparellar*, vegeu Santanach (en premsa c).

13. Per a aquest manuscrit, vegeu Villanueva, 1803-1852: IV, p. 140 i segs.; Massó Torrents, 1906: 206-221; Gutiérrez del Caño, 1913: II, núm. 902, p. 11-13; Sanchis Sivera, 1932-1935 [1993]: 36-38, i Santanach (en premsa b).

Manuel Dies, majordom del rei Alfons el Magnànim, i altres receptaris de veterinària dedicats a animals de caça, un nou llunari i el tractat d'higiene i cosmètica conegut amb el nom de *Flors del Tresor de beutat*; també hi ha, per bé que sembla una incorporació posterior a l'elaboració del manuscrit, el *Llibre de bons amonestaments* d'Anselm Turmeda, i alguns altres textos de naturalesa diversa.¹⁴

El també miscel·lani ms. 6437 de la Biblioteca Serrano Morales, per la seva banda, s'inicia amb una obra d'autor conegut i relacionat amb la cort, com trobàvem al volum de la Universitat de Barcelona. En aquest cas, el text que obre el còdex és la coneguda traducció del *De re rustica* de Palladi feta per Ferrer Saiol, protonotari reial d'Elionor de Sicília i padastre de Bernat Metge, a continuació de la qual trobem alguns textos més breus, de contingut igualment agrari, i que en ocasions, sense cap fonament, s'han atribuït al traductor del Palladi. Entre aquests títols hi ha la *Recepta de la bona composta*. De nou, com en els tres còdexs comentats, es tracta d'un volum que reflecteix els hàbits d'escriptura d'un copista professional, que hem de situar al final del xv o, pel que insinuen alguns trets humanístics de la lletra, ja al xvi, compost per 112 folis de paper. Actualment està en força mal estat i el text presenta nombrosos llocs de lectura difícil perquè la tinta ha cremat el paper.¹⁵

En definitiva, doncs, el que es constata després d'aquesta sumària aproximació a les característiques morfològiques dels quatre volums esmentats, i que es podria extrapolar a altres còdexs amb textos tècnics i pràctics, no únicament culinàries, és que parlem de manuscrits elaborats per copistes professionals, que de ben segur van ser remunerats per la seva feina, i no pas de còpies per a ús personal. I, encara menys, d'anotacions precipitades fetes en papers solts al dictat d'un xef expert. Són llibres d'encàrrec, produïts en un taller de còpia o, si més no, per escriptors que coneixien l'ofici. En el fons, el fet que siguin volums d'una certa entitat i qualitat, fins i tot els més senzills, ha contribuït molt probablement a afavorir-ne la conservació i, en darrer terme, la supervivència. El mateix es pot conjecturar dels exemplars esmentats en inventaris de béns, que havien de ser còdexs prou valuosos perquè un escrivà considerés convenient fer-los-hi constar, més que més si tenim en compte que havien estat propietat de gent sense necessitats materials massa premeritòries. En qualsevol cas, no és cap sorpresa constatar que els plaers de la gola formaven part dels hàbits de consum dels estaments elevats, i que, en conseqüència, aquests estaments eren els principals destinataris i consumidors de receptaris de cuina,¹⁶ tant pel que fa a l'aspecte més estrictament gastronòmic com al codicològic o bibliofílic. Ara bé, això no implica pas que se n'hagin de cercar els redactors entre els seus membres.

14. Per a aquest manuscrit i la seva organització, vegeu SANTANACH 2003: 247-264, amb bibliografia.

15. Per a aquest manuscrit, vegeu Giner, 1991, com també Tramoyeres, 1911 i Capuano, 1994. Per al text de la *Recepta de la bona composta*, Santanach (en preparació a).

16. Per a aquesta qüestió, en bona part indestriable de l'interès per altres tipus d'obres de contingut pràctic, vegeu Cifuentes, 2001a, com també 2007.

3. CUINERS I LLIBRES DE CUINA

Els indicis que ofereixen els còdexs conservats, i així mateix els inventaris de béns, respecte als consumidors de la cuina que s'hi recull remetent, com hem vist, a un segment molt determinat de la societat medieval. I així mateix ho fan altres fonts documentals, des de les estrictament literàries fins als models de comportament que reflecteixen altres textos doctrinals i d'urbanitat, entre els quals els coneguts i repetidament citats capítols del *Terç del Crestià* que Eiximenis va dedicar a aquest tema.¹⁷ La vinculació entre llibres de cuina i elits socials, això no obstant, pot arribar a emascarar la seva gènesi efectiva, que tot apunta que va ser molt més vacil·lant i encarada a objectius pràctics del que es pot inferir a partir dels ordenats i aparentment estables reculls que ens n'han arribat. El fet és, però, que no disposem de cap notícia relativa a la seva composició ni coneixem el nom de cap dels seus autors, llevat del de mestre Robert, a qui s'atribueix la composició del *Llibre del coc*. D'aquest personatge, tanmateix, fins a la data no se'n coneix res més que el poc que en diuen els impresos cinc-centistes de l'obra. Malgrat tot, l'esment de mestre Robert, «coch del sereníssimo senyor don Ferrando, rey de Nàpols» i segons algunes edicions del llibre nascut a Nola, a la Campània, ens situa en el context social i laboral en què esperaríem que s'haguessin originat aquests receptaris,¹⁸ és a dir, a la cuina d'una casa noble o reial, com era la de Ferran de Nàpols, fill natural i successor d'Alfons el Magnànim al tron del regne; al mateix context social a què remetent els pròlegs, textualment emparentats, del *Llibre de Sent Soví* i del *Llibre de totes maneres de potatges*.

En efecte, al pròleg del *Sent Soví* llegim que l'obra va ser composta i dictada per «un bon hom e fort bon coc, lo qual coc estava ab lo rei d'Anglaterra», que l'hauria compost seguint el «consell d'en Pere Felip, escuder del dit senyor rei», per tal que «los escuders qui són estats ab los senyors grans e ab los bons hòmens [...] qui no sabien les coses fer ne aparellar los bons menjars ne les bones viandes [...] guardassen e llegissen lo dit llibre».¹⁹ De nou, doncs, un cuiner al servei d'una cort que ofereix coneixements culinaris als servidors d'altres senyors, independentment del fet que la composició de l'obra es localitzi en una geografia tan allunyada de la mediterrània com és l'entorn del rei d'Anglaterra, la cuina del qual difícilment es podia elaborar amb els ingredients que es manegen al llibre. La situació es repeteix en el pròleg del *Llibre de potatges*, construït a partir de diverses fonts, entre les quals el prefaci del *Sent Soví*, si bé en aquest cas un jo innominat, però que podríem identificar amb el compilador de la nova col·lecció, afirma que

17. Entre la nombrosa bibliografia que parla dels usos gastronòmics en textos literaris, vegeu l'estudi de Jaume Fàbrega sobre el *Tirant lo Blanc* (2007), amb nombroses citacions de passatges d'aquesta i altres obres relatius a qüestions culinàries; i, per als capítols esmentats del *Terç del Crestià*, agrupats per l'editor sota el títol *Com usar bé de beure e menjar*, Eiximenis, 1977.

18. Per al *Llibre del coc*, vegeu Robert, 1977, i especialment per al passatge citat, p. 23. Per al seu autor, l'existència del qual fins i tot ha estat posada en dubte, vegeu la introducció de Veronika Leimgruber a l'edició esmentada, p. 14-15.

19. Vegeu Santanach, 2006: 45.

vos fas lo present libre, lo qual vos he compost de totes natures de volatarias he de carns he de pexos, segons aquelles he trobades pus nobles e perfetes, per esperiència de un bon coch del rey d'Anglaterra, ab conseyll d'en Pera Ffalip, servicial del dit senyor rey.²⁰

L'autoritat última continua atribuint-se, per tant, al coc del rei d'Anglaterra, però ara també el compilador del recull hi deixa sentir la seva veu, en una explicitació poc dissimulada de la superposició d'intervencions, i doncs de responsabilitats, que es detecten en els llibres de cuina medievals, i que successius copistes desconexors de l'art de la cuina no van aconseguir esborrar. I és que una lectura atenta dels textos gastronòmics posa de manifest que, tot i l'adequació que han patit a un format librari, més formal que el que originalment els podem pressuposar, els còdexs que els han transmès presenten encara indicis d'una redacció, i també d'una circulació, molt més propera als fogons que no pas al taller de còpia.

Encara que no disposem de certeses sobre el format que devien tenir els llibres de cuina en sortir de les mans dels seus autors i compiladors, atès que no se n'ha conservat cap mostra, si més no catalana, és ben poc probable que fossin volums de les característiques dels que ens han arribat, copiats per encàrrec de nobles o membres del patriciat urbà.²¹ Més aviat hem de plantejar-los com a quaderns de format molt més senzill, potser fins i tot en alguns casos d'autoproducció, i en qualsevol cas de consulta àgil just abans o durant la preparació dels plats que s'havien de servir en els àpats. I igualment cal pressuposar que es tractava de volums en què el cuiner afegia al text rebut les indicacions que li semblaven pertinents i hi esmenava passatges —o potser, fins i tot, en suprimia aquelles parts i receptes que no li interessaven.²² La seva condició de manuscrits humils i funcionals, d'escàs valor material, explicaria també que no se n'hagin conservat mostres, especialment en aquells casos en què van ser emprats com a antígrafs per a la còpia de còdexs destinats no a un ús pràctic immediat, sinó a la col·lecció de personatges benestants interessats en els coneixements continguts als tractats, i així mateix en el prestigi que els podia aportar la possessió d'aquesta mena de textos.

En el cas dels llibres fins ara esmentats, la seva composició reflecteix una gènesi lligada als medis culinàries, i no pas un context més il·lustrat que hagués baixat a la cuina a recollir-hi dades. Només així s'explica la seva condició de textos plantejats amb una orientació eminentment pràctica, sobretot destinats a recordar els procediments d'elaboració dels plats que contenen, i no pròpiament a ensenyar a cuinar-los; o, si més no, no pas pensats per ensenyar a cuinar-los al marge d'un aprenentatge pràctic. L'omissió d'explicacions i passes que només algú ja coneixedor de l'ofici podia advertir i assenyalar; el

20. Vegeu Grewe, 2003: 99; les citacions que faig del receptari provenen d'aquesta edició, que revisa i corregeix Grewe, 1979.

