

# «LLIBRE DE GUISADOS, ESCULLITS PARTICULARMENT DE LA CUYNA ESTRANGERA (1867)». EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

ESTUDI, TRANSCRIPCIÓ I NOTES A CURA DE PEP VILA

*RESUM:* El compositor Melcior de Ferrer i de Manresa (Peralada, 1821 - la Bisbal, 1884) va escriure en 1867, en català, el *Llibre de Guisados*, escullits particularment de la cuyna estrangera, en el qual ens ofereix 83 receptes amb diverses mostres de la cuina italiana i francesa d'aquell moment. El llibre també conté un mostrari de plats de la cuina i de rebosteria catalana.

*PARAULES CLAU:* Melcior de Ferrer, cuina segle XIX, italiana i francesa.

## LA PERSONALITAT DE MELCIOR DE FERRER I DE MANRESA

Presento als lectors una succinta biografia de l'autor del *Llibre de Guisados*, d'aquest clàssic de la gastronomia catalana tan oblidat, el senyor Melcior de Ferrer i de Manresa, perquè els interessats en aquest músic i compositor, reconegut internacionalment, tenen al seu abast altres treballs més exhaustius sobre la seva vida i obra. Remeto a la consulta de l'entrada que sobre aquest personatge figura a la *Gran Enciclopèdia Catalana*, als articles de Jordi Frigola Arpa<sup>(1)</sup> i de Josep Maria Gregori.<sup>(2)</sup>

Melcior de Ferrer i Manresa (Peralada, 1821 - la Bisbal, 1884), era fill de la cinquena marquesa de Puerto Rico. El papa Lleó XIII li va atorgar

(1) Jordi Frigola Arpa, [Nota biogràfica a] Melcior de Ferrer i Manresa. Programa de mà. Audició de la seva obra musical al Teatre Municipal de Girona (Girona, 17-XII- 1988); íd., “Melcior de Ferrer i de Manresa, un compositor gairebé oblidat”, *Bisbalencs d'abans*, vol. I, Els llibres d'El DRAC, la Bisbal, 1999, pàg. 165-168.

(2) Josep Maria Gregori, *Notícia biogràfica i compositiva de Melcior de Ferrer i de Manresa (1821-1884)* dins “Amics de Besalú. VII. Assemblea d'Estudis del seu Comtat”, vol. II, 1991, pàg. 29-41.

el títol pontifici de baró de Ferrer que tenia des de 1881. De la seva naixença i estada a Peralada no hi ha, ara com ara, constància documental. De jove se'n va anar a estudiar batxillerat al col·legi dels jesuïtes de Niça, on es va interessar per l'orgue, instrument pel qual sentia una gran estima. Més endavant, va anar a ampliar els estudis a Itàlia. La seva afició per la cuina italiana prové de la seva estada a la ciutat de Bolonya, on estudiava dret. Allí gaudeix dels ambients musicals de la ciutat, coneix i estudia la música de Verdi i Donizzetti. L'estada en aquesta ciutat configura la seva personalitat humana i musical. Quan va tornar a Barcelona va perfeccionar el seus estudis amb el prevere Josep Barba, compositor i mestre de capella de Santa Maria del Mar. A 27 anys era professor de música, encara que no exercia com a tal. La seva bona situació social i econòmica li va permetre dedicar-se enterament a la música com un entreteniment més. Encara el 17 de setembre de l'any 1988 se li va fer al Teatre Municipal de Girona un homenatge musical. Montserrat Comadira, mezzosoprano, acompanyada de Sofia Cabruja, piano, va interpretar un concert de cançons de la seva obra.

Es va casar amb la bisbalenca Pietat de Lloret i Ponach, que posseïa un gran patrimoni, i va anar a viure a la Bisbal, al carrer Raval, a la "casa Ponach o de la Palmera", dedicat a l'administració de la hisenda familiar, a prosseguir els seus estudis musicals. En aquesta vila neixen els seus fills, participa de ple en la primera renaixença bisbalenca, s'integra en els cercles culturals i musicals de la vila, dominats per la petita burgesia, aglutinats a l'entorn del *Faro Bisbalense*. En el llibre d'empadronaments de l'any 1857 figura que tenia quatre fills. A la casa, d'un burgès benestant, hi vivien a més un criat, tres minyones i un capellà que feia de preceptor i de mossèn de la família. Segons el *Boletín Oficial de la Provincia* de 1872, consta en el quinzè lloc d'entre els cinquanta hisendats més poderosos de les comarques gironines.<sup>(3)</sup>

A la Bisbal hi escriu bona part de la seva obra musical. Algunes de les seves obres (les melodies i romanços) es tocaven a les vetllades musicals de les principals cases de la vila. Durant els darrers anys de la seva vida passava temporades en un pis llogat de Barcelona. Ferrer és contemporani de Candido Molins i Romagueras, un empordanès que en 1868 va publicar a la Bisbal un tractat de rebosteria molt important: *El cafetero del Ampurdán. Manual completo de confitería, pastelería y chocolatería*. Tots dos reculls presenten receptes semblants de rebosteria, adaptades als gustos i a les tradicions de diverses cultures.

Melcior de Ferrer és autor de dues misses de rèquiem, dues de glòria i un *Stabat Mater* (1848), estrenat a Barcelona per la Societat Filharmònica, que va ser ressenyat al *Diario de Barcelona*. Va escriure dues simfo-

(3) Dades extretes dels treballs de l'historiador bisbalenc Jordi Frigola.



Retrat de Melchior Ferrer i de Manresa.

nies, una òpera en dos actes (*Guiditta*)<sup>(4)</sup>, amb llibret de Solera, estrenada al Teatre Municipal de Girona l'any 1855, i una sarsuela (*Una broma pesada*). També va compondre *Primera fantasia* (1843), una simfonia per a orgue i una *Simfonia funebre*. Fou autor d'una col·lecció d'himnes per al peregrinatge de Lorda (1873).

## LA CUINA DEL “LLIBRE DE GUIRADOS”

Menys coneguda del gran públic és la seva obra de cuina, el receptari que va escriure a la llar familiar de la Bisbal, després de les seves moltes estades a l'estranger, especialment a la ciutat de Bolonya (Itàlia), en un moment en què les fronteres eren molt més decisives que ara, les cuines regionals més marcades, les influències alimentàries, més restringides. Ara estem acostumats a una cuina internacional, mestissa, de productes envasats i congelats. Com fa notar Néstor Luján en un dels seus llibres de cuina, Bolonya era ja en aquella època la ciutat gastronòmicament de més pes del país. D'antic l'anomenaven “la Grassa”, per la riquesa dels seus embotits. De Bolonya també prové la famosa salsa bolonyesa, indicada per a la pasta cuita “al dente”, especialment la gruixuda, que “ché cresca in corpo”. A mitjan segle XIX, no tothom es podia permetre el luxe de viatjar amb comoditats, de conèixer de primera mà una cuina italiana o francesa artesana que es mantenia sense gaire indústria al darrere. A grans trets, hem de destacar que les patates i els cereals figuraven a la taula de la majoria de les llars, que la modernització de les tècniques agrícoles, entre elles la de la conservació, abarateixen els principals productes de consum. El comerç internacional afavoreix l'entrada i el consum de productes colonials. *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin apareix en 1825. Ell mateix va deixar escrit que: “La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit”. La ciència culinària, present en tota la literatura gastronòmica del segle XIX, dóna nom als plats i a les seves múltiples variants. S'adjectiven graciosament els elements que entren a formar part de cada plat: guarniment, salsa, ingredients, mètode de cocció, etc. Augmenta també el nombre de fórmules amb totes les seves variants. El segle XIX és el de la revolució tecnològica. Ens admirem de la invenció de les conserves, de la margarina, de la fabricació industrial del sucre, l'entrada del fred a les cuines, el perfeccionament dels forns. A poc a poc, hi ha un maridatge d'art i de ciència. És durant aquest segle que la cuina francesa ateny la seva màxima perfecció. En un moment que França era el centre d'Europa, Carême, geni francès, creador d'aquesta cuina, havia deixat escrit: “L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européenne”.

(4) Òpera per a piano *a canto*. Manuscrit núm. 47 de la Biblioteca del Seminari Conciliar de Girona.

A mitjan segle XIX no hi havia a Espanya una gran literatura culinària. La majoria de les descripcions dels plats que ens ofereix Melcior de Ferrer sorgeixen de l'observació directa, sense gaires intermediaris. Neixen del fet d'anar a menjar aquí i allà. Aquest *Llibre de Guisados* és una obra que, en passar de pares a fills, mai no va sortir del clos familiar. Per aquest motiu no va poder exercir cap influència sobre la cuina local. L'obra tampoc no surt esmentada en els repertoris culinaris catalans, en les poques històries que posseïm sobre la cuina catalana. Ara bé, un cop llegit i valorat, ens adonem que al costat de la cuina autòctona, de preparacions amb menges de la terra, molts dels plats que transcriu són una mostra de les primeres mostres culinàries estrangeres que tenim a Catalunya, especialment italianes, franceses, alemanyes o angleses. L'obra de cuina de Melcior de Ferrer, escrita en 1867, és interessant des del punt de vista culinari com també per la llengua. No es tracta d'un document aïllat. Crec que l'hem de posar al costat d'altres llibres catalans de l'època, entre els quals destaco els que, sumàriament, descriu a continuació. L'any 1831 la família Balanzó de Barcelona anotava, amb voluntat compiladora, les seves receptes de cuina en un llibre que tenia per títol: *Guisados Barios*. Modernament ha estat editat per Pere Alcové.<sup>(5)</sup> Entre les moltes fórmules del llibre, destaco com d'influència estrangera l'Olla italiana, la sopa juliena (sic), el Bacallà a la marselesa. D'aquest mateix any sembla que és el llibre, publicat a Barcelona, *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*.<sup>(6)</sup> Aquest receptari bilingüe escrit per P.M.T.I, unes inicials que no he sabut identificar, conté diverses preparacions de cuina catalana i espanyola del temps. Es tracta d'una obra que resumeix la taula dels menestrals i de les classes senzilles del país. Hi destaquen els guisats de carn, les verdures, la volateria, les salses i els menjars de peix. Dels plats de cuina forana destaco la salsa de tomàtec a la francesa, i la salsa a l'holandesa. D'entre els licors, el rosolí al modo de Torí i l'Aniset de Bordeus. En 1835 sortia un llibre molt important, en forma de quaderns o de fascicles, que va tenir molt èxit, que posava les bases de la cuina de la Renaixença, i que fou profusament reeditat: *La cuynera catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé*.<sup>(7)</sup> El llibre és un compendi de la cuina que es feia a Catalunya a la fi del segle XVIII i durant la primera meitat del segle XIX. Al costat de la cuina catalana de sempre, arcaica i tradicional, hi ha plats d'origen espanyol i francès: "cunill a la flicacea", "salsa de tomàtech a la francesa", "salsa a la provensala", "salmó a la genovesa", "crema en pastells a la frangipana", etc. Tots

(5) *Quadern de cuina de 1831*. Barcelona, Edicions de la Magrana. 1987.

(6) Barcelona: Imprenta de Manuel Texero, s/d. Nova edició presentada i prologada per Lluís Ripoll. Barcelona, Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona, 1977.

(7) Facsimil de l'edició de 1851, Barcelona, Altafulla, 1980.





Casa Ponach de la Bisbal, on va viure Melcior de Ferrer després del seu casament amb Pietat de Lloret i de Ponach.

aquests tres llibres, sorprenentment escrits en català, tenen en comú el gust pel sucre, el dolç, la utilització d'espècies i d'herbes aromàtiques. Un altre llibre molt interessant, gairebé contemporani de l'obra de Melcior de Ferrer, és l'obra vigatana: *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menos instruïts*, per Felip Cirera à[lies] Felip de Palàcio (segona edició, Vic, impremta de Llucià Anglada, Plaça Major, 1860).<sup>(8)</sup> Felip Cirera (1794-1864), que havia estat cuiner del Palau Episcopal de Vic, va publicar, un cop jubilat del seu càrrec, un petit llibret, molt reeditat al llarg del segle XIX, que conté plats de la cuina burgesa, menestral i popular de la plana de Vic. Es tracta d'un tractat de cuina més modest que

el provinent de la Bisbal, adreçat a les mestresses de casa, als principiants en aquest art. Melcior de Ferrer i Felip de Palàcio comparteixen en els seus receptaris el gust pels guisats de carn, alguns plats de caça, el bacallà a la provençal, etc.

A final del segle XIX l'escriptor mallorquí Pere d'Alcàntara Penya (1823-1906) va treure a la llum *Cuina Mallorquina*.<sup>(9)</sup> Es tracta d'un mostrari mallorquí del segle XIX, que conserva preparacions de cuina tradicional de les Illes de la segona meitat del segle XVIII. A Catalunya manca encara l'estudi d'una gran obra manuscrita,<sup>(10)</sup> un tractat de cuina, de la fi del segle XVIII, escrit en castellà i català, que mostra, però, la influència de la cuina espanyola, italiana, portuguesa i francesa de l'època. El *Llibre de Guisados* de Melcior de Ferrer es redacta en 1867. Aquests cinc reculls de la nostra vella cuina familiar, editats, escrits en català, són potser els que millor resumeixen la història de la cuina catalana de mitjan segle XIX, sense oblidar la influència que sobre Catalunya

(8) Edició a cura de Montse Angelats i Pep Vila, Patronat d'Estudis Osonecs, 2003.

(9) Moll, Mallorca.

(10) Ms. 44 de la Biblioteca de Catalunya, 175 folis útils.

han tingut les cuines veïnes: castellana, italiana, francesa i provençal. Manquen encara per estudiar molts receptaris de convents, hospitals, col·legis, llibretes de cases particulars,<sup>(11)</sup> menús de cases distingides, per acabar d'arrodonir els nostres coneixements sobre la cuina catalana de la fi del segle XVIII i de tot el XIX.

A Barcelona, a final del segle XVIII, la restauració pública de qualitat estava en mans de fondistes suïssos i italians, influència que es va mantenir fins a la fi del segle XIX, i que després va passar a mans de cuiners francesos i gent del país. Menestrals i gent de poble tenien la seva tradició culinària des de feia segles en la dieta dels quals abundaven nombrosos plats de pasta. Nèstor Luján en el seu llibre *El Menjar*<sup>(12)</sup> reconeix el mestratge de Zanotti amb la seva "Fonda de Santa Maria"; Sanatello, Dunio, Sterna, Maffiolo. I ja començat el segle XIX, Antoni Ardizzi, que va regentar la seva fonda en 1815, coneguda pel Beco del Racó. Des de llavors, a Barcelona, moltes fondes o fondistes italians eren anomenats "becos".<sup>(13)</sup> Al carrer Ciutadans de Girona existia, fins ben entrat el segle XX, el famós hotels Italians,<sup>(14)</sup> del qual només en coneixem la història interna per uns quants menús.<sup>(15)</sup> La recepta número 10 del nostre repertori és "Altre salsa de tomata a la italiana, segons nos la explicà lo cuyner de la Fonda de Italians de Girona", prova evident que el senyor Ferrer havia freqüentat aquest establiment de Girona, que tenia fama, entre la seva escollida clientela, de cuinar bé. A principi del segle XIX, tot el nord d'Itàlia estimava la combinació de pasta i salsa de tomàquet (*il pomodoro*). A Nàpols es coneixia des de mitjan segle XVIII. La combinació més perfecta era pasta, parmesà, salsa de tomàquet i bona mantega. El receptari conté diverses receptes de cuina regional italiana: napolitana (3, 9); genovesa (15); piemontesa (46); milanesa (1, 16). Sobre la influència de la cuina italiana a les comarques gironines, és útil la visió que ens ofereix Josep Pla en el capítol "La pasta, més o menys italiana", a *El que hem*

(11) Darrerament hem publicat altres dos receptaris de cuina familiar de la segona meitat del segle XIX. Tots dos pertanyen a la cuina casolana. El primer figura al fons Blanxart del Monestir de Sant Joan de les Abadesses. El segon és el receptari ripollès d'Agustí Cavalleria de Bordallés, metge i farmacèutic de la vila de Ripoll. Llegiu-los a Pep Vila, *Tractats de cuina i de reboisteria catalans*, "AIEG", vol. XLI, 2000, pàg. 324 i ss.

(12) Barcelona, Dopesa, 1979, pàg. 44-45.

(13) Una estrofa d'una cançó popular de l'època fa: "De la Seu fins al cantó/ anem al Becó del Recó/ i si el Becó és tancat/ anem a la del costat".

(14) El cuiner i estudiós de la cuina Antoni Gómez, en el seu article "El menjar i el beure a les comarques de Girona en tombar el segle XIX, Diari d'un segle. Un segle del Diari de Girona", *Diari de Girona*, 1991, vol. I, núm. 12,[1900] pàg. 9, va publicar tres menús de banquets de l'hotel Italians de Girona.

