

# EDAT MODERNA I CONTEMPORÈNIA

## AVISOS O SIEN REGLAS SENCILLAS A UN PRINCIPIANT CUYNER Ó CUYNERA ADAPTADAS Á LA CAPACITAT DELS MENOS INSTRUITS

FELIP CIRERA (FELIP DE PALÀCIO)

Estudi, edició i notes a cura de  
MONTSE ANGELATS I PEP VILA

### INTRODUCCIÓ

#### **Sobre l'autor del receptari**

Devem a Joan Sidera i a Josep Maria Solà i Sala les poques dades que posseïm sobre Felip Cirera i Manovens. De fet són els únics autors que coneixem que han treballat una mica en la seva biografia. Aquest cuiner català va néixer a Barcelona el 13 d'agost de 1794 i va arribar a Vic l'any 1815<sup>1</sup> com a familiar o criat del bisbe Raimon Strauch i Vidal, al qual va servir fins als tràgics esdeveniments de l'octubre de 1822. L'ofici de cuiner el va anar aprenent darrere els fogons de Palau, ja que el seu pare era teixidor, però sigui per la seva habilitat, per la seva diplomàcia o per la fidelitat que demostrà, aguantà totes les embestides de l'època i s'anà consolidant com a cuiner. Malgrat els incidents i els trasbalsos polítics, l'olla bullia cada dia.

<sup>1</sup> La data d'arribada a Vic difereix en les fonts consultades: segons Josep M. Solà i Sala, va entrar a treballar com a xerric al Palau Episcopal el 1822 i segons Joan Sidera va ser el 1815. Agraïm a Joan Sidera, missioner claretià, que ens hagi deixat consultar un article seu.

Ben aviat en Felip Cirera es féu mereixedor de confiança, demostrant que era prou capaç de resoldre qualsevol situació que es presentés. *“En casos solemnes el Consell Municipal enviava els personatges i el seu seguici a la Catedral pel Tedèum i al Palau per dinar. A la catedral hi trobarien el Capítol amb capa pluvial: a Palau, en Felip de Palacio amb davantal de xarric”*.<sup>2</sup>

Felip també va servir al bisbe Pablo de Jesús Corcuera Caserta, gadità, des de l'any 1825 fins a la seva mort, el 1835. Quan Corcuera va arribar a Vic va tenir interès a conservar totes les persones de l'entorn de Strauch, en reconeixement a la fidelitat que li havien mostrat durant el període del Trienni Liberal. Les funcions que exercí a les ordres del bisbe Corcuera ultrapassaven les purament domèstiques; Felip era l'home de confiança i tenia la responsabilitat de la cuina, però també era l'infermer i l'organitzador dels viatges del bisbe. El prelat, home de costums senzills, quan feia les visites pastorals a les parròquies no volia que els rectors li fessin cap convit extraordinari —volia preservar tant la pròpia salut com la minsa economia dels rectors—. Per aquest motiu es feia acompanyar per en Felip i a l'arribar a les rectories era ell qui cuinava amb la moderació que convenia. A la mort del bisbe Corcuera l'episcopat va quedar vacant durant tretze anys, fins que l'any 1848 Lucià Casadevall i Duran, vigatà, fou nomenat bisbe de la diòcesi, etapa que el nostre autor ja no viuria com a cuiner del Casal.

Segons les dades facilitades per Joan Sidera, en el padró de 1841 consta que en el Palau Episcopal de la plaça de Santa Maria hi habitaven, entre altres, Felip Cirera, de 48 anys, solter, cuiner, natural de Barcelona, amb 28 anys de residència a la ciutat. Poc temps després (1842?) es va casar amb Antònia Roca, natural de Riuprimer, vídua del vigatà Josep Arumí i amb 4 fills, que treballava com a bugadera a casa de Mn. Bres. Dins l'estructura organitzativa del bisbat, Mn. Fortià Bres era el Majordom del bisbe i l'Apoderat general, càrrecs que desenvolupava molt abans que en Felip Cirera arribés a Vic. Mn. Bres, que coneixia i apreciava les dues parts, fou el mitjancer en la relació de la parella. Una vegada casat i amb família al seu càrrec, deixà el Palau Episcopal i s'instal·là en una casa del carrer de Sant Just, cantonada amb el carrer de la Riera. El fet que el seu fillastre gran, en Joan Arumí i Roca,

<sup>2</sup> Josep M. Solà i Sala, *En Felip de Palacio, cuiner, confiter i vigatà d'adopció*, article publicat a la revista “Vic”, s/n, 29-6-1995, 5 pàgs.

conegués l'ofici de pastisser a l'haver treballat com a xerric en una botiga de dolços de la ciutat, i que en Felip fos cuiner, els permeté obrir plegats una petita botiga al carrer de la Riera que ben aviat guanyà prestigi pels seus preparats i la seva xocolata. Era coneguda popularment com Can Felip de Palàcio (*palàssiu*), sobrenom que li venia pel càrrec domèstic que ocupava al Palau Episcopal, "a palàssiu". (Quan Rafael d'Amat visita en 1808 la ciutat de Vic, i fa una visita obligada al bisbe de la diòcesi, anota que el prelat viu "en son palàcio al costat de la Iglésia Cathedral".)<sup>3</sup>

En els llibres de matrícules comercials de l'any 1844 hi figura com a contribuïent entre els confiters; cap a l'any 1848 passa a "xacolater". Gaudien d'un gran prestigi com a cuiners i confiters i sovint se'ls cridava a servir convits de compromís en cases i institucions de la ciutat, com ara l'àpat que l'Ajuntament li va demanar que organitzés amb motiu de la visita del coronel del Regiment de Caçadors d'Arapiles, el 20 de maig de 1860. Tot i que ja tenia 65 anys, era un home actiu i de molts recursos i va resoldre de forma magnífica el compromís gastronòmic que es va fer a la Sala de la Columna.

La notícia de la seva mort va aparèixer publicada al periòdic local *El Eco de la Montaña*, el dijous 12 de maig de 1864, en els següents termes: "*El domingo último por la mañana fue víctima de un accidente, que puso fin instantáneamente a sus días el Sr. D. Felipe Cirera, conocido por Felip de Palacio, mientras se encontraba oyendo misa en la santa Iglesia Catedral. Esta circunstancia y la de ser tan conocido el sujeto que fue víctima de tan inesperada desgracia, produjo honda sensación en el vecindario de esta ciudad, que apreciaba cuanto valía a aquel sujeto, cuyas virtudes religiosas y cívicas todos conocían, y cuya habilidad en su arte o profesión le había valido muchos admiradores. (D.E.P)*". Al seu costat hi anava una esquela en la qual "*su hermana, hijos políticos y demás parientes*" anunciaven la mort i els funerals, que serien a l'església de Sant Domingo. Tenia 69 anys.

No hi ha dubte que, a part de ser un home apreciat i reconegut, en Felip Cirera, més conegut com Felip de Palàcio, devia ser un home prou singular. Hem trobat referències a la seva obra en diverses publicacions de cuina. En el llibre *La cuina del Berguedà*, l'autor, Toni Massanés, cita "*O potser com els*

<sup>3</sup> Vegeu el llibre de Vicenç Pascual Rodríguez i Carme Rubio Larramona, *Baró de Maldà. Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1991, pàg. 99.

*bunyols de patates d'un receptari de començaments del XIX, del cuiner del Palau Episcopal de Vic, una de les primeres receptes d'aquest tubercle que tenim a Catalunya*", i a continuació en fa la transcripció<sup>4</sup>. També hem trobat la recepta 18 (Conill) en una recopilació de plats característics de la cuina osonenca, amb el títol "Conill a l'estil d'en Felip Cirera"<sup>5</sup>, afegint-hi, això sí, un bon sofregit a la recepta original.

Per altra banda, Jaume Castell, en el llibre *Per què mengem el que mengem*?<sup>6</sup> li atribueix una recepta en vers sobre l'escudella que preparava per al bisbe. Autoria que no hem pogut confirmar perquè no en cita la font. El vers diu així:

*A l'olla del capellà  
vint-i-una coses bones hi ha:  
all, ceba, cerfull i menta,  
api, porro, cansalada,  
julivert, cols i orella.  
I una bona botifarra,  
os de moll, rave i patata,  
pilota i un bon garró,  
una botifarra blanca,  
cap de costella i carpó,  
i un xic de pebre i canyella  
per fer una bona escudella.*

És evident que la seva cuina va tenir més ressò del que ell es podia imaginar i ha esdevingut un punt de referència quan es parla de la cuina d'interior que es practicava a Catalunya a la primera meitat de segle XIX.

## **L'entorn polític i social de l'època**

Quan Felip Cirera arriba a Vic, la situació política es caracteritza per una divisió entre liberals i il·lustrats i el conservadurisme més tronat i nostàl-

<sup>4</sup> Toni Massanés, *La cuina del Berguedà, evolució i receptari*, Berga-Barcelona, editorial Columna-L'Albí, 1997, pàgs. 42 i 43.

<sup>5</sup> *Primera Mostra de Cuina Osonenca*, Congrés català de la cuina, Osona, 1982, pág. 66.

<sup>6</sup> Jaume Castell, *Per què mengem el que mengem*, Barcelona, Edi-Liber editorial, 1999, pág. 164.

gic de l'antic règim senyorial, del qual el bisbe Strauch n'era un insigne representant. És un moment de canvis polítics i socials i fou un observador de primera fila dels successos que esdevindrien al Palau Episcopal el mes d'octubre de 1822, així com del final del procés revolucionari que va del 1820 al 1823 (Trienni Liberal).

El bisbe Raimon Strauch i Vidal, dominic tarragoní, que fou nomenat bisbe pel papa Pius VII el 8 de maig de 1816, va entrar a Vic el diumenge 23 de febrer de 1817. Declaradament absolutista i fidel al rei, ja s'havia distingit a Mallorca per la seva lluita aferrissada contra les noves idees. D'encà que va arribar a Vic, la manera d'enfocar o de resoldre determinades qüestions el portaren aviat a fortes discrepàncies amb les autoritats civils. Coneixem, a més, que un ampli sector de l'Església no acabava d'encaixar les accions reformadores iniciades el març de 1820, amb el canvi de govern. En el bàndol dels "patriotes" hi havia els grups que defensaven el vell ordre de la societat feudal tardana, com els eclesiàstics. Strauch va destinar una quantitat de diners per a la sopa diària que la Catedral donava als pobres i que durà tot el seu pontificat; costum que ja existia en temps del bisbe Veyan, tal com refereix Rafael de Mata i Cortada, més conegut com baró de Maldà, referint la seva estada a Vic el setembre de 1808: "*Entràrem a palàcio en ocasió del reparto a un crescut número de pobres, de un y altre sexo, en llossadas de escudella en grans ollas de vianda, que repartia un de la família, criat, o lacayo del Sr. Ilmo. Bayan, qual senyor hi era*", i que en anys en què les collites foren dolentes, com ara el 1817, era prou important per a la gent necessitada. Durant els últims temps del Trienni es va suprimir aquesta pràctica i això provocà descontentament.

Per fer entendre una mica l'hostilitat que el bisbe Strauch mostrava envers el constitucionalisme esmentarem alguns dels fets que contribuïren als esdeveniments dramàtics posteriors, segons informació extreta del llibre de Jordi Figuerola *Església i societat a principis del segle XIX*<sup>8</sup>.

Entre els incidents que protagonitzà hi ha l'encetat el 1817, arran del canvi d'una imatge que representava la Mare de Déu de la Misericòrdia a

<sup>7</sup> Baró de Maldà, *Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1991, pàg. 99.

<sup>8</sup> Jordi Figuerola, *Església i societat a principis del segle XIX*, Vic, Eumo editorial, 1988.

Moià i que finalitzà amb una carta de Strauch, del 12 de febrer de 1818, que generà tensió entre ell i el governador de Manresa. Un altre conflicte fou el contenciós amb el rector il·lustrat i reformista de Gurb, Hermenter Martí, arran de la publicació, el 1818, del seu *Catecisme de las fiestas y solemnitats de la Iglesia*. Strauch publicà una circular prohibint la utilització del Catecisme per les propostes progressistes que hi contenia. És a dir, prohibia qualsevol acció de reforma eclesiàstica. “*La polèmica que portà el decret prohibidor fou considerable, molts capellans es posaren al costat del rector, mentres d’altres feien costat al bisbe*”.<sup>9</sup> El conflicte es perllongà fins al 1821.

El 14 d’octubre de 1820, ja instaurat el govern liberal, publicà un edicte prohibint tots els llibres, fullets impresos, papers manuscrits, retrats, estampes i figures obscenes que ataquessin la religió catòlica o bé que haguessin estat desautoritzats per l’Índex de la Santa Seu. També demanava que es denunciés qui tingués algun dels llibres censurats. La polèmica que aixecà aquest edicte provocà que el Cap superior polític li enviés una carta comminant-lo a retirar l’edicte i alhora demanà la intervenció directa de l’alcalde constitucional de Vic perquè intervingués en l’afer. Cal tenir en compte que l’Església, tot i que acceptava la suspensió de la Inquisició, exigia que fossin els bisbes qui autoritzessin els llibres que es podien llegir.

Altres conflictes vingueren de l’oposició a la llei, que Ferran VII es veié obligat a sancionar el 25 d’octubre de 1820, per la qual se suprimien els monestirs dels ordes monacals i els convents i els col·legis dels ordes militars; la promulgació del nou pla d’instrucció pública..., i podríem citar-ne molts més fins a l’esclat final. Però explicar tots els fets esdevinguts a l’època no és la intenció d’aquesta introducció. Pretenem, únicament, situar el context històric en el qual es troba en Felip Cirera.

En aquest clima de ruptura de l’Església amb els polítics liberals, les relacions entre el bisbat i les autoritats civils eren en aquell moment prou tibants i la confrontació esdevingué tràgica quan “*El dia 11 d’octubre de 1822, a les deu de la nit, el comandant d’armes i l’alcalde de Vic pujaren a l’habitació de Strauch i l’arrestaren*”.<sup>10</sup> L’acusaven de ser un reialista i col·laborador de la Regència d’Urgell. Tot el Palau Episcopal fou ocupat per la tropa i

<sup>9</sup> Jordi Figuerola, op. cit. pàg. 91

<sup>10</sup> Jordi Figuerola, op. cit., pàg. 113.

el bisbe empresonat a la seva cambra i totalment incomunicat amb l'exterior. El 6 de novembre se l'emportaren amb un carro cap a Barcelona, juntament amb diferents col·laboradors, i l'instal·laren a la presó de la Ciutadella. Finalment, el 16 d'abril de 1823 se l'endugueren cap a Vallirana però, abans d'arribar-hi, fou afusellat en un bosc, juntament amb el llec Miquel Quetglas. Poc temps després, el setembre de 1823, caigué el règim constitucional i Ferran VII recuperà el poder absolut.

## L'agricultura de la Plana

Per comprendre el tipus de cuina que es feia a la primera meitat del segle XIX hem de parlar necessàriament dels aliments que hi havia a l'abast i els que donava la terra.

Fins a finals del segle XVII el conreu de la terra era l'activitat productiva fonamental. El cultiu del blat anava substituint les vinyes. Ja Francisco de Zamora, viatger, polític i escriptor, a l'agost del 1787, durant el seu pas per la Plana de Vic descrivia: *"...la cuarta parte del terreno es de peñas que llaman terrers. Lo demás, es cuasi todo tierra de cultivo. No hay regadíos, no se coge vino, ni aceite, y muy pocas frutas. Es tierra de buena calidad, pues con tal de que haya solamente cuatro dedos de tierra sobre la peña, lleva toda especie de simiente. La tierra nunca queda vacía, pues en las más sacan dos cosechas al año, porque en segando el trigo siembran mijo, y en cogiendo las habas, hacen las judías; y el mismo año vuelven a sembrarlas de trigo y después hacen maíz, y vuelven después a hacer trigo. Se cogen en esta tierra, unos años con otros, bastantes granos para mantener los habitantes de ella".*<sup>11</sup>

Arran dels diferents combats que es lliuraren a la comarca, la situació es deteriorà i les terres foren abandonades. Aquesta circumstància es perllongaria de tal manera que fins a la segona meitat del segle XIX l'agricultura de la Plana era molt minsà. Les collites eren, majoritàriament, de blat candial, ordi, mill, blat i, en menys quantitat, es produïen llegums, patates i hortalisses. De tot una mica i de res massa. La situació de l'agricultura que descriu Joaquim Salarich a la segona meitat del s. XIX és la d'una terra empobrida pel

<sup>11</sup> Francisco de Zamora, *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, a cura de Ramon Boixareu, Barcelona, Editorial Curial, 1973, pàg. 62.

sistema de conreu extensiu: *“Les collites són majoritàriament de cereals, i en una part mínima de llegums i patates. Entre el 1852 i el 1877 les rotacions han variat el mínim: després de llaurar, el primer any es planten faves, llegums o patates i alguna herba; el segon, xeixa i blat negre; el tercer blat de moro i ordi; i el quart xeixa, blat negre i naps...”*<sup>12</sup>

De fruites, hi havia pomes, peres, prunes, cireres, albercocs, préssecs, nespres, nous, i tota classe d'herbes remeieres i aromàtiques. Productes com ara l'oli, la sal, l'arròs, el bacallà, el peix salat, el vi i l'aiguardent s'havien d'importar, però això, pel mal estat dels camins, era difícil i costós. L'historiador i polític Pascual Madoz en diu: *“El camino principal es la carretera que conduce de Vich a Barcelona que hasta ahora ha estado intransitable para carruages particularmente en tiempo de lluvias; pero en el día se va construyendo de nuevo; y debe estar ya concluido. Otros caminos carreteros conducen de la c. de Vich á Puigcerdà, á Olot, Manresa, Gerona y otras poblaciones; pero solo son transitables para ruedas en el llano de Vich, convirtiéndose despues en caminos de herradura; tanto este llano como la parte montuosa, se halla cruzada de otros caminos y veredas de esta especie, que conducen a diferentes puntos; pero todos se encuentran en mal estado, y hacen difícil y dispendiosa la esportacion é importacion”*.<sup>13</sup>

Tant la climatologia com el problema de comunicacions entre poblacions limitava els productes que hi havia a l'abast. La durada del desplaçament entre les poblacions properes a Vic, mesurada per P. Madoz, era la següent: 14 hores per anar de Vic a Barcelona, sempre i quan fes bon temps; 1 hora per a Gurb i també per a Sant Martí de Sentfores; 2 hores per arribar a Sant Hipòlit de Voltregà o a Manlleu; 3 per a Centelles... Ara bé, malgrat la dificultat per al mercadeig, el trànsit amb els pobles de muntanya era prou actiu. Els traginers de Ripoll i d'Olot anaven diàriament a Vic a proveir-se de fruites i verdures. La plaça Major, anomenada de la Constitució durant el Trienni, servia de mercat diari i també s'hi feien els dos mercats setmanals d'abast comarcal (els dimarts i els dissabtes). En aquests mercats, s'hi podia trobar: recuit, format-

<sup>12</sup> Joaquim Albareda, Jordi Figuerola, Miquel Molist, Imma Ollich, *Història d'Osona*, Vic, Eumo editorial, 1984, pàg. 169.