21. Per als formats dels llibres de cuina i la seva composició, vegeu Laurioux, 1997.

22. Entre els exemples de manuscrits d'orientació pràctica, no necessàriament culinària, que es podrien esmentar, vegeu el ms. 864 de la Biblioteca de Catalunya, on la versió del *Tresor de pobres* de Pere Hispà mostra no sols un contingut divergent en bastants aspectes de la versió del text escrita pel seu autor, sinó també nombroses addicions marginals, que en una còpia posterior haurien sens dubte acabat integrant-se en el text; i hi ha, així mateix, receptes ratllades. Per a aquest manuscrit, vegeu Escudero, 1993 i Santanach (en premsa a).

desordre amb què es detalla l'elaboració d'alguns plats, o els nombrosos sobreentesos que s'hi observen. I sobretot el silenci, rarament trencat, en relació amb aspectes bàsics per a l'elaboració de qualsevol plat, com són les quantitats amb què s'han d'usar els ingredients, la intensitat del foc amb què s'han de coure o bé l'estona que s'hi han de tenir. Aquestes característiques de les receptes les converteix en un instrument plenament útil només per a algú que ja conegués l'ofici —i fóra aquest algú que, en un context formatiu, havia de guiar els possibles aprenents.²³

Així, per exemple, en la recepta del guisat anomenat «Mig-raust» del cap. v del *Llibre de Sent Soví*, s'indica a l'usuari, la primera vegada que s'esmenten: «prin los fetges e destrempa'ls ab la llet»; però dissoldre fetges de gallina en llet d'ametlles no és una tasca gens senzilla si hom no sap que abans s'han d'haver picat, tal com es va creure necessari explicitar en les receptes corresponents del *Llibre de potatges*, 54 («E prin los ffetges e pique'ls bé, he destrempa'ls ab la dita let»), i del *Llibre d'aparellar*, 175 («La leyt feta, pique los fetges de les gualines, destempra'ls ab la leyt»), receptoris emparentats textualment amb el *Sent Soví*.²⁴ L'existència d'explicacions suplementàries en les dues darreres col·leccions podria fer pensar en una omisió de còpia en el *Sent Soví*. El fet, però, que presentin redaccions no coincidents sembla indicar més aviat que els intents d'aclarir la qüestió s'han produït de forma independent i que no devien trobar-se en l'arquetip que tots tres comparteixen en relació amb les receptes de tradició sentsovinenca.

Ahora, també la seva transmissió traeix, si més no en part, un context culinari, que tant pot ser previ com, fins i tot, contemporani a la seva circulació en un medi més proper a un obrador de còpia. La conservació d'un mateix plat en dues o més col·leccions és, en aquest sentit, sovint reveladora de les manipulacions que ha sofert, com s'observa sovint en comparar les tres versions conservades del *Llibre de Sent Soví*, dues de les quals es troben integrades en el *Llibre d'aparellar de menjar* i en el *Llibre de potatges* —col·leccions, aquestes darreres, que al seu torn també comparteixen nombroses receptes de fonts diferents del *Sent Soví*.²⁵ L'acarament de la cinquantena de receptes de tradició sentsovinenca que comparteixen els tres reculls, més enllà de les variants pròpies de qualsevol transmissió manuscrita, posa de manifest l'existència d'intervencions successives de lectors i usuaris que hi han deixat la seva empremta gastronòmica. És a dir, prescindint

23. En aquest sentit, pot ser útil recordar el manual de tintoreria que Joanot Valero va copiar entre 1496 i 1501 per al propi ús, el qual, tal com suggereixen els seus editors, es tractaria d'«un manual técnico utilitzado en la formación de un oficial a quien sería prestado para su copia por el maestro» (Cifuentes / Córdoba, 2011: 52, 139-140; es desconeix la localització actual del còdex, per bé que a la Biblioteca de Catalunya se'n conserva un microfilm amb la signatura C 431). Cifuentes també apunta que aquesta devia ser la finalitat del ms. 10.011 de la Biblioteca Nacional de Madrid, on es conserva una versió incompleta de la traducció catalana de la *Chirurgia magna* de Lanfranc de Milà (Cifuentes, 2001b: 117).

24. Una versió del *Sent Soví* va ser integrada, sense canvis d'ordre remarcables, dins del *D'aparellar de menjar*; les receptes que podem identificar com a pertanyents a la tradició del *Sent Soví* constitueixen els plats 170-240 d'aquesta col·lecció; pel que fa al *Llibre de potatges*, s'hi van aprofitar, intercaladament amb receptes d'altra procedència i en un ordre del tot nou, una cinquantena de preparacions procedents del *Sent Soví*; vegeu Santanach, 2010.

25. Després que Rudolf Grewe (2003 [1979]: 52 i 56) ho hagués plantejat com a hipòtesi, Cristina Borau, en localitzar el *Llibre d'aparellar*, va constatar que compartia nombroses receptes amb el *Llibre de potatges* no localitzades en el *Sent Soví*; vegeu Borau, 1995: 811-812, però també, més avall, la n. 42.

ara de modificacions que podríem anomenar d'estructura, com els canvis d'ordre o la supressió de receptes, parlem d'usuaris que hi han introduït canvis de procediment culinari, que han inclòs als plats nous ingredients o n'han eliminat d'altres, o bé que hi han afegit determinats passatges, de vegades receptes senceres, que traeixen un origen basat en la pràctica davant dels fogons.

En els tres llibres sentsovinencs són nombroses les receptes afegides en un estadi posterior a l'elaboració de l'arquetip que comparteixen. Val a dir, sobre aquesta qüestió, que podem aproximar-nos al contingut de l'arquetip esmentat gràcies a l'existència d'una taula de rúbriques en el ms. 216 de la Universitat de València, que reproduceix un estadi de la tradició anterior a la versió conservada al mateix còdex i que, alhora, constitueix un antecedent de les dues altres versions. Si ens fixem en el *Sent Soví* del manuscrit valencià, doncs, constatem que són posteriors a la composició de l'obra, i no compartides per cap dels altres dos testimonis ni esmentades a les rúbriques, les receptes XXV, XXX i les catorze situades al final de la col·lecció. És a dir, setze plats d'un total de setanta-dos.

També en la redacció de les receptes, com ja s'ha apuntat, s'observen modificacions únicament imputables a algú que conegués prou bé l'ofici de cuiner per a permetre's canvis d'aquesta naturalesa, fins al punt que en algun cas arriben a intuir-s'hi indicis de discussió. Així, en el cap. VII, «Sosenga», del *Llibre de Sent Soví* (SS), que comparteix una mateixa font amb el cap. 177 del *D'aparellar de menjar* (DAM) i el cap. 80 del *Llibre de potatges* (LTMP), llegim que allà on el *Sent Soví* i el *D'aparellar* afirmen que, en aquesta freginada de carn, els bocins de vianda han de ser crus abans de fregir-los, el *Llibre de potatges* en divergeix i remarca que prèviament han d'haver estat bullits. Els canvis en la redacció del darrer evidencien que aquesta modificació no és en cap cas fruit d'un error paleogràfic, sinó una opció deliberada:

SS VII	DAM 177	LTMP 80
Sosenga a conills o a llebres o a qualche carn que et vulles e a moltó o a vedell o a cabrit o a perdius, sien-ne fetes peces menudes e <i>crues</i> , e sien sosengades en greix de carnsalada o en oli o en sagí.	Sosengue o a cuniyls o lebre, a moltó, a cabrit, vadel, perdius, sien-ne fetes peces <i>crues</i> , e sie sosengat en greix de carnsalade o en oli o en sagí.	Si vols ffer sosengua a conils o a llebres, o en quina carn te vuyelles, moltó, vadel, cabrit, <i>perbul-los</i> . <i>E con sia perbolit</i> , sien ffetes pessess menudes, e soffrig-les ab greix de cansalada, ho en oli ho en sagí.

En d'altres casos, la intervenció pretén facilitar la comprensió del text. Així, al cap. LII del *Sent Soví*, «Cigrons tendres», s'exposen dos procediments per a preparar-los, segons si són «tendres» o «pus tendres»; en el passatge corresponent del *Llibre d'aparellar*, en canvi, per evitar la confusió, es considera indicat assenyalar que el primer procediment és útil per als cigrons tendres quan «són un poc dures» (cap. 229). En el *Llibre de potatges*, per la seva banda, la segona part del capítol del *Sent Soví* ha donat lloc, potser gràcies a l'esment de «Faves tendres» a la taula de rúbriques de l'obra, just després de «Ciurós tendres», a una nova recepta, la 116, «Qui parla con se aparelen ffaves tendres ab let de amelles».

El canvi, o el matís divergent, també es pot produir com a simple afegit al text, sense que impliqui necessàriament, com sí que trobàvem en el cas anterior, modificacions en el redactat rebut de la recepta. És el que s'esdevé en la recepta 186 del *Llibre de potatges*, «Brouet de gualines ab amelles», on s'ha afegit una frase que rebaixa la recomanació d'usar-hi julivert provinent de la font que el compilador va emprar, compartida per les receptes XXIV del *Sent Soví* i 194 del *D'aparellar*; l'assenyalo amb cursiva. El passatge permet igualment observar que en el darrer receptari s'han afegit encara algunes recomanacions addicionals, també deutores de l'experiència culinària d'algun usuari que degué deixar-les escrites inicialment al marge del text de la recepta, i que en una còpia posterior quedaren integrades al cos de la recepta. Destaco els afegits del *Llibre d'aparellar* i del *Llibre de potatges* en negreta:

SS xxiv	DAM 194	LTMP 186
<p>Ha ops de dos parells de gallines una lliura d'ametles, per tal que sien pus espesses, e juivert per bona guisa, que hi sàpia bé, que bona sabor hi dóna. E així mateix se fa cabrit. <i>E, si ben se'n tira a verdor, no val menys per lo juivert.</i></p>	<p>E ha ops a i pareyl de gualines i^a libra d'emenles, per tal que sie espès, e juyvert de bone guise, que y sàpie bé, que bone sebor hi dóne. Exí matex se fa de cabrit. <i>E, si bé-s [tira] a verdor per lo juyvert, [no-n val] menys, e deu hom metre sefrà de bona guisa. La let fa hom ab brou de gualines o de moltó, si n'às; si no, ab aygüe frede o calde, o quina vuyles.</i></p>	<p>E ha hobs a ii perels de gualines i lliura de amelles, per tal que sie'n pus espès, e jurvert per bona manera, que hi sàpia bé e que hi don bona sabor. E axí matex se ffa de cabrit. <i>Si bé-s tira a verdor, no-n val menys. E si jurvert no y volràs metre, no n'i metes.</i></p>