(15) Fixem-nos, per exemple, en aquest menú servit el 22 d'octubre de 1908 a l'Hotel des Italiens de Girona: "Hors d'oeuvres/ Purée Parmantié/ Petit pate a la Rene/ Fumée de perdrix/ Llagouste sause mayonnaise/ Filet de boeuf Monglas/ Poulet rotti aux cressens/ Biscuit glacée/ Dessert assortie/ VINS: Rioja, Sauterne, Champagne, Jerez, café, liqueur et tabac".

*menjat* (O.C., vol. XXII).<sup>(16)</sup> Narcís Comadira, a *Fórmules magistrals*<sup>(17)</sup>, també hi dedica uns quants articles molt interessants.

L'altra cuina més ben representada en el recull és la francesa. Al segle XIX Barcelona tenia grans restaurants francesos entre els quals destaco el Grand Restaurant de France. Els plats que ens proposa Melcior de Ferrer són diversos: Purea de patatas (36), espinacs a la crema (37). D'entre les creacions de fantasia assenyalo la *crema ab montañas* (30). Hi figuren també les *ostres a la bexamel* (39). És tracta d'un plat d'imitació, anomenat "ostres compostes". En lloc d'haver-hi marisc, es treballa una pasta feta amb cervell, formatge, embotit, all, etc., que un cop freda es posa sobre una petxina buida. Després, es posa a enforar fins que queda rossa. Altres representacions de la cuina francesa del XIX són el *Vol au vent* (40), *Omelette soufflée* (42), *Salsa a la béchamel* (62), *Roñons sotés* (65), *Galantine de dindon truffé* (69), *Fromage de cochon* (71), etc. Durant el període d'entreguerres (1930-1931) un cuiner i pedagog suís, J. Rondisoni, que va fer classes de cuina a l'Institut de Cultura de la Dona Catalana, recupera aquesta cuina burgesa amb moltes receptes de preparacions franceses, italianes i de cuina internacional. A més d'ensenyar a cuinar, cuidava els continguts dels menús des del punt de vista del paladar. Algunes receptes transcrites per Melcior de Ferrer les trobem adaptades en en seu famós llibre *Culinària*.<sup>(18)</sup>

## LES FÓRMULES DE MELCIOR DE FERRER

Si fem un repàs a l'índex de plats, ens adonem que hi són representades les cuines regionals més importants d'Europa, la majoria són receptes d'un europeisme reconegut. El seu ideari culinari és complex i variat. És la tria d'un home cosmopolita que també coneix el millor de la nostra cuina. Al costat de la nostra gastronomia tradicional amb uns plats i postres genuïns, hi figuren els grans plats de la cuina internacional. Del contingut del llibre, n'hem fet aquesta selecció:

Cuina alemanya: cols a la alemana (43).

Cuina anglesa: biftec (14), salsa anglesa (57), charlotte (68).

Cuina i rebosteria catalana: estufat de badella (12), cocas de Cervera (23), bou estufat, com lo de las fondas (17), panelllets (64), neules (67).

Cuina espanyola: relleno de cebas ab carn a la espanyola (26), perdius a la espanyola (83).

Cuina francesa: torta de madalena (27), purea de patatas (36), vol au vent

(16) Barcelona, Destino, 1972, pàg. 102-109.

(17) *Fórmules magistrals*, Empúries-El País-Aguilar, 1997.

(18) J. Rondisoni, *Culinària*. Bon Ton, Antoni Bosch editor, 1999, sisena edició.



(40), omelette soufflée (42), salsa a la béchamel (62), roïons sotés (65), galantine de dindon truffé (69), fromage de cochon (71).

Cuina italiana: risotto a la milanesa (1), salsa de tomata (2), macarrons a la napoletana (3), croquetas a la genovesa (13), croquetas a la genovesa (15), costellas a la milanesa (16), salsa a rostro (18), riso a rostro (19), macarrons, fideus ab salsa a rostro (20), tallarini (21), rissoto a la milanesa (25), ravioli (33), bracioletine (35), risotto a la piemontesa (46).

Cuina mallorquina: sopa a la mallorquina (77).

Cuina provençal: patatas a la provensala (24), bacallà a la provensala (78).

Begudes: orxata d'ametlles (32), llimonada (51).

Encara que hom afirmi que Melcior de Ferrer va escriure aquest receptari per iniciar la seva filla Carme en el món de la cuina, el cert és que el nostre gastrònom dóna poques precisions sobre els ingredients, les mesures, les quantitats per elaborar molts d'aquests plats. Encara que el seu autor sigui molt detallista, acurat en les descripcions, no és un llibre de cuina usual, farcit de "détails exacts". El receptari és escrit en un estil directe i clar. La gastronomia és un capítol general de la història cultural de qual-sevol país, una literatura que exalta la cuina com a art, producte d'una civilització. El llibre és una mostra de cuina burgesa, opulenta, privativa d'una classe social, encara que alguns dels plats anotats pertanyin a la cuina popular. La majoria dels menús pertanyen a una cuina reposada, lenta, feta amb molta paciència, cuinada al foc de llenya, no ho oblidem. El bou estufat (17) demanava quatre hores de cocció. Els plats de cuina francesa són potser els que delaten més aquesta expressió de prestigi social i gastronòmic. Melcior de Ferrer redacta aquest recull als 46 anys, potser per deixar constància d'unes preferències personals, d'uns plats escollits, especialment de cuina estrangera, que li han agradat, que admirava per molts de motius. Els plats de postres també són abundants. La cuina és una altra forma de memòria. Al llibre li escau, a la perfecció, el títol que Josep Pla va posar a les seves meditacions culinàries *El que hem menjat*. La cuina és un pretext per admirar altres pobles i cultures, mentre era de viatge d'estudis o de negocis, de gira fent concerts. Com deia un filòsof grec, el més important no és el que es menja, sinó com es menja. La cuina és un espai de sociabilitat, que nua llaços d'amistat entre pobles. En l'època de Melcior de Ferrer, només uns quants elegits per la fortuna freqüentaven els hotels luxosos i les grans fondes. A tot estirar, la majoria només feia un gran banquet a la seva vida, amb motiu d'un casament o d'un esdeveniment extraordinari molt comptat. Als aplecs, a les fontades, hostals de pagès o de marina la cuina era molt més senzilla i monòtona.

D'entre les contribucions que Melcior de Ferrer fa a la història de la



cuina catalana, destaco el relleu que en aquest recull hi té la pasta italiana, amb diverses especialitats. A manca de productes envasats, Melcior ens explica la feïnada que comportava la preparació casolana d'aquests plats de pasta. També dóna entrada a un dels símbols de la cuina lombarda: "rissoto alla milanese", l'arròs daurat de la Llombardia. L'escriptor Narcís Comadira, bon coneixedor de la cuina italiana, explica la seva "teoria del *risotto*" en un dels seus llibres: "És una fórmula magistral que no hem de confondre amb el que, per aquí, quan érem petits, coneixíem amb aquest nom, amb pèsols i pernil [...] Un *risotto* és un arròs cuit d'una manera especial que té per objectiu que els grans de la gramínia quedin sencers però no separats els uns dels altres, sinó units per una salseta melosa, balsàmica, confortable".<sup>(19)</sup>

El peix no hi és gaire abundant, ni ben representat. Destaco els rogers a la llauna (29, 72). A mitjan segle XIX Melcior de Ferrer havia observat com les cases es fabricaven la pasta de forma artesana. Llegim un fragment de la recepta (21) on Ferrer ens explica l'elaboració de la pasta de tallarina:

"Se pren mitja lliura de farina, se posa sobre una post en forma de molador, se fa un forat al mitg, posant-hi un mitg vas d'aigua, sal, dos robells de ou, un bocí com una nou de mantega, o greix de tocino (y si se vol per un dia magre, una cullerada y mitja de oli). Després ab una punta de ganibet, se mescla poch a poch (y si és massa espès, se añaideix un poch més de aigua), luego se pasta bé ab las mans (com més forta millor) ab lo corrom de fusta se pica bé, després se reuneix com una pilota, y se cubreix de paper d'estrassa calent per mitja hora (per que llevi); quant és llevat, se pren<sup>(20)</sup> a trossos la pasta, estirant-la ab lo corrom, que quèdia més prima de un gruix de duro. Després, entre humida y seca, se plega en dos o tres fulls, y se talla a tallets prims com fideus gruxuts, y s'estenen a l'aire, perquè se sèquian per un parell d'horas (a l'hivern al sol, al istiu a la sombra)."

La recepta (33) ens ensenya la laboriositat en la preparació dels raviolis. Fixem-nos en el farcit que portaven, ple d'atractius per als amants de la bona cuina, i que no té res a veure amb els raviolis congelats, farcits amb un contingut incert, que, sovint, trobem envasats als nostres supermercats:

"Se compon de lo següent: Cuatre natas regulars, quatre cervells de

(19) *Fórmules magistrals*, Empúries-El País-Aguilar, 1997, pàg. 183.

(20) Primer havia escrit "estén" i després ho va ratllar.

(21) Encara que aquesta preparació sigui italiana, la redacció d'aquesta recepta s'allunya molt de l'estil i de la prosa de Melcior de Ferrer. Més endavant tenim previst donar a conèixer les receptes d'aquest quadern, avui no editades, algunes de les quals són ben interessants.

xay, sis escarolas, un manat de borrajas, dos molls regulars de os de bou, sis ous, vuit onsas de formatge de Parma o de Holanda, y un poch de marduix, pebre, clavells y sal”.

## PREPARACIÓ

Se prenen las escarolas y borrajas, se bullen y cuant són cuitas, se escorren bé, apretant-las ab un tovalló, y se guàrdan. Després, se pica lo marduix en un morter, essent picat se añaideix llom de tocino, que se picarà també; després lo moll de bou, que també se pica; aleshores, se añaideixen les escarolas y borrajas, y se torna a picar tot plegat; luego se posa lo cervell que ja se tindrà bullit, y se picarà tot ab lo dit. Cuant serà tot aixó ben fi, se tirarà dins una cassola gran, y s’i añaideixen les natas, lo formatge raspat, los ous, lo pebre, sal, clavells, també tot picat per endavant, y se batarà tot, fins que estarà ben mesclat. Preparat aixís, lo relleno se guarda, per fer-ne lo ús, que després se dirà.”

No tot el llibre és un mostrari d’alta cuina, de menges sofisticades, especialitats franceses i italianes. Melcior de Ferrer coneix i aprecia també la cuina i la rebosteria del país. L’“estofat de badella” (12) és com el que feien les nostres àvies. A la recepta número (17) ens ofereix un “bou estufat”, que aclareix que és com “lo de las fondas”. Pel que fa a la rebosteria, destaco les coques de Cervera (23). En la recepta núm. 36, en la qual ens ofereix un guisat de puré de patates, Ferrer ens fa saber que no fa gaire fi posar-hi al damunt un acompanyament de talls de botifarra o de salsitxa: “Est plat se pot servir sol o bé fent-lo servir com a salsa y posar-hi a sobre talls de carn, perquè lo posar-hi talls de botifarra o salchicha, seria molt pagès”.

Quant a les tècniques culinàries, notem que gairebé tots els plats són cuinats amb greix de porc o mantega de vaca. Només en les receptes de peix fregit (72, 82) hi hem vist la presència de l’oli. Moltes preparacions de plats dolços o normals duen, amb més o menys proporció, llet o mantega (44, 45, 48, 53, 54, 68, 78, 3, 21, 25, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 57, 65, 70). “El vinagre, l’agre i el such de llimó” serveixen per a la condimentació. La cuina de mitjan segle XIX usava moltes espècies i herbes aromàtiques: marduix, sajolida, orenga, mostassa, clavells, safrà, nou moscada, pebre negre o vermell, mostassa francesa (38). Els estris més usats són la casserola d’aram, la de terra, el *fornillo*, el forn de campanya (portàtil). La cuina feta amb llenya o carbó era molt diferent de l’actual. Abans de servir-los, mantenien els plats escalfats amb cendres calentes. L’orxata no la prepara amb la llavor de la xufa, sinó amb la d’ametlles. A la recepta (42) hi posa un raig d’aiguanaf, una aigua aromàtica, destil·lada, obtinguda a partir de flors de tarongers i altres herbes. Notem l’absència de comentaris sobre els vins i altres begudes que s’han de



prendre en els menús. Melchior tampoc no s'explica gaire sobre el valor i la importància de les salses en la preparació de molts plats. A la sopa consomé (52) per tal de potenciar-ne el gust hi afegeix salsa de rostit. En la salsa en "sibet de llebre" (79) Ferrer aconsella una picada amb mig fetge i una presa de xocolata rascada. Notem també el consum de pa moreno (77). El pernil dolç (80) perquè ho fos de veritat, es remullava amb vi de xerès i se servia ensucrat. Hi ha també un gust molt definit per les menges dolces: "torradas ab rhom" (81), "torta de patatas" (42). Pel que fa al formatge, hi ha molts plats italians i francesos que en porten. A la recepta (46) aconsella que: "s'i tiran 4 onzas de formatge de gruyèra (que hi dona altre perfum que lo de Holanda)". Hi ha diverses receptes que ofereixen diverses salses de tomàquets, una hortalissa que es popularitza a principi del segle XIX. En la recepta número (18), el tomàquet és cuit al caliu. Els bolets (60) també hi són representats. Trobem tòfones a les receptes (50) i (69), moixernons (28). És en aquesta darrera que en el farcit de la "galantine" hi afegeix tòfona. Qualsevol persona interessada per la cuina se sorprendrà de la riquesa d'ingredients i de matisos amb què preparaven de molts plats. Fixem-nos en la recepta de com es preparaven els embotits (76), la manera de fer les costelles (74) tan allunyada de l'actual, la construcció d'un pastís de patates amb macarrons (28); la riquesa que s'observa en el farciment dels raviolis (33), la fabricació de neules amb un motllo de canya (67), etc.

El *Llibre de Guisados* és també molt interessant per a la història de la llengua. Melchior de Ferrer introdueix en el lèxic català molts de neologismes francesos i italians. Molts de plats apareixen descrits per primera vegada en la història de la cuina catalana de la ploma d'aquest gastrònom empordanès. Malauradament, i com correspon a l'època, els estrangerismes i castellanismes hi són també molt abundants. Heus aquí una tria dels mots que m'han semblat més interessants: Anglícismes: *biftec*, *charlotte*. Castellanismes: *alrededor*, *añadir*, *antemano*, *barquillos*, *bicarbonato*, *borrajas*, *cascos de llimó*, *centro*, *cerca*, *cuydado*, *chisperetejan*, *derritida*, *dorada*, *empapar*, *engorrós*, *enseguida*, *espuela*, *friolera*, *frutera*, *guisado*, *jamón en dulce*, *jerez*, *lento*, *limonada gaseosa*, *limpias*, *marmol*, *palmas*, *pastel*, *pastelillos*, *picadillo*, *relleno*, *restos*, *rombo*, *tamaño*, *tocino*, *torta*. Gal·licismes: *bexamel*, *purea*, *ragú*, *fricandó*, *vol au vent*, *omelette soufflé*, *gruyèra*, *gelatinas*, *consomé*, *bavaruà*, *papillota*, *sibet*, *sotés* (saltats), *fromage de cochon*. Italianismes: *rosto*, *riso a rosto*, *peix a la lata*, *napoletana*, *tallarini*, *rissotto*, *ravioli*, *bracioline*, *mustachonis*, *napoletana*.

No hi ha cap dubte quan afirmem que l'autor d'aquest receptari pertany al català oriental per la confusió en posició àtona de les vocals "a/e", "o/u"; "b/v", la pèrdua del fonema *r* final als mots oxítons i als seus plurals, sempre que es tracti de substantius o adjectius: "julibert, lluré,



remanar, fabas, pilotillas, trevallada, llevre, robells, pullastre, rustit, umplirà, subint, rossus, trossus, gabinet, sacalls, llavó”.

Acabem aquesta breu caracterització de la cuina viscuda per Melcior de Ferrer amb unes paraules de Ferran Agulló i Vidal (1863-1933), autor del celebrat: *Llibre de la cuina catalana* (Barcelona, Alta-Fulla, 1978): “Catalunya, com té una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina. Hi ha regions, nacionalitats, pobles que tenen un plat especial, característic. Però no cuina: Catalunya la té, i té més encara: té un gran poder d’assimilació de plats d’altres cuines com la francesa i la italiana: fa seus els plats d’aquelles cuines i els modifica segons el seu estil i el seu gust” (pàg. 11). Catalunya sempre ha treballat una cuina integradora. Agulló ens dóna la llista, les fórmules i la preparació d’“alguns plats universalitzats de varies cuines” molts dels quals figuren en el llibre de Melcior de Ferrer. En aquest sentit podríem dir que Ferrer va ser un dels primers a integrar aquests plats tan variats a la gran cassola de la cuina catalana: “Beefsteak, Beixamel, Consommé, Veritable arròs a la milanesa, Macarrons a la italiana, Civet de llebre, Peix a l’anglesa, Costelles i llomillo a la milanesa, Gigot... etc.” (pàg. 285 i ss).

## EL MANUSCRIT

El receptari figura copiat en un quadern, relligat modernament en pergamí, de mides 160x210 mm. En el lloc del volum hi ha la inscripció: “Cocina. M.P.”. El llibre conté 196 receptes, copiades per diverses mans i en diverses èpoques. A més de receptes de cuina, n’hi ha de com fer salses, composicions de pastisseria, dolços, orxata, etc.

