

# EL "LIBRE DE SENT SOVÍ"

## Recetario de cocina catalana medieval

por LUÍS FARAUDO DE SAINT-GERMAIN

Las Bibliotecas Universitarias de Barcelona y de Valencia poseen sendos códices misceláneos de final del siglo XIV o principio del siguiente, señalados con las signaturas 21-2-19 y 216, respectivamente, encerrando cada uno de ellos la versión de un recetario de arte culinaria en lengua catalana, bajo el título de *Libre de Sent Soví*, versiones diversiformes ambas, tanto por desigual extensión del texto, cuanto por notorias diferencias de contenido y redacción en una y otra.

Esta divergencia induce a suponer proceden ambos mss. de un tercero más antiguo hoy desconocido. La versión de Barcelona es cerca de tres veces más copiosa que la de Valencia y está dividida en 220 capítulos, que tratan con detalle de la preparación de otros tantos manjares, mientras más sucintamente se describen sólo 72 en la segunda que damos a conocer aquí por permitirlo el más reducido número de sus páginas, dentro del límite habitual de las concedidas a los trabajos insertos en el presente BOLETÍN.

Cuanto al texto de Barcelona, es nuestro propósito publicarlo en tomo aparte, cual lo requieren sus mucho mayores proporciones y considerable variedad de sus recetas, que le distinguen como el más amplio y más antiguo de los libros de arte de cocina escritos en idioma romance en todo el ámbito de los dominios lingüísticos de la Península.

Los dos mss. del *Sent Soví* han sido objeto de la curiosidad y comentario consiguiente de los contados eruditos que antes de ahora tuvieron oportunidad de examinarlos con detención. Así el sabio arqueólogo José Puiggarí<sup>1</sup> estudió y glosó minuciosamente el de Barcelona, incurriendo pero en el error de atribuirlo a Mossén

1. *Notes històriques de culinaria catalana*. «L'Avenç». - Revista quinzenal ilustrada. - Barcelona 1893.

Manuel Diez, sin duda a causa del engañoso título *Dies flos de les Medicines*, inscrito sobre el tejuelo del lomo del voluminoso códice, en el cual, de los doce diversos tratados que contiene, sólo los dos acerca de veterinaria hipiátrica pertenecen al mayordomo y caballero del rey Alfonso *el Magnánimo*.

El texto de Valencia aparece citado por Villanueva <sup>2</sup> y más modernamente por Gutiérrez del Caño <sup>3</sup>, habiendo sido, además, extensamente comentado y en parte reproducido por dos distinguidos escritores: uno, el ilustre bibliólogo Serrano y Morales <sup>4</sup>, en carta abierta dirigida al «Honorable Doctor Thebussem», y otro, el canónigo de la Seo arquiepiscopal valentina, doctor Sanchis y Sivera <sup>5</sup>, quien, como el precedente, transcribe el prólogo y la tabla de nuestro recetario y pondera la exquisitez de los platos que brinda aquel opulento índice gastronómico a la ávida glotonería de los contemporáneos del ms.

Ignoramos la razón originaria del título que apellida al libro, que, según reza su prólogo, escribió, por consejo de un escudero llamado Pedro Felipe, *un bon hom e fort bon coch* al servicio del rey de Inglaterra en el año 1324, data que figura en la versión de Barcelona. La de 1024 (evidente error de copia en la de Valencia) es del todo inadmisibles, principalmente por su inverosimilitud cronológica, pues no regía en tal año todavía el cómputo de la Encarnación, que se implantó en el de 1180, sucediendo a la era de España. Por otra parte, ¿cómo pensar que en la Gran Bretaña de 1024, subyugada por los voraces daneses invasores, poseyeran aquellos bárbaros reyes intrusos el grado de civilización suficiente y el paladar educado para saborear, por ejemplo, las delicadas empanadas de lamprea o de perdicés, la regia salsa de pavón o la salsa granada, la gelatina, el jerricote, el mirrauste, etc. del repertorio del *Sent Soví*? ¿Cómo no darse cuenta, además, de la absurdidad de suponer posible la existencia de aquellas obras maestras de la gastronomía en la rudimentaria cocina anterior al arribo y propagación del uso de las especias del lejano Oriente?

El nombre impuesto a nuestro libro manual culinario podría acaso identificarse con el patronímico italiano de *Sansovino*, o con la

2. *Noticia de algunos códices mss. y libros raros de Valencia*. — «Viaje literario» t. IV, carta XXXIII.

3. *Catálogo de los manuscritos existentes en la Biblioteca Universitaria de Valencia*, t. II, n.º 902.

4. *La Cocina Española — El Libro de Sent Soví*. «Revista de Valencia», t. II (1881-82).

5. *Vida íntima de los valencianos en la época foral*. — I. Comidas y bebidas. «Anales del Centro de Cultura Valenciana». Año V, núm. 14 (octubre-diciembre 1932).

grafía francesa medieval de *Saint Souvain* por *Saint Silvain*, el patrón de Ahun y de otras localidades en el siglo v, pero no se alcanza a ver la relación conexiva que estos nombres puedan guardar con el arte coquinario, ni tenemos tampoco noticia alguna de la cocina y de los cocineros de Eduardo II, monarca inglés reinante en el referido año de 1324. A más de esto, es muy probable que todas las circunstancias apuntadas en el prólogo que concurren en la génesis del *Libre de Sent Soví* no sean sino pura invención de la vanidad del compilador de sus recetas, pretendiendo de esta suerte dar importancia mayor a su trabajosa obra, fingiéndole una noble ascendencia palacial.

Y en verdad que resulta superflua semejante ficción para avalar la soberana exhibición de viandas, verdadero cuerno de abundancia, alarde y gala de la maestría coquinaria de la Edad Media, representada en los 87 manjares anunciados en el prólogo, o bien los 94 mencionados en la tabla, no coincidentes aquéllos y éstos con los 72 en realidad descritos entre los folios Cxxij-d y Cxxviiiij-d del códice misceláneo de Valencia.

Son platos aquéllos que se recomiendan solos; no necesitados, por cierto, de rescripto real para circular libremente sobre las pomposas mesas conviviales y simposiales del patriciado, lo mismo que sobre las habitualmente bien surtidas de los prelados y abades, buenos yantadores, aunque con decorosa morigeración, no conocida por los regalones burgueses asiduamente aplicados al reposado y cuidadoso recreo de la boca y a la saciedad del vientre.

A satisfacer tamañas exigencias de la gula y acallar la vehemencia bulímica del apetito, respondían sobradamente los elementos básicos de las complicadas minutas del *Sent Soví*, constituídos por todo género de carnes, de pollería y caza mayor y menor, de mariscos y pescados frescos o salados, sometido todo a la lumbre, ora asado al espetón (*ast*) o a la parilla, al horno o en brasas (*caliu*), ora hervido en olla o en cazuela, frito y rehogado o sofrito (*sosengat*) en sartén, o bien confeccionado en forma de empanadas y rellenos, de caldos (*brous*) y salsas, etc., para ser finalmente servido en tajaderos o en escudillas a los afortunados epulones.