I, és clar, també hi ha exemples de divergències respecte als ingredients, com en la recepta 121 del *Llibre de potatges*, on es corregeix de forma insistent l'opció de les receptes corresponents del *Sent Soví* i del *D'aparellar*. I és que, allà on aquests darrers proposaven l'ús d'«ous», el *Llibre de potatges* assenyala «alls»; de nou, cal descartar que sigui un error de transcripció, ja que no sols es parla d'alls en aquell passatge en què a les altres col·leccions es remet als ous, sinó que també s'esmenten al títol de la recepta («Qui parla con se ffan ffrexures de moltó o de porc *ab ay*») i a l'incipit («Si vols ffer ffrexures de moltó o de porc *ab any*, se ffa axí [...]»), mentre que en els llocs paral·lels dels altres dos receptaris no es fa cap referència als ous:

SS xxxviii	DAM 240	LTMP 121
<p>E après, si et vols metre <i>ous</i>, lleva-los del foc e debat-los règeu ab de les freixures, e puis mit-les-hi poc a poc</p>	<p>Aprés, si hi vols metre <i>ous</i>, ayes-los debetuts ab les frexures, e mit-los-hi con auràs levade l'ole del foch.</p>	<p>E après, si y vols metre <i>any</i>, leva-les del ffoc e mena-les ben règeu. Puyt mit l'<i>ay</i> a poc a poc.</p>

Els exemples es podrien multiplicar. En cito, però, només un altre, procedent del cap. VI del *Sent Soví*, on s'assenyala que, per a farcir oques o altres aus, «mit-los dedins alls perbullits perats e pances e sal *dintre la boca*, e cala-ho ab un bastonet»; en el passatge corresponent del *Llibre d'aparellar* 176, això no obstant, l'orifici d'entrada no és ben bé el mateix: «Pose'ls en l'ast, e mit dintre ayls perbolits, panses e sal *dintre al ces*, e tanqueu ab 1 bastonet».²⁶ L'orifici per a farcir és ben diferent, per bé que, des d'un punt de vista pràctic, l'opció del *Llibre d'aparellar* sembla bastant més versemblant: farcir una oca plomada introduint-hi alls, panses i sal per la boca no devia ser precisament senzill, i menys encara en el supòsit que l'oca, destinada a coure a l'ast, hagués estat prèviament decapitada. És probable, doncs, que aquesta vegada la intervenció s'hagi dut a terme en un antecedent del *Sent Soví* de la Universitat de València, i no pas en un de l'habitualment més modificat *Llibre d'aparellar*.

No cal dir que, al costat d'aquests canvis, que podríem qualificar d'opcionalitat culinària, els receptaris presenten nombroses lliçons divergents que modifiquen el procés d'elaboració dels plats, però que semblen dependre, més que de canvis de cuiner, d'errors motivats per copistes desconixedors de la matèria. Així, per exemple, al final d'una recepta d'albergínies a la cassola compartida pels tres receptaris s'indica que a la cassola s'ha de tirar una barreja de llet d'ametlles, oli i, segons el *Llibre d'aparellar* 238, «una poca d'agror», o bé «una poca de greix» o «un petit de greix», com llegim al cap. XXXVI del *Sent Soví* i al 149 del *Llibre de potatges*, respectivament. Encara que és probable que la primera lliçó sigui la correcta, l'ús de greix procedent d'animals cuits a l'ast en l'elaboració de salses no era excepcional, de manera que no podem saber amb certesa en quina direcció es va produir l'error. Ara bé, la similitud des d'un punt de vista paleogràfic dels sintagmes *d'agror* i *de greix* fa versemblant que, fos quin fos el punt de partida, un copista poc versat en la matèria hagués modificat el text involuntàriament.²⁷

Els canvis potser motivats per confusions paleogràfiques també poden afectar l'ingredient principal d'una recepta, de manera que plats que comparteixen una mateixa font poden acabar transmetent preparacions força diferents. És el cas, per exemple, d'una recepta de salsa rosta, que forma part dels passatges compartits pel *Llibre de potatges* i pel *Llibre d'aparellar*, però no pel *Sent Soví*. Amb la particularitat que els animals que acompanya la salsa, caracteritzada per un espessiment i un cert regust de cremat que s'aconseguia introduint-hi bocins de teula calents, són diferents segons la recepta, ja que allà on al primer es parla únicament de *conills*, al segon tenim dues possibilitats, *conills* però també *coloms*, a les receptes 65 i 110. En el *Llibre de potatges*, aquesta recepta hi consta igualment dues vegades, als caps. 68 i 91, amb lleus diferències en la redacció, per bé que sempre s'hi parla de lepòrids —en recullo la versió més propera al *D'aparellar* 110—:

26. Al passatge corresponent del cap. 61 *Llibre de potatges*, de redacció força modificada, no s'esmenta cap obertura.

27. Per a altres errors d'aquestes característiques, com també per als múltiples errors motivats per la transmissió manuscrita localitzables en el *Sent Soví*, vegeu les notes a peu de pàgina i, sobretot, l'apèndix III en Santanach, 2006; i, per al *Llibre de potatges*, les notes a Grewe, 2003.

LTMP

DAM

CAPÍTOL LXXXI. QUI PARLA CON SA DEU
FFER SALSÀ ROSTA A CONILS EN AST

110. SALSÀ ROSTA

Si vols ffer salsa rosta a *conils* en ast, se ffa axí: ages de bones espícies, e destrempa-les ab vinagre qui no sia massa ffort; e si és massa ffort, destrempa'l ab vi. E prin hom tests de teules e fa-les hom belles e netes, e met-les hom al ffoch. E quan són bé caldes, destrempa hom la salsa ab aygua qui aya bolut. E puy met-hi hom les teules calentes, e estan-hi tro la salsa és espessa, mudant-n'hi adés adés de calentes. E puis talla hom los *conils* e van layins, e porgua'ls hom ab lo morter. E puy van per talladors, e salsa per escudeles.

Si vols fer salsa rosta a *coloms* en ast, ayes de bones spècies móltes e destempra-les ab vinagre qui no sie masse forts; destempra-u ab vin. E pren hom tests de teules e fa-les hom beles e netes, e met-les hom al foch. E con són bé calens, destempra hom la salsa ab aygua qui aya bolut. E puy met-hi hom les teules calentes, e estan-hi tro que sie espesse la salsa. E tayla hom los *coloms* e van layins, e porgue'ls hom ab lo morter. Puy van per tayladors, e salsa per escudeles.

Totes dues possibilitats, conills o coloms, són factibles i, com en el cas comentat anteriorment, no és fàcil discernir en quina direcció es deu haver produït la confusió —parlo de confusió per la proximitat gràfica que hi ha entre els dos substantius, per bé que tampoc no es pot descartar que es tracti d'un canvi intencionat. Malgrat tot, l'escassa documentació que tenim sobre altres preparacions de salsa rosta es relaciona sobretot amb la primera possibilitat. Així, al *Llibre de potatges*, a més de les dues versions esmentades de la recepta, n'hi ha encara una tercera, al cap. 77, de font diferent i en què no s'especifica el nom de la salsa, igualment preparada per a conills; ja hem parlat de la recepta 65 del mateix *Llibre d'aparellar*; i, encara, al *Llibre dels mariners* editat per Marian Aguiló es parla d'un plat de «coniylls ab salsa rosta».²⁸ Malgrat tot, res no impedeix que els coloms amb sala rosta sigui una innovació deliberada d'un usuari del *D'aparellar de menjar*.

Aquesta mena d'errors o modificacions obra d'un copista que no entén correctament un passatge —i on és probable que no sigui el primer a ensopegar—, pot arribar a fer incompreensible el procés d'elaboració del plat detallat a la recepta. En tenim un exemple palpable en les «Panades d'aucells» del cap. XLVII del *Llibre de Sent Soví*. Amb el terme *panada* es designava un tipus de pastís elaborat amb pasta de farina, farcit i cuit al forn; la massa de farina pastada servia per a embolcallar el farciment, que podia estar constituït per diversos ingredients. En la tradició del *Sent Soví*, a més de la panada esmentada, d'ocells i perdius, n'hi ha una altra de polls, una tercera de llampresa i, encara, una darrera feta amb diversos tipus de peix. Aquestes receptes, recollides a la taula de rúbriques del ms. 216 de la Universitat de València, només s'han conservat com a conjunt, i en aquest mateix ordre, al *Llibre d'aparellar*, atès que les de pollastre i peix manquen en les altres dues col·leccions.²⁹ Les quatre —dues, en el *Sent Soví*— es troben agrupades a continua-

28. Vegeu la recepta 77 del *Llibre de potatges* dins Grewe, 2003: 139-140. Per a la citació del *Llibre dels mariners*, també recollida pel DCVB, s. v. *rost*, i Grewe (2003: 137 n. 1), vegeu Aguiló, 1900.

29. Les quatre receptes constitueixen les entrades 45-48 de la taula de rúbriques i els caps. 218 a 221 del *Llibre d'aparellar*. Pel que fa al cap. XLVII del *Sent Soví*, es correspon amb el 138 del *Llibre*

ció de diversos plats en què el farciment té un paper destacat, com és habitual en l'ordenació del receptari, que sovint respon a determinades característiques de les preparacions, als ingredients que les componen o, fins i tot, a suggeriments terminològics.³⁰

La situació que la panada d'ocells ocupa en el llibre de cuina és motivada tant pels paral·lelismes de contingut amb les receptes anteriors —s'hi detalla un farcit—, com per la terminologia usada, que la relaciona amb les panades posteriors, malgrat que no consisteixi en una panada en sentit estricte, ja que el recipient per al farciment no és fet de pasta de farina, sinó que s'hi empra una ceba de dimensions generoses. Tal com llegim a l'inici del text, d'acord amb la versió del *Sent Soví*:

Si vols fer panades d'aucells o de perdius ab ceba, pren una ceba, la pus gran que tròpies, e mit-la dins, segons que vijares te serà; e mit-hi los ocells o perdius o qualche volateria. E hages llaunes de carsalada grassa e magra, e mit-ne per lo sòl de la ceba e los costats. Aprés hages de bones espècies, que metes ab los aucells: mit-hi clavells e canyella entgra e sucre blanc. E puis torna-hi la cobertora de la ceba.