Les 83 primeres receptes copiades a la llibreta l’any 1867, motiu del nostre estudi i edició, són, a parer dels primers editors, de Melchor de Ferrer i de Manresa, Baró de Ferrer. La recepta núm. 84 presenta una altra redacció. Aprofitant el mateix quadern, les que apareixen a continuació pertanyen a la seva filla Na Carme de Ferrer i de Lloret, encara que és difícil de saber exactament on acaben les del pare i on comencen les de la filla. Aquestes i altres receptes posteriors van ser transcrites en 1947 per Na Pilar de Ferrer Rovira, neboda de l’actual propietària, que no indica les possibles partions de què constava el receptari. Del *Llibre de Guisados escullits particularment de la cuyna estrangera*, se’n va fer, en 1990, una edició no venal de 25 exemplars numerats, per a la família, a cura de Marisa Molina (Girona 1990), amb un pròleg a títol orientatiu de l’historiador bisbalenc Josep Frigola Arpa. Actualment l’obra és propietat de Montserrat del Pozo i de Ferrer de Besalú, besneta de Melcior de Ferrer, a la qual agraïm la seva deferència i el permís per deixar-nos fotocopiar l’original, i editar de bell nou, comentat, aquest receptari.

En la transcripció de l'original he adoptat les normes característiques de l'edició de textos històrics i filològics. Normalitzo majúscules i minúscules, desenvolupo les abreviatures, puntuo i accentuo segons la grafia actual. Utilitzo el guió per separar paraules, i el punt volat per a les separacions de mots en les quals no serveix el guió.

## ÍNDIX GENERAL DEL MANUSCRIT

### INDICE

1. Risotto a la milanesa
2. Salsa de tomata a la italiana
3. Altre salsa de tomata per fer los macarrons a la napoletana
4. Guisado de carn a la ragú.
5. Macarrons a la ragú a la napoletana
6. Fricandó
7. Peix a la lata, a la piemontesa
8. Salsa mayonesa
9. Crema per fregir a la napolitana
10. Altre salsa de tomata a la italiana.
11. Modo de conservar la badella alguns dias
12. Estufat de badella
13. Badella empanada
14. Biftec
15. Croquetes a la genovesa.
16. Costellas a la milanesa.
17. Bou estufat, com lo de las fondas.
18. Salsa a rosto
19. Riso a rosto
20. Macarrons, fideus y etc., ab salsa a rosto
21. Tallarini.
22. Tallarini per un dia magre
23. Cocas de Cervera
24. Patatas a la provensala
25. Risotto a la milanesa
26. Relleno de cebas ab carn a la española
27. Torta de madalena
28. Pastel de patatas
29. Rogers a la llauna
30. Crema ab montañas
31. Modo de esbechar perdius
32. Modo de fer orxata
33. Ravioli
34. Pasta frolla o sia pasta tova, dulce fácil de fer.
35. Bracioletine
36. Parea de patatas (guisado)
37. Espinachs a la crema, com a fregit
38. Carn ab salsa de espinachs
39. Ostras a la bexamel
40. Vol au vent (Pastelets de carn de pasta fullada)
41. Torta de patatas (plat dols)
42. Omelette soufflée
43. Cols a la alemana
44. Bruñols a la italiana de espinachs
45. Monjetas tendras
46. Risotto a la piemontesa
47. Buñols de vent per fregir
48. Grasoletas de semola
49. Gelatina dolsa de taronja
50. Col y flor trufada per guisado
51. Limonada gaseosa
52. Sopa consomé
53. Altre sopa
54. Bavaruá (plat dols)
55. Pernil dols
56. Fregit de col y flor
57. Salsa inglesa (per peix bullit)
58. Jardineria
59. Puré de lletias (per sopa)
60. Bolets a la papillota (fregit)
61. Salsa remolada per tota cosa freda, peix bullit, rustit fret de bou, etc.
62. Salsa a la béchamel
63. Llagostins
64. Pastelillos de avellana o millor "panellets", dulce per postres.
65. Roñons sotés (roñons saltats)
66. Pastels de pasta fullada y pastelillos
67. Barquillos (fregit, grasoletas en forma de neula)
68. Charlotte, plat dols inglés.
69. Galantine de dindon trufé
70. Pechugas ab salsa blanca
71. Fromage de cochon
72. Bacallá
73. Dos salsas bonas
74. Costellas
75. Grasoletas de patata
76. Embutit

PEP VILA

77. Sopa a la malllorquina  
 78. Bacallà a la provensala  
 79. Salsa en sibet (llevre)  
 80. Jamon en dulce (fiambre)  
 81. Torradas ab rhom  
 82. Picadillo de bacallà  
 83. Perdius a la española  
 84. Badella a la italiana (am salsa)<sup>21</sup>  
 85. Salsa am mantega  
 86. Altra salsa  
 87. Altra salsa  
 88. Pits de gallina ab salsa  
 89. Sopa a la reina  
 90. Patatas ab salsa  
 91. Croquetas de gallina (bexamel)  
 92. Croquetas de sarvell  
 93. Peix au gratin  
 94. Pastel del bullit (carn d'olla)  
 95. Macarrons a la napulitana per dia magre  
 96. Puré per dia magre  
 97. Salsa per peix bullit  
 98. Salsa olandesa  
 99. Grasoletas de servell  
 100. Sopa de pa seca  
 101. Sopa de fideus sechs  
 102. Sopa de pa y furmatcha  
 103. Puré de bulalla [*volaille*]  
 104. Sopa de carbasa  
 105. Escarchofas  
 106. Ravioli per fregit  
 107. Mungetas ab llumillu  
 108. Garsoletas de arròs ab llet, farina  
 109. Pommes de terre au gratin  
 110. Timbal de biande  
 111. Morne au verd puré  
 112. Omard ou langoste en salada  
 113. Otra langosta en ensalada  
 114. Perdiz estofada a la francesa  
 115. Galantina de ternera  
 116. Ros para sopa  
 117. Croquetas de bacalao  
 118. Otras ídem  
 119. Otras ídem  
 120. Sardinias. Altre manera  
 121. Turtell de carn  
 122. Fregit de trosus de pa. Altre manera  
 123. Granada. Salsa per la granada.  
 124. Huevos moles.  
 125. Plum Puding, plat inglés.  
 126. Torta de Rosa  
 127. Flan corriente
127. Bis. Gateau savarenn  
 128. Otro puding llamado biscocho a la inglesa.  
 129. Otro  
 130. Otro  
 131. Sauces pour le plum puding  
 132. Gateau de pommes  
 133. Pasta hojaldre  
 134. Crocan  
 135. Flan ou tot fait.  
 136. Requesón blanco  
 137. Natilla o sea Chantilla  
 138. Creme au caramel  
 139. Charlota rusa a la crema  
 140. Arròs a la emperatriz  
 141. Arròs a la emperatriz sin natilla  
 142. Torta a la Margarita  
 143. Crema rusa  
 144. Crema rusa ab natilla  
 145. Vizcocho Madelaine  
 146. Flam am melindro  
 147. Golden Pouding  
 148. Croquetas de verduras ham munjetas tendras  
 149. Auberginias farcidas  
 140. Buñols de bacallà  
 151. Dulce facil de fer  
 152. Custellas a la bechamel  
 153. Custellas a la gripina  
 154. Filet de llenguado (merlan)  
 155. Otro filet de pescado a la remolacha  
 156. Croquetas de gallina y seso  
 157. Pastel  
 158. Lenguado con ostras  
 149. Pollo fricasse  
 150. Costillas en gratin  
 161. Langosta rellena  
 162. Ternera a la moda  
 163. Bacalao  
 164. Salsa Robert  
 165. Salsa a la provenzala  
 166. Pechugas de gallina  
 167. Otra salsa olandesa  
 168. Lenguado Villeroy  
 169. Croquetas de patatas dulces  
 170. Modo de guisar ternera  
 171. Salmí (esta salsa sirve para capón, perdiz y pedazos de asado).  
 172. Otra ternera con salsa  
 173. Perdiz a la olla  
 174. Salsa de anchoas para los asados

175. Garbanzos
176. Zapatilla o melindros
177. Raviolis
178. Cunill aux fines herbes
179. Cunill a la gardinera
180. Coles para ayuno
181. Gateau de marrons
182. Ous remanats
183. Costillas a la gripina
184. Pesuls a la inglesa
185. Pastel de pardiou ou a la chartreuse
186. Crème au café (au bain marie)
187. Crème au pistaches (id)
188. Crème française aux fraises
189. Crème française aux pistaches
190. Croquetas de patatas farsidas
191. Perdiz en salmí
192. Dulce de yemas y almendras
193. Llagostins bexamel
194. Sopa con bolitas
195. Buñols. Esta receta está manuscrita por Doña Júlia de Ferrer y Carreras de Campanera de Don Melchor.
196. Elixir odontológico (para la boca)
197. Xarop de gers
198. Modo de hacer agua de azucar quemado



Venedor d'ostres italià.

Este cuaderno fué empezado por Don Melchor de Ferrer y de Manresa, Barón de Ferrer, en el año 1867.

Fue continuado por su hija Doña Carmen de Ferrer y de Lloret. De ella pasó a su sobrina Doña Pilar de Ferrer Rovira quien lo copió y conservó cuidadosamente hasta 1947, en que se lo regaló a su sobrina Montserrat del Pozo y de Ferrer, biznieta de Don Melchor.

*Llibre de guisados escullits,  
particularment de la cuysa estrangera*

*Any 1867. Melchor de Ferrer.*

Portada del "Llibre de Guisados".

## RECEPTES

LLIBRE DE GUISADOS, ESCULLITS PARTICULARMENT  
DE LA CUYNA ESTRANGERA (1867).  
Melchor de Ferrer [i de Manresa]

1. RISOTTO<sup>(22)</sup> A LA MILANESA<sup>(23)</sup>

Greix de tocino y canselada tallada a dauets. Se fa suffregir bé, després s'hi tira lo arròs, y lo arròs ha de suffregir un xiquet, lo primer bull fort, després a poch a poch, que vinga espès, després quant quasi est cuit, s'hi tira lo formatge.

*Nota:* Al número 25 hi ha un altre *risotto a la milanese*, que sens dupte serà millor.

2. SALSÀ DE TOMATA<sup>(24)</sup> A LA ITALIANA

*Nota:* Al número 10, hi ha altre salsa de tomate, tal vegada millor.

Se pren la tomata, y se trau la llavó; se tira en una casola, afadint-hi ceba, all, llorer y una poca de frigola, després un poch de julibert y pa enter sensa la crosta. Després s'hi tira caldo, se deixa bullir bé, y se passa després ab un sedàs.

3. ALTRE SALSÀ DE TOMATA PER FER LOS MACARRONS A LA NAPOLETANA<sup>(25)</sup>

Se posa aigua a bullir, després s'hi tiran las tomatas, al cap de un poch, que ja se poden pelar, se trahuen, se pèlan, se espremen per traurer los granets, després se tallan a tallets, se posan en una cassola a sofregir ab un poch de mantega o greix y, a més s'hi tira un poch de julibert y sal. Cuan és tot sufregit, s'hi afeix un poch de aigua.

4. GUISADO DE CARN A LA RAGÚ<sup>(26)</sup>

Se posa carn de xay o de bou o etc. ab una ceba trinxada, sal, y un poch de cansalada tallada a bocins, un poch de pebre, se sofregeix tot plegat. Després de un rato, se tira un poch de vi (per traurer lo baf de la carn) y un poch d'aigua. Cuan la ceba es consumida, se afeix un poc més d'aigua. Antes de tirar-hi la aigua se ha de remanar molt subint per fer consumir tota la ceba. Antes de tirar-hi la aigua, pero després del vi, s'hi tira alguna tomata picada, si ni ha. Cuan la carn és quasi cuita s'hi poden posar algunas patatetas per acompanyar la carn o bé pèsols o fabas.

(22) L'italianisme *rissoto* ['arròs'] no apareix documentat als nostres diccionaris històrics. Vegeu Rondissoni, *op. cit.*, pàg. 103.

(23) Vegeu el receptari de Rondissoni, *op. cit.*, pàg. 106.

(24) "A Catalunya, el llibre *La Cuynera catalana*, publicat el 1835, l'última edició de la qual és del 1851, no inclou encara tomàquet als sofregits. El tomàquet es troba tan sols a mitja dotzena de receptes i hi ha una salsa de tomàquet "a la francesa" elaborada amb mantega." (Néstor Luján, *Diccionari Luján de Gastronomia Catalana*, Edicions La Campana, 1990, pàg.118). Sobre el tomàquet a la napolitana, vegeu Josep Maria Daró, *Vademecum del salser*, Edicions Força, Girona, 1995, pàg. 312.

(25) "Salsa de tomate a la napolitana". Vegeu també Rondissoni, *op. cit.*, pàg. 458.

(26) Del francès *ragout*, guisat, cuinat de trossos de carn i de llegums que s'han de coure conjuntament en salsa, sovint picant. El mot *ragoût* ve de gust. Es tracta d'un plat per despertar el gust, un "regust especial". Els francesos tenen el mot *ragoutant* que significa 'apetitós, agradable'. Alexandre Dumas afirma a *Mon dictionnaire de cuisine* que: "c'est par les ragoûts surtout que brillait l'ancienne cuisine française; c'est par les ragoûts au contraire que pèchent toutes les cuisines et surtout la cuisine anglaise". Ferrer ja ens adverteix que el "ragú" és "una salsa de guisado".





Programa de mà amb motiu de l'homenatge a Melçior de Ferrer al Teatre Municipal de Girona (1988).

Detall d'una de les obres musicals de Melçior de Ferrer.

#### 5. MACARRONS A LA RAGÚ A LA NAPOLETANA<sup>(27)</sup>

Quant se tenen los macarrons cuits, se tira la salsa del guisado número 4, y la salsa de tomata del número 3, sols un quart antes de presentar-o a taula, perquè la pasta pert lo gust si se fa molt temps antes. Se procura tenir-los calents y se serveixen per sopa. Sobre los macarrons s'i tira també formatge.

#### 6. FRICANDÓ<sup>(28)</sup>

Se pren badella, se talla a talls ben prims, se enfarinan, se fa fregir, y quant són fregits se tira a la salsa de tomata del número 2.

#### 7. PEIX Á LA LATA,<sup>(29)</sup> A LA PIEMONTESA

Se posa lo peix en una cassola, s'i tira oli, después molla de pa, alls y julibert, s'i tira per sobre, después foch sobre y sota. Quant és cuit, s'i fa la remolada,<sup>(30)</sup> que se compon de ceba, all y julibert, sal oli y vinagre, después cogombres petits. S'i tira esta salsa quant és a la plata.

(27) Vegeu Rondissoni, *op. cit.*, pàg. 115.

(28) Guisat de carn amb salsa i altres condiments. El DCVB documenta aquest mot amb un exemple de l'any 1934. "El fricadó, malgrat el seu origen clarament francès, ha adquirit —com els cancloni, rotundament italians— carta de naturalització entre nosaltres, i ambdós han esdevingut, gràcies al geni i l'enginy culinari català, uns plats essencialment populars". (Néstor Luján, *Diccionari Luján de Gastronomia Catalana*, Edicions La Campana, 1990, pàg. 79).

(29) El peix, un cop cuit, es posava sobre una llauna de *lata*, abreviació de *hojalata*.

(30) Gal·licisme. Es tracta de la *remoulade*, una salsa picant que es fa amb oli, all, mostassa i herbes. Vegeu Josep Maria Daró, *Vademecum del salser*, Edicions Força, Girona, 1995, pàg. 279.

### 8. SALSA MAYONESA

Se pren un robell de ou, se posa al morter y ab la mà de morter se remena, y se fa que lligui. Cuant comença a lligar, se tira oli poch a poch, com qui fa alyoli. Cuant se'n té prou quantitat, s'i tira vinagre y sal, y después se tira esta salsa sobre lo bacallà bullit, peix, o lo que se vol.

### 9. CREMA PER FREGIR A LA NAPOLITANA

Esta crema se fa un dia per l'altre. Se fa crema com per lo ordinari, sols s'i posa tres vegades més de midó del acostumat. Quant se fa cóurer la crema, si se veu que se gramalloni, se trau del foch y se remena, después se torna al foch, remanant-la ab la cullera, que sie plana de baix perquè la farina no se agafi al fons, y se fa bullir. Quant ha bullit uns deu minuts se posa en las platas. Al die seguent, ja se desprén de la plata. Se posa un poch de farina sobre la taula, se posa la crema sobre dita farina, y sobre la pasta s'i posa també un poch de farina; se talla la pasta en pessas petites, de amplària un dit bo en esta forma [de rombo].<sup>(31)</sup> Estos trossets se enfarinan, después se empàpan de robell de ou y se tiran a la paella ab oli<sup>(32)</sup>, o mantega, o greix ben roent, se ramènan, y a poch se tràuen. Después se pòsin en un colador perquè se escorria lo oli, y se tiran a la plata, tirant-hi un poch de sucre sobre.