Al sustento de los sanos iba destinado este substancioso conjunto cibario que consumían a su sabor durante los varios tiempos del año, con distinción del carnal y del cuaresmal, incluso ténporas, viernes y demás ayunos, muy relativos éstos para la mayoría de los abstinentes, pues no dejaban de resarcirse con creces en la víspera, así como en el día subsiguiente del preceptivo. Tan ambigua forma

de ayunar fué cumplida y donosamente satirizada en el regocijado *Libre de tres*:

«Tres pecats son de gola e perden dejuni ; diu hom : — Sopem bé que demà dejunarem e dinem nos bé que al vespre no soparem ; lendemà : — Dinem nos bé que ir dejunam.»

Los enfermos y los valetudinarios disfrutaban también de un régimen dietético por demás suculento: un *brou de confortar* y un *ametllat a hom delicat*, una *salsa de gallina a malalt* y unas *farines a hom levat de malaltia*, entre otros preparados del mismo jaez se cuentan en la tabla prometidora de las soñadas harturas de la tierra de Jauja.

Las máximas sensaciones gustativas se cifraban, sobre todo, en la especiería, pródigo tesoro de condimentos traídos de las Indias Orientales, juntamente con el azúcar, hacia el siglo XII, en plena actividad del movimiento de las Cruzadas.

Aparecen las especias tempranamente catalogadas en las tarifas arancelarias de importación: la *reva* de Perpiñán (1284), los derechos de *lleuda* de Colliure (1249), de Tortosa (1252), de Cambrils y otros puntos fronterizos del Pirineo y del Ebro. En dichos documentos se ostenta espléndida la odorífera gama de las nuevas drogas roborantes: el gengibre y la canela, el clavo de girofle y la galanga, el cardamomo y la nuez moscada, la pimienta, la nuez de jarque, la cubeba, etc., cuyos penetrantes aromas y acentuada sapidez, propios de los productos vegetales de los trópicos, vinieron a revolucionar la tradicional cocina de Occidente y dar lugar a reacciones geniales de los maestros cocineros inventores de las novedades de su arte que forman el fondo del presente recetario valenciano y del de Barcelona, modelo uno y otro que imitará y ampliará un siglo después en su *Libre del coch* la diligencia del mestre Robert, sobrenombrado *de Nola* en las traducciones castellanas, personaje probablemente imaginario y presunto cocinero de indeterminado rey en Nápoles, tal como lo fuera en Inglaterra el supuesto autor del *Libre de Sent Soví*.

Parece inútil observar que la magnificente arte sitiológica medieval, en gran parte exótica, que se expone en el texto de ambos libros, poco o nada tiene que ver con nuestra cocina popular del Levante. Sometido primitivamente el país a la influencia griega, consecuente a la colonización focense del litoral mediterráneo y puesto sucesivamente bajo el dominio romano, alterado su carácter por las invasiones germánicas y modificado profundamente más tarde por la convivencia de sarracenos y moriscos, hubo de quedar algo de estos pasajeros influjos en las tradiciones ejemplares, en los hábitos

sociales, en los usos familiares y consiguientemente en la cocina de catalanes, baleares y valencianos, unificados en su manera de comer en la misma medida y por la misma razón que ha persistido a través de las vicisitudes históricas la ancestral unidad de su sangre ibera, la de religión y la de idioma.

En la composición de sus guisos originales, aderezados al amor de la *llar de foc*, símbolo perpetuo de la familia y de la raza, impera una equilibrada sobriedad que los singulariza y contribuye al vigor saludable de sus individuos. Aquella sencillez tan estimable se manifiesta particularmente en el empleo exclusivo de los condimentos simples que, bajo el nombre genérico de *salsa*, comprenden un gran número de hierbas y semillas aromatizantes indígenas, tales la menta o hierba buena y el tomillo (*farigola*), el romero y el orégano, el almoraduj y la ajedrea (*saborija* o *sajulida*), el hinojo (*fonoll*) y la salvia, el perejil y el coriandro o culantro, además del anís y el comino. El azafrán, introducido por los moros y de entonces acá cultivado con éxito en nuestros campos; la imprescindible cebolla, con el ajo y la salmuera, el vinagre y el aceite de oliva, muchas veces preferido al lardo y demás grasas porcinas, he aquí los principales ingredientes condimentosos que, sabiamente manipulados en mesurada combinación, dan sabor, olor y color a los típicos platos levantinos.

Ellos son, por su perennidad, uno de los exponentes más auténticos y seguros del genio popular, contrariamente de los pulidos artificios de la ecléctica cocina de alto estilo, sujeta a la inestabilidad veleidosa de las modas, a proporción de los vaivenes políticos y sociales motivados por los cambios de situación y sucesiones de los reinados.

La sencillez que preside en el sistema de sazonar las viandas en la cocina popular se guarda igualmente en la elección de las mismas, en especial la de las carnes. De éstas ha sido y es la del carnero objeto de unánime predilección<sup>6</sup>; compartida por la afición a las coles, según Catón la mejor de las hortalizas, antiguas preferencias ambas que, a guisa de aforismo ponderativo de la excelencia de tan preciados artículos nutrimentales, se patentizaron en el antes mentado *Libre de tres*:

«Tres coses son bones e foren de gran preu si no se'n trobassen  
sinó en les Indies: aylls, cols e moltó.»

6. Se dice proverbialmente en Cataluña: — *De la mar el bon peixó i de la terra el moltó*, y en Valencia: — *Qui se'n ix del moltó se'n ix de la raó*.

La reprochable tragonería de los fastuosos potentados de los siglos XII y sucesivos se regodeaba en la multitud y riqueza de los manjares servidos en los grandes convites. La mejor caza de volatería y de venados de los bosques, las más selváticas fieras inclusive — el jabalí, el oso, el gato montés — ; las carnes de bien cebadas reses — vacas y terneros, corderos y cabritos — ; las enjundiosas aves de los corrales ; los más buscados peces fluviales y marinos ; las frutas jugosas y las selectas legumbres de los vergeles y las huertas, en una palabra, todo cuanto de bueno crió Dios sobre la redondez del orbe para vitualla del hombre, era requerido para ser cocinado con minucioso esmero, aliñado con delicado tino y presentado a la mesa con arte suntuoso, considerándose de tanto mayor mérito el festín cuanto más dispendiosa y difícil era la adquisición de los comestibles y los vinos procedentes de las tres partes del mundo conocido.

La Iglesia y los moralistas condenaron, como no podían por menos, aquel flagrante desenfreno incitante a los excesos de la bebida y de la lujuria que se cometían en los orgiásticos banquetes, a menudo degenerados en escandalosas bacanales, con desdoro de las nobles moradas del señorío de gran estado.