<sup>13</sup> Pascual Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar* (tomo XII, Madrid 1849), Barcelona, Editorial Curial, 1985, pàg. 476.



ges, ous, conill, perdius, llonganisses, llegums, hortalisses i tota mena de gra.

Abans que s'instaurés la venda lliure, el 1836, el municipi arrendava en subhasta al més-dient la carnisseria, la fleca, i la gabella. "*Els traginers que volien vendre a la plaça havien d'anunciar-ho al Comú i després d'haver comprovat el mostassà la qualitat de la mercaderia, rebien el permís corresponent*".<sup>14</sup> Els mercats més importants eren els que es feien el dissabte abans de Pasqua, el dissabte abans de Tots Sants i el del dissabte de Ram. Les fires de bestiar porquí es feien el 28 de desembre i el 17 de gener, un bon temps per a la matança i la salaó del porc.

L'any 1849 es va acabar la carretera que enllaça Vic amb Barcelona, i per tal de facilitar la comunicació amb els pobles de muntanya i trencar l'aïllament i la dificultat de comerç s'iniciava, també, la construcció de la carretera que conduiria a Ripoll i que comunicaria amb altres poblacions. Aquestes noves vies trencaren l'aïllament de la zona, afavoriren el comerç i aportaren nous productes al mercat. La xarxa de comunicacions millorà definitivament el 8 de juliol de 1875, amb l'arribada del tren, esdeveniment històric que en Felip Cirera no va viure.

Pel que fa a la ramaderia, hi havia cria de bous, vaques, cabres, xais i porcs. També abundava la caça de llebres, conills i perdius.<sup>15</sup> El bou, però, era relegat a les feines del camp i les carns considerades més exquisides eren les dels animals de ploma, com ara els capons, les gallines, les perdius, el faisà...

## **La cuina catalana a la primera meitat del segle XIX**

No són massa abundants les notícies que posseïm sobre la cuina catalana durant aquesta època, en un moment en què els hostals, les fondes i restaurants,<sup>16</sup> moguts per la revifalla comercial, per l'arribada de correus i diligències a punts estratègics de les principals ciutats i a les cruïlles de camins, ofereixen al passavolant uns menús consolidats, segons les possibilitats de cadas-

<sup>14</sup> J. Albareda, J. Figuerola, M. Molist, I. Ollich, op. cit., pàg. 140.

<sup>15</sup> P. Madoz, op. cit., pàg. 476.

<sup>16</sup> Francesc Capella i Vidal en el seu article *Hostal, posada, fonda, hotel i restaurant*, "La Veu del Montserrat", X, 1887, pàg. 223, és un dels primers divulgadors catalans que intenta definir aquests conceptes.

cú. A través del famós *Calaix de sastre*<sup>17</sup> de Rafael d' Amat i de Cortada, Baró de Maldà, tenim un fabulós testimoni de com menjava la societat burgesa i aristocràtica catalana de finals del XVIII i de començament del XIX, abans de l'ensulsiada de la guerra del Francès. A Barcelona i en altres viles importants eren molt celebrades les “fondes de sisos”, perquè per sis quartos podies menjar un menú arreglat, sense gaires complicacions. El poble, format per menestrals i pagesos, menjava de manera senzilla, monòtona. La cuina derivada del porc és omnipresent. L'olla, és a dir, el caldo, es menja a diari. Afirmar que aquest plat “tal com se acostuma a fer en nostre país, és una de les coses més comunes i saludables”.

L'escudella i la carn d'olla era un plat que es menjava molt sovint, en època d'exercicis espirituals, en els convents dels claretians: “*Mentre los exercitants menjan la sopa o escudella, lo cuyner fa pitansas de carn d'olla: y si los exercitants son molts, sera convenient que tinga un o dos que lo ajuden. Lo cuyner posa en cada plat la verdura y cansalada y pilota, si ni ha; un altre hi posa un tall de carn, y un altre coloca los plats en los torns, y quan aquestos ja son plens, los porta cerca [e]l menjador per passarlos luego que acaben las sopas...*”<sup>18</sup> En la narrativa de costums de l'escriptor vigatà Martí Genís i Aguilar (Vic, 1847-1932) trobem la plasmació d'uns ambients i uns costums culinaris, amb uns estils de vida, que ens acosten a l'època en què va viure Felip Cirera. En una de les seves obres, *La Mercè de Bellamata*, apareix la cassola de fideus i trumfes, l'escudella, els badocs i l'arròs amb botifarres, formant part dels àpats de la gent del camp; en canvi, les llebres i les perdius són presents a la taula del casal noble.

Durant el segle XVIII i XIX són molts els receptaris manuscrits que circulen per Catalunya. La majoria pertanyen a cuines conventuals, a col·legis

<sup>17</sup> Vicenç Pascual Rodríguez i Carme Rubio Larramona en el seu llibre *Baró de Maldà, Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1991, donen a conèixer una part d'aquest famós dietari, que abraça un període de l'any 1808, quan Rafael d' Amat, durant la Guerra del Francès, deixa Barcelona per anar-se'n a Vic. En algunes d'aquestes anotacions hi trobem el gust pel menjar, la relació detallada dels àpats que feia en fondes de pas. Algunes pàgines d'aquest text es poden considerar un bon exemple de la cuina que es practicava en aquesta comarca ja fos en casals nobles o quan veu repartir “llosadas d'escudella en grans ollas de vianda, que repartia un de la familia criat o lacayo del Sr. Ilmo. Bayan...”

<sup>18</sup> *Directori dels hermanos ajudants de la Congregació del Immaculat Cor de Maria, o sian instruccions pràcticas per a combinar los treballs domesticchs ab lo compliment de las reglas*, Vic, Impremta de Lluçia Anglada, 1858, pàg. 32.

i ordes religiosos que els usaven com a guia. Donat que són obres que arriben a un públic molt minoritari, ens hem de preguntar per la influència que van arribar a exercir, que no ha estat del tot avaluada. Pel que fa als receptaris editats, que la impremta i les llibreries s'encarregaran de multiplicar, sabem que des de 1745 s'imprimeix a Catalunya, sense interrupció, el llibre de Juan Altamiras<sup>19</sup> *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia*, paradigma d'una cuina senzilla, de convent, que abandona els fastos i les complicacions del Barroc. Un altre llibre molt divulgat al llarg del segle XIX és l'*Arte de repostería*, de Juan de la Mata (1748). El famós llibre siscentista de Francisco Montañó, *Arte de cozina, pastelería, biscocheria y conserveria*, encara es va editar a Barcelona en 1823. Hem pogut comprovar com moltes de les receptes recollides per Felip Cirera ja surten consignades en els *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner*,<sup>20</sup> un llibre de cuina franciscana del segle XVIII, molt difós en els ambients conventuals, amb receptes econòmiques, que també s'adreçava al poble menut. Els dos reculls duen un títol semblant. També hem trobat coincidències amb un altre opuscle del segle XVIII, compilat per fra Sever d'Olot, *Llibre de l'Art de Quynar*. En aquest cas es tracta d'un receptari d'un convent caputxí. Creiem que Felip de Palàcio, pel càrrec que ocupava en el bisbat de Vic, podia molt bé conèixer aquestes dues obres. Si més no, l'obra de Cirera és continuïsta, i mostra com molts plats i postres del segle XVIII encara es menjaven a mitjan XIX. Els plats tradicionals només són superats per l'aparició de nous elements tècnics, la introducció de noves viandes. Pel que fa al gust, la cuina del segle XIX redueix la utilització exagerada del pebre, la presència d'espècies i condiments, la barreja del dolç amb el salat. El llibre de Felip de Palàcio fou adaptat i traduït al castellà per un seminarista nomenat Lluís Vilajuana. Va servir de model i de guia per a les cuines dels convents claretians.<sup>21</sup>

Al costat d'aquests receptaris catalans i castellans es publica en 1835 la primera edició de *La cuynera catalana*, obra en quatre fascicles, adreçada a les

<sup>19</sup> Vegeu *Un receptari de cuina de l'antic monestir benedictí de Banyoles (segles XVIII-XIX)*, estudi i edició a cura de Pep Vila, Quaderns de Banyoles, 2000.

<sup>20</sup> Vegeu bibliografia.

<sup>21</sup> Vegeu el *Arte de cocina para uso de los hermanos cocineros de la congregación de misioneros Hijos del Inmaculado Corazón de María*, Barcelona, Imprenta y Librería de Montserrat, 1896.

classes mitjanes de la població, escrita ja en la nostra llengua, que apareix en un moment en el qual fa eclosió el moviment de la Renaixença, de la qual se'n fan diverses edicions al llarg del segle XIX. *La cuynera catalana* és un llibre modern, un compendi de la cuina casolana que es practicava a Catalunya des de final del segle XVIII en la qual abundaven les salses confegides amb ou. Algunes de les receptes de *La cuynera catalana* pertanyen a receptaris de convents catalans, com ara dels *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner*. D'altres són traduccions i/o adaptacions d'obres de cuina castellana. Pels volts de 1830 un autor que s'amaga sota les sigles P.M.T.I., publica a Barcelona el *Nou manual de cuinar ab tota perfecció, o mètode de menjar ab pocs diners*.<sup>22</sup> Es tracta d'un receptari bilingüe, de cuina casolana. Per aquesta època s'escriu el llibre *Guisados barios*, de Pere Alcové, encara que aquesta obra de cuina familiar no s'ha editat fins al 1987.<sup>23</sup> Els *Avisos o reglas sencillas* de Felip Cirera, que s'imprimeix a Vic, és, per ordre cronològic, el tercer llibre de literatura culinària aparegut al segle XIX, imprès després de *La cuynera*, amb consells molt útils sobre la disposició de la cuina i l'elaboració de plats senzills basats en l'experiència personal del seu autor.

## EL RECEPTARI

El receptari que transcrivim conté un total de 71 receptes dividides en catorze apartats: olla, guisats, carn de ploma, ous, bunyols, verdures, potatges, arròs, bacallà, peix fresc, altres coses, begudes, per a malalts i la conservació d'alguns aliments. Tant a l'inici com al final del text es donen uns quants consells: els del començament sobre qüestions d'higiene i d'ordre i al final fan referència a la importància d'anotar les despeses.

El llibre fou escrit, o si més no publicat, quan Felip Cirera ja no era el cuiner del bisbat, sinó que feia de pastisser. Se'n feren 4 edicions (anys 1857, 1860, 1868 i 1894) i les dues darreres foren publicades més enllà de la seva mort, motiu pel qual no hi ha cap recepta revisada ni modificada respecte a la primera edició. L'única modificació que apareix és en el quadre de despeses

<sup>22</sup> Edició a cura de Lluís Ripoll, Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona, 1977.

<sup>23</sup> Barcelona, edicions de La Magrana

de la cuina: fins a la segona edició els preus apareixen en rals i maravedís i a la quarta edició és en pessetes i cèntims.<sup>24</sup>

Les quatre edicions del receptari que es van imprimir al llarg del segle XIX mostren l'acceptació d'aquesta obreta per les mestresses de casa vigatanes, i per un públic, en general, delerós d'instruir-se sobre l'art de la cuina econòmica i la pastisseria en la seva pròpia llengua. La darrera edició és un fascímul, i el gener de 1993 va ser publicada de nou per Edicions Catalanes Comarcals S.A. de Granollers, dins la Col·lecció de Textos Catalans Antics, núm. 1, amb el títol *Cuina vigatana del segle XX*.

Tal com indica l'autor en el pròleg, el llibre va néixer com un tractat popular de cuina, adreçat a principiants i mestresses de casa i conforme als costums del país. A la primera part del receptari descriu tot un seguit d'advertiments profilàctics i d'economia que ha de tenir en compte un bon cuiner. Juan Altamiras, pseudònim que usava un religiós franciscà aragonès, autor del divulgadíssim *Nuevo arte de cocina*, molt imprès durant els segles XVIII i XIX, ja comença el seu tractat culinari amb un pròleg pedagògic on exhorta els joves cuiners a ser nets i actius, a saber economitzar. Cirera també insisteix en les qualitats personals que ha de tenir un bon cuiner, entre les quals destaca l'obsessió per l'ordre. Entre molts altres consells que adreça als cuiners, recorda que el tabac de mastegar i el fumar fan perdre paladar.

Felip Cirera coneixia *La cuynera catalana* perquè hem trobat alguns calcs i similituds entre els dos textos. Així, en el quadern II de *La cuynera catalana*, publicat l'any 1851, a l'apartat "Del bon ordre y limpieza de la cuyna", es diu: "...escombrarà la cuyna no una ni dos vegadas sino sempre que hi haja necessitat, no permetent que quede dins de ella ni per un sol instant, calsevol género de basura ò escombrarias per los grans perjudicis que de aqui resultan com son, lo perill de lliscar y cáurer á motiu de trepitjarlas, atraurer y cridar las moscas, cuchs y altres insectos en perjudici de las viandas, y per últim infeccionar y corrómpren lo ayre en dany de la salut doméstica",<sup>25</sup> i en el nostre text les recomanacions són expressades en aquests termes: "...No se contente d'escombrar-la una o dos vegades al dia sinó sempre

<sup>24</sup> La pesseta fou adoptada l'any 1868 pel govern provisional, a iniciativa del Ministre d'Hisenda Laureà Figuerola (Decreto del 19-10-1868).

que hi haurà necessitat, no deixant per allí les triadures o les escombraries perquè atrauen les mosques, cucs i altres insectes, corrompen l'aire i perjudiquen la salut..." Advertències que si ara ens semblen elementals tenien sentit en un temps d'abundants epidèmies.

Referint-se a la necessitat de tenir un ordre en les coses segueix *La cuynera*: "*També contribuirà al bon ordre y no menos á la mateixa conveniencia dels cuyners y cuyneras tenir colcat lo combustible, ja sia carbó, ja llenya, en un paratje ó siti de tal modo proporcionat, que ni sia tan distant que fassa embarassosa la sua provisió quant se necessita, ni tan aprop que done ocasió de temer ó recelar algun perill de incendi*". I sobre la manera d'encendre el foc per economitzar: "*...deurá verificarse encenent una petita porció de brusca ó rama seca, sobre la cual, al acabarse la flamarada y no antes á fi de no fer fum se posará carbó menut per ser més fácil de pendrer lo foch y luego la porció de carbó mes gros que s'comprenga necessaria*".<sup>26</sup>

En el text d'en Felip Cirera es diu: "Faça que la llenya o carbó estiga ni molt distant del foc, per tenir-lo a la mà quant li convinga, ni massa a la vora per evitar lo perill d'un incendi. Sàpiga gastar-lo amb economia. Quan vulga encendre lo carbó, creme un poc d'encenalls, o alguna rama seca, i a l'acabar-se i no antes per no fer tant fum, pose-hi carbó menut, perquè lo foc prenga amb més facilitat i luego la porció del carbó més gros que necessita".

Una altra coincidència és la nota a peu de plana que hi ha en tots dos textos indicant què s'ha de fer per saber si els ous són frescos. A La CC:<sup>27</sup> "*Per conèixer aquestos se posarán devant la flamarada del llum y en veurerlos ben clars y purs es senyal evident ser del dia. Així mateix també per triar los mes frescos se posarán tres ó quatre horas antes de courerlos ab aygua fresca, y los que no baixarán al fondo serán los vells, passats ó estantissos. Ab aquest últim medi també se logra tornarse los ous tant frescos cuasi com si fossen del dia*". En el llibre de Felip de Palàcio diu: "Per saber quin són los ous més frescos, pose'ls davant de la llama d'un llum i los que veurà més clars i purs són los més frescos. També n'hi ha que els posen amb aigua fresca tres o quatre

<sup>25</sup> Anònim, *La cuynera catalana* (facsimil de l'edició de 1851), Barcelona, Altafulla, 1996, pàg. 109.