### 10. ALTRE SALSA DE TOMATA A LA ITALIANA SEGONS NOS LA EXPLICÀ LO CUINER DE LA FONDA DE ITALIANS DE GIRONA.

Se talla la tomata y se posa en una cassola añadin-t'hi àpit, julibert, ceba, dos cabesses de alls esclafats, 4 fullas de llorer, un petit broc de frigola, sal, y una copeta de oli. Cuant axó és ben cuit se pasa ab un sedàs, y se torna a fer bullir lo suc, que cau. Esta salsa se conserva també alguns dies, tenint la precaució de ferla bullir cada dos dies.

### 11. MODO DE CONSERVAR LA BADELLA ALGUNS DÍAS<sup>(33)</sup>

Si se vol pel bullit, se pot conservar tres o quatre dias, bullint-la lo primer dia, y después se posa en un lloch fresc embolicada ab un drap; lo endemà si pren un petit punt de agre (lo que no és cap mal) se posa a bullir. Però si se vol per estufat, en lloch de bullir, se pren una cassola de aram, se talla la badella a trossos de una tersa o mitja tersa, se entachona de canselada y all, se posa a rostir en la cassola, hasta que siga ben vermella de tots dos costats, tirant-hi sal. Se ha de rostir ab greix, però s'i va tirant un poch de aigua, perquè no se crèmia, y si se agafa a la cassola, se remena. Feta axis se deixa, y se pot guardar tres dias, però no se pot tapar, mentres és calenta.

### 12. ESTUFAT DE BADELLA<sup>(34)</sup>

Se pren un[a] cassola de aram, se talla la badella a trossos de una tersa o mitja tersa, se entachona de canselada y all, se posa a rostir en una cassola, hasta que sie ben vermella de tots dos costats, tirant-hi sal. Se ha de rostir ab greix, però s'i va tirant un poch de aigua, perquè no se crèmia, y si se agafa a la cassola, se remena. Se pren la ceba y se trincha tirant-la dins la mateixa carn, y cuant té lo color del or, se trau la carn y se posa en un altra cassola, y se torna

(31) A l'original hi ha un dibuix que representa un romb.

(32) Primer deia " ab un poch de oli ". Després va guixar "un poch".

(33) En *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner*, obra del segle XVIII (I. Juncosa, edit. , Barcelona, Akribos, 1988) trobem una recepta "Per salvar carn de ciervo, badella, bou, etc."

(34) En *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner...* hi figura un "estufat" com el que ens proposa Melcior de Ferrer. Rondissoni ens dóna també una recepta sobre aquest clàssic de la nostra cuina: "estofado de ternera a la ampurdanesa", *op. cit.*, pàg. 505.

## EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

a fer rostir la ceba, que torni quasi com negre, sens tirar-hi aigua, sols lo pur greix. Després se trau lo greix, quedant en la cassola tant sols la pura substància agafada al cul; aleshores se pren un petit puñy de farina, y s'i tira, se remena ab lo poch greix que queda, y després se tira tres o quatre llosas<sup>(35)</sup> de caldo, hasta que la carn sia cuberta de la salsa. Després se cola lo suc sobre la carn, fins que queda la sola ceba en lo colador.

### 13. BADELLA EMPANADA

La carn més fina pel biftec<sup>(36)</sup> y altres coses és la de la cuixa de la part de dins, y lo filet. Se talla la carn a talls de la gruxa de un Napoleon<sup>(37)</sup>, se pica ab lo tallant, s'i tira sal, se posa dintre lo robell de ou debatut, y quant es empapat del ou, s'i tira per sobre pa ratllat, se fan fregir estos talls ab greix abundant, y quan té bon color, se trahuen.

### 14. BIFTEC<sup>(38)</sup>

Se pren la badella a talls, com en lo anterior número, se dóna un cop de tallant sens picar-o molt, y s'i tira sal. Se pren la paella ab mitja cullerada de greix, se posa ab molt foch, y s'i tira la badella del modo que està, se le fa péndrer lo color ros, sens esperar que sic massa cuyta, y se ha de fer molt de pressa. Treta la badella de la paella, se pren mitja llimona, se esperm sobre lo suc de la paella, remanant-o ab lo girapeix per desagafar la substància de sota, y se tira sobre la badella que està en lo plat per servir-ho a taula.

### 15. CROQUETAS A LA GENOVESA

Se pren llomillo de tocino, y en son defecte de bou o també carn de xay, se trinx a ben menuda a la mitja lluna, com també julibert y un poquet de all, cervell, y espècies. Ab tot això se fa una massa.<sup>(39)</sup> A axò se añaideix formatge ratllat, una friolera<sup>(40)</sup> de mordux picat al morter, y ous fins que quèdia com una pilota. De esta pasta se faran pilotillas regulars que se cubriran de pa ratllat. Se fregeixen y se serveixen enseguida a la taula. (De un modo semblant se poden fer també ab salsa).

### 16. COSTELLAS A LA MILANESA

Se pren llomillo de vadella, y en son defecte la millor carn de bou o xay. Se talla a talls molt prims, y se pósan estesas en un plat. Después se tira sobre la carn suc de llimó (y en poca quantitat, julibert all y ceba trinchada), y se deixa de est modo 3 o 4 horas. Luego se prenen los dits talls de carn sols (sensa lo trinchat de sobre) y s'i tira per sobre sal y espècies; se té rovell de ou batut, y pa ratllat. Se pàssan ditas talladas, primer pel rovell de ou, y després pel pa ratllat, y se fregeixen ab mantega de vaca o bé ab greix de tocino.

### 17. BOU ESTUFAT, COM LO DE LAS FONDAS

Se talla lo bou de la cuixa, a talls grossos com lo puñy, se enllarda ab canselada y all, se tira dins una casserola de aram ab greix, ab foch lento; al cap de mitja hora, se mira si lo bou ha fet aigua, quant la haurà feta, se posa en un fogó ab molt foch (aleshores vol molt cuydado y no

(35) Llosa. Cullerades grans.

(36) El DCVB documenta aquest mot, sota la forma *bistec* en una obra de Josep Pla.

(37) Moneda francesa de cinc francs, de la primeria del segle XIX, que estigué en curs a Espanya amb valor de dinou rals (DCVB).

(38) Alexandre Dumas a *Mon dictionnaire de cuisine* ens ofereix una recepta de "beef-steak ou bifteck à l'anglaise", semblant a la que ens dóna Melchior de Palau. Dumas distingeix entre el *bifteck* anglès i el francès. Tot depèn del lloc d'on talles el tros de bou o de vedella.

(39) Primer havia escrit "pasta" i després ho canvià per "massa".

(40) Castellanisme. Cosa insignificant.

desamparar-lo). Aixís que comensa a petallejar<sup>(41)</sup>, y fa *xic xic*<sup>(42)</sup>, s'i tira un vas de aigua, si és calenta millor, se deixa al foch, que se bèguia tota la aigua; quant torna a petallejar, se gira lo bou de sota a sobre, tirant-i un altre vas de aigua; quant se la haurá beguda tota y tornarà a petallejar, se trau lo bou, se posa en una plata, y en aquell suc espès de la casserola, s'i desmarxa un poc de farina. Quant la farina és rossa, s'i torna a tirar lo bou, y se cubreix de aigua, o millor caldo, s'i posa un poch de nou muscada o las espècies que se vùlgan, y se deixa còurer, fins que tot lo bou es cuit, que és tou. Per fer est guisado, se necessitan unes 4 horas, o més. Sobretot, al principi, vol molt cuydado, perquè si se deixa cremar, té mol mal gust.

#### 18. SALSA A ROSTO<sup>(43)</sup>

Se pren greix de tocino, y se fon en una cassola, luego de fos, se pren ceba trinchada y tomàtas cuytas, se fa sufregir tot plegat, fins que la ceba y la tomata prenen color de or. Alesores se pren un tros de carn, y se fa sufregir bé ab tot lo dit un bon rato, procurant que res no se crèmia; después s'i añadeix aigua y una picada de moxernons<sup>(44)</sup>, y se deixa bullir molt, fins que queda una salsa regularment espessa, y de color pujat, y alesores, tindrà lo punt.

Nota: Esta salsa puede servir para muchas cosas como, para hacer macarrones, riso arrosto, y todo lo que se quiere, poniendo a capas con queso y esta salsa, macarrones, arroz, etc., como se verá después.

#### 19. RISO A ROSTO

Se fa còurer lo arròs ab aigua; a mitg cuit, se escorra y se posa en una casserola de ferro, o aram,<sup>(45)</sup> a sostres de mig cantell de dit, y sobre cada capa, s'i tira ab igual quantitat, formatge ratllat, y salsa sobredita del número 18, després posant igual capa de formatge y salsa sobre y sota, se posa al foch ab poch foc a sota y molt sobre, y quant farà un crosta dorada sobre, se trau del foch y se serveix a taula ab la mateixa casserola.

#### 20. MACARRONS, FIDEUS Y ETC. AB SALSA A ROSTO

Se fan còurer los macarrons o bé fideus ab aigua, se escòrran y después se colòcan en una plata de pisa, posant un sostre de macarrons y tirant-hi sobre formatge ratllat y salsa a rosto del número 18, després altre sostre de macarrons cubert de lo mateix y se presenta a taula. Si se vol que fàssian crosta, se posaran en una casserola ab foch sobre y sota.

Nota: Estas cosas dchuen menjar-se calentas.

#### 21. TALLARINI<sup>(46)</sup>

Se pren mitja lliura de farina, se posa sobre una post en forma de molador, se fa un forat al mitg, posant-hi un mitg vas d'aigua, sal, dos robells de ou, un bocí com una nou de mantega, o greix de tocino (y si se vol per un dia magre, una cullerada y mitja de oli). Després ab una punta de ganibet, se mescla poch a poch (y si és massa espès, se añadeix un poch més de aigua), luego se pasta bé ab las mans (com més forta millor) ab lo corrom de fusta se pica bé, després se reuneix com una pilota, y se cubreix de paper de estrassa calent per mitja hora (perquè llevi). Quant és llevat, se pren<sup>(47)</sup> a trossos la pasta, estirant-la ab lo corrom, que quèdia més prima de un gruix de duro. Després, entre humida y seca, se plega en dos o tres fulls, y se talla a tallets prims com fideus gruxuts, y se estenen a l'aire, perquè se sèquian per un parell d'horas (a l'hivern al sol, al istiu a la sombra).

(41) *Petarrellejar*. "Fer un seguit de pets o de sorolls secs" (DCVB).

(42) A l'original apareix subratllat.

(43) *Rosto*. Italianisme: [*da rostire, arrostro*]. Salsa per rostir que es posava a la base de molts plats de macarrons i arrossos.





















(44) "y una picada de moxernons" fou afegit posteriorment a l'interlineat.

(45) Primer havia escrit "de aram", després guixà la preposició.





(46) EL DCVB admet les formes catalanes *tallari* i *tallarina*, però sense documentació.

(47) Primer havia escrit "estén" i després ho va ratllar.

**VENEZIA**  
*L'anno 1824*  
 alcune principali figure delle PASTE sottopie fine, e di lusso  
 per uso di Minestra  
 prodotte colli Macchine di nuova invenzione erette  
 da  
**GIROLAMO STALDA**  
*per opera de' Macchinisti perfezionata di Padoa, fedelmente nazionali*

<p>1 - <i>Nugliarone</i></p> <p>2 - <i>Pasticcio miniere</i></p> <p>3 = <i>grigette</i></p> <p>4 = <i>semelle macinatissime</i></p> <p>5 = <i>semelle minere</i></p> <p>6 = <i>semelle maggiori</i></p> <p>7 = <i>semelle perfinate</i></p> <p>8 = <i>Costi minere</i></p> <p>9 = <i>Costi maggiori</i></p> <p>10 = <i>Costi miniere</i></p> <p>11 = <i>Costi maggiori</i></p> <p>12 = <i>Costi perfinate</i></p> <p>13 = <i>Costi minere</i></p> <p>14 = <i>Costi maggiori</i></p> <p>15 = <i>Costi perfinate</i></p> <p>16 = <i>Costi minere</i></p> <p>17 = <i>Costi maggiori</i></p> <p>18 = <i>Costi perfinate</i></p> <p>19 = <i>Costi minere</i></p> <p>20 = <i>Costi maggiori</i></p> <p>21 = <i>Costi perfinate</i></p> <p>22 = <i>Costi minere</i></p> <p>23 = <i>Costi maggiori</i></p> <p>24 = <i>Costi perfinate</i></p>	<p>25  <i>Vireni</i></p> <p>26  <i>Androni rivi</i></p> <p>27  <i>Cori di Malta</i></p> <p>28  <i>Figli di Arcadia</i></p> <p>29  <i>Mezzo-Luna</i></p> <p>30  <i>Cardonari</i></p> <p>31  <i>Aspiratori</i></p> <p>32  <i>Spicchetti gonfati</i></p> <p>33  <i>Spicchetti largi</i></p> <p>34  <i>Spicchetti largi</i></p> <p>35  <i>Spicchetti largi</i></p> <p>36  <i>Spicchetti rigati</i></p> <p>37  <i>Spicchetti rigati minere</i></p> <p>38  <i>Spicchetti rigati minere</i></p>	<p>39  <i>Capelloni</i></p> <p>40  <i>Simonelli astellonari</i></p> <p>41  <i>Langostini bavotti</i></p> <p>42  <i>Langostini</i></p> <p>43  <i>Troglotti minere</i></p> <p>44  <i>Troglotti maggiori</i></p>
---	---	---

<p>45  <i>Maccheroncini della Regina</i></p> <p>46  <i>Maccheroncini Selenetti</i></p> <p>47  <i>Maccheroncini Seleni</i></p> <p>48  <i>Maccheroncini grossi</i></p>	
--	--

Catàleg de pastes alimentàries elaborades a Venècia (1824).



Feta així la pasta, se posa una cassola al foch ab aigua o caldo, posant-hi la quantitat de aigua o caldo, que se coneix, se necessita per la pasta, que hi ha, y quant bull bé, s'i tiran los tallarini, procurant que no se agàfian al cul de la cassola, y se fan bullir per lo espay de tres quarts de hora. Se té preparada una cassola de terra ab tres onsas de greix de tocino, o mantega, ab tres o quatre grans de all tallat fi, y quant lo greix és ben calent, s'i tira lo all, que prenga lo color del or, y quant té est color, se retira la cassola del foch, se prenen ab una escumadora los tallarini de dintre lo caldo, y se tiran dins la cassola de terra. Se ralla formatge, dos onsas, un poch de nou muscada, un pols de pebre barrejat ab lo formatge ( y si se té alguin guisado bo, se tira ab un colador un poch de such als tallarini) y després se tira lo formatge als tallarini, remenant-.los ab dos forquillas. S'i quèdan massa espessos, se hi posa un poch de caldo de ells mateixos dalt dit, o bé such del guisado. Se pòsan sobre cendras calentas, aňadint-hi un poch de foch sobre. També hi va molt bé la salsa al rosto de la pàgina 11. [recepta núm. 18].

## 22. TALLARINI PER UN DIA MAGRE

Per ferlos cóurer, en compte de caldo, s'i posa aigua, sal sola, y se prepara una anchova tallada fina, tres grans d'all tallats fins, y tres cullerades de oli. Se tira lo oli dins la paella, quant bull s'i tira lo all, que no arribi a péndrer lo color del or, y s'i tira enseguida la anchova, se deixa fregir un poc més perque lo all prènguia lo color del or, y perquè lo oli prènguia lo gust de la anchova. Quant está bé, s'i tira un raig d'aigua dins la paella del oli, y anchova. Ja tindreu los tallarini, com dalt se ha dit, dins la cassola de terra, y s'i tira sobre lo dit oli de la anchova, després formatge ab lo pebre y nou muscada y se remènan ab las dos forquillas. La pasta de estos tallarini se farà, com se ha dit en lo número 21, per un dia magre.

## 23. COCAS DE CERVERA<sup>(48)</sup>

Per una dotsena de cocas se necessitan las quantitats següents: una lliura de llevat, tres lliuras de farina floret, tretse ous, tretse onsas de sucre, un cuarto de caňella, un o dos cuartos cntre matafaluga, y saliandria, las ratlladuras de una llimona petita, quatre cuartos vi blanc, y dos cuartos de ayguardent, y una poca de sal.

Per cada coca, tres onsas de pasta que ha de quedar molt amassada, barrejat ja tot lo dit. Lo forn no ha de ser molt fort. Per fer la coca, deuen esténdrer la pasta en las palmas de las mans, y de aqueixa manera estirar-las, sens que hi púgan trevallar los dits, pues en qualsevol part de la coca que se conègan, la pasta no puja, y se queda seca. Cuant está estirada, ab la paleta de la pastera, se fan dos forats, y se fican al forn. Segons lo fret o calor, la pasta costa més de pujar.

## 24. PATATAS A LA PROVENSALE<sup>(49)</sup>

Cuant seran fregidas las patatas, se posaran en una paella, pendran color ab un poch de oli, all y pebre, julibert picat fi, y sal, y se serviran ben calentas.