La autorizada voz de San Vicente Ferrer se hacía oír indignada lamentando que, siguiendo aquellos detestables ejemplos, se contagiara el estado llano, entre el cual se habían hecho corrientes las demasías de la gula, cuyas funestas consecuencias denunciaba el Santo, afeándolas desde el púlpito :

«...aixi's fa ara que .iiij. o .v. vegades menjaran, e per ço quant es nostra vida que ja a .xxxx. anys los homens son vells, e'ls tremole la barba e les mans, e les dones podrides, que beuen lo vinaç, que de tres passes las sentiren que'ls put l'alende e a molts homens també.» <sup>7</sup>.

Con no menor autoridad y por motivos parecidos, fra Francesc Eiximenis, justamente dolido de la ruinosa prodigalidad de ciertos lamerones encaprichados de los más costosos primores de la repostería — incluidos casi todos en nuestro recetario —, les censuraba agriamente :

«E après fa mester que'ls bajats preciosos menjars de cuyllera, aixi com arroç ab leyt d'ametlles, o pinyonada, o avellanat, o celiendrat, o qualque altre preciós menjar que costarà solament l'escudella prop de mig florí.» <sup>8</sup>

7. *Reportationes Sermonum*, t. VI, fol. 98. (Arch. de la Catedral de Valencia.)  
8. *Lo Terç del Crestià*, cap. CCCXXX.

Pero es precisamente el propio fra Eiximenis el que, después de exponer en numerosos pasajes de su vasta obra poligráfica los estragos de la gula, reconoce y encomia hasta la exaltación la sensata templanza de los catalanes, con especial elogio de su mesa, la decantada *taula de català* o de *Barcelona*, modelo de comedida abundancia, donde nada falta y nada sobra, afirmando en optimista y consoladora conclusión:

«...que la nació catalana era eximpli de totes les altres gents cristianes en menjar honest e en temprat beure; e sens tot dupte aquesta es la veritat, que catalans son los pus temprats homens en viure que sien al món.»<sup>9</sup>

Cabe añadir, a propósito de las severas admoniciones eclesiásticas contra los abusos del quinto pecado capital, que los refinamientos del arte de la cocina no eran ignorados en las de los monasterios, pues parece que las comunidades religiosas, singularmente la geronimiana, no entendían quebrantar las austeras reglas de la ascética cristiana con la práctica discreta de hábiles cocinerías, fecundas en deleitosas producciones gastronómicas, engendradas al calor de los fogones conventuales, que competían ventajosamente en tales actividades con los de las mansiones seglares.

Muchas de aquellas producciones se resolvían en apetitosas especialidades, unas de puro tipo culinario y otras de pastelería y confitería, finamente elaboradas todas y bautizadas — si cabe decirlo así — con nombres que aun perduran, bien de santos, bien de los cenobios productores de aquellas golmajas creaciones rebuscadas para gozo y satisfacción de melindrosos mal contentadizos por ahitos y hastiados de buenos bocados.

Trasunto superlativo de individuos de esta clase de displicentes desganados le hallamos en el retrato del voluptuoso clérigo y gastrónomo, de insaciables apetencias sensuales, engolfado a colmo en sutilizada molicie, repulsiva figura imaginada, si no copiada del natural por el mismo Eiximenis<sup>10</sup>. Perspicaz observador y puntual narrador, el erudito franciscano, a veces hiperbólico, pero honradamente veraz siempre en los animados cuadros de sus escritos, exornados de interesantes detalles, describe su ágil pluma y fustiga con razonada dureza la descompuesta licencia de la sociedad y sus relajadas hábitos, así en la vida claustral como en la civil de aquel siglo XIV, aquejado de retroceso en la marcha de la civiliza-

9. *Op. cit. supra*, «Com catalans menjem pus graciosament e ab millor manera que altres nacions».

10. *Lo Terç del Crestià*, ms. Bibl. Univ. de Barcelona, fol. 167, v.º

ción, manchado por el negro borrón del Cisma que ocasiona la decadencia de las órdenes monacales, con mengua del espíritu religioso y de la moral de los pueblos.

Las viejas memorias de tiempos mejores hacen añorar al buen Eiximenis las patriarcales costumbres de honestidad y templanza reguladoras del tenor de vida familiar de antaño, de la cual estima compendiadas las virtudes íntimas en el acompasado régimen horario de las refecciones:

«Los pares passats, per servar honestat e religiosa manera de viure, no menjaven sinó a hores certes, ço es, en temps de dejuni solament a nona, en altre temps entre tercia e nona a dinar, e d'estiu sopaven a hora de baxes vespres, e d'ivern al seny del ladre, e fer lo contrari no era permès sinó als infants, que menjaven quatre vegades lo jorn o més.»<sup>11</sup>

\* \* \*

Se ha definido la cocina como una sinopsis de todas las ciencias y conocimientos de la técnica, no habiendo faltado, por otra parte, un rimador que en un célebre poema jocoserio la elevara a la categoría de las bellas artes<sup>12</sup>. Y se ha querido por otros sostener formalmente ser tanta la influencia social de la cocina, que el destino próspero o adverso de las naciones depende de su manera de alimentarse.

Mas, sin llegar a tales exageraciones, es, por el contrario, indiscutible el hecho inverso de que el progreso de la cultura y del poderío de un pueblo lleva aparejado consigo un aumento de bienestar y el consiguiente perfeccionamiento de su cocina. Los adelantos logrados en el ejercicio de ésta se reflejan, a su vez, en la literatura gastronómica o la gastrosoffa, si se quiere, la *science de gueule*, sobre la cual no se desdeñó de escribir el ingenio prócer de Montaigne, al igual de otros eminentes hombres de letras de la Edad Media y del Renacimiento, que manifestaron, en prosa o en verso, su sabiduría en materia sitiológica. De ello, sin salir del área geo-culinaria ni de los siglos medievales que estamos estudiando, además de las máximas y reflexiones acertadísimas en torno al arte de bien comer formuladas en numerosos capítulos de los instructivos y pintorescos tratados del repetidamente invocado fra Eiximenis, tenemos testi-

11. *Lo Terç del Crestià*.

12. «Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,  
Mettre au rang des beaux arts celui de la cuisine.»

BERCHOUX, *La Gastronomie*. (Chant I).



monio en los textos científicos de Arnau de Vilanova, de no tan amena y sabrosa lectura, pero de más honda doctrina en su metódica obra que, en lo concerniente a enseñanzas de sitiología, es semejante de la de don Enrique de Villena, autor de la famosa *Arte Cisoria*, «cuyos menudos preceptos y sutiles advertencias pueden dar envidia al *gourmet* de paladar más fino y escrupuloso»<sup>13</sup>.