<sup>26</sup> Id., pàgs. 109 i 110.

<sup>27</sup> Id., pàg. 190.

hores antes de coure'ls, i los que no baixen al fondo són los més vells, los pasats o estantissos. Aquest també és un medi per fer-los tornar frescos”.

Comparant aquest receptari amb altres, ens adonem que, tot i que alguns van néixer com a tractat de cuina popular, els destinataris finals devien pertànyer a una classe benestant, perquè molts dels plats que s'hi esmenten eren inassequibles per a la gent del camp. Un exemple el tenim en el llibre *Guisados barios*, que originalment fou un manuscrit regalat a una senyora de classe social alta. En canvi, la cuina que transmet Felip Cirera és d'interior, de receptes senzilles i d'austeritat manifesta: els brous s'enriqueixen amb ou únicament si són per a malalts, a diferència d'altres llibres contemporanis, on sovintegen les sopes enriquides amb ou. Felip és un home estalviador, que tapa l'olla amb paper d'estrassa perquè no se n'evapori el contingut i aprofita el suc d'alguns menjars per preparar altres plats.

Hi ha en el text una certa abundància de receptes amb productes del camp i de l'horta, com correspon a una societat eminentment agrícola. Són fórmules fàcils de preparar, de poc cost. Exclou, doncs, la preparació de plats costosos i de luxe. Moltes de les receptes del llibre de Cirera mostren els puntals en què se sostenia la cuina catalana en el pas del XVIII al XIX, la taula del país. No fa cuina d'autor sinó que recull el receptari de la cuina familiar, una cuina senzilla a base d'aigua, olla amb matèries senzilles i un foc lent que demanava hores i hores de cocció. Els forns eren d'obra i de ferro i es cuinava amb llenya i carbó. Com que a la seva època els dejunis i abstinències eren molt marcats, no fa estrany de trobar-hi preparacions sobre el peix, especialment el bacallà.

Els estris que utilitzava eren de fusta, de terrissa, d'aram i de llautó, tot i que recomana els estris de ferro per evitar la formació del verdet, “que és un veneno terrible”. Tanmateix, el baró de Maldà quan frequentava els hostals vigatans es queixava de no poder menjar amb culleres o forquilles d'ivori, plata o altres metalls nobles. Aquests coberts de luxe impediien la formació d'òxids. També es lamentava de no trobar-hi tovallons.

Felip Cirera té un record per les conserves casolanes, el te, la xocolata, el codonyat, les orxates, ametllats, les begudes recomfortants, les olives salades, la conservació del porc al rebost, etc. La recepta sobre la conservació de la tomata, com si fos una raresa, mostra que aquest fruit encara no estava prou introduït a les llars catalanes, ja que s'utilitza amb prudència. En la recepta núm. 58, Cirera explica com de la conserva de tomata, a la qual s'hi pot afegir orenga, farigola o sajolida, un cop assecada al sol, se'n fan unes barres que

poden durar anys. Un pols de tomàquet sec servia per donar gust i condimentar peixos i carns. Felip de Palàcio pensa també en els malalts, en aquells que, per diverses circumstàncies, s'han de sotmetre a un règim i han de menjar caldos fats, brous de pa, torrades de Santa Teresa fregides amb greix o mantega, etc. En la recepta núm. 63, "Brou de pa per un còlic", introdueix una fórmula extreta de la medicina popular, quan afegeix a la cocció "un pessich de banya de ciervo".

Així doncs, a més de ser el primer recull sobre la cuina osonenca popular de la primera meitat del segle XIX, aquesta obra ens permet conèixer la forma de preparació dels aliments de l'època, els productes que es conreaven a la zona, el poc ús que encara es feia dels d'origen americà (tomata, patata...). Era una cuina que continuava usant la ceba i l'all i julivert com a base de tots els guisats. En el pròleg l'autor indica que el que ha escrit és d'acord amb els costums del país, això fa que no s'hagi d'adjectivar cap plat "a la catalana", ja que no hi ha cap recepta forània.

Naturalment, en l'espai de temps de gairebé 40 anys que hi ha des de la primera edició a la darrera, l'alimentació tingué molts canvis: els productes procedents d'Amèrica que s'anaven incorporant a la dieta amb tanta prudència, per no dir recel, esdevingueren bàsics a finals del s. XIX. En un estudi de Joaquim Salarich de 1871, referit a l'alimentació dels vigatans a la dècada del 1860, es parla de l'afició de la gent a la fruita i a la tomata, i explica que les hortalisses forànies que proveïen el mercat eren les de Mataró. Pel que fa a les carns, eren de bona qualitat, les de xai i vedella, però es lamenta que "*lo que tal vez comemos en demasiada cantidad es la carne de tocino, único adobo del puchero de las clases pobres y de la gente del campo*".<sup>28</sup>

### **Ingredients emprats**

Els ingredients<sup>29</sup> més utilitzats són les cebes (esmentades a 19 receptes); la canyella (18 esments); l'all i el julivert condimenten 15 receptes; la cansalada (13 esments); el greix o la llard (en el text apareix indistintament amb tots dos noms) és present a 14 receptes, totes de carn (guisats, estofats);

<sup>28</sup> J. Albareda, J. Figuerola, M. Molist, I. Ollich, op. cit., pàg. 386.

<sup>29</sup> Vegeu a la fi del llibre un índex d'ingredients amb la relació de les receptes on apareixen.



l'oli és emprat a 22 receptes, de les quals només 5 són de carn (ploma i brasa), 7 són de plats preparats amb ous, 4 són de peix, 2 de bunyols, 2 de verdures, 1 d'arròs i 1 de sopa de pa.

Fa poca atenció a la cuina de la pasta: els macarrons, els fideus, les vetes i les estrelles només figuren a la recepta de l'escudella. El grup de verdures l'integren cols, bledes i espinacs. No hi apareixen les pastanagues, les faves, les mongetes tendres, el bròquil, el cogombre, els espàrrecs, la coliflor, els naps..., verdures que sí que apareixen en altres receptaris coetanis d'aquest.

Hi ha pocs plats elaborats amb els productes procedents d'Amèrica (patata, tomata, pebrot). Tampoc no hi ha cap referència al blat de moro, cereal que des del començament del seu conreu (a inicis del s. XVIII) esdevé importantíssim en zones de muntanya, tant pel seu rendiment com per la resistència a la climatologia, tal com es descriu en el llibre de cuina berguedana.<sup>30</sup> La patata només s'esmenta en el nostre text tres vegades (caldo, costelles amb suc i bunyols); en canvi, a *La cuynera catalana* té un reconeixement explícit: “*en lo ram de cuyna pot considerarse com un article universal per acomodar-se á tot gènere de preparacions*”,<sup>31</sup> i diu que les millors són les conegudes com “patatas de Málaga”, tot i que en el mateix receptari no es descriuen gaires preparacions amb aquest tubèrcul, i ho atribuïm al fet que moltes de les receptes aplegades procedeixen de llibres més antics. Recordem que la patata, tot i que fou introduïda a Europa al segle XVI, va costar utilitzar-la per al consum humà; en part perquè era poc apreciada però també perquè les varietats sembrades eren de mala qualitat i s'utilitzaven com a farratge. Als Països Catalans el seu conreu apareix a partir de 1780 a Collsacabra, Lluçanès i a la Vall d'Aran en la classe de pela negra (trufes), destinada al bestiar. Així, fins cap al 1816 les patates només es consumien per fer pa. Hem trobat una recepta de bunyols de patata, molt semblant a la del nostre text però en una variant dolça (amb mel i sucre), i una de coca de patates, en un receptari de cuina mallorquina del s. XVIII.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> T. Massanés, op. cit., pàg. 40

<sup>31</sup> *La cuynera catalana*, op. cit., pàg. 69

<sup>32</sup> Martí i Oliver, Jaume, *Receptari de cuina del segle XVIII*, a cura de Joan Miralles i Francesca Cantallops, Biblioteca Marian Aguiló, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1989, pàgs. 245 i 246.

Amb la fam derivada de la Guerra del Francès<sup>33</sup> es va difondre el seu cultiu, però no arreu sinó en determinades zones; mentre que a Osona predominava el cultiu de blat, la patata es cultivava a la Vall d'Aran, en algunes localitats de la zona de Camprodon i també a Berga. El conreu s'implantà cap a 1830,<sup>34</sup> i a mitjan segle XIX les varietats anaren millorant i se'n generalitzà l'acceptació com a aliment humà fins a constituir una de les bases alimentàries.<sup>35</sup>

La tomata apareix en molt poques receptes.<sup>36</sup> En alguns casos recomana servir-ne d'acompanyament, com és ara amb el caldo, o afegir-ne si se'n té (núms. 14 i 49), però formant part dels ingredients que conformen el plat només el trobem en una recepta de guatilles (22), una de bacallà (51) i una de peix (55-II). Cal tenir en compte que aquesta hortalissa, originària d'Amèrica del Sud, fou introduïda a Europa des de Mèxic durant la primera meitat del s. XVI, però durant gairebé dos segles només s'utilitzava com a planta ornamental. La mala anomenada que va arrossegar durant tants anys era a conseqüència d'emparentar-la amb la mandràgora. En el segon terç del segle XVIII, el botànic català Josep Quer escrivia en la seva obra *Flora española* que, tot i que els botànics del nord d'Europa consideraven el tomàquet com una planta verinosa a causa del seu parentiu amb les solanàcies, tant a la península Ibèrica com a Itàlia el fet quotidià desmentia aquesta opinió perquè el tomàquet s'havia incorporat de tal manera a la dieta ordinària que “*el pueblo, además de usarlos en todos sus guisados, los come en ensalada, y crudos, con un poco de sal, son el general desayuno de los trabajadores de la Mancha, Valencia y Andalucía; y una fritada de tomates y pimientos forman la comida, e igual plato la cena de los pobres, que engordan y se fortalecen en la temporada de los tomates*”.

<sup>33</sup> Anys 1808-1814. *Història de Catalunya*, volum V, Barcelona, Edicions 62, 1988.

<sup>34</sup> Perxachs, Clara, *La cuina de la Selva*, Barcelona, La Magrana, 1995. A la plana 17 cita a Joan Francesc Bohí, director del Jardí Botànic de la Junta de Comerç de Barcelona com una de les persones que en fomenta el conreu.

<sup>35</sup> Jaume Collell i Bancells (1846-1932) explica en les seves *Memòries d'un noi de Vic* (Patronat d'Estudis Osonencs, Vic, 1996, pàgs. 61-62) l'aparició dels primers conreus de “trumfes” a la plana de Vic.

<sup>36</sup> La tomata no fou explotada culinàriament fins a la fi del segle XVIII. Juan de la Mata, cuiner setcentista, ens dóna en el seu llibre *Nuevo arte de cocina* la primera recepta que coneixem sobre la preparació de la salsa de tomàquet.

Els primers que en menjaren foren els mariners. Potser això explicaria que en el mateix receptari de cuina mallorquina esmentat abans<sup>37</sup> ja aparegui com a component d'una bona quantitat de plats. L'illa, afavorida pel tràfic comercial amb Amèrica de diversos ports mediterranis, l'integrà a l'alimentació més aviat que les poblacions de terra endins. En el receptari *Guisados barios*,<sup>38</sup> datat el 1831, i amb plats tant catalans com francesos, provençals, italians i castellans, hi apareix més sovint que no pas en receptaris més tardans. No obstant això, als Països Catalans no fou fins a la segona meitat del segle XIX que es desenvolupà com una de les hortalisses més importants.

Per altra banda, només l'aïllament de Vic respecte a poblacions amb un comerç més actiu explica que el porro, que era un dels aliments que es considerava propi de les classes populars a l'Edat Mitjana i ja formava part de la cuina medieval,<sup>39</sup> no fos conegut a Vic i sí per en Felip Cirera, que procedia de Barcelona. L'utilitza únicament amb el bacallà i a la recepta 50 el descriu a peu de plana perquè suposa que no és conegut.

Al ser una cuina d'interior escasseja el peix (només n'hi ha 4 receptes) i la forma de cuinar-lo és la mateixa que per al bacallà. Entre els peixos hi ha el lluç, el moll, el nero, el déntol i el llobarro. El congre i l'anguila els esmenta per fer l'arròs i del marisc ni se'n parla.

De la carn, predomina l'anyell i la de ploma —que era considerada la més exquisida—: ocells, colomins, guatilles, perdius i perdiganyes. Completen l'apartat de les carns l'estofat de bou, un fricandó que també serveix per a la llengua de vedella o de porc, un rostit i dos plats amb conill. Sorpren el poc protagonisme que té el porc: no integra cap plat de carn llevat de la utilització del greix i de la cansalada. El procediment d'entatxonar la carn amb trossos de cansalada és una derivació de la cuina barroca.

De bolets, fa ús de la tòfona i els moixernons. Si bé encara avui dia a la comarca d'Osona es troben moltes tòfones, en aquell temps abundaven més

<sup>37</sup> Martí i Oliver, Jaume, op. cit., pàg. 246.

<sup>38</sup> Alcové, Pere, *Guisados barios* (quadern de cuina de 1831), Barcelona, Edicions de la Magrana, 1987.

<sup>39</sup> En el *Libre de Sent Sovi* és present en diverses preparacions i en el *Libre del Coch* del Mestre Robert també.

(“no anant gens escassos los bolets y tòfonas de varis tamanys”)<sup>40</sup> i devia ser molt més fàcil que ara trobar-ne; tant, que fins i tot gent tan poc avesada al bosc com el grup que acompanyava el baró de Maldà en el seu exili a Vic s’hi atrevien: “...han anat a buscar tòfonas y bolets, que’ls ha servit de molta diversió y entreteniment”.<sup>41</sup>

## Les salses

Les salses són fetes amb cebes, alls i julivert.<sup>42</sup> Sobre aquesta base hi afegeix, segons quin sigui el plat, cansalada, llonganissa, moixernons..., i ho condimenta amb diferents herbetes o espècies, com la canyella o el clavell. Per espesseir les salses no ho fa amb rovell d’ou, procediment molt comú i que en aquest receptari només apareix amb els colomins, sinó que ho fa amb un ros de farina, pa torrat, fetge, o bé, en el cas de la llebre, amb la sang de l’animal. Per donar un punt d’agror als colomins i les perdius hi afegeix a la salsa vinagre o suc de llimona.

Per arrodonir els guisats o les salses no hi falta la picada. Els ingredients són les ametlles, els pinyons, les avellanes, una molla de pa remullada amb vinagre, una mica de vi o de brou.... Una salsa interessant és la que acompanya els “aucells petits”(23) feta amb una picada d’all, julivert, cansalada grassa, canyella i clavell. La única salsa amb nom propi és l’allioli i al ser tan antiga<sup>43</sup> i coneguda s’estalvia d’explicar com fer-la. En canvi, a la recepta 18-II (conills), mostra com es pot fer un altre tipus de salsa si no agrada l’allioli: s’ha de fer un batut de sal, oli, vinagre i pebre. Avui, d’aquest batut, en diem vinagreta.

<sup>40</sup> Baró de Maldà, *Exili de Barcelona iviatge a Vic* (1808), Publicacions de l’Abadia de Montserrat, 1991, pàg. 140.

<sup>41</sup> Id., pàg. 141.

<sup>42</sup> Segons Josep M. Daró, *Vademecum del salser*, Girona, Edicions Força, 1995, pàg. 113, una de les salses medievals més emprades era la “salsa d’all”: l’all, aixafat amb julivert i agrella, acompanyava el peix, o amb vinagre i molla de pa servia per les graellades.

<sup>43</sup> Josep M. Daró, op. cit., pàg. 113, diu que es coneixen receptes de l’allioli de principis del segle X. Antigament, als convents se l’anomenava *unguentum apostolorum*.

## Els elements aromàtics

A la cuina que practica Felip Cirera hi abunden les espècies i les herbes aromàtiques, herència de la cuina medieval, que servien tant per aromatitzar els plats com per emmascarar la fortor dels aliments no gaire frescos.

Entre les herbes aromàtiques, la sajolida, l'orenga i la farigola apareixen pràcticament en els mateixos plats: van amb els guisats (receptes núms. 13, 14, 15) i a les conserves de tomata i d'olives (núms. 58 i 59). També utilitza com elements aromàtics la pell de taronja i la de llimona, ingredients que també apareixen a moltes de les receptes de *La cuynera catalana* i que encara avui es mantenen a la cuina berguedana, tal com veiem en algunes de les receptes recollides per Toni Massanés. La pell seca d'aquests cítrics forma part del ramet d'herbes, juntament amb la farigola, el llorer, l'orenga i la sajolida, i s'utilitza en el fricandó, l'estofat de bou, el conill i les perdius a la vinagreta; la llimona s'utilitza, a més, en preparacions dolces, com la crema, el menjar blanc o l'orxata.

De les espècies, la més utilitzada és la canyella, bé sigui fruit del gust personal o reminiscència d'una cuina més antiga. En el llibre de *La cuynera catalana*<sup>44</sup> llegim que “*la canyella no se usa tant en la cuyna com en las confituras y licors, no obstant assó, pot molt bé usarse en certs casos particulars*”. En canvi, en la cuina que practicava en Felip de Palàcio hi és present tant a la pilota, com a les sopes, els potatges, els guisats, el rostit, la carn de ploma —on va aparellada amb el clavell—, i fins i tot amb el bacallà.