El procediment, si prescindim del fragment en cursiva, és el següent: la ceba es farceix amb la carn dels ocells o les perdius —presumiblement desossats—, i amb espècies i sucre; prèviament, s'ha recobert l'interior de la ceba amb cansalada. Quan ja és plena, se'n tapa l'obertura amb «la cobertora de la ceba», o el bocí superior de la ceba tallat longitudinalment abans de buidar-la. Aquesta preparació, però, canvia radicalment si tenim en compte el fragment en cursiva, ja que aleshores la ceba passa a ser un ingredient més del farciment, i no pas el recipient. El recurs a les receptes paral·leles del *Llibre d'aparellar*, 218, i del *Llibre de potatges*, 138, ajuda a aclarir el sentit del text, perquè, en lloc de «mit-la dins», hi llegim «cave-le» 'forada-la', «talla-le dins», respectivament. És a dir, la ceba s'ha de buidar. Tot sembla apuntar, doncs, que l'expressió «e mit-la dins» referida a la ceba és producte d'una mala interpretació del copista, que segurament pensava en un recipient de pasta de farina, com en les receptes que segueixen, i no es va adonar que aquí el terme *panada* és usat per analogia i no pròpiament amb el sentit de 'pastís de farina farcit'.

El desconcert dels copistes en relació amb la panada sembla que també va arribar a les versions dels dos altres receptaris, on, en lloc de l'última frase de la citació, al *D'aparellar* llegim «e puys torne-y la cubertore de la tela»³¹ i, al *Llibre de potatges*, «E puys

de potatges; pel que fa a la «Panada de llampresa», es conserva als caps. XLVIII del *Sent Soví* i 139 del *Llibre de potatges*.

30. Pel que fa a la terminologia, a més del cas que comento, també s'ha d'esmentar el de la *resola*, substantiu de sentit poc conegut, però que s'ha proposat d'identificar amb l'entranya d'un quadrúpede; el terme és usat a la recepta XLI del *Sent Soví*, «A farcir cabrit», seguit d'un capítol amb consells «Per farcir porcell»; el cap. XLIII, en canvi, descriu la preparació de «Resoles», homònim del mot del cap. XLI, però de sentit ben diferent, ja que es tracta de masses fregides de farina, llevat, ou i altres ingredients. Aquesta recepta, al seu torn, n'arrossega dues més de dedicades a pastes de farina fregides, a continuació de les quals es reprenen les receptes amb farciments. Per a l'ordenació de les receptes del *Sent Soví*, vegeu l'apartat següent.

31. Els errors paleogràfics o d'altra naturalesa causats per un copista poc atent, o escassament coneixedor de la matèria del llibre, són habituals en el ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya; de fet, al lloc del *D'aparellar* citat més amunt no hi llegim «cave», sinó «cane».

mit-hi la cobertora de la *penada*». Tot plegat s'acaba de difuminar quan trobem que, a l'entrada 45 de la taula de rúbriques del còdex del *Sent Soví*, corresponent a aquesta recepta, es llegeix que el plat és de «Panades d'aucells en pa», en una redundància que, molt probablement, respon a la confusió que es detecta en la redacció de la recepta.

4. ELS COMPILADORS DELS LLIBRES

Hem vist que les receptes dels llibres de cuina medievals, en les versions manuscrites que ens n'han arribat, deriven d'una complexa transmissió en què se superposen intervencions de naturalesa molt diversa. És versemblant que, a l'origen d'aquests textos, hi hagués simples notes de cuiner, plenes de sobreentesos, procediments només apuntats i passes omeses. Més endavant, en aquestes notes, agrupades o no en una col·lecció unitària, usuaris successius hi introduïren canvis motivats pels seus coneixements i les seves preferències sobre la matèria dels tractats —és a dir, sobre matèria gastronòmica. I, en una etapa posterior, però en alguns casos de ben segur que també es va produir simultàniament, s'hi van dur a terme intervencions de copistes poc hàbils, que no sempre interpretaven correctament alguns passatges obscurs a causa de l'especialització del contingut, que desconeixien, i d'una redacció sovint precària i sense cap voluntat, no ja d'estil, sinó directament de correcció lingüística. El resultat final d'aquest tortuós procés, com hem tingut ocasió de constatar, són uns textos de redacció moltes vegades difícil, la correcta interpretació dels quals requeria de totes totes uns coneixements culinaris previs.

Aquestes constatacions sobre la gènesi i la transmissió dels llibres de cuina contrasten amb els testimonis que ens n'han arribat, clarament desvinculats d'un context immediatament pràctic, ja que no es tracta de manuscrits utilitzats davant la llar de foc durant l'elaboració d'un àpat, sinó de volums reservats a la biblioteca dels senyors. Així, doncs, des del punt de partida hipotètic que s'ha plantejat —les anotacions de cuiner— fins als testimonis conservats s'ha produït un procés de reelaboració constant dels llibres de cuina que, en molts aspectes, no podem més que intuir; al llarg de la seva transmissió, el text ha estat sotmès a intervencions tant d'usuaris i cuiners, que hem d'entendre que ho han fet basant-se en la seva experiència pràctica en qüestions culinàries, com de copistes que, precisament per la seva manca de nocions en aquest àmbit, hi han introduït errors i banalitzacions. En aquest procés, és clar, també hi han pres part els compiladors dels reculls, els quals disposaven d'uns coneixements escripturals que els permetien organitzar els receptaris d'acord amb uns patrons libraris establerts i, així mateix, redactar-ne presumiblement els pròlegs, fondre receptes i reordenar-les, potser elaborar-ne les taules de rúbriques, etc. El que ja no és tan senzill de valorar és fins a quin punt aquests compiladors tenien igualment uns coneixements gastronòmics prou assentats, fruit d'una experiència personal, o bé si se'ls ha d'atribuir part dels errors de comprensió endossats als copistes.

De la mateixa manera que ho és la redacció de les receptes, l'organització dels llibres de cuina és també producte d'una aproximació alhora culinària i librària, per bé que en graus que poden variar segons el receptari o, fins i tot, segons determinades parts del re-

ceptari. Així, en l'ordre de les receptes que formen el *Llibre de Sent Soví* es pot constatar una motivació de base sobretot pràctica, atès que els plats s'hi agrupen per afinitats en la preparació o en la utilització de determinats ingredients, i no hi manquen receptes el record de les quals sembla haver estat suggerit per referències localitzables en plats previs, tal com s'ha assenyalat més amunt. A grans trets, trobem que al començament d'aquest receptari s'han reunit sobretot preparacions de salses i plats de cullera —encapçalades, això sí, pel paó a l'ast servit amb les plomes de cap, coll i cua intactes. Dins d'aquest conjunt, format per una trentena àmplia de receptes, es poden destriar determinades agrupacions, com les de cremes dolces indicades per a dies de dejuni (caps. XXVIII-XXXIII i XXXV), en les quals la llet d'ametlles és un ingredient bàsic (cap. XXXIV). A continuació hi ha algunes receptes de carn (caps. XXXVII-XL), seguides de preparacions de farcits (caps. XLI-XLII i XLVI-XLVIII);³² la referència a la *resola* dels animals en el cap. XLI justifica la inclusió, entre els capítols del darrer grup, de tres receptes de pasta de farina fregida, la primera de les quals es coneixia precisament amb el nom de *resoles* (caps. XLIII-XLV).³³ Just després hi ha encara una darrera agrupació de quatre preparacions de verdures i llegums per a menjar amb cullera (caps. XLIX-LII). Més endavant, l'ordenació de les receptes no sembla haver estat motivada per cap criteri concret, de manera que els caps. LIII-LVIII, els darrers de tradició sentsovinenca, es degueren situar al final del receptari segurament a causa d'aquesta manca d'afinitats. En el *Sent Soví* del ms. 216 encara hi ha catorze receptes més, afegides posteriorment a la compilació de l'obra, com evidencia el fet que ni són esmentades a la taula de rúbriques inicial, ni s'han conservat entre les receptes sentsovinenques del *Llibre d'aparellar* ni del *Llibre de potatges*.³⁴ En la inclusió dels capítols finals, no sembla tampoc que se seguís cap mena de pla preconcebut.

L'organització que s'intueix darrere del *Sent Soví* pressuposa l'existència d'una idea inicial que va guiar-ne la compilació, encara que puntualment faci l'efecte que el mateix procés d'elaboració del llibre hagués suggerit la incorporació de noves receptes, basada en afinitats diverses. En tot cas, aquestes incorporacions se superposarien a un pla de mínims establert prèviament, com apunta la localització al començament del llibre de la repetidament citada recepta de paó a l'ast, i sobretot la presència majoritària de salses en els capítols inicials, cosa que afavoreix l'agrupació de les receptes de carns i farcits just a continuació.

Davant d'aquesta constatació, potser esdevé menys fantasiosa, almenys pel que fa al procés d'elaboració de l'obra, l'afirmació que es llegeix al pròleg segons la qual el llibre «féu-lo e el dictà un bon hom e fort bon coc». I és que el contingut del *Sent Soví* fa evident que, en la seva gènesi, hi intervingué un cuiner —o més d'un— bregat en l'elaboració de plats per a àpats sumptuaris, però també algú amb uns hàbits escriturals prou assentats per a donar forma librària als coneixements pràctics que s'hi van abocar i, si més no, per a redactar el pròleg i compondre la taula. El fet que no tinguem cap indici sobre com es va produir aquest procés fa molt difícil valorar si s'ha de parlar d'un cuiner amb hàbits libra-

32. Les dues darreres receptes (XLVII-XLVIII) són les panades esmentades més amunt.

33. Per aquesta qüestió, vegeu més amunt la n. 30.

34. Per a una anàlisi més detallada del contingut i l'organització del *Llibre de Sent Soví*, vegeu Santanach, 2006: 24-35.

ris; o bé d'un coc que, tal com es diu al pròleg, dictà les receptes a un copista, el qual a continuació hauria passat en net els materials i els hauria completat; o bé d'un o més cuiners que van prendre algunes notes sobre la preparació de diversos plats per recordar-se'n quan els calgués, i d'un compilador posterior que hauria aprofitat aquestes anotacions per compondre el llibre. En tot cas, és fora de dubte que la redacció dels llibres de cuina medievals, tal com els hem rebut, requereix una doble intervenció, librària i culinària. Com també que aportacions —o manipulacions— relacionables amb cadascun d'aquests dos àmbits del saber van continuar produint-se al llarg de tota la seva transmissió.