Los maestros cocineros de casas grandes doctrinaban también, cual si fuera cuestión de la ciencia más ardua, en sus graves y sentenciosos cartapacios donde guardaban recónditos los secretos experimentales de la profesión, que fueron divulgados luego por los tratadistas, cocineros en jefe de reyes más o menos auténticos, verbigracia: el anónimo autor del *Sent Soví* y el quimérico mestre Robert. Ambos tuvieron, en fecha intermedia, su parigual en el francés Guillermo Tirel, llamado Taillevent, sujeto de comprobada biografía, cocinero real de Felipe VI de Valois en el año 1349 y al servicio del duque de Normandía en el de 1361.

Taillevent, *queulx du Roi nostre Sire*, compone hacia 1375, el renombrado *Viandier pour appareiller toutes manières de viandes*, cuando regía la cocina del rey Carlos V, quien, como se sabe, mandó escribir varios tratados análogos<sup>14</sup>. El *Viandier*, primero y el más docto de los libros franceses de cocina, fué impreso más de cien años después (*circa* 1490) al extenderse en el país el arte de la tipografía instaurado en la Sorbona algún tiempo antes (1470). En lo sucesivo, durante los siglos XVI y XVII, es reimpresso unas veinte veces en París y en Lyon y queda instituído en el arquetipo cuya escuela y estilo han de servir de norma y guía para la composición de los incontables manuales culinarios que, modelados a su imagen, van apareciendo más tarde, contribuyendo poderosamente al conocimiento y a la indisputable preeminencia en Europa de la cocina francesa.

Nuestro *Sent Soví*, similar y precursor del *Viandier*, es digno de ser considerado y reproducidos sus textos, no por utilidad positiva, naturalmente, pues no habría en la actualidad cocinero decidido a confeccionar sus empapujosas recetas y menos todavía estómago humano capaz de ingerirlas sin riesgo de ulceración, mas por su doble significación histórica y filológica. Atendiendo al primer con-

13. M. MENÉNDEZ PELAYO, *Historia de la poesía castellana en la Edad Media*. (Tomo II, cap. octavo, pág. 13.)

14. A instancias también de aquel ilustrado monarca, fundador, entre otras instituciones culturales, de la Biblioteca Real de Francia, escribió en 1378 el sabio catalán Mestre Joan Jacme, *physicus regius*, profesor y cancelario de la Facultad de Montpellier, su celebrado tratado *Secretarium practice medicine*, cuyo ms. se conserva en la Biblioteca Nacional de París [fonds latin n.º 6.957 y 6.968 A.).

cepto, comprobaremos en las tierras catalanas la correlación atrás indicada entre los progresos de su estado político y social y las perfecciones conseguidas en la cocina autóctona espejeadas en el propio texto, el cual, tocante a su significación en el campo de la filología, se nos muestra dotado de sobresaliente valía por la numerosidad de voces y locuciones del vocabulario profesional que han de contribuir al enriquecimiento de nuestro léxico medieval.

En el glosario filológico y comentario histórico que sigue a nuestra transcripción del texto de Valencia, escrito en fácil y apropiado lenguaje, se incluyen aquellos de sus vocablos y modismos no comprendidos en los diccionarios o mal interpretados en su sentido y etimología.

Se respeta la ortografía del manuscrito con sus muchas irregularidades, debidas, en gran parte, a la influencia perturbadora del vocalismo vernacular sobre la escritura, de la cual se regularizan la puntuación, el uso de mayúsculas y minúsculas y el de las letras *u* y *v*, *j*, e *i*, tal como hemos hecho en las ediciones de otros textos medievales <sup>15</sup>.

Estimamos con la presente haber cumplido un acto de obligada reparación al sacar del olvido en que injustamente se ha tenido relegada hasta hoy una obra que, sin pretender el acceso a la dignidad clásica de las bellas letras, es, no obstante, poseedora de las meritorias cualidades de antigüedad y elevado valor lingüístico que lucen en el curioso *Libre de Sent Soví*, joyel no desdeñable de nuestra rica arqueología literaria de orden práctico, en la que ocupa lugar señalado de rango harto superior a tantos otros de los coetáneos y rutinarios tratados tecnológicos o pseudo científicos, originales o traducidos, fruto común del empirismo dominante en todos los ramos del saber de aquellos siglos.

15. Las demás infracciones del recto empleo de las consonantes, meras afectaciones caligráficas de los amanuenses en desprecio de los legítimos valores lexicográficos y fonéticos, tales como las dobles *f*, *s* y aun *þ* :- en principio, en medio y en final de dicción, las *l* dobles o sencillas indiferentemente usadas y muchísimas otras faltas corrientes en casi todos los antiguos mss. catalanes, son fácilmente subsanales por la discreción del lector habitual de los mismos.

*Salsa de pagwo	[cxxxj-d]	Lentilles
Salsa blanca		Ffarines a hom levat de malaltia
Salsa camilina		Alberginies
Limonea		Morteroll
Migraust		Freixures de cabrit o de vedell
Salsa d'oques		Tripes de vedell
*Sosengua a conills	[f. cxxxij-a]	Cabrit fassit en ast
e a tota altra carn		Resoles de cabrit
Salsa a salvatgina		Resoles de pasta
Salsa a tota carn de olla		Lesques de formatge
Alidem ab ous		Bunyols de pasta ab ous e formatge
Alidem en altra manera		Menos los quals formatgie (?)
Geladia e a carn a ssalvar		Macarrons
Scabeig a peix ffregit		Crespells
Salsa de peix en aygua		A ffarcir capons e gallines
Brou de confortar a obs de confortar. Ametllat.		Si volls fassir spalla de molto en ast
Salsa a bollets		Panades d'aucells en pa
Alosquesos		Panades de polls
Mostaya nostrada		Panades de lampressa
Salsa vert		Penada de peix
Solls a que t vulles		Lops o muyols en ast
Oruga		Carabaces blanques
Celiandre		Pastanegat
Broet de gallines		Letugat
Menyar blanch		Colls verts ab gallines
Genestada		Colls ab brou o grex de bou
Salsa de congre		Bledes de troceha
Agraç ab peix ffrit		Sparegat
Ordiat		Leyt mulcissa
Ordiat en altra manera		Ciurons tendres
*Amido	[b]	Ffaves tendres
Let de ametlles		

\* Carece el Ms. del comienzo de la tabla que debía hallarse a la terminación de la columna *d* del desaparecido folio *cxxxj*. Se contenían allí los títulos de las seis primeras recetas del texto, cuya falta se ha subsanado mediante la adición a la tabla de los epígrafes que encabezan dichas recetas, esto es, hasta el de la *salsa d'oques* inclusive que van impresas en *cursiva*.

El Ms., en su estado actual, acusa además haber sufrido una trasposición de los elementos del texto que lo constituyeron en un principio, pues, según se ha manifestado más arriba, no existe coincidencia perfecta entre los títulos de la tabla y el contenido del texto, donde se observa repetidamente ya la omisión de recetas cuyos nombres figuran en aquélla, ya la interpolación de otras no mencionadas en la misma, irregularidades ambas del propio género de otras con frecuencia cometidas por descuidos de los copistas en los códices medievales.