## Les mesures

La quantificació dels ingredients es fa d'una manera molt vaga, imprecisió compartida amb altres tractats del segle passat. Es deixa obert al criteri de cadascú. Així doncs, només trobem quantificades les receptes de caldo, arròs amb llet d'ametlles, perdius a la vinagreta i bacallà a la marinesca. No obstant, a l'apartat de dolços, la formulació de les quantitat es dona amb exactitud per a la crema, l'orxata, el menjar blanc, el codonyat i la xocolata.

<sup>44</sup> *La cuynera catalana*, pàg. 24.

Assenyalem a continuació les formes que utilitza en Felip Cirera per indicar les quantitats, seguit del seu equivalent en el sistema actual.

unça = 33,33 g (per a la carn, la pasta, les mongetes...)

lliura = 0,4 kg (d'arròs, d'ametlles...)

quarta = 0,26 l és una mesura específica per a l'oli (mitja quarta d'oli, una quarta i mitja)

porró o mitadella = 0,94 l (d'aigua, de llet)

xicra = 0,06 l (de vi, d'aigua, de vinagre, d'oli)

un poc (de ceba, de moixernons, de sucre, de vi, de farina, de cansalada....)

un poquet (de sajolida, d'all i julivert, de greix, de vi, de ceba...)

un bocinet (de cansalada, de carn, de llangonissa)

un grapat (de tarongina)

un pessic (de canyella, de sàlvia)

un polset (de canyella)

un pols (de sal)

una porció (d'oli, de tomàtec)

un raig

la que es necessita

la que haja menester

la corresponent

un tall com una nou

una cullerada

una presa de xocolate

mitja pesseta (com a mesura per al te)

...

Per acabar, només esmentarem de passada dues curiositats que el llibre conté: la incorporació de cendra en el pre-remull dels cigrons i l'advertiment que el suc que desprenen les albergínies cura les berrugues.

## LA NOSTRA EDICIÓ

El text que reproduïm es basa en la segona edició de l'obra, publicada en 1860 per la impremta de Llucià Anglada de Vic. Ens ha estat impossible de trobar cap exemplar de la primera, editada per aquesta mateixa casa vigatana

en 1857. Hem comprovat, però, que l'edició de 1894 no presenta variants respecte a la que nosaltres hem usat. Amb voluntat de divulgació, hem regularitzat la transcripció pel que fa a la grafia, la puntuació, l'ús de majúscules i minúscules, l'ús del guionet, mantenint però el lèxic i la morfologia (i per tant l'apostrofació) pròpies de l'original, que mostra moltes vacil·lacions pel fet d'escriure en un moment en què no hi havia uns paradigmes ben fixats i en què els usos establerts per escrit estaven molt influïts pel castellà i sovint no coincidien amb la pronunciació real. Per facilitar la lectura hem transcrit sistemàticament la preposició *ab* per la forma moderna *amb*. També hem corregit aquells errors mecànics observats en el text.

Entre els castellanismes, alguns dels quals havien entrat a la nostra llengua en una època molt reculada, hi trobareu mots com: *guisados, frioleres, limpia, veneno, puesto, de poca monta, grassa, cuidado, luego, gasto, centro, abultar, fastidiar, rato, lento, llama, gastar, panyo, tocino, sustento, ciervo, recinto...*

En el receptari hem introduït notes a peu de plana per fer algun aclariment que hem considerat oportú. Les notes en cursiva corresponen a l'autor, les nostres van en rodona.

## BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- ALBAREDA, JOAQUIM; FIGUEROLA, JORDI; MOLIST, MIQUEL I OLLICH, IMMA: *Història d'Osona*, Vic, Eumo editorial, 1984
- ALCOVÉ, PERE, *Guisados barios*, Quadern de cuina de 1831. Barcelona, La Magrana, 1987.
- ANÒNIM: *La cuynera catalana*. Facsímil de l'edició de 1851, Barcelona, Altafulla, 1996.
- Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner. Sigle XVIII*. Manuscrit de la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona. Edició a cura de Isabel Juncosa i Ginestà, Arkribos Edicions, 1988.
- BARÓ DE MALDA, *Exili de Barcelona i viatge a Vic (1808)*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1991.
- DARÓ, JOSEP M., *Vademecum del salser*, Girona, Edicions Força, 1995.
- FIGUEROLA, JORDI, *Església i Societat a principis del segle XIX*, Vic, Eumo editorial, 1988.
- FONTANA, JOSEP, *Història de Catalunya, volum V: La fi de l'antic règim i la industrialització*, Barcelona, edicions 62, 1988.

- FRA SEVER d'Olot, *Llibre de l'Art de Quynar*. A cura de Jaume Barrachina i Lluís Bagunyà, Edicions de la biblioteca del Palau de Perelada, 1982.
- Libre de Sent Soví*, edició a cura de Rudolf Grewe, Barcelona, Barcino, 1979.
- LUJÁN, NÉSTOR, *El menjar* (col·lecció Conèixer Catalunya), Barcelona, Dopesa, 1979.
- MADOZ, PASCUAL, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar* (tomo XII, Madrid 1849), Barcelona, Curial, 1985.
- MARTÍ I OLIVER, JAUME, *Receptari de cuina del segle XVIII*, a cura de Joan Miralles i Francesca Cantalops, 12 Biblioteca Marian Aguiló, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1989.
- MASSANÉS, TONI, *La cuina del Berguedà*, Barcelona, Columna-L'Albí, 1997.
- MESTRE ROBERT DE NOLA, *Libre del coch*, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, Curial, 1977.
- P.M.T.I, *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, edició a cura de Lluís Ripoll, Barcelona, 1977.
- PASCUAL I RODRÍGUEZ, VICENÇ, *Vic: una ciutat en el decurs de la història*, Ajuntament de Vic, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1988.
- PERXACHS, CLARA, *La cuina de la Selva*, Barcelona, La Magrana, 1995.
- Primera Mostra de Cuina Osonenca*, Congrés Català de la cuina d'Osona, 1982.
- SOLÀ I SALA, JOSEP M., *En Felip de Palacio, cuiner, confiter i vigatà d'adopció*, article publicat a la revista *Vic*, 1995.
- THIBAUT-COMELADE, ELIANA, *La cuina medieval a l'abast*, Barcelona, La Magrana, 1986.
- VILA, PEP, *Un receptari de cuina de l'antic monestir benedictí de Banyoles (Segles XVIII-XIX)*, Quaderns de Banyoles, 2000.
- VILÀ I COMAJOAN, CARMEN, *El parlar de la plana de Vic*, Caixa de Manresa, 1989.
- ZAMORA, FRANCISCO DE, *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, a cura de Ramon Boixareu, Barcelona, Curial, 1973.



## **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 Lluçià Anglada, Plaça Major, 1860.

### PRÒLEG

Publico aquest llibret a instàncies de uns amics, sense altre fi que-l de instruir als principiants en lo ofici de cuiner, guiar a les mestresses que han de donar alguna regla a les criades, i fer algun bé a les famílies. He escrit lo que me ha ensenyat la experiència i conforme a les costums del país en què vivim. Solament demano al lector que, atesa la mia intenció, dissimule les faltes que observe.

### ADVERTÈNCIA

Per a què un principiant aprenga de cuinar amb aquest llibret no basta que en llegeasca algunes pàgines, convé llegir-les totes, perquè entremig hi ha algunes advertències que han de servir per molts guisados. És veritat que hi ha coses que alguns tindran per frioleres,<sup>1</sup> però qui comença a fer un ofici no sempre adverteix allò que-ls pràctics<sup>2</sup> coneixen a un cop d'ull.

#### **1. Qualitats de un bon cuiner**

En primer lloc, un bon cuiner o cuinera deu ser pacient i amable: pacient per a suportar les molèsties de una cuina i amable per a quèse reben bé les viandes que presenta.

En segon lloc, ha de ser actiu i diligent, perquè de altra manera està exposat a no tenir lo menjar cuit a la hora deguda, i perquè pot venir impensadament a la casa un foraster poc antes de dinar i convenir que-s faça per ell alguna cosa amb promptitud.

<sup>1</sup> Cosa insignificant, castellanisme

<sup>2</sup> Persones que tenen la pràctica d'un ofici o d'una habilitat, que hi estan avesades.

Finalment, ha de ser net i curiós, de manera que sente fer-se una taca en la roba, i si se'n fa alguna, que tan prompte com puga se la'n traga.

A més, ha de cuidar de netejar la cuina i los mobles de què es val per a cuinar i servir a taula, com esplicaré més endavant. La poca netedad és contra la salut, disgusta a les persones ben criades i los fa sentir repugnància en los menjars. I així, lo cuiner que no procura la limpiesa, a més de faltar a la urbanitat, falta a l'amor degut al pròxim.

## **2. Limpiesa del cuiner**

A més de rentar-se al dematí la cara i les mans i pentinar-se, com ensenyen les regles de criança, ha de rentar-se entre dia sempre que convinga. Lo qui s'ocupa en una cuina no hauria de pendre tabaco ni fumar, perquè una cosa i altra embruta los dits, i fa perdre lo gust del paladar, cosa tan necessària per a conèixer si les viandes estan bé.

Al posar los talls de la carn neta en algun plat, cassola, etc, no ho faça amb los dits, que és de persones brutes i deixades, sinó amb la cullera o forquilla, i quan no basta la mà dreta, se hi emplea l'esquerra; dic això per indicar que en quant se puga se faça tot amb la mà dreta. És precis anar amb cuidado a no untar-se mai los dits, però si per algun motiu se'ls ha untat, rente's amb lleixiu, sabó o cendra, i fregue's amb un drap antes no toque una altra cosa. També demana la limpiesa que'l carbó no se toque amb les mans en quant se puga, però si alguna vegada ho ha de fer, vaja luego a rentar-se i eixugar-se.

A fi de no fer-se taques en la roba, estant-se en la cuina servesca's d'un davantal, i no esperi que sia massa brut per a mudar-lo. Tinga també un o dos draps per a fregar-se i eixugar-se les mans quan sia menester.

## **3. Limpiesa de la cuina**

Faça que los fogons estiguen sempre nets, i lo mateix la cuina. No se contente d'escombrar-la una o dos vegades al dia, sinó sempre que hi haurà necessitat, no deixant per allí les triadures o les escombraries perquè atrauen les mosques, cucs i altres insectes, corrompen l'aire i perjudiquen la salut. Si no trau les triadures de la verdura o fruita que a vegades hi ha per terra, també és facil de trepitjar-les i lliscar i caure. En algunes cases, de temps en temps, emblanquinen lo recinto de la cuina. V. tinga-la de modo que tothom la puga veure.

#### 4. Limpiesa de les eines de la cuina

Les eines de la cuina requereixen molt cuidado en netejar-les. Tinga primerament una olla destinada per a fer lleixiu. Tire aigua en aquesta olla, sens omplir-la; després, que hi pose una palada o més de cendra, segons la aigua que hi haja; i en bullint, tire-hi aigua freda. I la cendra se cola i se té lo lleixiu fet.

**Culleres i forquilles.** Quan haja de rentar lo que ha servit per a cuinar i menjar, comence per les culleres i forquilles. Si són de fusta, després de fregar-les amb lleixiu i esclarir-les, faça-les eixugar sobre una taula, abocades, o en algun puesto en què-ls aires hi passen. Si són de llautó, després de rentades amb aigua, fregue-les amb cendra passada amb un sedàs o amb terra fina, i un tros de cuiro amorós; després de açò, esclaresca-les i eixugue-les amb un drap blanc, net i eixut. Si són de plata, en algunes cases fan un poc d'aigua amb sabó i les hi renten, i després les eixuguen. Altres les passen per lo lleixiu, després les renten amb aigua clara i les eixuguen amb un drap.

De cap manera ha de tenir les culleres i forquilles dintre-l gibrell o gavadal de rentar los plats, com jo he vist que alguns feien; perquè tenint-les amb los plats se ratllen, i en lloc de netejar-les les acaben d'embrutar.

**Ganivets.** Los ganivets és necessari fregar-los cada dia, perquè tallant carn, verdures, fruites, etc., cada dia se embruten; però no convé ficar-los en lo lleixiu ni aigua calenta, perquè los mànecs, principalments si són de banya u [sic] os, se fan malbé. Per traure les taques que hi fan la sal i los àcidos, tindrà en un calaixet un tros de suro i terra de escudelles fina, i amb un poc de aigua anirà fregant amb vigor allí a on hi haja les taques, fins que aquestes desapareguen. Després los esclarirà i eixugarà amb un drap. Si se han de desar, los passarà per un drap untat de oli.

**Plats.** Alguns renten los plats sense cap regla, però totes les coses, encara que sien de poca monta, si se volen fer bé i amb comoditat, han de tenir una regla. Per netejar los plats tinga, si pot ser, dos gibrells o gavadals, un a la mà esquerra per a rentar-los, un altre a la dreta per a esclarir-los. No fique tots los plats dins del gavadal, com he vist fer en moltes cases. Si n'hi ha molts, pose'ls en pilots de dotze en dotze en lo pedrís de l'aigüera; dintre-l gavadal tot lo més ne hi tindrà dos. Prenga lo plat brut amb la mà esquerra i amb la dreta tinga lo fregall; sens moure-la mai del gavadal, vagi fregant amb ella lo plat, i quan sia net, amb la esquerra lo posa en lo gavadal de esclarir.

Tal vegada me diran: ¿com és que-ls plats han d'estar a pilots de dotze en dotze? Perquè, sien los plats de la qualitat que-s vulga, podran aguantar lo pes dels que hi ha sobre, que quan los pilots són massa grossos a vegades no poden sostenir aquell pes i fàcilment se trenquen. També pot ser que alguns estranyen que no puguen posar-se molts plats bruts dintre'l gavadal, puix apar que així se estoven i renten més de pressa. Jo responc que se equivoquen, perquè havent-n'hi molts, com tots tenen més o menys grassa, lo lleixiu de seguida queda brut i ja és més difícil netejar-los. A més de que, de aquest modo, fàcilment se trenquen. Tinga lo lleixiu calent i, així que hi posarà lo plat i ne passarà-l fregall, quedarà net.

Si troba algun plat molt brut, traga un poc de lleixiu del gavadal i rente'l a part; després llançarà aquella brutícia i de aquest modo lo lleixiu se li conservarà més net.

*Les escudelles fines*, que serveixen per cafè, te i altres coses, no les rente mai amb lleixiu, sinó sempre amb aigua clara i freda, sobretot si són daurades. Lo mateix dic de les xicres amb què han pres xocolate: si aquest se hi ha assecat, deixe-hi estar l'aigua per a què se estove.

*Olles i cassoles de terrissa*. Les olles i cassoles de terrissa se netegen a poca diferència com los plats. Si se li ha agafat alguna cosa de menjar en la olla o cassola, ha de tenir un gran cuidado en traure lo cremat, per evitar la porqueria de cuinar sobre una cosa cremada, i lo mal gust que pren tot lo que després se hi guisa. Pendrà, doncs, un poc de carbó, i amb ell traurà tot lo negre que queda en la olla o cassola quan se agafa, i fregant ben fort amb un poc de cendra o terra de escudelles li quedarà ben net.

*Olles i cassoles de aram i de llautó*. Los mobles de aram i de llautó volen encara més treball i cuidado en netejar-se, perquè si no se'n trau bé la brutícia, pren la saba del metall i se hi fa verdet, que és un veneno terrible. Aquestos mobles se han de fregar sempre amb cendra o terra de escudelles, i quan se n'ha sortit bé la grassa i estan nets, se esclaireixen i se eixuguen amb cuidado. Lo mateix se fa amb los de llauna.

## 5. Mobles de la cuina

Los millors mobles per cuinar són los de ferro o de terrissa. Lo que-s cuina en los de aram o de llautó pot perjudicar la salut de qualsevol, si no se té una gran mira en netejar-los. Per això ha de procurar que sien ben estanyats, i no deixar-hi la vianda sinó lo temps que se necessita per a coure-la; de altra

manera, fa verdet. També-n fan les escumadores de aram que no són estanyades si després de escumada l'olla no-s netegen. Lo millor és tenir-les de ferro o de fusta.

La experiència me ha ensenyat que quan se fa servir lo forn de campanya, o se posa foc sobre una peça de aram, s'ha de tenir compte a que no se recreme, perquè aleshores lo aram fa uns polvos que cauen en la vianda, i los que-n mengem se esposen a tenir un gran vòmit, quan no tinguen altra cosa.

Per remenar los menjars de les olles i cassoles, tinga culleres de fusta. Per rentar los plats i demés utensilis de la cuina, gavadals de fusta. Aquests són millors que los gibrells perquè lo lleixiu s'hi manté més calent. Los millors fregalls són los de espart.

Les comunitats o cases de molta gent, serà bo que tinguen una fogaina no molt distant de la aigüera, més o menos gran segons la caldera que hi voldran posar, la que també podrà servir per a fer bugada. Aquesta se fa expressa amb un cèrcol de ferro o de aram ben a la vora, a on se enfonsa la caldera. Si la fan bé, estalvia molta llenya.

## 6. Ordre en les coses

Convé tenir les coses de la cuina en un lloc assenyalat, ja per evitar confusió, ja per a trobar-les quan les ha de menester; i luego que se n'ha servit, tornar-les al seu puesto, perquè si'l cuiner és deixat, ¿quantas vegades voldrà un moble i no-l sabrà trobar per no saber a on lo posa? De aquí resulta que ha de perdre temps buscant-lo, i si és en ocasió de molta feina allò mateix lo perturba i lo apura.