Aquesta situació, especialment pel que fa a la gènesi del llibre, és així mateix patent en el *Llibre de totes maneres de confits*, esmentat més amunt en detallar el contingut del ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, on aquest tractat es troba just davant del *Llibre de potatges*. En efecte, en aquest breu llibre, de sols trenta-tres receptes, els vessants pràctic i librari s'hi conjuguen estretament. El contingut de l'obra es caracteritza per una distribució de la majoria de receptes en dues sèries, segons si es tracta de confits elaborats amb xarop de mel (caps. I-XVII, la darrera de les quals és una compota on es poden utilitzar tots els confits preparats en les setze receptes anteriors) o de sucre (caps. XVIII-XXIX). En les dues sèries, es repeteixen vuit receptes dedicades a unes mateixes fruites, que només divergeixen en el tipus de xarop, ordenades exactament en una seqüència idèntica —cosa que no exclou, però, la intercalació d'alguna preparació no repetida; entre les de sucre, la majoria d'aquestes receptes s'agrupa al final de la sèrie. Pel que fa a les quatre darreres preparacions del llibre, a més d'una recepta de perfume del tot extemporània (cap. XXX), hi ha encara tres altres elaboracions de dolços, fets amb mel però de consistència més sòlida que els confits preparats amb xarop de mel de la sèrie inicial (és a dir, una de pinyonada, una altra de torrons d'avellanes i la darrera de casquetes, que són unes figuretes fregides fetes amb fruits secs, mel i espècies). Com en el cas del *Sent Soví*, per tant, també en el *Llibre de confits* es deixen per al final de l'obra les receptes que no s'adiuen clarament amb cap de les sèries anteriors.³⁵ En aquest llibre, així mateix, l'ordenació respon a un coneixement aprofundit de la matèria i a un pla previ de la col·lecció, que no s'hauria pogut desenvolupar sense un control general de tot el contingut i uns hàbits escripturals que n'afavorissin l'organització; en aquest sentit, són molt significatives, per exemple, les sovintejades remissions entre receptes.

Deixant de banda la *Recepta de la bona composta* de la Biblioteca Serrano Morales, que inclou un nombre de receptes molt reduït, els altres dos llibres de cuina que ens han arribat manuscrits són d'una extensió molt superior, atès que el *Llibre de totes maneres de potatges* és format per dues-centes vint receptes, i el *Llibre d'aparellar de menjar*, per gairebé dues-centes vuitanta, i això que, com ja s'ha destacat, és incomplet.³⁶ La seva llargada fa necessària una ordenació una mica menys intuïtiva que no pas la que trobàvem

35. Per al contingut del *Llibre de confits* i la seva organització, vegeu Santanach, 2003: esp. 265-267.

36. També el *Llibre del coc* és un receptari bastant més extens que el *Sent Soví* o el *Llibre de confits*, atès que, si més no a la primera edició que se'n conserva, de 1520, inclou dues-centes vint-i-nou receptes. El fet, però, que es tracti d'un text imprès implica un cert canvi d'orientació a l'hora d'analitzar-ne el contingut, perquè no sols cal tenir-hi en compte l'existència d'unes fonts, un compilador i una tradició manuscrita que desconeixem, sinó també la d'un impressor que va preparar per a la impremta els materials de què consta el llibre.

en el *Sent Soví*, malgrat que això no implica pas que els criteris d'organització siguin sistemàtics ni plenament regulars. En tot cas, en els dos llibres es va tendir a fer agrupacions i subgrups de receptes basats en formes d'elaboració dels plats o en els ingredients usats, alhora que s'hi superposava una ordenació basada en el calendari litúrgic. Des d'aquest punt de vista, el de l'organització dels plats d'acord amb una tipologia més o menys establerta, són remarcables les valoracions que es fan als versos que precedeixen a tall de pròleg les receptes del *Llibre d'aparellar de menjar*:

[S]i vols apareylar bé de menyar
 aysí ho poràs ben trobar
 que ya no y poràs errar.
 Primerament en general
 te demostre de Carnal
 con se pusquen fer los manyars,
 que ya sol no y arraràs.
 E pense dels sants primerament,
 per car és pus cuvinent.
 Puxes le Coreme vendrà.
 Atresí t'o demostrarà,
 con deyes fer les bones salses
 als bons peys e a les bones casses.
 Exament te dirà derrera
 dels manyars de cuylera.

En aquests quinze versos, que, tot i les deficiències en la seva factura, pretenen ser octosíl·labs ariats, es fa una primera gran distinció entre menjars de carnal i de Quaresma, i, a continuació, es recullen quatre grups diferents de preparacions: salses, peixos, caces i menjars de cullera.³⁷ Es tracta d'agrupacions que, efectivament, s'observen al cos del text, sobretot si extrapolem el concepte de plats de caça a altres menes de carn, per bé que no s'hi han disposat amb la nitidesa que s'insinua al pròleg.

Així, el llibre s'inicia amb plats propis de l'època de carnal (caps. 1-112). Les receptes d'1 a 88 són bàsicament plats de carn, amb algunes excepcions intercalades; en aquesta recopilació de plats de carnal, n'hi ha de servits amb cullera (morterols, freixures, janets; caps. 1-13); brous (caps. 14-18); plats diversos de gallina i altres aus (caps. 19-48, 50-55); receptes de cabrit i porc (caps. 56-59, 66-73),³⁸ conill i llebre (caps. 60-65) i vaca (caps. 75-78);³⁹ carn amb arròs i alatria (caps. 80-83), i moltó i cabrit (caps. 85-88).⁴⁰ A continuació hi ha plats de cullera —de verdura— i salses, sobretot per a aus a l'ast, cosa que afavoreix que també hi hagi indicacions per coure l'aviram (caps. 89-111). Tanca la col·lecció de

37. També trobem un pròleg en vers en la *Tròtula* de mestre Joan, que de nou fóra un indicatiu que relacionaria aquestes obres amb un context formatiu; vegeu Cabré, 1994 i Cifuentes, 2001a: 110-111.

38. La recepta 49 constitueix una breu anotació per farcir cabrits, i la 74, una elaboració de crespes fregides amb greix de porc.

39. La recepta 79 és un procediment per a espessir una salsa indeterminada, que no s'ha de confondre amb l'*oruça* prèvia.

40. El cap. 84 és a una recepta d'aigua-sal.

plats de carn una recepta de carn a la sarraïnesca (cap. 112), just després de la qual s'inicien els plats indicats per a la Quaresma, que inclouen peixos (caps. 113-133, 157-159), espàrrecs (caps. 134-136), preparacions dolces o agredolces (caps. 137-156) i cremes per a menjar amb cullera, igualment indicades per a dies de dejuni (caps. 160-163); en darrer lloc, hi ha un grup de preparacions diverses, encara quaresmals (caps. 164-169).

Després d'aquestes receptes, hi ha precisament una versió del *Sent Soví* (caps. 170-240), les receptes de la qual mantenen essencialment el mateix ordre que tenien en el text d'origen, de manera que, des del punt de vista de l'estructura del receptari, tot sembla indicar que l'afegiment de la font sentsovinenca entre les altres receptes del *Llibre d'aparellar* va limitar-se a l'eliminació del pròleg i de la taula de rúbriques.

Finalment, als folis que resten es reprenen els plats de carn, en primer lloc per a menjar amb cullera (caps. 241-242), si bé la majoria són preparacions per a coure diverses menes d'animals, sobretot a l'ast, juntament amb receptes de salses destinades a acompanyar-los o en les quals s'incorpora la carn cuïta de l'animal (caps. 243-272 —la darrera recepta és una salsa per a servir amb peix fregit—, 277-279); en darrer lloc, cal esmentar algunes receptes de formatge i sopes (caps. 273-276).⁴¹

El fet que no coneguem ni el nom ni el contingut de les altres fonts emprades en la compilació del *D'aparellar* —per bé que n'hi ha almenys una que també és compartida pel *Llibre de potatges*— impedeix conèixer si el procediment d'inclusió seguit per al *Sent Soví*, sense modificacions quant a l'ordre dels plats que el componien, es va repetir així mateix en les altres fonts, o bé si les receptes sentsovinenques es van intercalar en una col·lecció ja establerta, just al final d'una sèrie de capítols dedicats a menjars de dia de dejuni i abans de la sèrie específica per a les preparacions de rostits. L'organització de les receptes del tractat barceloní, prescindint de les que provenen del *Sent Soví*, permet plantejar les dues possibilitats. És a dir, podria ser que les receptes prèvies haguessin constituït una col·lecció composta per les dues sèries de carn i Quaresma abans d'integrar-se al conjunt actual, i a la qual podria fer referència el pròleg en vers; i, de la mateixa manera, les receptes posteriors haurien pogut tenir una existència comuna com a grup abans d'integrar-se al *D'aparellar* —al cap i a la fi, algunes de les seves receptes d'ast es conserven en versions similars entre el primer grup.⁴² Sigui com es vulgui, totes dues hipòtesis posen de manifest l'existència d'una ordenació no atzarosa de les receptes, sinó motivada pel seu contingut.

El *Llibre de potatges* comparteix receptes amb el *Sent Soví* i també amb les parts no sentsovinenques del *Llibre d'aparellar*. La detecció d'aquests punts de contacte i la seva distribució en el receptari permeten constatar que el compilador del volum va organitzar segons una nova ordenació tot el conjunt de receptes que va emprar en la seva compilació, sense tenir gens en compte la font d'on procedien. I que ho va fer amb plena consciència,

41. Per a un altre comentari sobre l'estructura del *Llibre d'aparellar*, vegeu Borau, 1995: 806-808.

42. Contràriament al que planteja Borau (1995: 811-812), la font compartida pel *D'aparellar* i el *Llibre de potatges* no és un argument a favor de l'existència prèvia de les col·leccions anterior i posterior al *Sent Soví* com a receptaris independents: encara que la majoria de passatges compartits se situïn entre les receptes prèvies, també n'hi ha entre les posteriors; per a aquesta qüestió, vegeu Santanach, 2010 i (en premsa c).

com posa de manifest, tal com hem vist a l'apartat anterior, el fet que es reivindiqui al pròleg del llibre just darrere del coc del rei d'Anglaterra. Així, els capítols del *Sent Soví* hi apareixen completament reorganitzats i intercalats amb receptes d'altres orígens, d'acord amb criteris de contingut, i també de règim litúrgic, que ja hem tingut ocasió d'esmentar.