Cabrit en ast ab la pell	Ffexures de dalffi
Porcell en ast	Canamos
Semolla	Cabrit que sia tot sancer la meytat cuyt en olla e la meytat rostit
Perdius en olla	*Ffassir gallina que no y [d] aga os
Porioll	Janet
Agras mestregat	Porrada
Coll porrera	Almodroch
Torrans a malalts	Spinats a dia de dejuni
Bunyolls de pasta levada	Ous ferrats
Orelletes de pasta levada	Alidem ab carn
Ffava ffressa blancha	Arroç
Si la vols fer en altra manera ab leyt de amelles	Ffava ffressa en altra manera
Si volls fassir polls o calamars	Botifarra de coll de gallina
Salsa de tunyina salada	Sallsa de gallina a malalt
Salsa de tunyina frescha	Carn de porch ffresch
Salsa francesa	
Sosengua a cipiat	

Deveu saber que en aquest libre ha scrit lxxxvij. menjars en quina manera se deuen appellar ne com no. Devets saber que lo dit libre es ffeyt per los scuders qui son stats ab los senyors grans, e ab los bons homens. Lo dit libre fo scrit per tal que aquells qui no sabien les coses fer ne apparellar los bons menjars ne les bones viandes per que guardassen e legisen lo dit libre, lo qual libre es appellat de Sent Sovi. E feu lo e ll dicta un bon hom e fort bon coch, lo qual coch stave ab lo rey Danglaterra. E lo \*[f. cxxiiij-a] coch lo ffeu ab consell d en Pere Felip scuder del dit senyor rey.

E feu lo en l any de la incarnacio de nostre Senyor que hom comptava Mil e xxiiij. (?). E los scuders de tota la terra e ells cochs, e los ministradors e servidors e sotsmesos a lurs senyors qui tots ho loaren he u conformaren he u aprovaren que bon dictat era e verdader.

PRIMERAMENT SALSA DE PAGUO: ffe brou de gallines, o del caldum e de blascos de molto amb carsallada. E, quan lo brou sera ben cuyt e espes, ages amelles pellades per .viiij. scudelles una liura e piça lles e fe n leyt ab aquel brou, e cola la, e prin los ventrells de lles gallines e fets los de tall de un dau, e dels cors dels conills e de les gallines aximatex, e mit ho a çosengar en greix de carsallada. E la olla que s sosenguara estiga en poch foch sol que lo

greix bulla un poch, e tota ora hi aço sia menat. En apres ages d'altra carnsallada magra e grasa e vage en la sosengua. \*E aço lleva [b] sovint del foch per tal que lo greix no s'pusca cremar. E, com sera sosengat, ages cebes redones tallades segons que damunt es dit, ço es saber, la quarta part per de lles damunt dites coses e mit la a ssosengar, e deu esser tost asosenguada; aço feyt gitats lo greix de lla olla, ages agror de limons o de teronges o de magranes agres o de bon vinagre, mit n i .j. poch; seque lla cantitat que auras sosengada, mit hi sucre o mel o d'altra dolçor. Ages species: nou, noscada e nou d'exarch e clavells, e la major partida sia canyella e gingebre e saffra, e de lles altres per sabor hi aga a donar, e mit na a la dita sesenga. En apres mit hi leyt dessus dita e posa ho a bollir una gran pessa. E, com veuras que sera ben cuyta, assaborats la [de] agror e de dolçor e de species, e temprà ho en manera que les species tiren tota la sabor de la dita salsa. Aquesta salsa no deu esser molt vermella, mas que sia de collar enffre canyella e saffra. E, com los paguos deuran esser cuyts, tu ajes cullit del greix que cau d'ells e met ne en la salsa, encara mes del creix de les gallines \* de aquell [c] de la olla. Empero mit hi per manera de grex que no t'rot damunt la salsa, mas empero que ella hi sapia. Encara mes hi pots metra, si t'volls millor, ço es, que y metes ales de gallines e de perdius ben picades. D'aquesta salsa dona n pocha e que sia presa covinent. E lls paguos [h]o façats, o capons adobats, o en esta manera que, si volls dar los paguos ab cap e ab coll e ab coha, sagnaras los paguos en la bocha e faras ne exir la sanch, e aço faras al vespre, e apres fan a plomar tots sino lo coll e la coha e lo braç. E lavors metras los en ast e ligar los has los peus; en apres enbolca li ab benes de drap de li lo cap e lo coll e la coha de guisa que hom no veja la ploma. E apres posar l'as al foch, e, com sia refredat, hajes lambordes de carnsallada que hagen tres dits de lonch e met los hom en bestuns; cascuna de les broques haje un dau de taronga o de carnsalada magra. E, si lls vols engarlandar, fetes garlandes axi com vulles, e mit el cap damunt una taronga e altra dejus en \* que sti- [d] guen les garlandes; axi agés fill de li he liga lls el cap d'un basto, banya ll'ab aygua ffreda e mule n los draps que te lo pao per ço que no s'cremen, e, com sia cuyt, al tallador desbolca ll' dels draps, e talla en manera d'ocha.

Ell capo ha altre tall demunt en la cuxa, altra en les anques qui be ho cercha.

## SALSA BLANCHA :

Si vols fer salsa blanca fe brou de bones gallines, e lo brou ben cuyt e bon assaborat, e agats let de metles pelades collada prim. Apres agats blancs de gallines ben picats e ben destemprats ab la dita let e met ho a bollir en una bella olla, e met hi agror de taronges o de limons ; si no n as met hi vinagre blanch e gingebre blanch pelat. Item mes, hi met raylls de gingebre parat que sia remulat ab brou bona peça e met lo y trocegat, ben levada e ben munda tota negrura entrega, e bulla tot molt tro que la canyella haia perdut la sabor ; si hi [h]a gallines d ast o de olla met n i un parell d entregues, o mes o menys segons la quantitat que faras, e asabora ho de sal e de salsa e de agror e de dolçor ; aquesta salsa deu esser blanqua e neta e lisa e sens frau, empero met tota ora del grex de les gallines d ast o de olla en tal manera que no y parega gayre, e, si hom no havia de grosa cayella, haia n de menuda escaldada en un morter ab claves de girofle e ligada ab un drap blanch, e cogua ab la salsa. Deus saber que del blanch de dues gallines ab una lliura de metles, pasta ha y .x. scudelles de salsa segons la cuyta que \* li volras dar. Aquesta salsa dona ab gallines [f. cxxiiiij-a] de ast o de olla, e dona n poqua. Les gallines se tallen en esta manera. Primerament leva n la alero ; despuys la cuxa e apres la alla, e fes aximatex de l altra part. Si es d ast talla la a manera d ocha.