## 25. RISOTTO A LA MILANESA<sup>(50)</sup>

Se talla mitja ceba a talls petits, y se posarà a la cassola ab greix, fent-la fregir fins que tinga un color de or; se posa una lliura de arròs a bullir ab aigua, y se la deixa empapar fins que

(48) Sobre les coques, vegeu el llibre d' Eliana Thibaut i Comelada *Les coques catalanes*, Barcelona, Proa, 1995. Aquesta coca ensucrada de Cervera és una preparació tradicional de molts indrets dels Països Catalans.

(49) Alexandre Dumas a *Mon dictionnaire de cuisine* ens ofereix una recepta, semblant a aquesta, de "Pommes de terre à la provençale". Dumas fa coure les patates amb oli d'oliva. També afegeix l'escorça o la pela de llimona als ingredients emprats per Melcior de Ferrer.

(50) "Un dia mentre en menjava un [de risotto] al Bagutta de Milà, mig tancant els ulls per assaborir-lo més bé, vaig tenir l'estranya sensació d'estar-me empassant literalment una ària de Verdi. Bé, un rissoto és això. Un plat inspirat, melòdic, clar, sòlid, ben estructurat, un punt sentimental." (Narcís Comadira, *Fòrmules magistrals*, Barcelona, Empúries-El País-Aguilar, 1997, pàg. 184).

## EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

quèdia de una consistència forta; s'hi afegeix un poch de safrà, procurant que no se agàfia. Los milanesos lo ménjan mitg cuit; se hi afegeix mantega, y formatge ratllat. Se retira del foch, se remena bé, y se serveix ben assahonat, y de bon gust, ab pebre, y un poch de nou moscada.

### 26. RELLENO DE CEBAS AB CARN A LA ESPAÑOLA<sup>(51)</sup>

Se picarà la carn magre, se posarà en una plata ab espècies, pa ratllat, sal, piñons, y un poch de formatge; se amassarà la pasta molt bé ab ous crusos a proporció de la carn. Verbi gràcia a cada lliura de carn, se posaran vuit ous, se amassarà antes de fer lo relleno. Los ossos que se han tret de la carn, juntament ab algun de tocino, se faran cóurer ab aigua, que se espumarà. Ab una punta de ganibet se trauran a las cebas los cascós de dintre, se aniran rellenant y se col·locaran en un plata, en que estigan espayosas; després ab lo caldo dels ossos se posaran a cóurer, y cuytas se tiraran en salsa de avellanas torradas, ab ous y un poc de suc de llimó. Són rellenos exquisits.

### 27. TORTA DE MADALENA

Se fan escalfar dos onsas de mantega fresca; quant será derritida, s'hi pòsan quatre onsas de farina, cinc onsas de sucre, mitja pela de llimó rallat, una cullarada de aiguanaf, y tres robells de ou; se bateran las claras dels ous, y se mescla tot plegat ab una cullera. Després se posa a cóurer en un forn de campanya a foch moderat per espay de una hora, y se serveix.

### 28. PASTEL DE PATATAS

Pendràs 4 onsas de patatas, las faràs bullir. Quant seran cuytas las picaràs en un morter juntament ab un ou y algun moxernó. Després tindràs macarrons cuits ab aigua. Pendràs una casserola, la untaràs ab greix, després col·locaràs los macarrons drets que tàpian las parets interiors de la casserola, y en esta disposició col·locaràs un sostre de pasta de patata, y sobre hi tiraràs formatge y such de guisado, després altre sostre de pasta, y tornaràs a tirar-hi lo mateix such de guisado y formatge. Per últim posaràs molt foch sobre, y molt poch sota, y quant fàssia crosta ho serviràs.

### 29. ROGERS A LA LLAUNA

Posaràs en la llauna greix y formatge, obriràs los rogers, treuràs la espina, y sobre los rogers hi tiraràs formatge, posan-t'hi foch sobre, y poch sota.

### 30. CREMA AB MONTAÑAS

Se pren un porró de llet, mitja lliure de sucre y nou<sup>(52)</sup> rovells de ou, y se bat tot bé, se posa luego al foch; y antes de bullir, s'hi tiran alguns grans de midó desmarxats ab aigua, y se forma una crema, que sia molt clara, y luego de feta, se posarà en lo lloch a hont se voldrà posar per servir-la a taula. Enseguida se prenen las nou claras y se muntan bé, fins que quèdian com nata<sup>(53)</sup>. Després se tiran dos o tres xicras de llet en una casserola, y se escalfa bé, quant será ben calenta, s'hi tiraran trossos de clara estufada, y se couran com qui fregeix un ou fent-li donar voltas, y después de un parell de toms, se col·locaran estos trossos de clara cuyta sobre la crema, de modo que formi com montañas. Com a mesura que se van cobent, se empàpan la llet, se anirà afegeix llet a la casserola.

*Nota:* al fer la crema, se li afegeix un canonet de cañella, y un tros de escorça de llimó ab un poquet de sal.

(51) En el receptari setcentista de Juan Altamiras *Nuevo arte de cocina* (Girona, 1770) hi trobem aquest *relleno*: "Cebollas rellenas con carne". Al *Nou manual de cuinar amb tota perfecció* (1830) hi figura un plat de cebes farcides. Rondissoni actualitza aquest plat en la recepta "Cebollas rellenas a la casera", *op. cit.*, pàg. 454.

(52) Abans havia escrit "set" i després ho va ratllar.

(53) Subratllat a l'original.

31. MODO DE ESCABECHAR PERDIUS<sup>(54)</sup>

Després de ben límpies, se cohuen ab aigua y sal, y perquè se refrèdian se pòsan en una cassola, y s'i tira tres tassas de oli, y una de vinagre, y si est és molt fort, no se n'i posa tant, perquè lo que se deu evitar és que se pòsian agres, o se pàssian de vinagre, y se las va tirant oli y vinagre, fins que quèdian cubertas las perdius. S'i posa ademés fullas de llorer, cascos de llimó y granets de pebre. Se pòsan luego al foch fins que chisperetèjan.

32. MODO DE FER ORXATA<sup>(55)</sup>

Nou onsas de ametllas cruas, móltas ben finas, y ab dos lliuras de aigua se fa la llet.<sup>(56)</sup> Se añaixen tres lliures de sucre blanc, un poch de llimó ratllat y un quart de onsa de cañella. Tot axò se posa ab foch lento, fins que la ametlla és cuyta, després se cola y se embotella.

33. RAVIOLI<sup>(57)</sup>

Són una espècie de pastelets del tamañu de mitg duro, són de pasta rellena, y en Itàlia és menjar molt esquisit, y se serveix per sopa ab suc; però es plat molt engorrós per fer-lo. Primer se ha de atèndrer a dos cosas, esto és pasta y relleno.<sup>(58)</sup> Per exemple, per 8 personas se farà del modo següent:

*Relleno*

Se compon de lo següent: Cuatre natas regulars, quatre cervells de xay, sis escarolas, un manat de borrajas, dos molls regulars de os de bou, sis ous, vuit onsas de formatge de Parma<sup>(59)</sup> o de Holanda, y un poch de marduix, pebre, clavells y sal.

*Preparació*

Se prenen las escarolas y borrajas, se bullen y quant són cuitas, se escorren bé, apretant-las ab un tovalló, y se guàrdan. Després, se pica lo morduix en un morter; essent picat se añaixen llom de tocino, que se picarà també; després lo moll de bou, que també se pica; alshores, se añaixen les escarolas y borrajas, y se torna a picar tot plçgat; luego se posa lo cervell que ja se tindrà bullit, y se picarà ab lo dit. Quant serà tot aixu ben fi, se tirarà dins una cassola gran, y s'i añaixen les natas, lo formatge raspat, los ous, lo pebre, sal, clavells, també tot picat per endavant, y se batarà tot, fins que estarà ben mesclat. Preparat aixis lo relleno, se guarda, per fer-ne lo ús, que després se dirà.

*Pasta*

Per la preparació de esta, se necessita una post ben plana, y un cilindro de boix o altra fusta, vulgarment dit corrom<sup>(60)</sup>. Per fer la pasta pues, se pendran dos lliuras de la farina de flor, se posarà en forma de un moladó deixant-i un forat en lo centro. En est forat s'i tiraran sis ous, unas

(54) Llegiu una recepta semblant de 1831 en el llibre de Pere Alcové *Quadern de cuina* de 1831. Barcelona, Edicions de la Magrana. 1987, pàg. 50.

(55) Durant els segles XVIII i XIX s'anomenava *orxates* a tota mena de begudes refrescants fetes amb llavors: "orxata d'ametlles", encara present a Mallorca, "de llavor de meló", "d'ordi", "de midó", "xuffles", etc.

(56) Primer havia escrit "orchata" i després ho va ratllar.

(57) Mot no documentat en els nostres diccionaris històrics. Vegeu Rondisoni, *op. cit.*, pàg. 116 (Raviolis a la italiana).

(58) *Pasta i relleno* apareixen subratllats a l'original.

(59) "El pamesà, sec, consistent, gustós, un punt picant, cristal·lí, encoratjador d'estòmacs caiguts, és ideal per ratllar i indispensable en pastes de tota mena, rissoti, sopes i minestrone". (Narcís Comadira, *Fórmules magistrals*, Barcelona, Empúries-El País- Aguilar, 1997, pàg. 246).

(60) Subratllat a l'original. La forma catalana més usual és *corro*. No he sabut trobar la variant *corrom*.

NUOVO  
**CUOCO MILANESE**  
ECONOMICO

CHE CONTIENE

**LA CUCINA GRASSA, MAGRA E D'OLIO**  
E SERVE PRANZI

ALL'USO INGLESE, RUSSO, FRANCESE ED ITALIANO

UTILE

AI CUOCHI, AI PRINCIPIANTI ED AI PARTICOLARI

ESPERIMENTATO E COMPILATO

DAL CUOCO MILANESE

**GIOVANNI FELICE LURASCHI**

TERZA EDIZIONE CORRETTA ED AMPLIATA  
E CORREDATA DI QUATTRO TAVOLE



MILANO, Aprile 1853.

TIP. DI M. CARRARA SUCCESSORE A MOTTA

*contrada di S. Margherita sull'angolo di S. Protaso N. 1112.*

dos onsas de mantega, se pastarà tot plegat, fins que quedarà una pasta elàstica y dura, com la que serveix per fer fideus o macarrons. Alesores se tapa y deixa reposar un rato, después se prenen trossos de pasta del tamaño de un ou, poch més o menos, y ab lo corrom se van estiran sobre la post, fins que quedia ben prima. Quant se estirà la pasta, de quant en quant se tirarà sobre la pasta algun polset de farina, perquè la pasta no se agàfia al corrom.

Aprimada axís la pasta, se col·locarà plana sobre la post, y s'i posarà sobre, lo relleno en forma de boletas, més o menos grossas, com se voldrà; después se plega la pasta, de modo que cada boleta fòrmia un pastelet, y alesoras se talla cada pastelet ab una rodeta dentada a manera de espuela, però més grossa y fistonada en esta forma<sup>(61)</sup>, de modo que est instrument, al mateix tems que talla la pasta la retors y doblega. Se anirà continuant esta operació, fins que quedarà pasta y relleno, advertint, que cada pastelet o ravioli,<sup>(62)</sup> tinga molt relleno, y sols la pasta necessària perquè lo relleno no se escàpia. Després se col·locaran los raviolis estesos sobre una taula perquè se sèquian.

#### *Modo de cóurer-los*

Se posarà ab un calderó ab aigua al foch, y quant bullirà, s'i tiraran los ravioli, poch a poch, y s'i deixaran cosa de mitja hora, poch més o menos, fins que se vègia, que sían cuits. Després se escorreran en una escorredora de llauna, y enseguida se col·locaran en una plata a sostres, posant entre capa y capa formatge ratllat, y salsa a rosto (vide número 18), y se serveixen calents.

#### 34. PASTA FROLLA<sup>(63)</sup> O SIA PASTA TOVA, DULCE FÀCIL DE FER

Se prenen tres lliuras de farina, una lliura y mitja de sucre, y una lliura y mitja escasa de greix del tocino o mantega de vaca. Primerament se barreja sobre una taula la farina y lo sucre, después s'i fa un forat al mitg, y s'hi tira lo greix, un poch de aigua, y sis o set rovells de ou. Se comença per pastar o fòndrer lo greix ab los ous i l'aigua, después se barreja ab la farina y lo sucre, pasant-ho tot plegat, advertint que esta pasta no ha de ser molt trevallada. Després se estén la pasta sobre una taula, del gruix de un duro, se posa en una cassola, (que ja se tindrà untada de greix), y sobre lo sostre de pasta s'hi posa confitura o bé crema del gruix menor de un dit, después altre sostre de pasta, y sobre lo sostre de pasta se unta de rovell de d'ou, y se posa al foch, que no sie massa fort, perquè se cremaria. Tot això se estufa molt. Això se pot fer en una sola forma, o bé se poden tallar en pastelets de diferentas forma antes de cóurer.

#### 35. BRACIOLETINE<sup>(64)</sup>

Se pren carn magre de xay, bou, badella, etc. Se talla a talls prims com un duro, se pícan bé, perquè se aprimian, después se posan plans sobre una taula y, a cada un de per si, s'hi posa sobre carn trinxada de tocino ab canselada, all y julibert. Després se enrotlla cada tros per si, y se enfilan ab una cañeta prima, lo un detrás de l'altre (per subjectar lo relleno de dintre). Axó después se posa en una cassola, y s'hi tira un poch de greix, una ceba, un poch de vi, cañella, un poch de pebre, aigua y farina, y per donar-hi color hermós, s'hi posa un poch de pebre vermell. Quant se veu que la carn es ja cuïta, se trau, y se arràcan les cañetas y se torna a tirar a la cassola. Si se vol, se pot servir esta carn rellena ab la salsa o bé sensa salsa, y alesores se pot guardar la salsa per fer macarrons o altre guisado.

(61) Aquí hi ha un dibuix rudimentari d'aquest estri.

(62) Subratllat a l'original.

(63) Pasta frolla: "pasta dolce che si sbriciola facilmente, di fior de farina, burro, tuorli d'uova e zucchero". (Zingarelli, *Vocabolario della lingua italiana*).

(64) Diminiu de *braciola*. Costella, llonza. Per extensió, tallada de carn per fer coure a la graella o a la cassola.



36. PUREA<sup>(65)</sup> DE PATATAS (GUISADO)

Faràs bullir las patatas, quant seran ben cuitas, las pelaràs, després ab una escumadora de llaua les aniràs apretant y passant, y posaràs la pasta en un plat, hi tiraràs la sal corresponenta. Després posaràs mantega de vaca o bé greix de tocino a fòndrer en una cassola, quant serà fosa, hi tiraràs la pasta de las patatas, aniràs remanant la pasta tirant-hi poch a poch llet, de modo que quèdia un poch espessa, pues se ha de menjar ab forquilla. Per servir-ho ho posaràs en una plata, y sobre y tiraràs, salchic[h]as, botifarras o bé llomillo de tocino. Si se vol, se pot convertir est guisado en un plat dols, tirant sucre a la pasta de las patatas, y aleshores en lloch de posar-hi sobre butifarra picanta, li posaràs dolsa.

*Advertència.* Est plat se pot servir sol o bé fent-lo servir com a salsa y posar-hi a sobre talls de carn (perquè lo posar-hi talls de botifarra o salchicha, seria molt pagès). Quant serveix com a salsa ha de ser com una salsa espesa. Quant se serveix sol, se fa espès com al y oli<sup>(66)</sup>, se posa en una plata, y se li dóna la forma de muntaña, plantant-hi de quant en quant trossets de molla de pa com *mustachonis*<sup>(67)</sup> o de la forma<sup>(68)</sup> que se vulga com estacas. Esta molla de pa se ha de pasar antes per una paella ab greix o mantega roenta.

37. ESPINACHS A LA CREMA, COM A FREGIT

Pendràs espinachs, treuràs los troncs, després los faràs bullir junt ab un poch de julibert, all, ceba, nou moscada, y sal. Quant són cuits, se passaran per un colador, y se recullirà la pasta, y esta se posarà en una cassola ab mantega de vaca o greix de tocino; se va remanant ab una mà, sempre del mateix cantó, y en la altre s'i tira llet en poca quantitat, sensa deixar de remanar. Després se deixa bullir fins que tinga lo punt de l'alyoli, ab poc foch. Quant és tebi, se posa esta pasta en un plat y se li dóna forma de muntaña; després per adornar-ho hi posaràs trossets de molla de pa, clavats com estacas, fent algun dibuix. Però estos trossets de molla de pa, los hauràs passat antes per la paella ab greix o mantega roenta.

38. CARN AB SALSA DE ESPINACHS

Per fer esta salsa, se fa lo mateix que se ha dit en lo número anterior, sols que se dèixan los espinachs molt més clars. També quant és la cassola, s'i pot tirar un poch de mostassa francesa com una avellana desmarxada ab vinagre. Colocaràs en una plata carn tallada y sobre hi posaràs esta salsa. (Esta salsa se fa servir molt per aprofitar los restos de un guisado de carn, capó, etc).

