



SANTANACH, Joan (ed.). *Mestre Robert. Llibre del coc. Set Portes*. Barcelona: Restaurant de les 7 Portes, Editorial Barcino, 2018. Receptaris històrics de cuina catalana, 4. 469 pàgs. [13 x 21].

La història de la gastronomia forma part de la història cultural. I d'acord amb aquest precepte arriba a les nostres mans el quart volum de la col·lecció Set Portes de receptaris històrics de la cuina catalana.

Parlar del *Llibre del coc*, escrit a Nàpols i publicat l'any 1520 a Barcelona – és l'edició més antiga que es coneix -, és parlar del primer llibre de cuina a la Península Ibèrica. La singularitat d'aquesta obra, escrita en català i atribuïda al mestre Robert (Robert de Nola), cuiner del rei Ferran I de Nàpols, fill d'Alfons el Magnànim i que regnà en aquell territori entre els anys 1458 i 1494; també ve donada per suposà un punt d'inflexió en la transmissió dels coneixements culinaris de l'època: fins aquell moment els receptaris de cuina havien adoptat la forma de manuscrits. Tampoc podem oblidar el seu èxit editorial, amb set edicions en català i deu en castellà, amb la primera versió en llengua castellana del 1525, sota el títol *Libro de los guisados de Ruperto de Nola*.

L'obra original ens ofereix 215 receptes procedents dels hàbits alimentaris propis de la cort i de l'estament nobiliari. Es tracta d'uns hàbits on els gustos luxosos hi són presents com a expressió gastronòmica del poder polític i econòmic dels sectors socials esmentats. Aquesta recopilació de receptes és una bona mostra de la cuina catalana a l'Edat Mitjana, però com a producte cultural del seu temps, també apunta a les seves pàgines la irrupció de noves influències –franceses i italianes-, vinculades al canvi d'època que suposa el Renaixement.

La present edició crítica, d'Editorial Barcino i el Restaurant de les 7 Portes, a càrrec de Joan Santanach, professor de filologia de la Universitat de Barcelona (UB), amb els estudis introductoris del mateix Santanach, el catedràtic d'història medieval de la UB Antoni Riera i la Fundació Alícia, i l'adaptació al català modern de Mònica Barriera, ens ofereix una magnífica oportunitat no només de recuperar moltes receptes tradicionals, sinó també d'apropar-nos a tota una època i a determinats grups socials i àmbits de poder a través de la gastronomia.

IHE
(Secretaria de la Revista)

Traducción de la reseña anterior:

La historia de la gastronomía forma parte de la historia cultural. Y de acuerdo con este precepto, llega a nuestras manos el cuarto volumen de la colección Set Portes de recetarios históricos de la cocina catalana. Hablar del *Llibre del coc*, escrito en Nápoles y publicado en 1520 en Barcelona – es la edición más antigua que se conoce –, es hablar del primer libro de cocina en la Península Ibérica. La singularidad de esta obra, escrita en catalán y atribuida al maestro Robert (Ruperto de Nola), cocinero del rey Fernando I de Nápoles, hijo de Alfonso el Magnánimo y que reinó en aquel territorio entre los años 1458 y 1494; también viene dada por suponer un punto de inflexión en la transmisión de los conocimientos culinarios de la época: hasta aquel momento los recetarios de cocina habían adoptado la forma de manuscritos. Tampoco podemos olvidar su éxito editorial, con siete ediciones con catalán y diez en castellano, con la primera versión en lengua castellana en 1525, bajo el título *Libro de los guisados de Ruperto de Nola*.

La obra original nos ofrece 215 recetas procedentes de los hábitos alimentarios propios de la corte y del estamento nobiliario. Se trata de unos hábitos donde los gustos lujosos están presentes como expresión gastronómica del poder político y económico de los sectores sociales mencionados. Esta recopilación de recetas es una buena muestra de la cocina catalana en la Edad Media, pero como producto cultural de su tiempo, también apunta en sus páginas a la irrupción de nuevas influencias –francesas e italianas–, vinculadas al cambio de época que supone el Renacimiento.

La presente edición crítica, de Editorial Barcino y el Restaurant de les 7 Portes, a cargo de Joan Santanach, profesor de filología de la Universitat de Barcelona (UB), con los estudios introductorios del mismo Santanach, el catedrático de historia medieval de la UB Antoni Riera y la Fundación Alícia, y la adaptación al catalán moderno de Mònica Barrieras, nos ofrece una magnífica oportunidad no solo de recuperar muchas recetas tradicionales, sino también de acercarnos a toda una época y a determinados grupos sociales y ámbitos de poder a través de la gastronomía.

IHE
(Secretaría de la Revista)