## SI VOLS FER SALSA CAMILINA :

Si vols fer salsa camilina fe let de metles que no sien parades ab brou de gallines bo ; apres pica los fetges de lles gallines e destremba ls ab la dita leyt, e mit ho a bollir e mit hi sucre e vi de magranes, o vinagre vermell o de agror. Empero tota hora ha obs agror vermella e canyella a la maior partida, he gingebra e d altres bones obres o species, e pebre axi com clavells, nou d exarch, nou noscada e de dues maneres, e sucre blanch. E fe u molt bullir, e, quant sera ben cuyt, asabora ho de sal e de salsa, e de agror e de dolçor. E, si t vols, pots hi metre un parell de gallines o de capons d ast o de olla que y tengues una stona ab ella, e mit hi molt grex de les gallines en ast.

## LIMONEA :

Si vols fer limonea ab brou de gallines, fets let de metles pelades e mit la a coure en una bella olla ab species moltes, gingibre e saffra e molt sucre blanch e such de gallines, e fe la molt bollir. E si hi vols metra millor comollat, pots hi metra una ala de gallina be fortment picada que no y parega. Aquesta salsa deu esser acolorada

e deu se donar ab gallines d ast ho de olla, e deu hi haver molt sucre e such de limons, en guisa que la una tir l altra, e assabora ho de \* sal e de agror e de dolçor. [b]

#### MIGRAUST:

Si vols fer mig raust, mit gallinas en ast, apres ages brou d altres gallines o del caldum d aquestes d ast e fe n bon brou ab carn-salada, apres ages ametles parades e fe n let, e prin los fetges e des-trempre ls ab la let, mit ho a bullir ab bones especies, pebre e gíngebre, clavells, canyella e agror, sabor e sucre blanch, e fe ho molt bullir; quant les gallines d ast deuran esser cuytes, escartera las e fets las bullir en salsa tro que conegues que sien cuytas, e feu ne escudelles ab les gallines, e, si dones a menjar blanch, pots ho donar ab aquesta salsa. Les gallines qui t romanen, so es saber, caps e cuxes, e alerons e anques, empero sosenga les abans en la cassola ab grex de carnsalada abans que sien messas dins la salsa.

#### SALSA D OQUES:

Salsa d oques e n ast o gallines ho capons: mit los dedins alls perbullits parats e pansses e sal dintre la bocha, e cala ho ab un bastonet, puys fes aytal salsa de muyls d ous cuyts e de let d ametles, mas la let fa mes a coure; mit hi pebre, canyella, gíngebre, clavells, saffra e bulla e mit hi del grex que cau de l ast a la derreria he agror. Pica los fetges de les gallines e posa hi un ou per escudella e assabora ho de cascu, e, quant haura bullit coniventment, amministra de la dita salsa.

#### SOSENGUA:

Sosengua a conills ho a lebres o a qualque carn de que t vulles e a molto ho ha vedell ho \* ha cabrit ho ha perdius: sien ne [c] fetes peças menudes e crues, e sien sosenguades en grex de carnsalada ho en oli o en sagi. E puys pren ceba gros tallada e sosengua la ab juyvert, erbes, me[1] e vinagre e pa torrat, e lo brou d altra part carn sosengua ls totes crues, axi com damunt diu, en greix de porch mesclat ab oli fresch o de carnsalada. E aço sosenguat, ages seba redona gros tallada e sosenguada e mit ho en la olla o en una casola segons la cantitat que sera, e apres mit hi brou espes, agror e dolçor e fetges de les dites carns picades e de la pus blancha carn, e bulla tro sie ben cuyt e sabora ho de sal e de salsa e d agror e de dolçor. E com sera levat del foch, si no es espes a ta guissa, mit hi ous debatuts, e,

si la vols fer pus delicada, en loch d'altra comolt mit hi ametlles e per agror vi de magranes o such de taronges, mel o sucre per dolçor; en aquesta sosengua deu haver mes canyella que altra salsa, e tota salsa hi pot entrar; generalment se pot fer a tota carn e pot la hom donar a mati o al vespre.

#### SALSA SALVATGINA:

Si vols fer salsa salvatgina a grues en ast, pica pa torrat mullat en vinagre, pebre e gingebre e d'altres especies si t vols, destempra ho ab brou de la carn e mit hi mel e vinagre que sia ben agut, e bulla molt, e pots hi posar safra e let d'ametlles, e pots hi picar de la \* carn matexa la grua o d'altre ocell mas de bestia salvat- [d] gina, e picats en aquesta pebre, aço es d'ors e porch sengiar e de cervo e tota altra salvatgina.

#### SI VOLS FER SALSA A TOTA CARN:

Si vols fer salsa a tota carn de olla a dinar o a sopar, pica especies e un poch de la carn magra menut tallada e pica la ab les especies e destempra ho ab el brou que agats triat del pus gras; pren cebes e juyvert tallat, e, quant les cebes auran una peça cuyt, mit hi la salsa e bulla un poch, e leva lo del foch e mit hi ous dabatuts los vermells e tots ensemps, e pots hi metra, el debatra dels ous, agras o vinagre, e, com los hi metras, mena la salsa gint e suaument, e pots hi metra, pa torrat mullat en vinagre per mills bastar, e pots hi asossanguar cebes e juyvert.

#### ALIDEM AB OUS:

Si vols fer alidem ab ous ages cebes e juyvert e aygua e sal e oli, e mit ho a coure e pica un poch de les cebes e del juyvert e salsa, e pica ho e destempra ho ab del brou, e mit ho bullir ab agror, e, com aura levat del foch, mit ho dins e mena ho e fe n escudelles netament.

#### ALIDEM:

Si vols fer en altra manera alidem, ages los ous debatuts ab vinagre e mit los en una bella olla ab del brou e ab salsa, e posa ho a bullir menant ho continuament ab una lloza, e, com la olla deura bullir, tu la n leva e asabora ho d'agror e de sal e de salsa, e pot hi hom metra un poch de dolçor, e los \* ous que ls donarets [f. *cxv-a*] deuen esser entregues frits donats per escudelles sobre la salsa, car axi ho requieren.



## GELADIA :

Geladia a carn a salvar ho pex : pren vin grech o d altre bon vin o vinagre ab la terça part d'aygua, e species, e del peix o de la carn e cogua tant entro que lo peix sia be cuyt o sia fus, e puy denega l de la espina e puy gita ho sobre lo pex o carn o peus de porch en altra carn que sia cuyta en la matexa salsa de guisa que no se destruesca, e, com lauras levat del foch, pots hi metra brots de fonolls, e aquesta salsa deu venir espesa que tota se tinga, e posa la en loch fret per tal que mills se conserve, e pots hi traure la carn o ell pex e puy lexar hi has un poch d aquell matex per tal que s i fona, e puy gita ho sobre lo peix o sobre la carn cuyta que n hauras treta.