Faça que la llenya o carbó estiga ni molt distant del foc, per tenir-lo a la mà quan li convinga, ni massa a la vora, per evitar lo perill de un incendi. Sàpiga gastar-lo amb economia. Quan vulga encendre lo carbó, creme un poc de encenalls o alguna rama seca, i a l'acabar-se la flamarada, i no antes per no fer tant fum, pose-hi carbó menut, per a què lo foc prenga amb més facilitat, i luego la porció del carbó més gros que necessita. Quan convinga temperar la violència o activitat del foc, cobresca les brases amb alguna palada de cendra; però per a què això no haja de succeir moltes vegades, aprenga a conèixer la quantitat de carbó que ha de posar en los fogons, segons lo que vol coure. Quan lo foc no se necessita i no-s vol guardar la fogonada per una altra ocasió, se apaguen les brases ficant-les dintre l'aigua i traent-les de seguida.

Quan destapa l'olla o la cassola, no pose la cobertora o girador sobre dels fogons, perquè és fàcil que se hi agafen carbons o cendra. Col·loque-la, si vol, damunt de un plat que podrà tenir allí per aquest objecte. Tinga cuidado de no penjar los llums damunt de les olles o cassoles. No talle alls ni cebes ni altres verdures sobre la taula, sinó sobre un tallador, que serà més curiós. Finalment, mentre està en la cuina, mire si hi ha res brut o mal endreçat, i netege-ho i arregle-ho.

Aprenga a fer les coses amb cert ordre. Quan s'han tornat los plats de taula, la primera cosa, reculle les culleres i forquilles i pose-les totes separades en un munt; lo mateix farà amb los ganivets; luego mire si en los plats hi ha alguns ossos, i amb una cullera de fusta tire'ls en una cassola per llançar-los. Si hi ha alguna cosa de menjar, pose-ho a part, en alguna altra cassola per a los pobres. No deixe un plat ací un altre allà; vaja fent pilots de plats com li he dit (núm. 4) i pose'ls al costat de la aigüera. I si no hi caben, pose'ls a terra, que jo també ho havia de fer; de aquesta manera los tindrà millor per a rentar-los. Endrece després les olles i cassoles.

No guarde molt temps lo menjar que ha quedat. Si alguna cosa queda, a no ser que sia de aquelles que-s guarden per molts dies, convé gastar-ho luego, o donar-ho als pobres; lo contrari és contra la caritat o la economia.

En quant sia possible, los plats bruts de un menjar o de un dia no espe-re a rentar-los un altre dia o una altra hora; i aquest cuidado lo ha de tenir principalment amb los ganivets, culleres, forquilles i eines de aram, de llautó o altres metalls.

Li aconsello en gran manera que no tinga assientos en la cuina ni converses, per a què no-l destorben; puig [*sic*, per *puix*] mentres enraonaria, pot-ser sens advertir-ho se li cremaria alguna cosa.

Acostume's a fer les coses bé i amb destresa. És veritat que un cuiner o cuinera que cumple bé lo seu deber té molt treball, però moltes coses se fan fàcils amb la pràctica. Mes en cases de molta gent ha de tenir qui l'ajude.

## 7. Modo de guisar<sup>3</sup>

Tractaré del modo de guisar segons los costums del país en què vivim, advertint que qui sap bé de guisar, los menjars que courà seran més bons i amb

<sup>3</sup> Entenem per *guisar* coure, cuinar, preparar els aliments.

menos gasto. És cosa molt sabuda que cada terra té lo seu modo de guisar, i se pot dir que en una mateixa terra se varia segons les cases i classes de persones. L'olla, tal com se acostuma a fer en nostre país, és una de les coses més comunes i saludables.

## OLLA<sup>4</sup>

Vaig a donar-li regles que podran servir per rics i pobres i cases de comunitat; cada u segons lo que pot i vol gastar. Supposem que vol cuinar per a quatre persones.

### 8. Caldo

Se previndrà de sis unces de carn de bou i sis de moltó, la rentarà amb aigua freda. Pendrà una olla que hi càpiguen quatre o cinc porrons de aigua, hi posarà la carn, omplirà l'olla de aigua, la posarà al foc, i quan faça escuma la traurà amb una cullera, cuidant de escumar-la bé, perquè lo ser ben escumada l'olla és lo tot. Per a què'l caldo sia bo farà que bulli poc a poc, hi tirarà luego la sal corresponent, hi posarà, si vol, lo que li diré luego, i quan la carn serà cuita i lo suc estarà reduït a la mitat, tindrà lo caldo fet; i amb ell podrà fer arròs, fideus, sopa, lo que vulga.

### 9. Advertències importants

**1a.** La carn millor per l'olla és la de bou o de moltó, i si pot ser de la cuixa o les espatlles.

**2a.** Amb la quantitat de carn i d'aigua que he dit, ne hi ha que hi posen un quarto de gallina.

**3a.** He dit que per quatre persones hi pose sis unces de carn i sis de moltó, i de aquí ja pot calcular la que hi ha de posar quan són dos, quan són sis, quan són vuit, etc. Lo mateix direm de l'aigua.

<sup>4</sup> El gastrònom Xavier Domingo, en el seu llibre *La mesa del buscón*, Barcelona, Tusquets, 1981, pags. 53 i ss. traça la història de l'olla com a plat nacional català. En el *Llibre del Sent Soví*, del segle XIV, ja es fa esment de la primera recepta coneguda d'aquest plat, i de la carn d'olla.

**4a.** Quan l'olla és escumada, se hi tira un poc de cansalada, o pernil, que encara és millor. Cuintant per quatre persones, hi pot comptar<sup>5</sup> dos unces. També fa l'olla bona una piloteta i un poc de botifarra. En les cases que-ls agrada i los prova, en temps de tocino fresc hi poden tirar ossos salats.

**5a.** Encara que li he senyalat la quantitat de la carn, aquesta se podrà augmentar o disminuir segons lo que volen o poden gastar. Qui no vulga o no puga gastar, també pot fer l'olla amb sagí o cansalada.

**6a.** Després de haver escumat l'olla i haver-hi tirat lo que he dit, també se hi poden tirar ciurons remullats. Per quatre persones, ne pot comptar tres unces. En lloc de ciurons pot tirar-hi mongetes o fesols secs, los que tindrà en remull de bon matí; i després cuidarà de que no se li coguen massa, perquè queden enters però ben cuits.

**7a.** També hi és bo un poquet de àpit,<sup>6</sup> un parell de patates o una ceba. A son temps un poc de carbassó, penques de bleada o un poc de cols. Dec advertir-li que les cols se han de escaldar antes de tirar-les a l'olla, i traure lo que hi ha en lo centro de l'ull de la col i que forma les fulles més petites, perquè tufeja i és malsà. Si és temps de calor, millor és perbullir-les abans.

**8a.** És molt bo tenir tenir dos coladors de llauna: un de petit, amb los forats petits per a posar damunt les escudelles i colar lo caldo que-s dóna als malats, i un altre de més gran, amb los forats un poc més grandets per a colar, si se vol, lo caldo que ha de servir per a fer la sopa o escudella, les picades, etc.

**9a.** Després de cuit lo que se ha dit, i quan vulga fer la sopa o escudella, serà bo colar lo caldo amb lo colador que acabo de dir. Com cada casa té sa regla, i unes mengen més que altres, per a l'escudella no puc dir-li fixament la quantitat que pot posar-hi; no obstant, per a què faça un càlcul, li diré lo que comunment pot comptar per cada persona.

**10a.** Quan la família menja la sopa o escudella sola, sens los ciurons ni los fesols ni la verdura de l'olla, si cou arròs, pot comptar tres unces per persona. Si cou fideus i són dels bons, dos unces; si són de inferior qualitat, tres unces. Si mengen en la casa la sopa o escudella amb los ciurons, fesols

<sup>5</sup> *comptar*: l'autor escriu sempre *contar*.

<sup>6</sup> El nostre autor escriu *àpit*, amb l'afegiment de [-t] no etimològica.



o altres coses, com a molts agrada, aleshores no hi tire tant arròs ni tants fideus.

**11a.** Les pastes de sèmola, com són macarrons, vetes, estrelles, etc., ha de tenir un gran cuidado a que no se li torren, perquè hi són molt propenses. És necessari que en haver arrancat la olla lo bull, tape lo foc amb cendra, procurant que bullen molt lentament per espai de mitja hora a lo menos; i ramene'ls ben sovint. Los fideus regulars han de bullir cosa de un quart, si són més gruixuts han de bullir més, i si són més prims menos. Lo arròs també ha de bullir cosa de un quart, però ha de observar que segons la classe de arròs i lo gust del que-n menja, convindrà que bulle més o menos.

**12a.** A molts agrada el [*sic*] que-s passe per la llauna la carn d'olla amb un poc de alls i julivert.

**13a.** A les persones de gust se'ls serveix la carn de l'olla amb una plata, la verdura amb una altra. Mentres mengen la carn d'olla, se trau, per qui vulga, un poc de olives, i a son temps, un tomàtec o pebrot.

**14a.** Finalment dec advertir-li que a vegades convé guardar una tassa de caldo, i en aquest cas se trau de l'olla abans de tirar-hi la verdura.

## 10. Pilota<sup>7</sup>

Essent la pilota una de les coses que fa l'olla bona, com ja li he dit, li ensenyaré lo modo de fer-la. Prenga un bocinet de carn i un bocinet de cansalada, facen tallets amb lo ganivet; pose-hi un poquet de ceba sense grill, un poquet de alls i julivert; prenga després la mitja lluna i trinxe-ho tot com carn de botifarra. Trinxat que sia, pose-ho en un plat amb un poc de canyella picada, un poc de sal i un ou; luego amb una cullera ho pastarà bé, hi posarà molla de pa rallat o amb les mans ben engrunat, i anirà pastant fins que la pasta estiga lligada; aleshores pot tirar un poc de vinagre en un plat, passar-hi la pilota, i se li posarà forta i la podrà tirar a l'olla per a què bulle. Si no té vinagre bo, passe-la per un poc de farina ben de pressa i tire-la a l'olla.

<sup>7</sup> Una preparació de la "pilota de l'olla", la trobem en els *Avisos y instruccions per lo principiant cuyner*, pàg. 2.

## GUISADOS

Los guisados poden fer-se de molts modos, però no tractaré sinó de alguns per a no abultar tant aquest llibre.

### 11. Costelles amb suc

Si té costelles de anyell, les pot fer de esta manera: aplane ben bé les costelles, enfarine-les i tinga la paella al foc amb un poquet de llard i oli, i en bullint, pose-hi les costelles enfarinades. En essent un poc rosses, gire-les; en sent rosses de les dos parts, pose-les en una cassola, tire-hi un poc d'aigua calenta i lo suc que li ha quedat de la paella. Trinxe luego un poquet de all i julivert i un poc de ceba, i faça que sia ben menut, fregesca-ho sense cremar-ho i tire-ho a la cassola amb la carn. Pose la cassola al foc i faça que bulle, però que no bulle fort, tire-hi sal i un poc de canyella.

Si vol fer la carn amb patates, pomes, peres, etc., pot fregir-les antes amb lo suc que li ha quedat en la paella.

Si vol fer-ho més bo amb lo all, julivert i ceba, hi posarà un poc de can-salada, tret lo ranci. També pot tirar amb la carn un poc de llangonissa trinxada ben menuda; i si té tres o quatre moixernons, rente'ls amb aigua calenta dos vegades i una amb aigua freda, trinxe'ls ben menuts i lo guisado serà molt bo, si no hi deixa massa suc.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Sempre ha de fer que en lo guisado no hi quede sinó lo suc que necessita. Si per desgràcia alguna vegada se hagués descuidat i té la carn amb molt suc, traga la carn i faça bullir lo suc ben de pressa, fins a reduir-se a lo que se necessita; aleshores hi torna posar la carn, mira si está bé de sal i ho trau del foc. Lo millor és no posar-hi més aigua de la que se necessita. Alguns n'hi ha que diuen: "No importa que-m quede suc: lo endemà me serveix per lo guisado i amb poc treball lo tinc bo". Aquestos jo los dic que no ho entenen ni estalvien res, i lo pitjor és que arriben a fastidiar al que-n menja perquè sempre troba lo mateix gust. A més de que aquell suc guardat, amb la ceba i all que hi ha, és massa fort; pensen que tot és greix, i no és així, li fan agafar un bull i aleshores té una fortalesa ofensiva. Lo que ha de fer és estalviar lo que puga, i lo suc dels guisados en què hi ha all i julivert, que si és del dia és molt bo, no el guarde per l'endemà. Si no té prou per lo servei, faça arròs o fideus o barrege-ho amb fesols cuits. Alguns diuen: "Del suc de un guisado se'n fan los altres bons". Això, que apliquen a qualsevol guisado perquè confonen les idees, solament se pot entendre del rostit.

## 12. Costelles d'anyell a la graella<sup>9</sup>

Per a coure les costelles d'anyell a la graella, ha de picar-les fins que sien ben planes; pose-les luego en un plat, tire-hi sal i oli per damunt i tingales així encara que sia una hora (com més millor); després pose-les a les gralles i faça que no se assequen massa.

## 13. Anyell o moltó amb fricandó<sup>10</sup>

Prenga un palisset de anyell o de moltó del mig de la cuixa, pose-hi uns bocinets de cansalada entatxats, luego enfarine'l i fregesca'l a la paella amb un poc de greix o llard; en essent ros, pose'l en una cassola i tire-hi una xicra de vi bo; col·loque-la al foc, i en sent eixut lo vi, tire-hi aigua calenta o caldo. Trinxen un poc de ceba ben menuda i fregesca-la amb greix, si és suc de cansalada millor, pot posar-hi un poc de moixernons. Si-n té, també hi són bones les tòfones<sup>11</sup> ben pelades i rentades: antes de posar-les-hi [*sic*], faça'n talls primets. També podrà fer un feixet petit amb una fulla de llorer, un poquet de orenga, sajolida i un bocinet de pell de taronja o llimona; i també hi és bo un poquet de farigola amb una cotna de cansalada. Posat tot de llarg, ho lligarà amb un fil i no se li desfarà; ho tirarà a la cassola, farà que bulle amb la carn i quan trobarà que té prou gust, traga-ho. També es bo fer-hi bullir una cabeça d'all sencer.

## 14. Vedella, llengües de porc i de anyell

De aquesta mateixa manera que acabo de explicar-li, podrà guisar la vedella, les llengües de porc i de anyell. També és molt bo posar-hi un poc de conserva de tomàtec, i sempre que vulga fer tornar un guisado ros i no té res més, pose una paella al foc i tire-hi un poc de sucre, i quan veurà que'l sucre perd lo color i que-s torna negre, tire-hi aigua, i en haver bullit estarà bé.

<sup>9</sup> En el llibre *Avisos y instrucciones...*, pàg. 20, hi trobem igualment les "Costelles a la brasa".

<sup>10</sup> En els *Avisos y instrucciones*, hi trobem una variant d'aquest plat amb el nom de "Rostit a la catalana" (pàg. 45).

<sup>11</sup> Ferran Agulló dóna, en el *Llibre de la cuina catalana* (Barcelona, Altafulla, 1978, pàg. 158), una recepta de carn amb tòfones. Afirmar que la comarca de Vic produeix aquest bolet.

## 15. Estofat de bou

Talle lo bou en talls no massa grossos, pose'ls en una olla amb un poc de cansalada i la sal que-s necessita, tire-hi un poc de vi bo i pose-ho al foc tapant l'olla amb un paper de estrassa i una cassola amb aigua; tot sovint vaja sacsejant i tinga-la amb poc foc per a què no se li creme. Després trinxarà ben menuda una poca de ceba, la fregirà i tirarà dintre de l'olla. També farà un feixet de herbes i l'hi tirarà, com també una cabeça d'all. Si ho fa amb poc foc, no hi haurà de tirar aigua.

## 16. Rostit

Pendrà una cuixa o una espatlla, o sí no-n vol rostir tant, un palpís de la cuixa o de la espatlla, i si pot ser del mig, millor. Pendrà també cansalada grassa, ne farà uns tallets com unes tatxes i amb la punta del ganivet les entatxarà en lo palpís. Tinga una cassola més o menos gran segons la carn que vulga rostir, hi posarà un poquet de greix i oli i una miqueta d'aigua, col·locarà lo palpís en la cassola, hi tirarà la sal corresponent i un poquet de canyella, ho posarà en lo fogó amb un foc regular i ho tapparà bé. Veurà que primer farà un suc, i quan lo suc se anirà eixugant la carn se anirà tornant rossa, i en sent rossa serà cuïta. Per a donar un bon gust a la carn, tire-hi un all sense traure'n la pell i una fulla de llorer, després llance-ho. Si li queda suc, aquest sí que serà bo per adobar qualsevol cosa.

## 17. Llebre

Del mateix modo podrà fer la llebre. Si és ben fresca, la sang que ella té fa millor salsa. Ben neta, la talla del modo que li convinga. Tinga una paella al foc amb un poc de greix i no ha de fregir-la sinó esmortuir-la de la sang; després tire-la dintre l'olla i faça lo mateix que se ha dit tractant de l'estofat de bou.