El receptari s'inicia amb una quarantena de capítols sobre la preparació de la carn (farciment, neteja, tall) i altres aspectes preliminars (caps. I-XLIII); el cap. I és, tal com s'ha dit més amunt, el del paó amb plomes intactes, procedent del *Sent Soví*; de la resta, una part deriva d'una font desconeguda, però igualment aprofitada al *Llibre del coc*, dedicada a la tècnica del trinxant.⁴³ A continuació hi ha capítols sobre la preparació de salses per servir amb carns a l'ast (caps. XLIV-XCI, CXL-CXLVIII, CLXII-CLXVIII; les darreres són de salses fredes), de menjars de cullera (caps. XCII-CXXXV) i d'altres plats amb agrupacions diverses (caps. CXXXVI-CXXXIX, CXLIX-CLXI, CLXIX-CLXXXVIII; hi trobem grups de preparacions cuites amb cassola; panades; d'altres en què l'all, les albergínies o la llet són l'ingredient principal; plats d'ous, o bé fets amb carn o amb gallines). I, en darrer lloc, hi ha «los menjars coesmals e de les condicions del[s] pexos», corresponents als caps. CLXXXVIII-CCXVIII; és a dir, corresponents a unes receptes que, de nou, com en el *D'aparellar* i com es podia intuir en alguns apartats del *Sent Soví*, s'han de relacionar amb la seva condició de plats de dejuni.⁴⁴

Els canvis en l'ordre pel que fa a les receptes de les fonts emprades va condicionar una altra mena d'intervencions del compilador del *Llibre de potatges*. I és que, en separar receptes contigües que presentaven remissions internes i, sobretot, que obviaven especificacions recollides en receptes properes, sovint l'anterior, el compilador va optar per reescriure —bàsicament, copiant-les amb lleus adaptacions— aquestes especificacions a les receptes en què s'ometien. Així, tal com va indicar Rudolf Grewe, són per exemple receptes que «s'han desdoblats» els caps. 4 i 12, corresponents als caps. XLI i XLII del *Sent Soví*. En d'altres casos, també desenrotlla *in extenso* indicacions merament apuntades a la font, convertint-les en noves receptes, com trobem al cap. 80, en què desenvolupa la possibilitat indicada en el cap. VII del *Sent Soví* d'afegir ametlles i altres ingredients a una sosenga (hi llegim que «si la vols fer pus delicada, en lloc d'altre comolt mit-hi ametlles...»); al cap. 81, en canvi, tot i que parteix de la mateixa recepta del *Sent Soví*, amb un redactat pràcticament idèntic, prescindeix de la indicació per fer la versió més delicada, atès que ja l'ha desenvolupada a part a la recepta anterior.⁴⁵

La tendència del compilador del *Llibre de potatges* s'observa en molts altres llocs del text. La comparació amb aquelles receptes de tradició aliena al *Sent Soví* que comparteix

43. Aquests capítols sobre l'art de cisòria, aprofitats en la composició dels dos receptaris, segurament van circular com a col·lecció independent. Així, part de la introducció del *Llibre del coc* es correspon amb el cap. XXIV del *Llibre de potatges*, i els caps. 1-11 i 13 de mestre Robert comparteixen una mateixa font, amb graus d'elaboració diferents, amb els caps. XL, XXXII, XXXV, XXXIV, XXXVII-XXXIX, XXIV-XXV, XXVIII, XXXIII i XXIX (i potser XXX) del receptari manuscrit. Vegeu Robert, 1977: 23-28 i Grewe, 2003: 109-117. Tot i que, fins fa poc, aquest era l'únic indici de què disposàvem referent a l'existència d'una art de cisòria en català, darrerament se n'ha localitzat un nou tractat, sembla que independent de l'anterior, a Mallorca; vegeu Contreras / Miralles, 2009.

44. Per a l'ordenació del *Llibre de potatges*, vegeu també Grewe, 2003: 52-53.

45. Vegeu Grewe, 2003: 52, on se'n recull algun altre exemple.

amb el *Llibre d'aparellar de menjar* evidencia un mateix comportament, de manera que podem descartar que les intervencions destinades a explicitar passos i altres aspectes depenguin d'una versió del *Sent Soví* menys concisa que la conservada a València, sinó que tot sembla indicar que la responsabilitat s'ha d'atribuir al compilador del *Llibre de potatges*. Així, per exemple, observem que en la recepta 140, per a fer aigua-sal, corresponent al cap. 109 del *D'aparellar*, el nostre home no va entendre que no es tractava pròpiament d'una recepta d'aigua-sal, si més no entesa com a preparació aliena a la volateria a l'ast que acompanya, sinó d'un procediment en què la sal mòlta s'ha d'espolverar damunt de capons o perdius una vegada s'han tret de l'ast i se'ls han practicat alguns talls; després la sal es remulla amb aigua, de manera que l'aigua-sal es produeix en estret contacte amb les peces de caça. El compilador, això no obstant, obre la recepta explicant com s'ha de preparar l'aigua-sal com a ingredient independent:

DAM

LTMP

109. AYGUA-SAL

CAPÍTOL CXXXX. QUI PARLA CON SE DEU
FFER AYGUA-SAL A CAPONS HO A PERDIUS HO
A QUÈ·T VULLES

Qui vol fer aygüe-sal a capons ho perdius o a què·s vuyle, met hom sal en 1^a escudele. E si tayla hom los capons o les perdius en l'ast, no·ls leva hom los quartés. Mas, con són taylats o lavats los quarters, gita'ls hom sal tride. E leve'ls hom l'esperó del pits. E dóne-li hom i colp en les anques, e va-y sal tride. E puy pren hom de le aygüe e gita'n hom dessús.

E ans que hom ho tayl, fe lesques de pa amples, e van sobre els taylladors. E puy tayla hom los capons e van sobre les lesques; e fa's axí con demunt és dit. E puy leva hom los quartés, cascun per si, e pertex·los hom.

Met sal en una escudella e **suc de taronge, e trempa-ho en aygua. Si·t vols ne te n'agrades, sia de aygua-ros; si no, de ffont.** E puy talla hom los capons ho les perdius en ast. E no·n leva hom los quarters que talles, e leva'ls un poc en alt. E gita·hi sal trida; e leve'n les pots dels pits; e dóna·li hom un colp en les anques, e va-y sal trida. E puy prin hom de l'aygua, e gite'n hom desús, ans que hom ho tall.

E ffa hom lesques amples de pa, e van sobre·ls taylladors. E puy talla hom los capons, e van desús; e ffa's axí con desús és dit. E puy leve'n hom los corters per si. E va per telladors.

Un cas similar és el de la recepta 197 del *Llibre de potatges*, dedicat a la baborada de peix, que comparteix una mateixa font amb el cap. 119 del *D'aparellar de menjar*, per bé que presenten divergències remarcables. Aquestes divergències es deuen en bona part al fet que el nostre compilador va aprofitar l'esment de la salsa anomenada julivert per incloure·hi un fragment sencer, en què se'n descriu la preparació, procedent de la recepta corresponent,⁴⁶ amb la particularitat que prescindeix del terme que la identifica:

46. Es tracta del cap. 166, «Qui parla con sa deu ffer jurvert», on es pot llegir el següent: «Si vols ffer jurvert, **prin** jurvert e moradux e sàlvia e menta; e talla·le manut, e piqua·u bé. E mit·i **ii grans d'any e pa torrat mullat en vinagre, e avellanes e nous**, e muyols d'ous. **E quant és bé piquat, destrempa hom ab un raig d'oli, e puxes ab vinagre. E met·i hom mel ho arop**, segons que n'as mester» (2003: 190;

DAM

119. BABORADE A PEX FRIT

Baborade a pex frit e a sardina fresque, fa's enaxí con *juyvert*, dextant en forn, que hom no y met sinó i poc de vinagre. E tempru-u hom ab aygua calde tro que sie clare, e oli. E vaya en la caçola sobre-l foc. Con bul, met-hi hom lo pex e moltes spècies, e serà meylor. E bule tro que sie espesse. E puys vaya pex per tayladors e salsa per escudeles.

LTMP

CAPÍTOL CLXXXX^oVII. QUI PARLA CON SA DEU FFER BABORADA A PEX FFRIT O A SARDINA FFRESQUA

Si vols ffer baborada a pex ffrít o a serdina ffresqua, se ffa axí: **prin ii grans d'ayl, e pa torrat mullat en vinagre, e avellanes e nous, e pique-u. E quant és bé piquat, destrempa hom ab un raig d'oli, e puxes ab vinagre; e met-i hom mel ho arop.** E trempa-u hom ab aygua calda tro que sia clara, e holi; e va en la casola sobre-l ffoc. E quant bul, met-hi hom lo pex, e met-i hom molta salsa, e és milor. E bulla tro que sia espessa, e axí cou. Puy va pex per telladors, e salsa per escudelles

L'anàlisi de l'organització dels llibres, com abans la dels processos de còpia dels manuscrits, posa de manifest que, en la composició i la transmissió dels tractats gastronòmics, no hi ha pres part únicament, ni molt menys, gent versada en la cuina, sinó que també hi ha nombroses intervencions que responen a un perfil d'orientació netament librària, que no sempre ha interpretat correctament les indicacions culinàries. Doncs bé, als cocs, usuaris, compiladors i copistes que han deixat la seva empremta en els llibres que comentem, cal afegir-hi encara un altre actor, responsable d'un tipus d'intervencions força determinades: el compilador dels manuscrits miscel·lanis on s'han conservat aquests textos. Aquesta figura és, entre els còdexs catalans que contenen llibres de cuina, especialment visible en el ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, on es conserven, juntament amb altres títols, el *Llibre de potatges* i el *Llibre de confits*; i així mateix es pot intuir, encara que amb menys evidències, en el ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València, és a dir, en el còdex del *Llibre de Sent Soví*.⁴⁷

En el ms. 68, de fet, s'hi poden detectar diversos indicis que apunten que el volum va ser concebut com un tot orgànic, del qual els tractats que el componen constituïrien únicament les parts. O, que és el mateix, en serien els llibres, les grans divisions que formarien el conjunt de l'obra. Ho posa de manifest que a la taula inicial, incompleta, es numerin els llibres que s'hi esmenten («lo *segon* libre, dels alcels de cassa», «lo *terç* libre, de manes-

assenyalo amb negreta el passatge en qüestió). La comparació amb el text del cap. 197 és ben reveladora. L'esment dels rovells d'ous, sorprenent en aquesta recepta, tal com ja indicava Grewe en nota, és probablement un error o una innovació posterior a l'ampliació del capítol sobre la baborada, atès que no és present en el cap. 197; en el seu lloc trobem la lliçó, força més esperable en aquest context, «e pique-u».