## SI VOLS FER ESCABEIG :

Si vols fer escabeig a peix frit, ages brou de peix, mit hi cebes e oli e sal e juyvert, e coura en una olla ; ages let de metlles ab lo brou, en apres ages del peix frit e de cuyt en aygua, si n as, e pica l ab pa torrat e mulla l ab vinagre, e si has pinyons pica ne e mit ho a bullir en una olla ab bones especies e agror e dolçor ; apres ages cebes ro\*dones prim tallades que agen .iiij<sup>o</sup>. dits de lonch e mit [b] la a sosenguar ab oli que apenes bulla. E puy quant la ceba sera asosenguada que un poch cruscha, mit la ab la salsa com bullira, e de l oli sosenguat, de guisa que no y paregua massa, e asabora ho de dolçor e de agror, e de sal e salsa, e pots hi metra panses picades ab vi o ab vinagre e posar sobre lo peix frit calent ; e deu esser refredat ans que sia donat. Yo he vist que y picaven ab la salsa ametlles e avellanes torrades e pa torrat en vinagre mullat, e que destenpraven ab vi e ab vinagre.

## SALSA DE PEIX :

Salsa de peix en aygua : pica peix frit e pa torrat mullat en vinagre e juhivert e bulla en brou, e destrenpa l ab lo brou del peix e agror e dolçor, e mit hi especies com ho destempraras, e passa u per la lloça traucada e bulla un poch, leva ho del foch com haura un poch bullit que sera espesseta, e dona per gresals pocha.

## BROU DE GALLINES :

Si vols fer brou de gallines per confortar, ages una bona gallina e deguola e escalda la encontinent, e mit la a coure en la olla be neta e lavada, e sia tan gran la olla que, com lo brou sera aminvat entro a una escudella, que la gallina sia desfeta, e unpla la olla mentre ne capia, e, com comensara a bu- \* lliar, ab cullera de [c]

fust trau tota quanta escuma rot de sus e lexa la bullir a cominal foch e mit hi un poch d'os de carnsalada, ço es saber, del cap o de la esquena o dels peus la quantitat de una escudella, e cobri la ab una escudella o ab una cobertera de terra en la olla, e, com la gallina se deura desffer, mit hi la cullera e trenca la tota en la olla dins, e, com sera tota tant cuyta que no y aura sino una escudella, tasta la de sal, e, si te es vigares que n'age mester, mit ne mes; el començament no n'metes; apres mit lo en una escudella, e, com hi aura un poch estat, ages un drap de li be spes e cola l en altra escudella e com sera oregat dona l a beure; e aquest brou val mes que negun altre de gallines.

#### AMETLLAT :

Si vols fer ametllat ha hom delicat, ages brou de polls, els escaldats e plomats e denegats, mit los en una olla be neta e umpli la d'aygua per tal que puscha ben escumar, e escumats, ages un poch de carnsalada, axi com damunt es dit, e, com la olla aura bullit un poch de guisa que puxa estar un poch cuberta sens sobrexir, mit hi la carnsalada e cobri la tantost e aço fara tornar lo brou blanch a ta guisa com a let. Empero, si no era blanch a ta guisa, esclafa en la olla lo cap del poll e es cert que de un poll no deu hom fer sino una escudella de brou. E si t sera vigares que lo poll fos abans cuyt \* que lo brou no fos baxat, traguesses lo de la olla una gran [d] estona abans que no fos cuyt. E met los entre dos talladors cuberts ab unes tovalles; apres torna l en la olla en la ora que vigares te sera que lo brou e ls polls deguen esser cuyts ensemps. E, si aquests polls apparellavets ha hom que agues aguda calor de febre, poriets hi metra sements fredes, axi com de metllo o de carabaça o de verdolagues, e poriets hi metra sirons. E, si era hom que agues calor de fetge, mit hi un poch de licçons o de andivia; en aquesta manera pots fer tot brou: ha ametllat pots hi metra ha hom que ha febre algunes fulles de juyvert e un poch d'agras. En aquesta manera pots fer tot brou a malalt, axi com de cabrit o d'altra carn per a tot malalt segons de sus es ja dit.

#### SALSA DE BOLETS :

Si vols fer salsa de bolets perbullits e premutts e sosenguats ab oli, fe aytal salsa: pren ceba, juyvert, vinagre, especies e destempra ho ab vinagre e un poch d'aygua; fe peças d'ells que ls sosengues, ho n' dona ab sosengua, e puyts mit los en la salça o ls dona cuyts en brases ab sal e oli.

## ALLOS QUESOS :

Si vols fer allos quesos, ages formatge magre blanch e pica l ab alls ensemps, e, com sera ben picat, mit hi un poc d oli e destempra ho ab \* aygua tebea que no age bullit; si y [f. *cxxyj-a*] mits dedins .iiij<sup>o</sup>. o .v. muyols d ous, ya sera molt millor, mayor ment si ls donas ab carn.

## MOSTALLA :

Mostalla nostrada : pica la e polvora, ho la mol en moli ; escalda la .ij. o .iiij. vegades e puys pica la e destenpra la ab brou fret e mit hi mel ho sucre ; si la n vols fer fresca destenpra la ab vinagre e porets hi metra arop.

## SALSA VERT :

Si vols fer salsa vert ages fulla de juyvert, e lo tendre lava l e exuga l al sol o sens sol, e puyca l molt ab canyella e gíngebre, e clavells, pebre e avellanes torrades. Amesura ho de cascu he tasta ho, e, si veus que la una cosa sap mes que l altra, tempra ho per egual e destenpra ho ab vinagre, e lo vinagre prenga hi mes, e pot hi hom metra pa torrat banyat ab vinagre ; mit hi mel o sucre a hom delicat ho ha malalt.

## SOLLS :

Si vols fer solls a que t vulles, a carn o a pex, pren de la carn o del pex frit e fets ne troços e gita lo en vinagre, e de sus gita primerament feriguola, e, si vols lo solls calt, ages pebre o çafra e vinagre o del brou de la carn o del pex e ceba tallada, e destempra la, e tot gita ho de sus.

## URUGA :

Si vols fer uruga, pren la dita uruga e ralla la, e, picada fort e puys exetada ab bon vinagre, fe n pastadura, e coga be ho la escalda .ix. vegades ab aygua bullent, a cada vegada pica la fortment, e, si es masa \* dura, pots hi metra vinagre al morter o [b] alla hon la picaras, e, com sera ben ben picada, axeta la ; pots la escaldar en lo morter matex he a cada vegada que n gits l aygua, e puys destempra la ab vinagre per sabor e ab especies, safra, pebre, gíngebre, clavells, canyella ; si n has, mit hi arop o sucre ha hom delicat, e dona s per gallines en ast, ab porch en ast ho ab bou o ab vedell o ab peix salat.