## 18. Conills

I. Com los conills sempre tufegen, és millor passar-los primer per les graelles amanits amb sal i oli. En sent rossos, talle los talls a la mida que conega que ha de menester, pose'ls en una cassola amb un poc de oli i un poc de cansalada, voltege'ls i tire-hi aigua calenta, pose-hi un tall de cansalada com una nou i una cabeça d'all; trinxe un bocinet de llangonissa ben menuda i tire-

la també amb lo conill, que hi és molt bo. Quan estiga prop de cuit, hi farà una picada de esta manera: posarà en lo morter un poc de marduix, un bocí petit de fulla de llorer, un poquet de orenga i sajolida, de tot ben poc, pell seca de taronja, i si té una fulla de marialluïsa, també n'hi posarà. Si té sopa torrada ben rossa, ne pendrà un poc, la que conega que li puga espessí ·l suc, ho picarà ben bé; en sent picat, traga aquell tall de cansalada com la nou i pique-ho tot junt; després deixate-ho amb aigua calenta o caldo, pose-l colador damunt del conill i tire-hi tota la picada. Amb la mà de morter se pitja i se fa passar tot menos lo que no és bo, perquè sempre queda alguna cosa. Si en lo morter hi ha encara picada, se'n passa una mica d'aigua, se deixata i se neteja lo morter, se tira al colador i així tot se aprofita.<sup>12</sup>

**II. Conills tendres.** Se netegen bé los conills, se'n fan talls grossos i se posen en una olla o cassola amb vinagre i se hi deixen estar un rato, se posen luego los talls en les graelles, se unten de alioli, i quan són rossos de una part se giren i se fa la mateixa operació i se serveixen amb lo alioli que queda. Amb mitja hora lo conill se neteja i se cou. —Si no agrada lo alioli, pot fer un batut de sal, oli, vinagre i pebre, i untar-ho i servir-ho amb aquest suc.<sup>13</sup>

## CARN DE PLOMA

### 19. Advertències

Poques coses diré de la carn de ploma perquè no vull abultar aquest llibret. Sols faré algunes advertències.

Primerament, convé degollar bé lo viram que-s vulga coure, perquè la carn és més bonica, tenir cuidado que tota la tripa los surta ben sencera, fer per manera que isca bé lo fetge i que lo fel que hi ha en ell no se'ls rebente. Lo mateix direm del pap, que, com molts tenen lo tel prim, si no se va amb cuidado i se rebenta, dóna més treball; però si li succeís, netege-ho bé.

<sup>12</sup> De aquest modo se ha de fer amb totes les picades, encara que no se esplique. Si no té sopa torrada, torre alguna crosta de pa fins que quede ben seca, però no cremada.

<sup>13</sup> De aquesta mateixa manera són molt bones les costelles de moltó, perquè amb vinagre se entredreixen.

Després, com ja se sap, se ha de socarrimar amb un foc que faça flamarada. Quan lo carbó fa flama és lo millor per no fumar-se i fer-se bé. Luego se trau amb un ganivet lo plomissol i los canons. Les gallines, rentades, les pot tirar a l'olla. Si les vol guisar, segueca les regles ja donades tractant de la carn.

## 20. Colomins<sup>14</sup>

Si vol rostir colomins, quan los tinga nets pose'ls en una cassola amb cansalada, faça'ls coure amb poc foc, tape'ls i se aniran rostint poc a poquet. Per donar-hi gust pot posar-hi algun all i una fulla de llorer. Si los vol amb salsa, en sent rossos pose-hi un poc de ceba ben menuda, i quan sia tot rostit, tire-hi un poquet de vi bo i després un poc de caldo o aigua, moixernons i llançonissa ben menuda. Per espessir lo suc, un poc de farina rossa; també hi és bo un poquet de agre de llimona.

Un altre dia los pot fer sense farina, amb una picada de pinyons i ametlles i un poc de pell de llimona. Un altre dia amb ceba i un poc d'alls i julivert, tot trinxat. Quan són cuits se trau del foc, se deixata un o dos rovells de ou amb lo mateix suc dels colomins i se tira a la cassola, advertint que aleshores no pot bullir més perquè l'ou se encrosta amb los colomins. És sempre molt bo un poc de suc de llimona i un poc de canyella picada. Ja sap que en lo fetge del colomí no hi ha fel, i així no té que buscar-lo.

## 21. Perdius a la vinagreta

I. Per dos perdius se tiren en una olla dos xicres petites de oli i dos de vinagre,<sup>15</sup> si no és fort –i si lo vinagre és fort, una de vinagre i una d'aigua–, dos unces de cansalada sens cotna ni ranci, sis cebetes vianyes<sup>16</sup> i una cabeça de alls, se assaona amb sal, canyella i un poquet de clavell, se tapa l'olla amb un paper de estrassa i un plat o cassola amb aigua damunt i se fan coure amb un foc lent.<sup>17</sup>

<sup>14</sup> Una recepta semblant, de "Colomins ab salsa d'ametllas", es pot llegir en els *Avisos...*, pàg. 3.

<sup>15</sup> En els *Avisos y instruccions...*, hi trobem una preparació de perdius amb una salsa feta amb llimona, vinagre, pebre, sal i vi blanc.

<sup>16</sup> Cebes petites, coentes, molt conegudes a la plana de Vic.

<sup>17</sup> *Aquest és lo guisado millor de les perdiu.*

**II. De altre modo:** Se passen per les graelles, majorment si no són fresques, i se poden obrir antes, i tenint en un plat sal, oli, vinagre i pebre ben remenat, se unten amb unes plomes, i en sent rosses se posen en una cassola u olla amb caldo o aigua, llangonissa trinxada, una cabeça d'all i cosa de mitja unça de cansalada per perdiu, i se fa bullir amb elles. Per lo suc o salsa se té la paella al foc, i amb un poc de oli i llard se hi tira farina, i en sent rossa s'hi va tirant aigua, se remena, se deixa bullir, se assaona amb sal i espècies i una pell de taronja, i en acabant-se de coure les perdius se passa la salsa per lo colador en lo que se xafa també la cansalada i se mescla amb les perdius, en les que és bo tirar un poc de agre de llimona.

**III. Perdiganyes.** Les perdius tendres se poden coure de aquest modo: netes que sien, se hi posa sal i bocinets de cansalada i oli, se emboliquen amb paper de estrassa mullat, se colguen al caliu i se couen perfectament.

## 22. Guatlles

Netes que sien les guatlles, se posen en una cassola amb un poc de cansalada tallada com daus petits, un poc de llard i la sal que correspon, se fan tornar rosses, tenint cuidado a que no-s cremen. Entretant fa sofregir alls, julivert i ceba, tot trinxat, hi tira també una porció de tomàtecs ben trinxats i sense pell<sup>18</sup> i, havent voltejat les guatlles, se hi tira lo caldo o aigua necessària per a coure-se i se assaona amb sal i espècies. També hi són bons los moixernons.<sup>19</sup>

## 23. Aucells petits

Plomats los aucells i tretes les sues moques, se obren per la esquena i, prenent un paper de estrassa que ocupe les graelles, se hi fa vora per tot lo rededor. Se unta amb oli o llard, se hi componen los aucells untats amb lo mateix, se hi posa sal i pebre i se fan coure en les graelles amb un foc lento. En començant a tenir color, se giren i se unten amb una salsa composta de alls

<sup>18</sup> Per traure la pell dels tomàtecs, se couen en lo caliu.

<sup>19</sup> Amb la mateixa salsa són molt bones les anguile.

i julivert i cansalada grassa, picat tot en lo morter, i se fan acabar de coure. Si-s vol, se hi pot posar canyella i clavell.<sup>20</sup>

## OUS

### 24. Per beure

Pendrà los ous més frescos, los posarà dintre de un drap o cistell, los ficarà a l'aigua bullent per espai de un o dos minuts, los traurà, los deixarà estar un rato coberts i los presentarà a taula.<sup>21</sup>

### 25. Remenats

Pose<sup>22</sup> una cassoleta al foc; per cada ou tire-hi una culleradeta de oli i una de aigua, debate bé l'ou amb la sal que necessita, i quan bulle l'oli i l'aigua tire-hi l'ou batut, tape la cassola, traga-la del foc, i dintre un petit rato rameni-ho; i estaran ja cuits, perquè amb lo mateix calor de la cassola ja se couen.

### 26. Amb truita

Pose la paella al foc amb una cullerada d'oli. Mentre se escalfa, trenca dos ous o més, los posa en un plat, los debat i quan l'oli bull los tira a la paella, los remena amb la cullera; i en sent presos i rossos de sota, tomba la truita per a què se coga de la altra part, anyadint, si convé, un poc d'oli a la paella i procurant que la truita no se creme.

<sup>20</sup> De aquesta manera se poden guisar moltes classes de peixos i també lo bacallà, perbullit antes, advertint que no sia en dia de dejuni o en què no pot mesclar-se carn i peix, que aleshores faltaria a la sua obligació lo cuiner o cuinera.

<sup>21</sup> Per conèixer quins són los ous més frescos, pose'ls davant de la llama de un llum, i los que veurà més clars i purs són los més frescos. També ne hi ha que ls posen amb aigua fresca tres o quatre hores antes de coure'ls, i los que no baixen al fondo són los més vells, los passats o estantissos. Aquest també és un medi per fer-los tornar frescos.

<sup>22</sup> pose: A l'original diu posa.



## **27. Amb suc**

Pose un poc de greix o llard i oli en una cassola; tinga ben trinxat i molt menut un poc d'all i julivert i un poc de ceba; quan bull la cassola, tire-hi lo trinxat i amb una cullera remene-ho ben fort per a què se xafe més, sobretot que no se li creme. Pose-hi luego un poc de aigua que bulle per a què se li coga. Entretant faça una picada de pinyons i ametlles i tinga una molla de pa torrada i remullada amb aigua i un poc de vinagre. Quan tinga la picada ben fina, espreme-l pa i pique'l amb la picada. Sent tot picat, ho deixata (si té caldo, millor que amb aigua), passa lo picat per un colador de llauna i lo tira a la cassola del fregit. Faça que estiga assaonat amb sal i un poc de canyella, i en bullint ben bé hi tira algun ou, lo cobreix amb lo suc i amb una cullera procura que no se escampe massa. Los fa bullir, hi tira un polset de canyella per sobre i los pot portar a taula.

## **28. Truita amb suc**

De esta mateixa manera se pot fer una truita amb un poc de pa rallat, que se hi tira quan se debaten bé los ous. Luego que és feta la truita, se aboca en un plat; i en sent un poc freda se talla i se posa en la salsa en lloc dels altres ous.

## **29. Escarxofes amb suc**

Amb aqueixa mateixa salsa poden fer-se escarxofes. Primer se netegen i se perbullen amb aigua i sal. En sent toves se escorren i luego se enfarinen i se fregeixen a la paella amb un poc de greix i oli. En sent rosses se posen en la mateixa salsa explicada, advertint que la salsa ha de ser sempre espesseta.<sup>23</sup>

## **30. Penques de bledes**

Amb lo mateix suc poden guisar-se penques de bledes de aquelles que són més gruixudes, antes bullides i fregides.

<sup>23</sup> *Quan se fa amb ous que es trenquen a la mateixa salsa, s'ha de carregar amb un poc més de pa torrat. Fent-se amb escarxofes, com s'enfarinen i fregeixen, queda més espès.*

### 31. Pèsols tendres

Amb aquesta salsa també se hi poden guisar pèsols quan encara són molt tendres. Se fa bullir lo primer suc que se fa amb lo fregit, se hi tiren los pèsols, se fan bullir, i en sent cuits se hi tira la salsa.

També hi són bons uns tallets de llangonissa molt primets: cuits amb los pèsols, és un guisado molt gustós.

Igualment se hi pot guisar lo bacallà, antes perbullit i fregit. I per últim lo peix, antes escatat i tingut amb sal un bon rato i després fregit. Lo peix no pot bullir gaire.

### 32. Albergínies

Primerament ne tallarà el cap i la cua, després ne farà talls llargs (de algunes, ne podrà fer quatre; de altres, menos, segons les albergínies). Tindrà una cassola amb un plat girador abocat en ella e hi col·locarà los talls, als que tirarà sal. Quan hauran estat una hora amb sal les podrà fregir; antes les agafarà amb les mans i les espremerà ben bé, posarà oli en la paella, i si hi posa greix millor, això segons lo que-s pot gastar. Com menos oli hi posarà per a fregir-les, més ne gastarà, si se fregeixen amb molt suc. En sent rosses, les va traient i posant en la cassola amb un platet abocat per a què se li acaben de escórrer; quan sien fregides li quedarà molt suc, que colat amb lo colador, lo podrà aprofitar per lo que vulga. De aquesta manera les pot donar soles o bé amb carn.

També les pot tallar amb talls rodons i posar-les amb sal. Les albergínies sempre se han de posar amb sal.<sup>24</sup>

Amb los talls rodons, fregits i rossos, també pot fer una truita. En esta no hi ha de posar sinó l'oli necessari.

### 33. Albergínies amb salsa

Les albergínies que vulga fer amb salsa pot tallar-les més gruixudes. Després que les haurà tingudes amb sal i espremudes, pose la paella al foc amb

<sup>24</sup> *L'aigua que destil·len les albergínies amb sal cura les berrugues, rentant-les amb aquella aigua.*

l'oli necessari per anar fregint, enfarine-les i fregesca-les (no han de ser massa rosses), pose-les en una cassola, i en tenir-les-hi totes, tire-hi un poc d'aigua i pose la cassola al foc. Com luego<sup>25</sup> són cuites, vaja de pressa en fer una picada de pinyons, avellanes, un gra de all i pa remullat; pique-ho, deixate-ho, passe-ho per lo colador i tire-ho a les albergínies; assaone-ho amb sal i un poc de canyella, faça que done dos bulls i les tindrà a punt per portar a taula.

### 34. Carbassons

Amb aquesta salsa també hi són bons los carbassons petits i llargs; antes se posen també amb un poc de sal i se fregeixen

## BUNYOLS

### 35. Patates

Bullides les patates i escorregudes, les picarà amb un morter de manera que formen una pasta que sia ben fina; hi tirarà algun ou i ho pastarà amb una cullera. Tindrà la paella al foc amb una bona porció de oli, o bé greix i oli, hi tirarà cullerades de aquella pasta i les farà fregir i les traurà quan sien rosses. Si vol que les patates sien més bones, les pot bullir amb lo caldo de l'olla.

Los mateixos bunyols i del mateix modo se poden fer dels ciurons cuits, fesols o mongetes cuites, etc.<sup>26</sup>

### 36. Borratges

Amb la pasta que vaig a ensenyar-li podrà fer moltes espècies de bunyols.

Pose en un plat un poc de farina, un raig d'oli, un pols de sal, un poc de canyella i llimona i un poc d'aigua, i remene-ho de manera que li quede una pasta espesseta. Si vol, pot tirar-hi encara un o dos ous i mesclar-los bé amb la pasta.

<sup>25</sup> *luego*: de seguida, immediatament.

<sup>26</sup> *En aquestos bunyols i en los que segueixen, n'hi ha que els hi agrada un poc de sucre per damunt.*

Si vol fer bunyols de borratges, tinga fulles tendres de aquesta planta, vaja sucant en la pasta les fulles de les dos parts i col·locant-les en l'oli bullent; i en sent rosses, pose-les en una cassola.<sup>27</sup>

### **37. Flor de carbassons, etc.**

Amb lo mateix batut se hi poden xupar i fregir flors de carbassons molt tendres, escarxofes perbullides antes i bacallà, també perbullit antes.

### **38. Arengades**

Amb la mateixa pasta pot fer bunyols de arengades, advertint que-l dia antes les ha de posar en aigua a dessalar, i antes de passar-les per la pasta les ha de escatar. Si no se li cobreixen bé, serà que la pasta és massa clara; aleshores se ha de espessir de modo que prenent-ne un poc amb la cullera i tirant-la sobre el mateix plat, forme una veta.

### **39. Cervells**

Amb la mateixa pasta se fan bunyols de cervell. Primer los rentarà, ne traurà lo tel que-l cobreix tant com sia possible, lo posarà en una olla amb aigua freda, sal i un poc de llorer; i quan haja donat un parell de bulls los posarà a escórrer, los tallarà a talls primets i farà lo demás que se ha dit per a fer los altres bunyols.

### **40. Figues seques**

També n'hi ha que-ls agraden los bunyols de figues seques. Aquestes han de ser ben pastoses i ben planes, se passen bé per lo batut i se fregeixen del modo que ja se ha explicat.

<sup>27</sup> D'aquesta preparació, Fra Sever d'Olot, en el *Llibre de l'art de quynar*, diu que "és plat de bisbe en dia de dejuny".

## VERDURES AMB OLI

### 41. Cols

Les cols, siga lo temps que vulga, se han de mirar bé quan se trien. Si vol aprofitar les fulles menos tendres, traurà uns fils que fan, de aquest modo: Tallarà un poc al cap-de-avall del tronxo de la fulla, i antes de acabar-lo de tallar trenque-la per la part de fora i li seguiran uns fils i part de pell. Si vol aprofitar molt les fulles velles, ha de posar-les antes a bullir, escaldant-les primer un poc; i quan les tindrà mig cuites pot tirar-hi les més tendres. I no se olvide de llançar aquelles fulles<sup>28</sup> que hi ha més al centro de la col i que tuffegen, com ja li he dit en altra part (núm. 9).

Mentres les cols bullen hi tirarà la sal corresponent, i si les vol més bones hi tirarà també un raget de oli. Faça que bullen ben de pressa, sense perdre mai lo bull; després escorre-les, trinxe-les i pose-les en una cassola (però antes hi tirarà l'oli que haja menester per amanir-les amb un parell d'allis), i la posarà al foc; i quan los allis sien rossos llence'ls, després tire-hi les cols, faça voltar-les amb la cullera i deixe-les ben tapades amb caliu.