47. A més dels compiladors dels volums, una altra figura que tendia igualment a intervenir en els textos era l'impressor, que corregia i retocava les obres en preparar l'original per a la impremta; en el cas dels llibres de cuina, aquest aspecte afecta únicament el *Llibre del coc*; vegeu la n. 36.

calia»), com també que a l'incipit del *Llibre de confits* llegim, sense que vingui a tomb, que «Así comensa lo *quart* libre, de totes maneres de confits qui-s puguen fer de mell e de sucre». A part d'aquesta numeració, ben reveladora, cal afegir que el compilador del volum va reaprofitar alguns passatges en diversos llocs del manuscrit; hi ha, per exemple, paral·lelismes molt accentuats entre els pròlegs de quatre dels tractats del còdex (el *Llibre dels ocells de caça*, el *Flors del Tresor de beutat*, el *Llibre de confits* i el *Llibre de potatges*), on s'usa, amb adaptacions més o menys pertinents, una mateixa font, igualment emprada a l'èxplicit d'un altre dels textos del volum, el *Llunari de Barcelona*.

Aquests i altres indicis apunten que el compilador del volum disposava de la majoria de materials en preparar el còdex, que va intervenir en diversos llocs dels tractats —especialment en alguns pròlegs, però no només— i que va decidir dotar el conjunt d'una ordenació explícita. La cosa s'acaba de complicar quan constatem que, de fet, el ms. 68 és una còpia reordenada del volum per al qual el compilador esmentat va fer les indicacions que he assenyalat; en reordenar el contingut del seu antecedent, el responsable d'aquesta nova ordenació —el segon compilador, per entendre'ns— va incloure noves observacions que remetien a l'ordre actual del manuscrit, que evidentment de vegades es contradiuen amb les indicacions mantingudes del primer.⁴⁸

El cas del ms. 216 de la Universitat de València, sobretot pel que fa a les traces que hi va deixar el seu compilador, és menys manifest; no facilita la situació el fet que es trobi en força mal estat, amb bastants folis perduts i desordenats —la restauració moderna es va limitar a consolidar el còdex, sense entrar a valorar si la localització d'alguns folis era correcta. Cal tenir en compte, això no obstant, que la majoria de tractats que componen el còdex són receptaris, de manera que és francament difícil destriar el lloc que han d'ocupar els fulls que s'han desenganxat del llom. I, encara, no es pot descartar que l'antecedent del ms. 216 ja fos un volum on mancaven folis, com insinua l'inici de diverses obres, escrits amb tinta vermella com si fossin íncipits, malgrat que és evident que no ho són pas; és amb roig, per exemple, la primera entrada conservada de la taula de rúbriques del *Sent Soví*, tot i que la simple comparació amb el contingut del tractat evidencia que la taula és acèfala i que s'hi ha perdut, almenys, el nom de sis o set receptes. Malgrat aquests condicionants —i aquest desgavell—, la presència del compilador del volum es pot observar en una curiosa indicació a l'èxplicit d'un compendi de gramàtica que hi ha als ff. 118r-133v, on es llegeix: «Explicit compendium gramatice breue et utile traditum intitulatum thesaurus pauperum siue Speculum puerorum»; la referència al *Thesaurus pauperum* fa ben poc sentit en aquest lloc i sembla més aviat que provingui d'una confusió a partir de l'obra homònima de Pere Hispà, que es conserva també al ms. 216, per bé que situada a força distància, pràcticament a l'inici del còdex.⁴⁹

També els compiladors dels volums, per tant, van deixar les seves marques, ara ja plenament llibresques, als textos recollits en els còdexs que van preparar, si bé, des d'un

48. Per a la concepció orgànica del ms. 68 que es pot resseguir al llarg del volum, com també per a la reordenació de què va ser objecte, vegeu Santanach, 2003: 258-264.

49. L'incipit del *Thesaurus* es troba al f. 16ra («Aci comença Thesaurus pauperum en nom de la santa Trinitat sia»), i l'èxplicit, al f. 26vb. Per a la descripció del manuscrit i per a un comentari del seu contingut, vegeu Santanach (en premsa b).

punt de vista textual, aquest fet va afectar força més els dos llibres de cuina conservats al manuscrit barceloní que no pas el *Sent Soví* de la Universitat de València. No he detectat, en canvi, indicis del compilador del manuscrit en el còdex de la *Recepta de la bona composta* —ni en el seu germà castellanoaragonès. Com tampoc, és clar, en el manuscrit on únicament es conserva el *D'aparellar de menjar*.

5. DEL FOC A LA BIBLIOTECA

L'interès de les classes benestants pels textos de contingut pràctic, i específicament pels llibres de cuina, explica l'apropiació que van dur a terme d'aquesta mena d'obres, les quals, això no obstant, s'havien produït en medis molt diferents dels seus, que cal anar a cercar en el context tècnic cap on apunta el seu contingut. Aquest origen, que no ha deixat rastres materials en els manuscrits que ens han transmès els llibres, es pot constatar fàcilment, en canvi, en la redacció de les receptes. El contingut i les explicacions recollides a les receptes deixen entreveure freqüentment la intervenció de professionals de la cuina, que molt probablement s'han d'identificar amb alguns dels cocs que treballaven per a la noblesa o per al patriciat urbà. La redacció inicial dels textos —potser no dels llibres, però sí de les receptes que els acabarien conformant— es va produir en un ambient diferent del propi dels estaments elevats que en consumien els plats, per bé que aquests mateixos estaments volgueren, en un determinat moment, que els llibres entressin a formar part de les seves biblioteques. Amb aquest objectiu, se'ls feren copiar, i tal vegada compilar, per amanuenses professionals en còdexs apropiats a la seva categoria i les seves aspiracions.

L'accés dels llibres de cuina al medi librari, ja fos abans o de resultes de l'impuls que els sectors esmentats donaren a la còpia d'exemplars d'aquests llibres, va comportar altres menes d'intervencions en els textos, per bé que ara ja no vinculades al medi culinari, sinó equiparables a les que s'observen en qualsevol llibre que ha circulat de forma manuscrita. Aquestes intervencions i aquests canvis, malgrat tot, no van neutralitzar de cap de les maneres les especificitats que distingeixen la transmissió dels llibres de cuina, i dels tractats pràctics en general, respecte a d'altres tipus d'obres. I és que, com s'ha pogut constatar, la seva condició de receptoris de contingut eminentment utilitari va afavorir que usuaris coneixedors de la matèria hi intervinguessin i en manipuleessin el contingut en un grau superior al que és habitual en obres literàries, jurídiques o historiogràfiques. El procés és, alhora, paral·lel a la institucionalització dels materials que els componen i, presumiblement, a la diversificació dels lectors que s'hi interessaren. Així, doncs, malgrat la dificultat per a distingir-les clarament, cal assumir que la confecció dels llibres de cuina va produir-se en diverses etapes més o menys individualitzables, la darrera de les quals és pròpiament la de la seva consolidació librària; és a dir, la que representen els còdexs que n'han arribat, aparentment ja sense cap relació, més enllà del contingut, amb el medi tècnic culinari d'on havien sorgit inicialment.

És ben probable que les etapes d'aquest procés, que podríem qualificar de “culinario-librari”, no fossin consecutives, sinó que de vegades es produïssin simultàniament. En

tot cas, en la constitució d'un llibre de cuina s'ha de partir d'un moment inicial, hipotètic per bé que versemblant, que s'hauria de concretar en l'existència de mers apunts de cuiner, els quals posteriorment s'agruparen en col·leccions més àmplies. I així, a còpia de noves addicions, acabaren constituint reculls d'una major entitat i extensió. En el curs d'aquesta transmissió, en què degueren intervenir tant copistes més o menys professionals com persones amb coneixements gastronòmics, s'introduïren de ben segur canvis i modificacions a la redacció original —si és que és lícit parlar de “redacció original”—, fins i tot quan aquestes agrupacions de receptes ja s'havien convertit en llibres de cuina establerts d'acord amb tots els requisits libraris que fan al cas. És a dir, quan, de resultes de la intervenció d'un compilador, havien adquirit entitat librària i ja eren, per tant, formats per una col·lecció acceptablement organitzada i estable de receptes, amb una taula de rúbriques que donava compte del seu contingut i un pròleg o si més no un íncipit en què s'esmentava el nom del llibre.

El fet que fossin llibres establerts no implicava pas, és clar, que haguessin de ser considerats obres tancades ni intocables, sinó que esdevenien igualment susceptibles de ser emprats en l'elaboració de nous reculls, tal com ens consta que va passar amb el *Sent Soví* —i, de la mateixa manera que amb aquest, amb altres reculls culinàries que, malauradament, no ens han pervingut com a obres independents. La inclusió d'un llibre de cuina en una col·lecció més àmplia comportava al seu torn noves modificacions, ja fossin obra del compilador de la nova col·lecció gastronòmica o bé del compilador del manuscrit miscel·lani en què va acabar integrant-se el llibre.

Bona part dels llibres medievals, com també uns quants de posteriors, poden ser considerats obres col·lectives a causa de la seva transmissió, lligada a un concepte de la propietat intel·lectual diferent de l'actual, que afavoria intervencions successives de copistes i, més endavant, d'impressors. Amb més raó que altres, doncs, mereixen aquest qualificatiu d'obra col·lectiva els llibres de cuina de l'edat mitjana, ja que no sols són en bona part obra d'autors desconeguts, sinó que sovint es pot dubtar fins i tot de l'existència d'una figura que hi fes el paper eficient que habitualment s'atribueix a un autor. Qui va idear les receptes no necessàriament en fou el primer redactor i, encara que ho hagués estat, intervencions successives modificaren profundament aquesta primera versió, retallant-la, completant-la o esmenant-la. I el mateix es pot dir de la compilació dels receptaris: el responsable de l'organització d'un nou llibre de cuina tendia a aprofitar receptes i col·leccions prèvies en preparar el seu text, per bé que, al mateix temps, no disposava de cap element que li garantís que el llibre no seria modificat per intervencions posteriors. Ben segur que aquesta possibilitat no devia pas treure-li la son.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

AGUILÓ, Marià, (ed.) (1873-1900): *Cançoner de les obretes en nostra lengua materna mes divulgades durant los segles XIV, XV e XVI*. Barcelona: Alvar Verdaguer. N'hi ha un facsímil en format reduït: Ciutat de Mallorca: Impr. Mossén Alcover, 1951.