39. OSTRAS A LA BEXAMEL<sup>(69)</sup> O SSIÀ,  
IMITACIÓ DE OSTRAS COMPOSTAS (PER FREGIT)

Pendràs cervell, lo bulliràs, treuràs després totas las venas porque quèdia ben blanc, lo picaràs en lo morter, lo posaràs en una cassola ab mantega o greix y sal, afadint-hi un grill de all trinxat molt menut, julibert, pa ratllat, un poch de cansalada y parnil tot trinxat, (y si se vol també butifarra trinxada) las espècias que se vulgan, y nou moscada, y si se vol, també si posa formatge rallat. Tot axò posat a la casola, si dóna una remanada y se deixa cóurer un poch, que no arribia á bullir. Després se trau del foch, y s'i añaideix una clara de ou batuda per acabar de lligar axò. Fet axò pendràs patxinas grosses, las untaràs ab greix o mantega, perquè no se agàfia y, a cada patxina, hi tiraràs una cullerada de pasta, aplanant-la després. Tindràs galeta picada o crosta de pa sech (sense torrar) també picada y passada per un sedàs, y ab lo mateix sedàs arroxaràs las petxinas, y luego las posaràs al forn o bé ab molt poch foch sobre y sota,

(65) Del francès *purée*.

(66) Allioli.

(67) El *mostatxó* era una peça de pasta dolça de forma circular, composta de farina, oli, sucre i cuita al forn. (DCVB).

(68) "Forma" apareix escrit a l'interlineat.

(69) Salsa no recollida en els nostres diccionaris històrics.

y cuant se tòrnian rossas, las serviràs. Axó imita molt les ostras, de manera que se anomena *ostras compostas*.<sup>(70)</sup> Si se vol, se pot tirar a la cassola un poch de llet, però alesoras queda més claret, y en est cas se podria suprimir lo formatge.

#### 40. VOL-AU-VENT (PASTELETS DE CARN DE PASTA FULLADA)<sup>(71)</sup>

Pendràs una lliura de farina, la posaràs en forma de molador, hi faràs un forat al mitg, ahont hi posaràs, sis onsas de mantega, (o greix de tocino) un poch de aigua, (y millor llet) sal, y dos rovells de ou. Comensaràs per pastar la mantega ab la aigua, los ous y un poch de farina, y després tot plegat. Cuant serà la pasta prou trevallada, la estiraràs ben fina ab lo corrom, la untaràs ab mantega o greix y la plegaràs, després la tornaràs a estirar, untaràs de nou per sobre, tornant-la a plegar (se unta sempre entre plech y plech, perquè després al cóurer se separa cada plech, y forma la pasta fullada). Esta operació de plegar la pasta y estirar-la se fa sis vegadas. Per últim pendràs un tapador de xocolatera, y tallaràs la pasta en trossus rodons. Posaràs plans tantas rodons de pasta, com pastelets vols fer, y al mitg de cada rotllo de pasta hi posaràs una culleradeta de café de carn trinxada, (cuyta de antemano). Luego los rotllos de pasta que voldràs colocar sobre lo primer que conté la carn, los foradaràs al mitg fent-hi un forat com mitja peseta, y n'í posaràs tants quants voldràs, un sobre lo altre, untant-los primer perquè no se agàfian lo un ab lo altre, després colocaràs estos pastelets al forn, o bé ab foch sobre y sota.

#### 41. TORTA DE PATATAS, PLAT DOLS

Faràs bullir patatas, que quèdian ben cuytas, las pelaràs, y picaràs en lo morter, fins que fàssian fils. En una altre casserola bateràs rovells de ou ab llet, tirant-hi raspadura de llimó, cañella, sucre blanc y aiguanaf o lo perfum que vulguis. Tindràs batudas una o dos claras de ou, que mesclaràs ab tot lo demés. Després untaràs una casserola ab mantega o greix, e hi tiraràs las patatas, y lo demés tot barrejat, ho posaràs ab poch foch sota, y molt sobre; deurà cóurer cerca una hora ab cuytado que no s'agàfia, y se serveix.

*Nota:* si se vol servir ab motllo, se unta lo motllo ab sucre, com cuant se vol fer flam, y se courà ab lo motllo al forn o al bany de maria, y fret se tomba en una plat, servint-ho fret.

#### 42. OMELETTE SOUFFLÉE (O SSIA TRUITA BUFADA). PLAT DOLS

Pendràs sis rovells de ou, y posaràs las claras separadas en una gibrella, las bateràs fins que tombant la gibrella no càiguan. Després posaràs en los rovells sucre blanc, un raig de aigua naf, o bé altre perfum<sup>(72)</sup>. Després untaràs lo motllo o una cassola ab mantega o greix, tirant-hi dintre tot lo dalt dit barrejat, ho remenaràs unas quantas vegadas y luego hi tiraràs sobre, un poch de sucre passat, posant-ho en un fogó ab molt poc foch sota (cendra calenta) però molt foch sobre, y courà cosa de un quart de hora, servint-ho immediatament a taula. (Ès de advertir, que lo motllo deu ser alt, perquè axò se estufa molt, y no convé que tòquia la cubertora, perquè se cremaria).

#### 43. COLS A LA ALEMANA<sup>(73)</sup>

Pendràs engrunas de pa empapadas en llet, altre tant de salsicha o butifarra desmenussada,

(70) Subratllat a l'original.

(71) El diccionari *Robert* defineix el *vol-au-vent* com un entrant d'un motllo de pasta fullada guarnit d'una preparació de carn o de peixos en salsa, amb bolets, etc. Aquest entrant, que durant molt de temps era el preferit per la burgesia per al dinar dels diumenges, fou inventat pel gastrònom Carême, en un moment en què la pasta es feia a casa. Més endavant es comprava a les pastisseries.

(72) Melciore de Ferrer hi havia afegit "y un poch de escorça de llimó". Després ho va ratllar.

(73) Es tracta d'una recepta coneguda de col lombarda a l'alemanya.

## EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

tres ous, sal, pebre, nou muscada y escaluñas<sup>(74)</sup>; se barrejarà tot plegat. Se fondran 4 onsas de greix, y 4 de mantega fresca. Se posaran las cols ben trinxades a cóurer, que se aniran remanant, y quant seran mitg cuitas, se treuran, dexant-las rafredar, y se mesclaran ab las engrunas de pa preparadas. Després se pren una casserola, y ab las engrunas de pa y la mescla anterior, se umplirà la dita casserola o motllo, y se farà cóurer fins que prèngua color.

### 44. BRUÑOLS A LA ITALIANA DE ESPINACHS

Posaràs en una cassola mantega, mardux picat fi, sal, espècies, sucre, escorsa de llimó y los espinachs, que seran cuits anteriorment; mesclat tot, se posarà a un foch lent, y s'hi añadirà un vas de llet; se farà cóurer, fins que sia ben espès, y aleshores s'i afeixen los ous batuts, y se pósan a fregir los bruñols.

### 45. MONJETAS<sup>(75)</sup> TENDRAS

Tauràs los fils de las monjetas, las rentaràs, y las posaràs dins de aigua que búllia ab sal; y serà millor que las tàllias a talls petits antes de còure-las; quant seran cuitas se tiran dins del aigua freda, y si se volen conservar tendras, luego se tràuen y se deixan escórrer. Se posarà dins de una cassola, mantega, un polset de farina, julibert, ceba picada molt fina, sal, nou moscada, un vas de llet o de la aigua ab què se han cuit, y pernil trinxat. Se farà bullir 10 minuts tot plegat.

*Advertència:* Si se vol, en lloch del pernil s'i poden posar sobre, robells de ou, y vinagre si no s'i ha posat llet.

### 46. RISOTTO A LA PIAMONTESA PER SOPÀ, EXCEL·LENT PER UN DIA DE CAMP

Se prepara primerament la salsa del guisado del modo següent: se posa una cullerada de greix en una casola al foch, cuand lo greix és ben roent, s'hi tira la carn, se gira unas quantas vegadas, y después una ceba trinxada petita, tres o quatre pastanagas petites talladas a talls grossus, alguna llesqueta de pernil, un pols de pebre, y sal. Se va remanant tot plegat, tirant-hi poch a poch caldo de la olla. Feta esta salsa, se posa al foch una casserola de aram o de ferro; quand serà roenta, s'hi tiraran 3 onsas de mantega de vaca. Quand és fosa s'hi posaran 5 xicras de arròs, se farà tornar ben groch<sup>(76)</sup>, y después se anirà tirant, a poch a poch, caldo de la olla, fins que es cuit, però que quèdia grañal. Se sacseja, però sensa remanar-lo ab cullera perquè aleshores quedaria pastat. Quant és cuit, se trau del foch, y se deixa tornar mitg fret. Alesores y, cinc minuts antes de servir-lo a taula, si tiran 4 onsas de formatge de gruyèra (que hi dóna altre perfum que lo de Holanda) ratllat y tres xicras de la salsa dalt dita. Se remena aleshores ab una cullera y 5 minuts después, se serveix a taula ab una plata.

### 47. BUÑOLS DE VENT PER FREGIR<sup>(77)</sup>

Se posa mitg vas de llet, y mitg de aigua al foch; quant bull, s'hi tiran de una sola vegada, tres onsas de farina, remanant ben seguit. Al cap de un minut se trau del foch, y se va remanant, fins que és fret. Alesores, s'i tira sal y dos ous, juntament ab la clara, y se torna a remanar, cosa de un quartet. Después se posa la paella al foch ab oli, mantega o greix, y se van tirant trossus de pasta com una nou, y alesores ells se estúfan molt.

(74) *Ascalunyas*. Planta liliàcia. En alguns llocs fan un picat d'escalunyes, que se serveix amb el marisc.

(75) "El fet és que les mongetes, tal com les coneixem ara, van arribar al segle XVI, també portades d' Àmerica; de la península van passar a Itàlia i d'aquí a França. La mongeta va ser una menja habitual en el segle XVIII..." (Néstor Luján, *Diccionari Luján de Gastronomia Catalana*, Edicions La Campana, 1990, pàg.105).

(76) Primer havia escrit "ros" i después ho va ratllar.

(77) L'original diu "fregit". Corregim segons sentit.

48. GRASOLETAS<sup>(78)</sup> DE SEMOLA

Se posa un ansat al foch ab un petit de llet, s'hi tira semola fins que es ben espès, posant-hi lo sucre correponent. Cuant la semola és cuyta se estén sobre una fusta o un màrmol, y és bo deixar-la reposar una o dos horas; después se talla a talls com mustachonis, y se fregeixen ab mantega.

49. GELATINA<sup>(79)</sup> DOLSA DE TARONJA

Se clarifican nou onsas de sucre de piló<sup>(80)</sup> ben blanc, y se cola, se cola també lo suc de 5 taronjas. Se barreja y s'hi añadeixen 4 planxetas de cola de peix<sup>(81)</sup>. Tot junt se fa bullir hasta que tinga un punt bastant regular; aleshoras se posa en un motllo y se deixa rafredar, en un puesto molt frech, perque se prènguia.

50. COL Y FLOR TRUFADA PER GUISADO

Primcrament se bull la col y flor entera, luego se escorra; se trinxa carn de bou o de moltó, s'hi mèsclan alguns talls de parnil a dauets, nou moscada, tòfonas a tallets. Se fa sufregir la col y flor ab un poch de greix, y mantega, se fa donar un parell de voltas, y se colocrà en una plata un sostre de col y flor, una capa sobre de carn trinxada, altre capa de col y flor, altre vegada carn trinxada, y per últim col y flor, que formi com una muntanya al centro de la plata. Després se baten dos clares de ou, que tingan lo punt del pa de passich y ab esta clara se cubrirà la col y flor<sup>(82)</sup>. Se picaran bescuits, se passaran ab un sedàs y se ensalzarà la clara de ou. Per últim tot aixís preparat se posarà en un fornillo ab foch sobre y no sota, fins que quèdia rosset.

51. LLIMONADA GASEOSA

Bicarbonato de sosa, mitja dracma. Xarop de ponsem, xarop simple o sucre, 1 onsa. Aigua, 6 onsas. Se disol axò y s'i añadeix, àcido cítric o tartàric, un escrúpul.<sup>(83)</sup> Se mescla y se pren al comensar la efervescència.

52. SOPA CONSOMÉ

Se prepara un bon caldo, se fa torrar un bon tros de pa al forn ben ros; se tira est en lo caldo añadint-hi después tomatas, salsa de rostit, y si se vol ceba rossa, sofregida, y que bulli una hora y mitja. Se passa después lo pa per un colador dos o tres vegadas, y se mescla dita pasta, que resulta ab dit caldo, y que arrènquia lo bull. Después si pòsan pastalets o bé boletas de gallina. Estas boletas de gallina se fan picolant bé la gallina cuyta, y se enrodoneixen ab pa y ou (clara y robell).

53. ALTRE SOPA

(Per 12 persones). Se pren mitja de llet, se posa a bullir tirant-hi un poch de pebre, nou muscada y sal. Quant ha arrencat lo bull, se trau del foch; se prenen 4 ous (clara y robell) una onsa y mitja de formatge de gruyèra ratllat, y quant la llet és mitg freda, se mescla tot plegat. Se unta una casserola ab mantega y s'i tira dit compost, luego se fa cóurer en lo bañy de maria, y quan té lo punt de flam, se deixa rafredar, y se talla a dauets petits o altre figura; se farà después purea de cuasevol cosa ab bon caldo, però lo que més hi diu és de arròs, però s'i tirarà quant bull la salsa de algun guisado o de tomata per donar-li color. També va bé la purea de tapioca<sup>(84)</sup>. Feta la purea, al moment de anar a taula s'i tiraran los sobredits dauets.

(78) Pastís fet amb pasta fregida, després de barrejar-se amb ou, canyella i sucre.

(79) Del francès *gelatine*. Preparat de pastisseria no recollit en els nostres diccionaris històrics.

(80) Sucre de pa, o pa de sucre, o sucre de piló és el que es presenta al mercat en forma de conglomerats cònics (DCVB).

(81) Substància gelatinosa que s'extreu de la cua d'alguns peixos que serveix per espesceir.

(82) Primer havia escrit equivocadament "pa de passich" i després ho va ratllar.

(83) Vint-i-quatre part d'una unça romana: un gram i dos decigramas (DCVB).

(84) EL DCVB documenta aquesta fècula blanca i granulada en una obra de Narcís Oller.



Recuiteres a la Bisbal. Fotografia d'Emili Casas (1918).

#### 54. BAVARUÀ<sup>(85)</sup> (PLAT DOLS)

Se pren un porró de llet, 8 rovells de ou, sucre corresponent, escorsa de llimó y un poc de baynilla. Se cola y se posa al foch, y quant és un poch calenta, s'i pòsan sis fulls de cola de peix, remanant-ho sens parar fins que té un poch de punt, que no arribia a bullir, y aleshores se trau del foch; se remena un rato, se cola, y se posa en un motllo ple dins de aigua freda, perquè prè[n]guia més consistència. Si se vol, quan se trau del foch, si tiran algunes gotes de un licor fluix.

#### 55. PERNIL DOLS

Se posa a dessalar un tros de pernil, tenint-lo en remull tot un die. Después se posa a bullir ab aigua y herbas, com sejolida, orenga y llorer a fins que siga mitg, y se deixa rafredar; después si és per mitg pernil regular s'i pòsan 3 petits de vi blanc, y mitja lliura de sucre, y se torna al foch, y quan se ha begut la mitat del suc se gira de l'altre costat a fins que se haurà begut tot lo suc, y aleshores se trau de la cassola, y que se refrèdia.

#### 56. FREGIT DE COL Y FLOR

Se bull col y flor, si són los brotets sols millor; después se escorra bé; luego se posa greix al foch, y quant és ben calent, s'i tira la col y flor, se li fan donar unas quantas voltas, y se trau del foch; después se pren canselada, que se talla ben menuda, y quan és fosa, s'i tira per una col y

(85) *Bavaroise*. Preparació bavaresa gelatinosa que es posava en els entremesos freds, feta amb una crema anglesa perfumada. Vegeu Rondisoni, *op. cit.*, pàg. 571. La *bavaroise* també és una “beguda popular de Baviera, que els prínceps d'aquest país importaren a França a començament del segle XVIII”. Vegeu Josep Maria Daró, *Vademecum del salser*, Edicions Força, Girona, 1995, pàg. 126.



flor regular dos culleradas de farina, y se fa donar alguna volta, però que no arribia ser rossa. Després s'i tira un petricó de llet bullenta junt ab la col y flor, se remena fins que llúguia y després se trau del foch; se deixa raffredar; luego se posa un poch de farina en lo tallador, se va prenent una cullera de lo dit compost, se li dóna la forma que se vol, y enseguida se fregeix.

#### 57. SALSА INGLESA (PER PEIX BULLIT)

Se bull un bon peix y se mantén calent. Després se fa la salsa següent: se pren un poch de greix com també cansalada sumament menuda, ceba com a dos culleradas ben picoladas, que casi fàssia aigua (la ceba ha de ser la part blanca). Tot axò se posa a sufregir ab lo greix (però lo greix<sup>(86)</sup> ha de ser ja calent). Després s'hi possa mantega y mitja cullerada escassa de farina, se remena tres o quatre minuts, després, a poch a poch, s'i tira llet, procurant que quèdia una salsa espesseta, també s'i ha de posar sal. Esta salsa se pot col·locar alrederor del peix o bé posar-la ab una salsera.