### 42. Bledes

Antes de coure les bledes ha de triar-les bé i escapçar-les un poc del cap de la penca, i si tira antes de acabar-lo de tallar també li sortirà algun fil. És bo de escapçar lo cap damunt de la fulla perquè moltes vegades també és groc. Pot fer-ne tres o quatre trossos de cada fulla, que quan se trien no costa res. Quan les tinga ja triades rente-les bé, i si no les vol coure encara, tape-les per a què no se li embruten.

Les farà bullir com les cols. Al sofregir les bledes és millor posar-hi un poc de allis i ceballots o grills de cebes, tot ben trinxat i ben menut; i en sent sofregit i no cremat, que hi tire les bledes trinxades i ben escorregudes. Vaja donant algunes voltes amb la cullera per a què totes percebesquen de aquell amaniment.

<sup>28</sup> El text diu *faltes*. Creiem que es tracta d'un error i l'esmenem. Les "fulles de col" surten també en la recepta 9.7.

### 43. Espinacs

Del mateix modo se fan los espinacs. Ha de advertir que en aquestos, com en altres plantes, si són grossos, després de haver tret les fulles dolentes és bo que faça un tall al copoll<sup>29</sup> o botó de l'espinaç. Los ha de rentar molt perquè sempre tenen terra, i si no se n'ha sortit després cruixen, lo que és molt ofensiu.<sup>30</sup>

### POTATGES <sup>31</sup>

### 44. Ciurons

Los ciurons no se couen tots amb la mateixa facilitat sinó que segons de allí on són collits i la aigua amb què-s couen costen més o menos. Los que són de bon coure, se posen lo vespre antes en remull amb aigua i un poquet de sal. Los que són de mal coure se posen lo dia antes en remull i un poquet de cendra embolicada amb un drap o amb un paper d'estrassa. Si los vol coure sols, los tirarà a l'olla quan l'aigua és un poc tèbia; faça que no bullen massa fort i que l'aigua no vesse o no sobreisca. I quan sien prop de cuits hi tirarà la sal que necessiten.

Per a fer escudella de ciurons, quan acaben ja de coure-se tire-hi un poc de àpit ben trinxat, luego faça un fregit de ceba ben menuda amb l'oli que se necessita. En sent un poc fregida, ho tirarà dins de l'olla dels ciurons amb la sal corresponent; luego farà una picada de avellanes o de lo que vulga, hi posarà un all i ne traurà lo grill de dintre, també pot posar-hi una molla de pa torrat i remullat. Després se hi piquen alguns ciurons i amb lo mateix caldo se

<sup>29</sup> Copoll: poncella.

<sup>30</sup> Aquestes verdures també poden fer-se amb greix. Alguns hi mesclen fesols cuits, altres alguna pansa. També se serveixen amanides amb sal i oli sense sofregir-les.

<sup>31</sup> Lo que ara se tractarà, i molt de lo que ja s'ha tractat, pot servir per a dies d'abstinència, però ja se sap que aleshores no se pot guisar amb greix ni res de carn, ni tampoc ous, quan se guisa en aquells dies i per aquelles persones que no en poden menjar.

28.2 La cuina de les sopes, els brous i els potatges ha estat magistralment descrita en el llibre de M. A. Careme *El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes*, Barcelona, Tusquets editores, 1980.

deixata i se cola, luego se tira dintre l'olla i fa un suc espeset. També se hi pot tirar un poc de menta i de canyella picada.

En aquest potatge a vegades se hi posa un poc de bledes trinxades i escaldades antes, i se hi tiren antes que·ls ciurons no sien cuits, i en seguida la picada. També hi són bons los espinacs, arreglant-los del modo que se ha dit tractant de les bledes.

#### **45. Fesols**

Les mongetes seques o fesols també és bo que se posen en remull lo vespre antes, així no costen tant de coure. Per a què no sien tan flatosos,<sup>32</sup> després de haver bullit un rato hi mudarà l'aigua. La sal sempre se hi tira quan acaben ja de coure-se.

Per a fer escudella o potatge de fesols, observarà tot lo demés que se ha dit per a fer la de ciurons.

#### **46. Llenties**

A les llenties també és bo mudar-hi l'aigua, perquè segons de allí a on són collides lo suc té massa fortaleza.<sup>33</sup>

Per a fer la escudella, observe lo que se ha dit tractant dels ciurons, solament que amb les llenties no hi ha de tirar àpit, però carregue més de ceba.

#### **47. Sopa de pa**

Si vol fer una sopa de pa magra i bona, farà bullir tòfones tallades a talls prims i petitets, hi tirarà un poc de àpit ben trinxat, farà un fregit de ceba amb un poquet d'all i julivert i ho tirarà a l'olla que bulle. En sent cuit, escalda la sopa, fa una bona picada, i després de haver donat dos o tres bulls hi tirarà un poc de canyella picada per damunt. En lloc de tòfones també hi són bons los moixernons.

<sup>32</sup> *Flatosos*: que produeixen gasos.

<sup>33</sup> *Fortaleza*: intensitat de gust i d'olor.

## ARRÒS

**48. Amb llet d'ametlles**

Per fer una lliura de arròs se tira una lliura de ametlles crues en aigua bullent i se hi deixen estar un petit rato, luego se pelen i se van tirant en aigua freda; després se molen amb un molinet o amb un morter de pedra, anant mullant la mà del morter en aigua per a què no fassen oli. De aquestes ametlles picades se'n fan tres porrons de llet, colant-la amb un sedàs de pèl o amb un drap que no sia massa espès, fent per manera que traga tota la substància. Luego se posa la cassola al foc amb cosa de mig porró de aigua; quan bull se hi tira lo arròs, se trau la escuma que fa i, així que se ha begut tota la aigua, se hi tiren los tres porrons de llet, tenint gran cuidado de que no se li vesse a l'arrancar lo bull perquè se'n va tota la flor. Se hi posa després un poquet de sal, una escorça de llimona i un canó de canyella. Uns hi volen sucre, altres no, però tire-n'hi un poc; i per los que n'hi vulguen més ne podrà traure un plat a taula.

**49. A la caputxina<sup>34</sup>**

Se posa la cassola al foc amb una porció de oli. Quan bull se hi tira un poc d'all i julivert, e immediatament l'arròs; se sofregeix un poc, se remena per a què no se agafe i luego se hi tira aigua bullenta per a què no perde-i bull i tinga més bon gust. És molt bo tirar-hi salsa de tomàtec.

Si se vol fer aquest arròs amb bacallà, amb congre fresc, amb anguila o altre peix, se'n fan talls menuts i se sofregeixen en la cassola antes de tirar-hi lo arròs.

## BACALLÀ

**50. Perbullit**

Remullat que sia·l bacallà i escatat, lo rentarà i posarà a bullir amb aigua freda, amb un o dos grans d'all i dos fulles de llorer; si vol, un poc de ceba i un

<sup>34</sup> El títol d'aquesta recepta pot obeir a la senzillesa de la seva preparació. Possiblement es tracti d'un plat d'origen conventual. A Pineda (Maresme), s'anomenava *caputxí* l'estoig que contenia els pèsols.



poc de oli, majorment si se ha de menjar perbullit. Si no té prou sal, se n'hi tira un poc quan bull. Quan és cuit i escorregut, se serveix amb oli, alls i julivert.

També se amaneix de un altre modo: se posa en una cassola pell per amunt, se fan sofregir alls i julivert i porros,<sup>35</sup> si en té. Quan assò és mig fregit, se tira sobre'l bacallà amb l'oli de la paella i se hi posa un poc del caldo amb què ha bullit i se deixa amb caliu. N'hi ha que ls-i agrada un poc de pebre vermell dolç.

### **51. Amb tomàtec**

Perbullit lo bacallà, se enfarina i se fregeix. En sent ros, se posa en una cassola plana pell per munt [sic]. Se fregeix en una altra cassola o paella alls, julivert i ceba trinxada, després se hi tira una porció de tomàtecs ben madurs i se fan coure bé, posant-hi sal i canyella. I en sent cuit, se cola amb lo colador de llauna, de manera que no hi queden més que les granes i la pell. Se tira la salsa damunt del bacallà, se li fa donar tres o quatre bulls i se pot presentar a taula.

### **52. Amb salsa**

Posat lo bacallà bullit i fregit en una cassola, se fregeixen alls i julivert i ceballots fins a ser rossos, se fa una picada de pinyons i avellanes (i, si s vol, ametlles i un poc de pa torrat i remullat), se cola amb lo colador de llauna, se tira damunt del bacallà, se li fan donar dos bulls i se pot portar a taula.

N'hi ha que hi tiren un poc de safrà, altres hi posen algunes panses treta la cua, altres alguns pinyons sense torrar i altres, finalment, un poc de agre de llimona. La salsa ha de quedar espesseta.

### **53. A la marinesca**

Se pren mitja quarta de oli, a lo menos, per cada lliura de bacallà, i una bona porció de julivert i porros trinxats, i se posa en un olla juntament amb lo bacallà perbullit, i millor tretes les espines; s'assaona amb sal i pebre, si gusta, o sinó amb un poc de canyella de la bona; posada l'olla amb poc foc, se tapa amb un paper i un plat, cuidant de que no se agafe. Alguns hi tiren pebre vermell.

<sup>35</sup> Com podria ser que no sapigués V. lo que són porros, li diré que és una planta semblant als alls tendres més gruixuts i té gust d'all i ceba. En defecte de porros s'hi posen alls i ceballots.

## 54. A la provençala<sup>36</sup>

Perbullit lo bacallà i tretes les espines, se destria ben menut, se posa en una cassola cosa de una quarta i mitja de oli per dos lliures de bacallà, se hi tira julivert i ceba ben trinxat i quan és ros se hi posa el bacallà i se confita amb tot lo demás. Per estas dos lliures de bacallà se debaten vuit ous, se trau la cassola del foc i se hi tiren, se remenen bé fins que té punt i després, si-s vol, se hi tira alioli.

## PEIX FRESC

### 55-I. Perbullit

Per ser perbullit no tot lo peix és bo, és menester que sia fort, com són la truita, lo lluç i algun altre. Netejat i escatat, se hi tira sal, un bon raig de llimona o vinagre i se penja un rato. Quan se ha de coure, que és bo esperar la hora peremptòria d'haver-lo de servir, se té una cassola en la que no se posa més que l'aigua necessària, se hi tira sal, oli, un gra d'all, un poc de ceba i llorer; i quan bull se hi tira el peix, se li fa donar dos bulls i se trau del foc. Se pot amanir dels dos modos que s'ha dit tractant del bacallà (núm. 50).

### 55-II. Amb tomàtec

Se hi pot fer lo lluç, tallat i fregit, observant lo que se ha explicat (núm. 54).

### 55-III. Amb salsa

S'hi poden guisar los molls i algun altre peix, untant-los primer amb oli i passant-los per les graelles i fent lo demás que s'ha dit en lo núm. 52.

<sup>36</sup> P. L. Lassus va publicar en 1905 a Barcelona un tractat de *Cocina práctica de Cuaresma*. En aquest receptari, també hi podem llegir un plat de bacallà a la provençal.

## 55-IV. A la marinesca

Lo nero, déntol, llobarro i altres peixos són bons a la marinesca, advertint que no se han de perbullir i se ha de tenir molt cuidado que·ls talls no se espatllen.<sup>37</sup> I lo demás se fa com se ha dit en lo núm. 53.

## ALGUNES ALTRES COSES

### 56. Crema

Per cada mitadella o porró de llet de cabra, de vaca o de ametlles, se compten deu ous, dos unces de midó, vuit de sucre, un canó de canyella i una escorça de llimona. Lo sucre se fa fondre amb la llet, lo midó se deixata amb un poc d'aigua; dels ous, no se hi posen més que los rovells. Estos se tiren en una cassola i se deixaten amb un poc de llet, després se barregen amb lo midó i sucre i se cola tot amb un sedàs o drap ben net en la cassola amb què·s vol fer la crema; luego se hi tira la canyella i la escorça de llimona, i se posa la cassola al foc i se remena sempre per a què no se agafe. Si la llet és bona, després de tres o quatre bulls estarà bé (però per a saber si està bé, prenga'n un poquet amb una cullera i tire-ho en un plat: si veu que no cau de pressa o que no corre, senyal que està bé). Aleshores la aboca en una plata i la deixa refredar. Quan se haja de servir, se hi tira un pols de sucre per damunt, se passa una pala vermella de foc per sobre del sucre i així se va cremant, tenint cuidado de no pitjar massa, a fi de que no se espatlle. No la creme fins que la haja de servir.

### 57. Menjar blanc<sup>38</sup>

Per a cada porró de llet, se compten vuit unces de sucre, dos de midó, un canó de canyella i una pell de llimona. Se mescla tot, se cola i se posa al foc,

<sup>37</sup> *S'espatllen*: es malmetin, es facin malbé.

<sup>38</sup> Sobre aquest plat, vegeu Antonio Contreras Mas, *El menjar blanc: orígenes y evolución de un plato*, Miquel Font, editor, Palma de Mallorca, 1996. També en els *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner* (pàg. 46), hi trobem aquesta preparació.

remenant contínuament fins que estiga al punt que havem dit de la crema; se aboca i queda blanc. Lo sucre que se hi tira ha de ser blanc i no se ha de cremar.

## Conserves

### 58-I. Conserva de tomàtec<sup>39</sup>

Nets que sien los tomàtecs ben madurs i ben vermells, se trinxen i se posen a bullir amb aigua per a què no se agafen, amb un poc de sal, dos grans de all, julivert, si-s vol un poquet de orenga, farigola o sajolida (en cas de posar-n'hi, que sia poca quantitat). En sent tot cuit, se passa amb un sedàs de pèl o amb un drap, fent que no quede més que les granes i la pell. Luego se posa a bullir lo suc, se remena sempre per a què no se agafe i quan és ben espès, que ja no pot bullir ni vol caure del remenador, se aboca en una plata, se posa al sol, i en sent sec se'n fan barres i se guarda anys enters. De esta conserva se'n posa un bocinet petit amb la carn i li fa agafar color i bon gust. També és bona per lo peix, bacallà, arròs, etc.

### 58-II. Codonyat

De la mateixa manera se fa lo codonyat, sols que ls codonys se han de pelar i per cada lliura de pasta se n'hi posa una de sucre. Se remena fins que tinga'l punt com lo tomàtec.

### 58-III. Confitura

Del mateix modo se fa confitura de peres, de pomes i a vegades de codonys, peres i pomes juntament. Sempre se hi dóna lo punt de la conserva.

## 59. Olives salades

Primerament separa les olives bones i senceres de les corcades i tacades i posa les primeres en los pots en què vulga guardar-les. Després se fa

<sup>39</sup> En el recull de fra Sever d'Olot, *Llibre de l'art de quynar*, de l'any 1787, s'hi descriuen dues preparacions diferents de la tomata en conserva: una amb oli (pàg. 72) i l'altra, molt més elaborada, seca (pàg. 78).

bullir aigua amb una porció de fonoll, llorer, orenga, sajolida i farigola; dóna un bull i-s trau del foc, se tira a l'aigua la sal que-s necessita per a què un ou dels frescos nade per sobre; fosa ja la sal, refredada l'aigua i colada, se n'omplen los pots en què es volen guardar les olives fins a cobrir-le: si van per damunt, se fan baixar amb troncs de fonoll. Si-s volen aprofitar les olives corcades i tacades, se trenquen o se tallen i se posen en aigua tres o quatre dies, mudant-li cada dia l'aigua, després se salen i se poden gastar més prompte.

## VÀRIES BEGUDES

### 60-I. Xocolate<sup>40</sup>

Per desfer bé-l xocolate se posa en la xocolatera l'aigua justa, és dir: per cada mitja presa de xocolate, una xicra regular d'aigua; o bé per cada mitja onça de xocolate, una onça i mitja d'aigua. Se trinxa-l xocolate en un paper o post ben neta, se tira a l'aigua quan bull, se desfà bé, se li torna a fer agafar lo bull, se remena i se aboca a la xicra.

### 60-II. Te<sup>41</sup>

Per una escudella de te, se posa en una cafetera u olla una escudella de aigua; en bullint, se hi tira la quantitat de te que se pot pendre amb mitja pes-seta, se trau del foc i està fet.

<sup>40</sup> Les *Ordenanzas municipales de la ciudad de Vic* (Impremta i llibreria de Valls, 1858, pàgs. 27-28) regulaven la fabricació de xocolata a la ciutat: "En el chocolate destinado para la venta no pueden entrar otras sustancias que el cacao, azúcar, canela o vainilla. Todo fabricante de chocolate deberá adoptar una marca que pondrá en el objeto elaborado. Los que quieran introducir chocolate fabricado fuera de la ciudad, deberán arreglarse a lo dispuesto en los artículos anteriores". Sobre aquest producte tan exquisit, vegeu l'article de Mario d'Altarriba "El xacolata", *La Veu del Montserrat*, XXII, 1899, pàg. 12.

<sup>41</sup> El te era una beguda bastant insòlita, pròpia d'afrancesats, en aquella època, quan gairebé tothom preferia la xocolata o el cafè. L'escriptor castellà José Cadalso satiritza a les seves *Cartas marruecas*, del segle XVIII, la ingestió d'aquesta beguda en aquells ambients il·lustrats.