- ALTISENT, Agustí (1970): «Notes sobre postres, vins i fruita al segle xv». *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*. Vol. XLVI, II, p. 236-242.
- BITECA: *Bibliografía de textos catalans antics*, <http://sunsite.berkeley.edu/Philobiblon/proleg.html>.
- BORAU, Cristina (1995): «“D’aparellar de menjar”: un altre receptari de cuina medieval en català». *Actes del I Colloqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragó: Edat Mitjana*. Vol II. *Comunicacions*. Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, p. 801-812.
- CABRÉ I PAIRET, Montserrat (1996): *La cura del cos femení i la medicina medieval de tradició llatina. Els tractats «De ornatu» i «De decorationibus mulierum» atribuïts a Arnau de Vilanova, el «Tròtula» de mestre Joan, i «Flors del Tresor de beutat», atribuït a Manuel Dieç de Calatayud*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona (Col·lecció de Tesis Doctorals Microfitxades, 2794).
- CAPUANO, Thomas M. (1994): «The agricultural texts appended to the fourteenth-century Iberian translations of Palladius». *Manuscripta. A Journal for Manuscript Research*. Vol. 38, 3 (novembre), p. 253-263.
- CIFUENTES I COMAMALA, Lluís (2001a): *La ciència en català a l’Edat Mitjana i el Renaixement*. Barcelona / Palma de Mallorca: Universitat de Barcelona / Universitat de les Illes Balears (Col·lecció Blaquerna, 3).
- CIFUENTES I COMAMALA, Lluís (2001b): «Las traducciones catalanas y castellanas de la *Chirurgia manga* de Lanfranco de Milán: un ejemplo de intercomunicación cultural y científica a finales de la Edad Media». MARTÍNEZ ROMERO, Tomàs / RECIO, Roxana (ed.): *Essays on Medieval Translation in the Iberian Peninsula*. Castelló de la Plana / Omaha: Universitat Jaume I / Creighton University, p. 95-127 (Estudis sobre la Traducció, 9).
- CIFUENTES I COMAMALA, Lluís (2007): «L’ús del català en les obres científiques i pràctiques a finals de l’Edat Mitjana». *Speculum al foder*. A cura d’Anna ALBERNI. Bellcaire d’Empordà: Edicions Vitella, p. 115-127 (Philologica: Sèrie Textos, 4).
- CIFUENTES I COMAMALA, Lluís / CÓRDOBA DE LA LLAVE, Ricardo (2011): *Tintorería y medicina en la Valencia del siglo xv. El manual de Joanot Valero*. Barcelona: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Anejos del Anuario de Estudios Medievales, 70).
- CONTRERAS MAS, Antonio / MIRALLES, Joan (2009): «*Com tayllaràs devant un senyor*: primera obra mallorquina sobre gastronomia». BATLLÓ ORTIZ, Josep / FERRAN BOLEDA, Jordi / PIQUERAS CARRASCO, Mercè (ed.): *Actes de la VIII Trobada d’Història de la Ciència i de la Tècnica (Mallorca, 18, 19, 20 i 21 de novembre de 2004)*. Barcelona: Societat Catalana d’Història de la Ciència i de la Tècnica (IEC), 2006, p. 115-123. Biblioteca Digital de Ciència.cat, novembre 2009, Universitat de Barcelona (data de consulta: 18 d’abril de 2013) <http://www.ciencia.cat/biblioteca/documents/ContrerasMiralles_Comtayllaras.pdf>.
- EIXIMENIS, Francesc (1977): *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el “Terç del Crestià”*. A cura de Jorge E. J. GRACIA. Barcelona: Curial (Clàssics Curial, 6).
- ESCUADERO MENDO, Asunción (1993): *Manuscritos de la Biblioteca de Catalunya de interés para la farmacia y las ciencias médicas, en particular el “Tresor dels pobres”*. Barcelona: Universitat de Barcelona. Tesi doctoral inèdita.

- FÀBREGA, Jaume (2007): *El convit del Tirant. Cuina i comensalitat de l'Edat Mitjana a Ferran Adrià*. Lleida: Pagès (Argent Viu, 92).
- FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis, ed. (1946 [1947]): «“Llibre de totes maneres de confits”. Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería». *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*. Vol. XIX, p. 97-134.
- FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis, ed. (1951-1952): «El “Llibre de Sent Soví”. Recetario de cocina catalana medieval». *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*. Vol. XXIV, p. 5-81.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (1999): «El luxe dels llépols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval». *Afers. Fulls de recerca i pensament*. Vol. XIV:32 (*Sucre i creixement econòmic a la baixa Edat Mitjana*), p. 83-99.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (1995): «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)». *Actes del I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó: Edat Mitjana*. Vol. II. *Comunicacions*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, p. 487-505.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (2010): *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*. Gandia: CEIC Alfons el Vell.
- GINER, Rosa (1991): *Manuscrits del fons de la Biblioteca Serrano Morales*. 2 vols. [València]: Ajuntament de València.
- GREWE, Rudolf, ed. (1979): *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*. Barcelona: Barcino (Els Nostres Clàssics A, 115).
- GREWE, Rudolf, ed. (2003): *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. A cura de Rudolf Grewe, edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. Barcelona: Barcino (Els Nostres Clàssics B, 22).
- GUTIÉRREZ DEL CAÑO, Marcelino (1913): *Catálogo de los manuscritos existentes en la Biblioteca Universitaria de Valencia*. 3 vols. València: Librería Maragat.
- LAURIOUX, Bruno (1997): *Les livres de cuisine médiévaux*. Turnhout: Brepols (Typologie des Sources du Moyen Âge Occidental, 77).
- MASSÓ TORRENTS, Jaume (1906 [1912]): «Manuscrits catalans de València (Acabament)». *Revista de Bibliografia Catalana*. Vol. VI, p. 145-269.
- [MIRALLES, Melcior] (1932): *Dietari del capellà d'Anfos el Magnànim*. Introducció, notes i transcripció de Josep Sanchis Sivera. València: Acció Bibliogràfica Valenciana.
- RIERA I MELIS, Antoni (1988): «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta edat mitjana». *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. Barcelona: CSIC - Institut de Milà i Fontanals, p. 1-26 (Anuario de Estudios Medievales, Annex 20).
- ROBERT, Mestre (1977 [1996²]): *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*. A cura de Veronika Leimgruber. Barcelona: Curial (Clàssics Curial, 16).
- SANCHIS SIVERA, José (1932-1935): «Vida íntima de los valencianos en la época foral», *Anales del Centro de Cultura Valenciana*. Vol. V, p. 221-243; vol. VI, p. 36-43, 65-80, 109-120, 149-162; vol. VII, p. 41-53, 69-82; vol. VIII, p. 1-13. N'hi ha una edició en volum independent, amb proemi de Santiago Bru i Vidal, Altea: Ediciones Aitana, 1993 (L'Albir, 2).
- SANTANACH I SUÑOL, Joan (ed.) (2003): *Llibre de totes maneres de confits*. Dins GREWE 2003: 241-300.

- SANTANACH I SUÑOL, Joan, ed. (2006): *Llibre de Sent Soví*. Pròleg de Carme Ruscalleda. Barcelona: Barcino (Biblioteca Barcino, 4).
- SANTANACH I SUÑOL, Joan (2010): «El *Llibre de Sent Soví*, les seves “versions” i la circulació de textos culinaris medievals». *Medioevo Romanzo*. Vol. XXXIV, 2, p. 352-395.
- SANTANACH I SUÑOL, Joan (en premsa a): «La composició de la versió catalana medieval del *Tresor de pobres* del ms. 864 de la Biblioteca de Catalunya. Anàlisi del contingut i edició de les receptes de confits». *Anuario de Estudios Medievales*.
- SANTANACH I SUÑOL, Joan (en premsa b): «Textos mèdics, morals i culinaris en un còdex valencià excepcional. Anàlisi del ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València». *Caplletra*.
- SANTANACH I SUÑOL, Joan, ed. (en premsa c): *Llibre d'aparellar de menjar. Ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya*. Barcelona: Millennium Liber.
- SANTANACH I SUÑOL, Joan (en preparació a): «La *Recepta de bona composta* copiada a continuació del Palladi de la Biblioteca Serrano Morales».
- TRAMOYERES Blasco, Luis (1911): «El tratado de agricultura de Paladio: una traducción catalana del siglo XIV». *Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos*. Tercera època. Núm. 24, p. 459-465, i núm. 25, p. 119-123.
- VILLANUEVA, Jaime (1803-1852): *Viage literario a las iglesias de España*. 22 vols. Madrid: Imprenta de la Real Academia de Historia.
- VILLENA, Enrique de (1984): *Arte cisoria*. Edició i estudi de Russell V. Brown. Barcelona: Editorial Humanitas (Biblioteca Humanitas de Textos Inèdits, 3).

RESUM

La transmissió manuscrita dels llibres de cuina medievals —com, en general, dels textos pràctics— presenta unes especificitats que la distingeixen d'altres tipus d'obres. La seva condició de receptaris de contingut utilitari i estrictament vinculat a la pràctica culinària va afavorir que usuaris i copistes hi intervinguessin i en manipuleessin el contingut en un grau superior al que és habitual en altres tipus d'obres. Aquest fet, alhora, és paral·lel a un procés d'institucionalització dels materials que els componen i de diversificació dels lectors que s'hi van interessar, cosa que va afavorir que allò que en un primer moment devien ser mers apunts de cuiner, s'agrupessin en conjunts cada vegada més amplis i estructurats de receptes i s'incloguessin en volums d'una certa entitat copiats per amants professionals. Aquest procés s'observa igualment en la redacció de les receptes.

MOTS CLAU: Llibres de cuina, receptaris, transmissió manuscrita, codicologia, ecdòtica.

ABSTRACT

From the kitchen to the copyist
(On the production and use of cookery books in late Mediaeval Catalonia)

The transmission by manuscript of mediaeval cookery books (and all texts of a practical nature in general) reveals peculiarities that distinguish them from other kinds of works. The fact that they were practical books of recipes describing how to cook meant that users and copyists intervened and modified the content more often than was customary in other sorts of works. And this factor runs parallel to a process of institutionalization of the contents and diversification of interested readers, so that what must have been initially mere cookery notes gradually accumulated and took shape as recipes included in volumes put together by a particular institution and copied by professional scribes. This can also be seen in how the recipes are written out.

KEY WORDS: cookery books, recipes, transmission of manuscripts, codicology, ecdotics.