#### 58. JARDINERA

Se fa bullir ab caldo pastanagas y remolacha bermella; després se búllan patatas, se pícan sumament finas; quant las pastanagas, y remolachas són fredas se tallan a rodonas, se posa greix, canselada y ceba a suffregir, y després se cola. Luego, se pren una cullerada de farina, se fa soffregir junt ab las patatas, se li dónan algunas voltas, y s'i tira llet calenta. Quant és prou espès per poder-ho amotllar, se trau del foch y antes que se refrèdia se col·loca en un motllo, esto és, un sostre de patatas, un de pastanagas, altre de patatas y un de remolacha. Luego se fa una salsa ab un poch de greix, algun gra de all, ceba, un poch de pastanaga, naps, julibert, fent-se sofregir tot plegat. També s'i añaideix un poch de farina, un poch de caldo, se pícan al morter dos o tres ametllas torradas, y un poch de pebre vermell; tot junt bull un rato, luego se cola; se trau la jardinera del motllo, se coloca en una plata, y s'i tira aquesta salsa. Lo motllo ha de ser untat.

#### 59. PURÉ DE LLENTIAS (PER SOPA)

Se courà una lliura de llentias ab caldo de la olla, un poch de tocino, dos pastanagas, dos cebas, y dos clavells. Quant serà cuit se pasará ab un colador, aprimant lo puré ab caldo, se cou en una casseroла per espumar-lo, y després s'i tiran sobre crostas de pa fregidas á la paella. Nota: si se vol lo puré per un dia magre, en lloch del tocino s'i posará oli.

#### 60. BOLETS A LA PAPILOTA<sup>(87)</sup> (FREGIT)

Limpiats los bolets y tallats en trossets, se bñan ab greix de tocino o ab mantega de vaca, se embolican en papers, barraiant-hi julibert, ceba picada, sal y pebre; se pósan sobre las grallas a foch lento, y se serveixen ab los mateixos papers.

#### 61. SALSА REMOLADA<sup>(88)</sup>

(PER TOTA COSA FREDA, PEIX BULLIT, RUSTIT FRET DE BOU, ETC).

Pendràs un o dos ous durs, los trincharàs ab la mitja lluna, després trincharàs una ceba crua, tot ben menut, y ho posaràs en un plat. Després trincharàs també ab la mitja lluna julibert ben petit; després de trinchat lo posaràs en lo plat ahont tindràs lo ou, y la ceba, hi tiraràs sal,

(86) Primer havia escrit "foch" i després ho va ratllar.

(87) Del francès *papillote*. Papillota. Paper amb què hom embolica algun aliment per cuire'l.

(88) Gal·licisme. Es tracta de la *remoulade*, una salsa picant que es fa amb oli, all, mostassa i herbes. Vegeu Josep Maria Daró, *Vademecum del salser*, Edicions Força, Girona, 1995, pàg. 279.

## EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

oli y vinagre, remanant-o bé. Si en lloch de vinagre tens tàparas, que sían ben agres, podràs posar-las trinchadas en lo lloch del vinagre.

Nota: Lo julibert se ha de trinchar lo derrer, perquè lo such, que trau, te embrutiria lo demés. Feta aixís esta salsa, la pots colocar en una salsera o tassa de pèndrer caldo o bé tirar-la sobre la vianda freda, que vols preparar.

Advertència: serà molt convenient, que esta salsa se fàssia poch antes de anar a taula, perquè la ceba no se esbràvia, pues la ceba hi dóna molt bon perfum.

### 62. SALSA A LA BÉCHAMEL<sup>(89)</sup>

Pendràs un tros de mantega de vaca, se fa fòndrer, s'i tira un poch de farina, ceba, y trossets de pernil, (que apenas se conègan,) sal, y llet. Se fa còurer poch a poch, remanant-o sempre del mateix costat; si queda massa espès, se añadirà un poch de llet, y si al revés, queda massa clà se añadirà un poch de farina. Se fa rafredar antes de posar-la en las croquetas, costellas de xay, cabrit, llagostins, col y flor (encara que ab la col y flor se pot posar calenta).

### 63. LLAGOSTINS

Se tiran a la aigua que bullia, se trau lo cap, y la closca, excepte la qua. Se los unta de bexamel (*vide* número anterior), se bañan de rovell de ou y molla de pa, y després se fregeixen, que quèdian daurats.

### 64. PASTELILLOS DE AVELLANA O MILLOR

#### “PANALLETS”, DULCE PER POSTRES

Se pren mitja lliura de sucre blanc molt fi, sis robells de ou. Se remena axò ab una cullera, fins que las dos cosas estigan ben mescladas, y pren un color de un groc clar. Se tenen preparadas mitja lliura de avellanas torradas, que se trèncan en tres o quatre trossos, y se mèsclan a lo demés. Después se unta ab greix una llauna, sobre la qual se tiran collaradas separadas de dita pasta, y se pòsan al forn, vigilant que no se crèman, pues sols se necessitan cinc o vuit minuts per coure-las. Se trauen del forn, se fan rafredar, y se àlsan ab cuydado ab la punta de un gabinet. Se serveix per postres, colocats los pastelillos a sostres sobre una frutera.

### 65. ROÑONS SOTÉS (ROÑONS SALTATS)

Pendràs dos roñons de xay, treuràs bé lo greix, los tallaràs a rodalletas y treuràs lo dur de dintre; luego los posaràs en un plat y los salaràs. Se deixan aixís dos o tres horas. Pendràs una boleta de greix (y si vols hi añadiràs un poch de mantega) lo empolsaràs de farina, y se posa en una paella ab foch un poch fort, tirant-hi un polset de pebre, y mitja xicra de vi bo. Quant tot axò sarà ben roent, s'i tiran los roñons, se donan un parell de voltas, y se serveix. Lo poch de salsa que quedarà, deu ser ni clara ni espessa. Axò se fa al moment de servir la sopa, perquè deu ésser fet y menjat; del contrari los roñons se tórnan durs.

### 66. PASTELS DE PASTA FULLADA Y PASTELILLOS

Pendràs dos lliuras de farina de flor, se fa un moladó ab part de ella (cosa de mitja lliura) sobre una fusta plana. Al mitg del moladó, s'i posa mitja collarada de greix, un petit raig de esperit de vi, un poch de sal, y unas  $\frac{3}{4}$  parts de un petricó de aigua freda, y dos claras de ou. Tot axò se desfà, y se pasta bé, com qui fa pa, que no sia maurat<sup>(90)</sup>. Després se enrodoneix com un

(89) Aquesta salsa mare, de color blanc, la més francesa de les salses, molt emprada a l'alta cuina fou inventada pel marquès de Béchameil.

(90) Estovat, sense arribar a quedar pastat.

planet, y ab lo gabinet se talla a quadros, que no arribian fins a baix, de modo que quèdia enter dit pa. Fet axò, se tapa ab un tovalló y se deixa reposar una hora o hora y mitja.

Passat dit temps, ab lo corrom, se estira un poch de tots dos costats, que quèdia la pasta rodoneta, y gruxuda, y alesores posaràs en lo centro, tres onsas de llar, y mitja lliura de mantega, col·locant-ho tot bé, y planet, y alesoras dels quatre cantons se doblega la pasta, que tàpia enterament lo greix y la mantega, procurant que no súrta per ninguna part.

Fet axò ab molt cuydado (perque no súrta lo greix y mantega) se estira ab lo corrom, primer del través; quant estarà un poch estirada, se enrotlla alreedor del corrom, se descargola després ab molt cuydado, col·locant la pasta sobre la taula, al revés (lo que antes anava a sobre, ara va a sota), y se torna a estirar en sentit llarch, que quèdia del gruix de un Napoleón. Fet axò se torna enrotllar alreedor del corrom, y se torna á girar lo de sota<sup>(91)</sup> sobre. Se torna a desplegar. Aquesta pasta estirada, se fan tres plechs, y alesores se torna a repetir lo que se ha dit de la primera vegada, y axò se fa cinc vegadas.

Quant tindràs la pasta feta, col·locaràs un plat de boca en baix, y tallaràs un rotllo de pasta de la mida del plat, qual pasta col·locaràs sobre una llauna plana, que antes mullaràs ab aigua. Colocada la pasta sobre la llauna, ab un pinsell pla, mullaràs ab aigua la pasta per sobre; trençaràs de la mateixa manera, anteriorment, dita, un altre rotllo de pasta, que col·locaràs sobre lo primer que tindràs a la llauna.

Fet axò, pendràs un plat més petit, lo posaràs boca en baix sobre los dos gruxos rodons de pasta, y tallaràs una rodona que no arribia al segon sostre de pasta. Últimament tindràs en un plat un ou dextat (clara y rovell) y ab un pinsell untaràs tot lo sobre de la pasta, y ja tindràs així preparat lo pastel de sota.

*Cubertora del pastel:* Tornaràs a péndrer lo mateix plat gran, lo tombaràs de boca en baix, y tallaràs una rodona de pasta de la mida del plat, faràs un motllo de paper que té fòmia un mitg meló, untaràs lo sobre del motllo de paper ab un poch de greix, y sobre dit paper col·locaràs la pasta, que te fàssia de cubertora; untaràs de ou<sup>(92)</sup> lo sobre de la pasta ab lo pinsell y quedarà fet lo pastel. En aquest estat, portaràs lo pastel al forn. No és necessari, que el forn siga molt roent; *ab uns deu minuts quedarà cuit.*<sup>(93)</sup>

Si vols fer pastetillos petits, tallaràs la pasta ab un motllo de la circumferència de un bas; posaràs dos sostres de pasta, y al mitg del sostre de sobre, hi faràs un forat rodó ab un motllo petit, perquè púgas traüer aquella tapa petita, y posar-hi dintra carn trinxada, confitura, o lo que vulgas. Lo sobre de dits pastelets podràs també untar-los ab lo pinsell mullat de ou.

#### 67. BARQUILLOS (FREGIT, GRASOLETAS EN FORMA DE NEULA)

Una tassa de vi banc, una de oli, un poch de raspadura de llimó y cañella picada. Tot axò se fa una pasta ab farina, que quèdia no massa forta, y se deixa descansar (si no se té pressa) cosa de una hora. Luego pendràs unas cañas de la llargària de un pam; pendràs un trosset de esta<sup>(94)</sup> pasta, se aplatana ab un corrom, se ne fan trossos llarchs y estrets del gruix de un napoleón, y se van enrotllant a la caña en forma de espiral, que quèdia tot unit com un canó, però mirant de no col·locar un gruix sobre lo altre.

Fet axò, tindràs greix, o bé oli ben calent a la paella, y se couen. Tretas del foch, se pòsan a escórrer dretas en una escorredora, y quant són un poch escorregudas se pòsan en un plat, se estiran las cañas, y se ensàlsan de sucre.

(91) Primer havia escrit "sobre" i després ho va ratllar.

(92) L'expressió "de ou" figura escrita a l'interlineat.

(93) Subratllat a l'original.

(94) "Esta" figura escrita a l'interlineat.



Menús de l'Hotel dels Italians de Girona (principi del segle XX)

68. CHARLOTTE<sup>(95)</sup>. PLAT DOLS INGLÉS

Pendràs molla de pa (si és sec, millor) la posaràs a remullar ab llet<sup>(96)</sup>; en altre plat tiraràs, al mateix temps, sis o set sacalls o bescuits dolsos, demenussats grossos y los faràs també empapar en llet. Pendràs uncs quantes pansas (y si pots tràurer los grans, millor) las posaràs a estobar ab rhom o aguardent unas quantas hores antes.

Pendràs un motllo y lo cnllardaràs, tiraràs a la pasta del pa remullat, sucre, advertint que esta pasta no la pots remanar, perquè ha de quedar gremalluda. Luego, posaràs en lo motllo un sostre de pa remullat, y un altre de sacalls remullats, sembrant-ho tot de pansas, y se van repartin los sostres que se vol. Després se posa foch sobre y sota, o bé al bany de maria, perquè ha de quedar com un flam. Si antes de posar-ho a cóurer, se veu, que queda massa espès, si pot añadir un poch de llet.

*Advertència:* per qui no li agràdia el rhom, se poden remullar las pansas ab aigua y alesores s' i posa lo perfum que se vol a la pasta, com llimó, etc., però lo més propi és rhom, perquè és plat anglés.

69. GALANTINE<sup>(97)</sup> DE DINDON TRUFÉ<sup>(98)</sup>

Axò se pot fer ab galldindi, ànec o pullastre, però lo més propi és galldindi o ànec, essent molt convenient, per quedar bé, que sian grassos.

95) El mot *charlotte* sembla haver estat emprat per primera vegada en 1804. És un plat inspirat pels cntremesos anglesos. Pren el nom de la reina d'Anglaterra Sophie-Charlotte, esposa de George III (1760-1810). A partir del plat anglés trobem la derivació francesa, l'anomenada *charlotte parisienne* o *charlotte russe*.

(96) A continuació hi va escriure "quant serà ben empapada". Després ho va ratllar.

(97) Galantina. Xarcuteria feta a base de carns fredes, sense os, que hom serva en la seva gelatina.

(98) Llegiu la recepta de "galantina de pavo con gelatina" que proposa Rondissoni, *op. cit.*, pàg. 412.



Primerament se ploma la pessa, sens esquinçar la pell, y si se esmoca, que quèdia la menor obertura possible. Se tallan las alas, y camas, se desossa, comensant per lo coll; una vegada desossat se renta bé, y se axuga; luego se farceix de lo següent: llomillo, butifarra, canselada, tòfunas, carn trinxada de alguna cosa cuyta lo dia antes (si pot ser) y se va rellenant tot barrejat, procurant acompanar lo trinxat ab lo demés, que se talla a tiras. Se rellena lo animal, de modo que sembria<sup>(99)</sup>, que queda vuit<sup>(100)</sup>. Alesores. se cùsan las oberturas, que se hauran fet, a excepció de las de las potas y muscles, que se fican dintre, antes de rellena, a fi de que no se escàpia lo farcit. Luego de cusit, se lliga ben lligat pel llarc y través ab fil de empalomar prim, sensa plàner las lligaduras, de lo contrari, se reventa ab facilitat, advertint que las lligaduras no han de ser estretas. (Si lo animal és molt fort, com gallindi, que no se puga cusir, se lliga bé, se embolica en un drap fi com mussolina, y se pot cusir lo drap).

Se posa lo animal axis farcit, com també las potas, las alas, carcanada y una pota de xai en una cassola, cobrint-ho de aigua ab herbas aromàtiques, llorer, orenga, etc., y sal. Axò se fa bullir tres horas, luego se trau lo animal y se deixa rafredar en una plata. Quant serà mitg fret, se tràhuen los fils ab cuydado de no esquinçar-ho. Se cola la aigua aquella ab un colador sùmamant espès, y se torna al foch tirant-hi cola de peix, que se haurà rentat antes (cosa de un quart de onsa o mitja onsa, segona la, aigua que queda), y se remena fins que la cola és desfeta. Antes que bullia s' i tira una clara de ou batuda per clarificar-ho, y se deixa bullir, después se trau del foch, y se deixa rafredar, fins que fàssia un poch de capa sobre; pues aleshores se cola dos vegadas ab un colador sumament espès y se tira dintre de una plata plana, porque tinguia poc gruix; se deixa rafredar al ayre libre, y si fa molt calor, se ha de posar ab glas, perquè ha de quedar pres, de modo de poder-se tallar ab gabinet.

Per servir-ho, se talla lo animal a llongas, com qui talla butifarra y la gelatina en forma de mustachonis, y tot se serveix fret. Se colòcan los talls a lo llarch de la plata, que fórmian escata y se esparrama<sup>(101)</sup> la gelatina per sobre.

#### 70. PECHUGAS AB SALSA BLANCA<sup>(102)</sup>

Pendràs los blancs de capó, pullastre, gallina, etc. Ab la agulla de cnllardar, hi posaràs bocins de cansalada, y luego arreglaràs una salsa feta del modo següent: posant en una cassola molta mantega, sal, un poch de ceba, que se farà sufregir tant sols que quèdia lo gust, trebent-la enseguida, s' i añaideix nou moscada, una xicra de llet, y si queda molt clara s' i posa un xic de farina blanca de la millor; después se deixa bullir fins que quèdia espessa conforme al gust de cadahú; después s' i tira un poch de suc de llimona, y se serveix. Se adverteix que esta salsa se ha de fer un quart antes de anar a taula. Antes de servir-o a taula s' i tiran dos o tres rovells de ou batuts, quant ha de ser clara per patatas, naps, etc., però no per carn.

*Advertència:* Esta salsa se pot servir també posant-i sobre naps, pèsols, xarabias, carxofas, tot sol sensa carn.