### 60-III. Cafè<sup>42</sup>

Per cada escudella regular se'n necessita una cullerada, i se fa com lo te. Si-l vol donar amb lo sucre, tire'l dins la cafetera. Lo sucre no té mida, uns lo volen més dolç que altres. Per colar-lo és bo tenir un tros de panyo fet amb un maniguet<sup>43</sup> o màniga. Se fan com les paperines, solament que han de ser rodones de dalt i punxegudes de baix. Se tira lo te o lo cafè en la mànega [*sic*], se fa caure en la escudella i surt molt ben colat. Luego que-es pot,<sup>44</sup> se renta la màniga i se guarda per una altra ocasió.

### 60-IV. Aigua de sàlvia

La sàlvia tampoc se ha de fer bullir: se n'hi tira un pessic quan l'aigua bull, se tapa i queda feta.

### 60-V. Aigua de tarongina

Se posa l'aigua en una olla nova; quan bull, s'hi tira un grapat de tarongina, un altre de fonoll i, sens bullir més, se trau del foc, se tapa amb un paper de estrassa i una cobertora; després se pren amb una cullerada de resolis medicinals de menta. És bona per certs mals.

## PER MALALTS

### 61. Caldo

Si-l caldo ha de ser flac, se posa un quart de polla ja avançada<sup>45</sup> en una olla amb dos porrons de aigua. Posada al foc, se escuma bé, se hi tira la sal

<sup>42</sup> Vegeu "El café. Variedades. Revista Científica Industrial", dins *El Seminarista Español*, Vic, 26-1-1868, pàgs. 666-668.

<sup>43</sup> Saquet de roba de forma cònica invertida que servia per colar el cafè. En altres llocs en deien "barretines.

<sup>44</sup> És a dir, tam aviat com es pot.

<sup>45</sup> *Avançada*: vella. Recordem aquell refrany: "Gallina vella fa bon brou.

convenient i, si no bull massa fort, en haver-se reduït a la meitat estarà bé. Per un malalt és bo que tire a dolç.

Si al malalt se li pot donar lo caldo més fort, tire a l'olla un poquet de bou i un braonet de moltó; també hi és bo un poc de pernil.

Si se li ha de donar amb un rovell d'ou, pose lo rovell en una escudella, deixate'l amb un poc de caldo, passe'l per lo colador, tire-ho en una altra escudella, la que acabarà de omplir de caldo, i lo donarà luego al malalt, antes no se li refrede.

## 62. Brou de pa

Se torra un crostó de pa bo tenint cuidado que no-s creme; se posa en un-olla ben neta; s'hi tira aigua de font, un poc de sal i un canonet de canyella bona. Se fa bullir. En bullint se hi tira un raget de oli, i quan lo suc està reduït a una tercera part se pot donar al malalt. Si reupten que se li done amb un rovell d'ou, se fa del modo que s'ha dit en el núm. 61, sols que aleshores se hi posa sucre si al malalt li agrada.

## 63 [(I)]. Brou de pa per un còlic

Quan lo brou de pa se fa per qui té còlic, se tira a l'olla un pessic de banya de ciervo, un pessic d'arròs i un tall de confitura; lo demás se fa com està dit en el núm. 62. A vegades és precís posar-hi una cullerada de resolis de menta medicinals; i en falta de resolis, una cullerada d'aiguarent. Lo aixarop de poncem hi és molt bo, quan los dolors de ventre són molt forts.

## [63 (II).]<sup>46</sup> Ametllat<sup>47</sup>

Lo ametllat és bo per bons i per malalts i se fa de esta manera. Se pelen una onça de ametlles crues del modo que se ha dit en altra part (núm. 48), se

<sup>46</sup> Aquesta i les dues receptes que vénen a continuació no tenen numeració a l'edició que transcrivim.

<sup>47</sup> En el *Llibre de l'art de quynar*, hi trobem un "Altre secret per fer una beguda molt bona, y és aquesta que se diu emmellat". Fra Sever d'Olot afirma que aquest preparat "és molt pectoral per lo pit y refresca las sanchs.

piquen amb lo morter, se hi tira sucre, se deixata tot, se cola amb un sedàs de pèl o amb un drap net. Se deixata també un quart de midó i se tira amb la llet, se fa bullir i se remena sens parar; i quan se ha espessit un poc se trau, se deixa refredar i se serveix. Si lo malalt necessita més aliment, se li dóna amb un rovell d'ou, lo qual se hi tira i cola antes de posar-ho al foc. Se'ls dóna un poc calent. Per donar-hi un poc de gust, se hi pot posar una poqueta de escorça de llimona i un canonet de canyella antes de bullir; després de haver bullit, se trau una cosa i altra.

### [63. (III)] **Torrada de molt aliment**

Se xupa una torrada de pa en llet, després en un ou ben debatut, luego posa la paella al foc amb una bona cullerada de greix o de mantega. Quan bull, se hi posa la torrada, tenint cuidado que no se li espatlle; si ha quedat ou, se fan foradets amb la forquilla i se tira entre la torrada. Quan és rossa de una part i altra, se posa en un plat, se hi tira un poc de sucre i se porta a la taula. Assò se ha de fer mentres dinen, tenint antes previnguda la torrada i ou.

### [63. (IV)] **Orxata**<sup>48</sup>

Per a fer-ne un porró, se prenen tres unces de ametlles, se piquen amb lo morter, se hi tira alguna gota de aigua freda, una mica de pell de llimona i quatre unces de sucre blanc; i quan és fos, se cola amb un colador fi. Per lo mateix estil se fa la orxata de arròs, llavors de meló, xufles i demés, tirant-hi més o menos sucre, segons lo gust del qui la ha de pendre.

## 64. CONSERVACIÓ DE ALGUNS ALIMENTS

Com alguns se queixen de que se'ls fa malbé la cansalada i altres coses, vas<sup>49</sup> a donar alguna advertència sobre aquest particular.

<sup>48</sup> Amb el nom d'orxates coneixem begudes refrescants fetes amb diverses llavors o fruits secs, no necessàriament xufles. A la pàg. 75 del *Llibre de l'Art de Cuynar*, explica una manera de fer orxata amb les llavors de carbassa, melons, síndria i cogombre, "mescladas y juntas".

<sup>49</sup> *vas*: Forma dialectal per *vaig*.



## I. Cansalada o tocino

Per a conservar-se, se sala bé lo tocino lo mateix dia que-s mata, deixant-lo estar molts dies amb la sal; després se trau tota, de modo que no ne hi quede gens, se fa secar i finalment se penja en un puesto a on no hi haja humitat, no hi toque lo sol ni lo ressol i los aires hi passen. Com los baixos a l'estiu són més frescos, si no hi ha humitat, per lo tocino són sempre preferits.

## II. Llangonisses<sup>50</sup>

Quan són seques se col·loquen dins de una olla o caixó i se tapen bé.

## III. Bacallà

Se conserva per molt temps tallat a llenques i posat dins de una gerra ben tapada.

## UTILITAT I MODO DE NOTAR LO QUE SE GASTA

És molt útil notar en una llibreta tot lo que-s compra i gasta en una casa per lo sustento: 1. Per veure si lo gasto de una casa és proporcionat a lo que-s guanya; 2. Per saber en quin temps de l'any se venen les coses més barato; 3. Per conèixer lo que-s necessita cada any en una casa, en cas que-s vulga proveir en gros de algunes coses, com és ara arròs, cansalada, patates, etc. Tal vegada podrà servir lo modelo que segueix.

<sup>50</sup> Sobre aquest famós embotit, llegiu l'article de Lluís B. Nadal i Canudas, "La llangonissa vigatana", *La Veu del Montserrat*, VI, 1883, pàg. 55. El viatger anglès Richard Ford, que el 1845 va publicar un llibre de viatges per Espanya, troba que Vic, una vila que llavors tenia 10.000 habitants, té poca indústria, produeix gra, fruita, i vi dolent. Reconeix, no obstant, que "los embutidos son excelentes, y pocas longanizas tienen más merecida fama". Llegiu-ho en el seu *Manual para viajeros por Cataluña*, Turner, Madrid, 1983, pàg. 98. Vegeu també l'article "La llangonissa de Vic", d'en Josep M. Solà i Sala, publicat a la revista *Vic*, 1986, pàg. 31.

GASTOS DE LA CUINA

Mesos	Dies	Comestibles, etc.	PREUS		VALOR	
			R.	m.	R.	m.
Set.	29	Carn, 2 terces	2		4	
		Pa blanc, 3 lliures		28	2	16
		Id. moreno, 6 lliures		20	3	18
		Ciurons, 1 lliura		24		24
		Raïms, 2 lliures		20	1	6
	30	Un ventall i un fregall				12
		Bacallà, 1 lliura 6 onces	1	18	2	26
		Carn, 1 terça	2		2	
Octubre	1	Cols, 8 m. <sup>s</sup> , escarola 12 m. <sup>s</sup>			20	
		Patates, 2 lliures		12		24
		Una escombra				24
		Préssecs, 6	1	14		24
			Suma		19	24

CONCLUSIÓ

Un principiant ja té en aquest llibret lo necessari. Si desitja saber més, no falten altres llibrets en què-s tracten altres coses, i més ben dictades que les mies.

APÈNDIX

A l'edició de l'any 1894, les despeses de la cuina apareixen amb pesetes i cèntims.

Mesos	Dies	Comestibles, etc.	PREUS	
			Cènt.	Pts.
Set.	29	Carn, 2 terces a	50	1,00
		Pa blanc, 3 lliures a	21	0,63
		Id. moreno, 6 lliures a	15	0,90
		Ciurons, 1 lliura a	18	0,18
		Raïms, 2 lliures a	15	0,30
		Un ventall i un fregall a		0,10
Octubre	1	Bacallà, 1 lliura 6 unces a	40	0,60
		Carn, 1 terça a	50	0,50
		Cols, 6cs., escarola 10 c. a		0,16
		Patates, 2 lliures a	10	0,20
		Una escombra a		0,18
		Préssecs, 6 a	36	0,18
			Suma	4,93

ÍNDIX ALFABÈTIC DELS ELEMENTS ESMENTATS A LES RECEPTES

Agre de llimona, 20  
 Aiguardent, 63  
 Albergínies, 32, 33  
 Alioli, 18-II, 54  
 Alls, 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 27, 33, 41, 42, 44, 47, 49, 50, 51, 52, 55, 58  
 Ametlles crues, 48, 63-II, 63-IV  
 Ametlles, 20, 27, 52  
 Anguila, 49  
 Anyell, 16  
 Anyell (costelles), 11,12,  
 Anyell (palpís), 13  
 Àpit, 9, 44, 47

- Arengades, 38  
Arròs, 8, 9, 48, 49, 63-IV  
Aucells, 23  
Avellanes, 33, 44, 52
- Bacallà, 31, 37, 49, 50, 51, 52, 53, 54  
Banya de ciervo, 63-I  
Bledes, 9, 42, 30, 44  
Borratges, 36  
Botifarra, 9  
Bou, 15, 61
- Cafè, 60-III  
Caldo, 13, 29, 21, 22, 27  
Cansalada, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23  
Canyella, 10, 11, 16, 20, 21, 23-I, 27, 33, 36, 44, 47, 48, 51, 53, 56, 57, 62, 63-II  
Carbassó, 9, 34  
Carbassó (flors), 37  
Ceballots, 42, 50, 52  
Cebes, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 20, 21, 22, 27, 42, 44, 47, 48, 50, 51, 54, 55  
Cervell, 39  
Ciurons, 9, 35, 44  
Clavell, 21-I, 23  
Codonys, 58-II  
Col, 9, 41  
Colomins, 20  
Confitura, 63  
Congre, 49  
Conill, 18
- Déntol, 55
- Escarxofes, 29, 37  
Espatlla, 16  
Espinacs, 43, 44  
Estrelles, 9  
Farigola, 13, 14, 15, 36, 58, 59

Farina, 10, 11, 13, 21, 29, 33, 36

Fesols, 9, 35, 45

Fideus, 8, 9

Figues seques, 40

Flor de carbassons, 37

Fonoll, 59, 60-V

Gallina, 9

Greix, 13, 14, 16, 27, 29, 32, 35, 63-III

Guatlles, 22

Julivert, 9, 10, 11, 20, 22, 23, 27, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 58

Llangonissa, 11, 18, 20, 21, 31

Llard, 11, 13, 21, 22, 23, 27

Llebre, 17

Llengua d'anyell, 14

Llengua de porc, 14

Llenties, 46

Llet, 56, 57, 63-III

Llimona, 13, 14, 15, 20, 21-II, 36, 48, 52, 55, 56, 57, 63-II, 63-IV

Llobarro, 55

Llorer, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 39, 50, 55, 59

Lluç, 55

Macarrons, 9

Mantega, 63-III

Marduix, 18

Marialluïsa, 18

Meló, 63-IV

Menta, 44

Midó, 56, 57, 63-II

Moixernons, 11, 13, 20, 22, 47

Moltó, 8, 13, 61

Mongetes, 9, 35, 45

Nero, 55

Oli, 11, 16, 18, 21, 23, 25, 26, 27, 29, 31, 32, 33, 35, 36, 41, 42, 49, 50, 53,  
54, 55, 62,

Olives, 9, 59

Orenga, 13, 14, 15, 18, 58, 59

Ous, 10, 20, 24, 25, 26, 27, 28,35, 36, 54, 56, 61, 62, 63-II, 63-III

Pa ratllat, 28

Pa torrat, 44, 52

Pa, 18, 27, 33, 62, 63-I, 63-III

Panses, 43, 52

Pastes de sèmola, 9

Patates, 9, 11, 35

Pebre vermell, 50, 53

Pebre, 18-II, 21, 23, 53

Pebrot, 9

Perdiganyes, 21-III

Perdius, 21

Peres, 11, 58-III

Pernil, 9, 61

Pèsols, 31

Pinyons, 20, 27, 33, 52

Polla, 61

Pomes, 11, 58-iii

Porc (llengua), 14

Porros, 50, 53

Rosolis de menta, 60-V, 63

Safrà, 52

Sagí, 9

Sajolida, 13, 14, 15, 18, 58, 59

Sàlvia, 60-IV

Sopa torrada, 18

Sucre, 14, 48, 56, 57, 62, 63

Tarongina, 60-V

Taronja, 13, 14, 15, 18, 21-II

Te, 60-II

Tocino fresc (ossos), 9

Tòfona, 13, 47

Tomàtec, 9, 14, 22, 49, 51, 55, 58

Truita, 55

Vedella, 14

Vetes, 9

Vi, 13, 14, 15, 17, 20, 21-II

Vinagre, 10, 18-II, 21-II, 27, 55

Xarop de poncem, 63

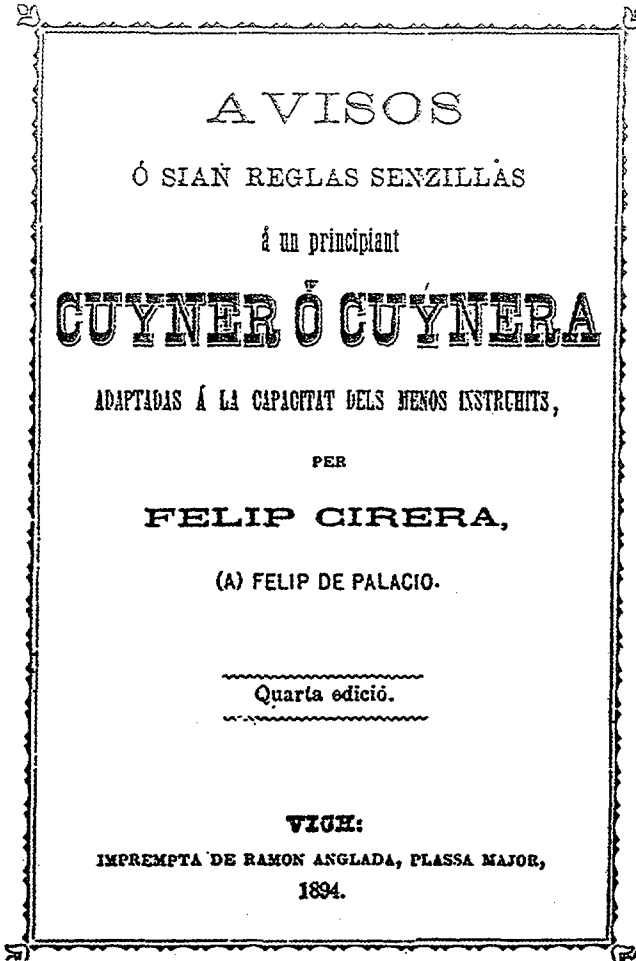
Xocolate, 60-I

Xufles, 63-IV



*Felip de Palàcio.  
Felip Cirera i Manovens*

FELIP CIRERA (FELIP DE PALÀCIO)



*Portada del llibre de Felip de Palàcio, edició de 1894.*

*"La Veu del Montserrat" (Vic, núm. 15 de 14 d'abril de 1883) va publicar el següent anunci: "Avisos ó sian reglas senzillas á un principiant cuyner ó cuynera, adaptadas á la capacitat dels menos instruïts, per Felip Cirera (a) Felip de Palacio. S'està acabant la tercera edició d'aquesta útil obreta, la qual se ven al preu de deu quartos, á profit dels pobres, en la llibreria d'Anglada y en la confiteria de D. Joan Arumí (casa Felip de Palacio)".*