



MARANGES, Isidra. *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. Barcelona: Rafael Dalmau editor, 2016. 492 pàgs. [13,5 x 20].

Estudi basat en textos i documentació sobre aspectes vinculats a la cuina i alimentació medieval a les terres de parla catalana en el període medieval. L'autor considera que a la cuina tot i que els ingredients s'han mantingut a les diverses èpoques, els condiments s'han anat modificant i això ha condicionat les modes culinàries.

Per tant, les receptes tenen variants i es modifiquen amb el temps.

La cuina medieval es basava en la cria d'un bon bestiar i el cultiu de bons productes agrícoles. També els mercaders proveïen el mercat d'espècies i productes orientals. A l'època medieval, la cuina va rebre la influència dels àrabs, en part degut a la gran expansió del món musulmà i aquests empraven productes de la cuina índia i de Pèrsia; cal destacar el sucre. Tot i així els procediments culinàris catalans també els trobem a la cuina anglesa, francesa o bé italiana de l'època,

Cal recordar que hi havia textos escrits sobre cuina i que anaven destinats a la cort, els nobles i ciutadans rics. Tot i que també de vegades arribava als burgesos i ordres religioses, encara que no als més pobres, que es nodrien de pa d'ordi, alls, cebes i cansalada.

El primer llibre de cuina és de l'etapa romana, el va escriure Apici el segle IV i fins a finals del s. XIII no en trobem cap. Els primers llibres en llengua catalana són el *Llibre de Sent Sovi* (1324) que es va publicar a tot Europa i sembla que contenia moltes receptes ben explicades, i el del Mestre Robert *Llibre del Coch* (abans de 1491), amb receptes més elaborades i alguns nous ingredients. La resta de textos són còpies d'aquests dos. Si bé l'autor en fa constar d'altres com el *Regiment de Sanitat* d'Arnau de Vilanova (1305) redactat seguint el punt de vista de la salut. Tanmateix, Maranges considera també altres documents com les ordinacions, les cartes reials, les llistes de compres o les llistes dels mercaders per saber els productes que s'usaven a la cuina. Fins i tot, els costums culinàris es troben a la literatura medieval. S'ha basat en els dos primers llibres esmentats, mantenint el títol original del plat, i explicant els ingredients de cada recepta, tot i que cal recordar que les unitats de mesura medievals eren molt diferents i no constaven a les receptes.

A més de les nombroses receptes que conté l'obra, cal recordar que la cuina medieval incloïa molta caça i per tant molta carn, alguns peixos, i molts cereals i hortalisses; s'usaven més ingredients, condiments (la sal, les espècies i herbes), tot i que els textos donen molta importància a les coccions i a les estacions, per la selecció de productes. Inclou un apartat dedicat al parament de la taula i s'esmenta la novel·la de *Tirant lo Blanc*, per la explicació que fa dels gustos dels rics, el tipus d'utensilis que feien servir i la voluntat de menjar d'una manera refinada i sense embrutar-se les mans. Així per exemple, a Catalunya feien servir les *broques* per punxar la carn i els tovallons es canviaven diverses vegades durant l'àpat. S'exposen els costums per entrar al



menjador i els previs al menjar, juntament amb el nombre d'àpats i l'ordre en que es servien els aliments.

Els plats estan classificats pel tipus d'aliment i la manera en que aquest havia de ser cuit, els ingredients complementaris, condiments, manera de conservar els aliments i pastissos i confitures. Inclou un glossari, llistat d'ingredients i de receptes, juntament amb bibliografia. Es tracta d'una publicació curiosa, no solament pels medievalistes i amants de la cuina, sinó per al públic en general que vol aprofundir en el coneixement de la cultura medieval.

IHE

(Secretaria de la revista)

Traducción de la reseña anterior:

Estudio basado en textos y documentación sobre aspectos vinculados a la cocina y alimentación medieval en las tierras de habla catalana en el periodo medieval. El autor considera que los condimentos se han ido modificando en la cocina a pesar de que los ingredientes se han mantenido en las diversas épocas, y esto ha condicionado las modas culinarias. Por lo tanto, las recetas tienen variantes y se modifican con el tiempo.

La cocina medieval se basaba en la cría de ganado bueno y en el cultivo de buenos productos agrícolas. También los mercaderes proveían el mercado de especies y productos orientales. En la época medieval, la cocina recibió la influencia de los árabes, en parte debido a la gran expansión del mundo musulmán y estos empleaban productos de la cocina india y de Persia; podemos destacar el azúcar. A pesar de todo, los procedimientos culinarios catalanes también los encontramos en la cocina inglesa, francesa o bien italiana de la época.

Es preciso recordar que había textos escritos sobre cocina, que iban destinados a la corte, los nobles y ciudadanos ricos. Aunque también a veces llegaba a burgueses y órdenes religiosas, si bien no a los más pobres, que se alimentaban con pan de cebada, ajos, cebollas y tocino.

El primer libro de cocina es de la etapa romana, lo escribió Apicio en el siglo IV y hasta finales del s. XIII no encontramos otro. Los primeros volúmenes en lengua catalana son el *Llibre de Sent Sovi* (1324) que se publicó en toda Europa y parece que contenía muchas recetas bien explicadas, el del Maestro Robert *Llibre del Coch* (antes de 1491), con recetas más elaboradas y algunos ingredientes nuevos. El resto de textos son copias de ambos. Si bien el autor hace constar otros como el *Regiment de Sanitat* de Arnau de Vilanova (1305) redactado siguiendo el punto de vista de la salud. Asimismo, Maranges considera también otros documentos como las ordenanzas, las cartas reales, las listas de compras o las listas de los mercaderes para saber los productos que se

ÍNDICE HISTÓRICO ESPAÑOL



ISSN: 0537-3522

CEHI- Universitat de Barcelona (setembre 2018)

usaban en la cocina. E incluso, las costumbres culinarias se encuentran en la literatura medieval. Se ha basado en los dos primeros libros mencionados, manteniendo el título original del plato, y explicando los ingredientes en cada receta; a pesar de que es preciso recordar que las unidades de medida medievales eran muy diferentes y no constaban en las recetas.

Además de las numerosas recetas que contiene la obra, la cocina medieval incluía mucha caza y por lo tanto mucha carne, algunos pescados y muchos cereales y hortalizas; se usaban más ingredientes, condimentos (la sal, las especias y hierbas), a pesar de que los textos dan mucha importancia a las cocciones y a las estaciones, para la selección de productos. Incluye un apartado dedicado al ornamento de la mesa y se menciona la novela *Tirant lo Blanc*, por la explicación que ésta hace de los gustos de los ricos, el tipo de utensilios que hacían servir y la voluntad de comer de una manera refinada y sin ensuciarse las manos. Así por ejemplo, en Cataluña hacían servir las brocas (*broques*) para pinchar la carne y las servilletas se cambiaban diversas veces durante la comida. Se exponen las costumbres para entrar en el comedor y las previas a la comida, junto con el nombre de los platos y el orden en que se servían los alimentos.

Dichos platos se encuentran clasificados por el tipo de alimento y el modo en que éste debía ser cocido, los ingredientes complementarios, condimentos, manera de conservar los alimentos, y pasteles y confituras. Incluye un glosario, listado de ingredientes y de recetas, junto con bibliografía. Se trata de una publicación curiosa, no solo para los medievalistas y amantes de la cocina, sino para el público en general que quiere profundizar en el conocimiento de la cultura medieval.

IHE

(Secretaria de la revista)