#### 71. FROMAGE DE COCHON<sup>(103)</sup>

Se posa lo cap de tocino en<sup>(104)</sup> una cassola ab aigua. Quant comensa a bullir, se escuma,

(99) El DCVB recull a la regió oriental de l'Empordà la forma semblia. *Sembria* és potser encara més dialectal.

(100) Entenem 'buit'.

(101) Castellanisme que el DCVB documenta en una obra del valencià Llorente.

(102) La salsa blanca es prepara amb mantega, farina, un raig de vinagre i una mica d'aigua. Es posa al foc i es deixa reduir. Vegeu-ne una recepta en el llibre *Nou manual de cuinar amb tota perfecció* (1830).

(103) "El formatge de tocino" era un plat conegut a Catalunya. En 1831 la família Balanzó de Barcelona va transcriure una recepta semblant, en català, en el seu quadern de cuina. Vegeu Pere Alcové, *Quadern de cuina de 1831*. Barcelona, Edicions de la Magrana. 1987, pàg. 48.

(104) Primer havia escrit "ab" i després ho va ratllar.



## EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

y s'í tira sal y altres espècies, com són julibert, frigola, llorer, alfàbrega, y ceba, tot molt picat, y se deixarà bullir fins que sia cuit, (y se coneixerà, quant la forquilla s'í introducix fàcilment). Alesores se trau del foch, se escorra, y se cologa sobre un toballó, se tràhuen tots los ossos, se trinxa, y se cologa la carne aixís trinxada en una cassola rodona, aromatisant-la ab espècies, sobretot pebre, y se arruxa ab vi blanc, se cubreix ab lo caldo per couer, però antes se treu la grassa a dit caldo, passant-lo per un cedàs, y se posa a foch lent.

Cuant se haurà empapat tot lo caldo, se trau y se deixa escórrer; essent tebi se posa en un motllo de llauna, se tapa, y si posa bastant pés a sobre o se cubreix ab un toballó enrodonint-ho en quant se pugui, y posant-hi un pes sobre.

### 72. BACALLÀ

Se posa lo bacallà en remull dos dias mudant-hi la aigua, y después se cou. Se tràhuen las espinas; se pican alls; y se posa en una cassola un poch de oli, y se cologa al foch lent, se fa fregir un poch, se remena bé. Se tindrà llet, remanant-ho sempre, añadint de quant en quant un poch de llet y oli, y se traurà del foch remanant-ho sempre.

### 73. DOS SALSAS BONAS

Ira. Cancelada picada, julibert, alls y tomata ben remanat, y galcta picada, pebre, y quant quasi est cuit, si pòsan algunas táparas.

Zona salsa. Pendràs xcerfull<sup>(105)</sup>, àpit, ceba, tomata cuyta, y se sofregeix tot.

### 74. COSTELLAS

Se pèlan bé los ossos de las costellas, trebent lo gras y los tendons, y se pican bé ab un gabinet mullat per fer-lis péndrer la forma rodona, fent-las bullir antes ab julibert, llorer y sal, etc., si no hi ha temps; però si sé té temps, se pòsan ab oli algunes hores antes.

Mesclaràs la carn ab mantega a parts iguals, ous durs, pebre, ceba, bolets, tot picat fi. Se pòsan un o dos rovells de ou, si la pasta és massa axuta se empàpan bé las costellas de tot axò, fent-las pendre la forma rodona, se ensàlsan de pa ratllat o galeta ben fina, y se pòsan al forn.

### 75. GRASOLETAS DE PATATA

Posaràs a la paella un poch de greix y talls de cancelada. Quant serà fosa la cancelada, hi tiraràs un poch de ceba trinxada. Quant serà rossa, se trau del foch y se cola. Luego se torna dit líquit a la paella, y s'í posa patata picada molt fina, que fàssia fils; y per cada lliura y mitja de patata, una cullerada de farina, tirant-i també poch a poch mitg petit de llet. Se va remenant fins que tot és ben barrejat, que fòrmia una pasta molt fina, se fa a foch lent. Se trau del foch, y quant és fret, s'í tira un raig de llimó, y un poch de mantega. Després se bat una clara de ou, se fan las grasoletas a la forma, que se vol, passant-las després per la clara de ou ben batuda, y per bescuit ben picat, y per últim se fregeixen.

### 76. EMBUTIT

Se pren una lliura de filet de badella, una lliura y mitja de llom de tocino. La mitat de las dos cars se trinxa bé ab la mitja lluna, y la altre mitat a talls quadrats del tamaño de un cuarto. Axò se barreja, posant-hi salsa de beco, pebre negre, sal y lo que pren un cuarto de salnitre, y mitg vas de vi ranci, y se deixa una nit tapat de esta manera. Després se pren un tros de tela del fetge del tocino, se posa a remullar una estona ab aigua calenta, perquè se pòsia flexible, y se estén sobre un tovalló, y s'í tira sobre una capa de carn picada, y uns talls llarchs y prims de cancelada que no se tòquian, y de un cap al altre, si cologa altre sostre de carn picada, y ab la tela del fetge se embolica tot, donant-hi una forma de llangonissa gruxuda. Después se embolica ab lo tovalló, ahont està estesa la tela, y se lliga ab una beta; luego se posa al foch en

(105) Variant de *cerfull*.

una cassola gran, que la aigua ho cobrèsquia, afadint-hi las herbas aromàtiques que se vùlgan. Se deixa estar al foch tres hores. Quant és cuit, se trau del foch y s'i posa un pes sobre, cosa de mitja hora, y se servirà fret, tret lo toballó.

#### 77. SOPA A LA MALLORQUINA

Posaràs dos tasses de oli en una cassola, quant serà ben calent, hi tiraràs mitja ceba gran trinchada, un cuarto de julibert y tres o quatre grans de all, tot trinchat. Después s'i tiran dos tomàts madurs, després de treta la pela, y dos o tres fullas de col gran blanca o trossos de colyflor, o bé millor las dos cosas. Quant la col estarà quasi cuyta ab lo oli, se hi tira la aigua suficient, y se fa acabar de còurer ab la aigua. Alesoras s'i tira lo pa, que ha de ser moreno, (dit de casa) tallat prim. Esta sopa ha de quedar axuta, sensa such però toba, y per axò ha de estar tapada una estona fora del foch. També s'i posa un poch de pebre negra, o vermell, si no hi ha tomàta.

#### 78. BACALLÀ A LA PROVENSALE

Pendràs una tersa de morro de bacallà; lo faràs bulir junt ab una patata de onsa o onsa y mitja; luego treuràs las espinas y la pell, ho picaràs en lo morter tot plegat, que quèdia molt fi, y mentres se pica, s'hi tira oli de poch en poch (lo necessar-hi per assahonar-ho bé) y s'hi va tirant també de poch en poch, cosa de una tercera part de un vas de llet.<sup>(106)</sup> En una cassoleta posaràs a fòndrer mitja onsa de mantega, mitja cullerada de aigua, y una cullerada de farina; se remena bé, y s'hi tira lo bacallà, se remena tot plegat, y s'i va tirant més llet fins que pren lo bacallà, quedant espès. Si la llet s'hi tira bullida serà millor.

#### 79. SALSÀ EN SIBET<sup>(107)</sup> (LLEVRE)

Se agafa la llebre, y no se renta. Se talla a trossos guardant la sang, luego se agàfan dos sebas grossas, uns quants grans de all y un tros de permil (gras y magre) picolant-ho al talladó. Se tira a la paella, que se suffragesqui una mica, sensa ésser massa rossa, y s'i tira la llebre. Tot plegat se dóna unas quantas voltas, y s'i va tirant algun polset de farina, y un vas de bon vi, donant-hi unas quantas remanadas. Se trau de la paella, y se tira ab una cassola. Se agafa la sang, y de desliex<sup>(108)</sup> en vi, y se tira a la cassola, posant-hi un polset de pebre, y que sigui poch a poquet. Un moment antes de traüer-lo del foch, se pren lo fetge, se pica al morter y la mitat de mitja presa de xocolata<sup>(109)</sup> rascada, se dóna un parell de voltas, y se trau del foch.

#### 80. JAMÓN EN DULCE (FIAMBRE)<sup>(110)</sup>

Se posa 24 horas en remull, después se fa bullir, se escórta bé, y se remulla ab jerez, y ab un drap se axuga, y antes o después, segons se vol dols. Si posa un poch de sucre, adornant-ho ab fedeos<sup>(111)</sup> (sic) de sucre de adorno.

(106) Abans havia escrit "mitg vas de llet" i després ho va ratllar.

(107) Del francès *civet*, llebrada. «La lebre és un producte molt rar. Cap fórmula indígena de la presentació de la llebre no pot superar la francesa del civet, amb les cebetes (échalotes) i el vi corresponent. Això és un plat antic, feudal, de gran sumptuositat i gran suculència. Però les llebres, on són? On han anat a parar? Què se n'ha fet?» (Josep Pla, *Sobre la cuina*, dins O.C. VII, Barcelona, Destino, 1968, pàg. 360).

(108) Variant de *diluir*?

(109) Hi ha llocs que anomenen "empordanesa" a un fondo de cuina en el qual hi entra una mica de xocolata de coure.

(110) Juan Altamiras, *Nuevo arte de cocina* (Girona, 1770), ens ofereix un "permil cocido com vino blanco". Afirmar que és un plat per anar de viatge.

(111) *Fideos*.

## EL RECEPTARI DE MELCHOR DE FERRER I DE MANRESA

### 81. TORRADAS AB RIOM

Torradas untadas de rovell de ou, si posa sobre almíbar de rhom y sucre cremat.

### 82. PICADILLO DE BACALLÀ

Fet arrencar lo bull, y tretas las espinas del bacallà, posat al tallador, lo trincharàs, que quèdian bocins, com atmetllas torradas; posaràs oli a la paella, hi tiraràs lo bacallà, lo sufregiràs bé ab un poch de all y julibert; cuant sia roset, dexetaràs (aproximadament per cada lliura de bacallà) un rovell de ou ab un poch de aigua y cañella, un poch de agre de llimó, lo remenaràs y treuràs del foch, cuydado de que no se abràsia.

### 83. PERDIUS A LA ESPAÑOLA

Limpiadas las perdius, las sufregiràs ab llart; quant sían rossas, las treuràs de la cassola, y ab lo such de la cassola, trinxaràs un poch de canselada, y pernil, a daus petits, añañint-hi un poch de farina rossa, all...[Recepta interrompuda].

## ÍNDIX DE PREPARACIONS

Un fet que crida l'atenció, que no podem passar per alt, és que totes les receptes de plats de carn són de vedella. El porc que ell anomena "tocino", que tanta importància té en l'alimentació actual, servia preferentment per a l'obtenció de greixos per a la cuina. També es concentra en l'apartat d'embotits, per fer pernil dolç, "fromage de cochon", etc. Fa la impressió que la carn de porc no arribava a la taula en la proporció d'ara. En aquest apartat notem que hi ha coincidència amb el receptari de Felip Cirera, *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menos instruits*, per Felip Cirera à[lies] Felip de palàcio.... En aquesta obra vigatana les receptes fetes amb carn de porc gairebé són inexistents. El famós plat de *llomillo* amb mongetes, present a moltes fondes i hostals, es va popularitzar més endavant. A la comarca d'Osona la carn de porc també la reservaven per als embotits i per la cuina. En l'obra de Melcior de Ferrer, el xai també hi és poc representat. La cuina de la caça es redueix a la perdiu i el "sibet" de llebre. Pel que fa al peix, la majoria de receptes són variacions sobre plats de bacallà. Per contra, els plats dolços, sobretot els destinats a les postres, són nombrosos. A la Bisbal, terra de pastissers i de rebosters, aquest gust per les coses dolces era molt accentuat.

Arrossos: 1, 19, 25, 46

Aviram: 31, 69, 70, 83

Bolets: 60

Carns: 6, 11, 12, 13, 14, 38, 40, 74

Conservació d'aliments: 11

Costelles: 16

Crems i salses: 2, 3, 8, 9, 10, 18, 57, 61, 62, 73, 79

Croquetes: 15

Embotits: 55, 76, 80

Estofats i guisats: 4, 6, 12, 13, 17, 38

Formatge: 71

Llimonada: 51

Marisc: 39, 63

Menuts: 65

Orxata: 32

Pastes: 5, 20, 21, 22, 33,

Pastisseria i rebosteria: 23, 27, 30, 34, 47, 48, 49, 54, 64, 66, 67, 68, 81

Patates: 24, 28, 36, 41, 75

Peixos: 7, 29, 72, 78, 82

*Relleno* o farcits: 26, 35,

Sopes: 52, 53, 58, 77

Truites: 42

Verdures: 37, 43, 44, 45, 50, 56, 59

## ÍNDIX ALFÀBETIC DE LES RECEPTES

- Bacallà, 72  
 Bacallà a la provensala: 78  
 Badella empannada, 13  
 Barquillos (fregit, grasoletas en forma de neula), 67  
 Bavaruà (plat dols), 54  
 Biftec, 14  
 Bolets a la papillota (fregit), 60  
 Bou estufat, com lo de las fondas, 17  
 Bracioletine, 35  
 Bruñols a la italiana de espinachs, 44  
 Buñols de vent per fregir, 47  
 Carn ab salsa de espinachs, 38  
 Charlotte, plat dols anglés, 68  
 Cocas de Cervera, 23  
 Col y flor trufada per guisado, 50  
 Cols a la alemana, 43  
 Costellas, 74  
 Costellas a la milanesa, 16  
 Crema ab montañas, 30  
 Crema per fregir a la napolitana, 9  
 Croquetas a la genovesa, 15  
 Embutit, 76  
 Espinachs a la crema, 37  
 Estufat de badella, 12  
 Fideus ab salsa a rosto, 20  
 Fregit de col y flor, 56  
 Fricandó, 6  
 Fromage de cochon, 71  
 Galantine de dindon trufé, 69  
 Gelatina dolsa de taronja, 49  
 Grasoletas de patata, 75  
 Grasoletas de semola, 48  
 Guisado de carn a la ragú, 4  
 Jamón en dulce (fiambre), 80  
 Jardinera, 58  
 Limonada gaseosa, 51  
 Llagostins, 63  
 Macarrons a la napoletana, 3  
 Macarrons a la ragú a la napolitana, 5  
 Macarrons, fideus y etc., ab salsa a rosto, 20  
 Modo de conservar la badella alguns días, 11  
 Modo de escabechar perdius, 31  
 Modo de fer orxata, 32  
 Monjetas tendras, 45  
 Omelette soufflé, 42  
 Ostras a la bexamel, 39  
 Pasta frolla, 34  
 Pastel de patatas, 28  
 Pastelets de pasta fullada y pastelillos, 66  
 Pastelillos de avellana, 64  
 Patatas a la provensala, 24  
 Pechugas ab salsa blanca, 70  
 Peix a la lata, a la piemontesa, 7  
 Perdius a la española, 83.  
 Pernil dols, 55  
 Picadillo de bacallà, 82  
 Puré de lenties (per sopa), 59  
 Purea de patatas (guisado), 36  
 Ravioli, 33  
 Relleno de cebas ab carn a la española, 26  
 Riso a rosto, 19  
 Risotto a la milanesa, 1, 25  
 Risotto a la piemontesa, 46  
 Rogers a la llauana, 29  
 Roñons soltés (roñons saltats), 65  
 Salsa a la Béchamel, 62  
 Salsa a rosto, 18  
 Salsa de tomata a la italiana, 2, 10  
 Salsa en sibat (llevre), 79  
 Salsa inglesa, 57  
 Salsa mayonesa, 8  
 Salsa remolada, 61  
 Salsas bonas, dos, 73  
 Sopa, altre, 53  
 Sopa a la mallorquina, 77  
 Sopa consomé, 52  
 Tallarini, 21  
 Tallarini per un dia magre, 22  
 Torradas ab rhoms, 81  
 Torta de madalena, 27  
 Torta de patatas (plat dols), 41  
 Vol au vent, 40

## BIBLIOGRAFIA SUMÀRIA

A més de la bibliografia que consta en la introducció, a les notes a peu de pàgina de les receptes, per al present treball s'han consultat els treballs següents:

Alberto Capatti- Maximo Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*. Preface de Jaques Le Goff, Éditions du Seuil, Paris, 1999.

Courtine, Robert J., *La gastronomie*, PUF, París, 1970.

Alexandre Dumas, *Mon dictionnaire de cuisine*, Paris 10/18, 1998.

Jaume Fàbrega, *El gust d'un poble. Els plats més famosos de la cuina catalana*. Cossetània edicions, Valls, 2002.

Colette Guillemand, *Les mots de la cuisine et de la table*, Belin, París, 1990.

Néstor Luján, *Historia de la Gastronomía*, Barcelona, Folio, 1997.

E. Nierinck- J. P. Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France du Moyen- Âge à nos jours*, Éditions Jaques Lanore, Malakoff, 1997.

Pep Vila, *El receptari «El Cafetero del Ampurdán [Candido Molins i Romagueras]. Manual completo de confitería, pastelería y chocolatería. La Bisbal, 1868»*, amb altres fórmules de la terra, "Publicacions de l'Institut d'Estudis del Baix Empordà", núm. 19, MM, pàg. 155-172.