## CELIANDRE :

Si vols celiandre axi com mostalla e dona s ab polls en ast o ab perdius a malalt, pren lo gra del celiandre preparat e ametlles perades, canyella, gíngebre ; lava l, e sucre blanch, e pica ho tot fortment e destempra ho ab agror e ab dolçor, e val mes ab vi de magranes agradolça.

## BROU DE GALLINES :

Si vols fer brou de gallines o de cabrit, pren ametlles perades picades ab juyvert e cola la e vaga en una olla ; mit hi les gallines entregues crues e vagen a coura ; com sien cuytas, si es masa clar, pica hi los fetges e vagen dintra ; mit hi safra e gíngebre e qui s vols ; les gallines cuytas escarterades torn ho en la olla ab la salsa, e va per escudelles a ops de dos parells de gallinas una liura de ametlles per tal que sies pus espesses, e juyvert per bona guisa que hi sapia be, que bona sabor hi dona ; e axi matex se fa cabrit, e, si be se n tira a verdor, no val menys per lo juyvert.

## ALMADROCH :

Almadroch : ages formatge \* rellat e picat ab .ij. o .iiij. [c] grans d all e pica ho fortment ; com sera ben picat destenpra ho ab aygua tebea, e, com exetaras, no mens lo boix entorn, com encontinent se desligiria, mas tant solament picant e deu esser de bona guisa espes.

## GENESTADA :

Si vols fer genestada a dejuni fets let de metlles e cola la e mit la en una bellá olla ; apres ages farina de [a]ros ben picada, e passa la per un cedaç de ceda e puys destenpra ho ab la dita let, e sia ben clara per tal que cogua be ; apres, com la n deuras levar, mit hi safra en guisa que torn a color de genesta ; ages canyella e clavells e mit ho a coure tot entregua ; a n i alguns que no volen que y parega ; ages un bell drap e enbolca ho dins e bulla tota vegada, e pots hi metra si t vols un poch d oli veyll e puys, a la derreria, ages pançes mundades e mit en la olla e asabora ho de sal, e deu aver molt sucre que tolgua la sabor de l arroj e de les ametlles, e pots metre a .iiij<sup>o</sup>. escudelles una liura de metlles a tant arroj en un grissal de mostalla, e qui s alta pot metre hom pinyons torrats dins. E aquells hi leix hom bullir e puys per escudelles mit ne hom àssats ; guarda t que abans que y metes los pinyons torrats sien un poch refredats.

## SALSA DE CONGRA :

Si vols fer salsa de congra mit lo el vespre \* en aygua e puys [d] al mati lava l be e fe n peçes e mit hi cabeças d aylls sençers e mundades e cebes e oli, e liga o per tal que mills lo pusques aver, e; com lo brou sera be cuyt, ages ametlles e fe n let ; feta la let, ages pinyons perats e nous e pica ho ab un poch del dit congre e un poch de l oli e de les cebes, e un poch de pa torrat banyat ab vinagre, e, com sera picat, destempra ho ab la let e passa ho per una bramadora e mit ho a bullir ab especies e pebre e gíngebre e canyella e clavells e safra, e, com haura bullit una estona, leva l del foch, e, si t vols, si se n alta aquell a qui la faras, pots hi metre agror e dolçor.

## ORDIAT :

Si vols fer ordiat ages ordi ben perat e net e fe n farina ; en apres ages ametlles e fes ne let e destenpra ho ab la farina e cola la en un drap clar e mit ho ha coura ; guarda t que la let sia clara que puxe coura a enuig, e, com parra be espes e ben cuyt, asabora ho de sal ha hom que no age febre, e sucre blanch a la derreria, e fe n escudelles, e, com sera escudellat, deu esser tot crebessat.

## ORDIAT :

En altra manera ordiat ; ages let de ametlles axi com demunt es dit, apres mit la en una escudella ; apres \* ages l [f. cxxvj bis-a] ordi ben parat e net que no sapia a veyll ne ha nenguna altra sabor e mit lo a coura en una olla ab aygua, e, com aura bullit una estona que sera esclatat, trau lo n e prem lo un poch entre dos talladors e mit lo a coura ab let d ametlles axi com demunt es dit.

## ORDIAT EN ALTRA MANERA :

En altra manera ordiat ; ages ordi perat e mit lo a perbullir, e, com sera perbullit, pica l en un morter, e, com sera ben picat, destrenpa l ab let e cola l ab un bell drap be espes e mit lo a coure axi com demunt es dit. Empero en tot ordiat met hom sucre blanch.

## AVENAT :

Si vols fer avenat ages let d ametlles axi com demunt es dit, les avenes be netes, e fe n farina e destenpra la ab let d ametlles e cola ho ab un drap net e clar e mit ho a coura axi com l ordiat e mit hi sucre com demunt es dit en lo capitol de l ordiat.

## AVENAT EN ALTRA MANERA :

En altra manera avenat : ages les avenes be netes e mit les a perbullir en aygua, e, com començaran d esclatar, trau las ne e prem las entre dos talladors e mit les a coura ab let de les ametlles axi com demunt es dit, e mit hi sucre blanch.

## AMIDO :

Si vols fer amido ages l amido e lava l be e puys ages let d ametlles e destenpra l ab la dita let e cola l ab drap clar e mit \* [b] ho a coura e cogua, axi com demunt es dit de les altres mentjars, ab sucre blanch.

## LET D AMETLLES :

Si vols fer let d ametlles bullides ages una escudella d ametlles perades e pica las, e puys ages aytantal d agarie com les ametlles e cola las ab bell drap fortment mentra res ne vulla exir e mit ho a coura en una olla ; mit sucre blanch e deu tan coure que sia espes fort, e, si la vols donar ha hom sa, mit hi sal e rayls de gingebre entregues.

## FARINES :

Si vols fer farines ha hom levat de malaltia e tenpren regeu lo ventrell, ages farina d ordi e let d ametlles ab brou de gallines, e, la let feta, mit hi farina baruntellada e mit ho a coura ; pots hi metra un poch de sucre blanch.

## ALBERGINIES :

Si vols fer alberginies fe les perbullir ab sal e ab aygua, mes empero fene ho[m] las en .iiij. o .iiij<sup>o</sup>. parts per lonch, e, com aura molt bullit, trau las d aquí aquelles qui trobaras que sian ben perbullidas fals e prem las be entre dos talladors de fust, e puys pren aquelles que seran mills cuytes e cebes e juyvert e menta e moraduix, e capola ho tot ensemps en un tallador e mit hi ous e formatge rallat en un tallador ; apres ages pançes e aylls cuyts, ensemps pica ho e mescla hi bones especies ; apres farçeycs cascuna d aço e ages .j<sup>o</sup>. ceba e vaga al sol de la caçola e lo cap de la alberginia vaga aval e la coha amunt e ages let d ametlles fet ab bon brou e un poch d oli e \* una paca de greix, e gita ls ho de sus e vaga al forn [c].

## MORTEROL :

Si vols fer morterol fes bon brou de molto o de gallines ; apres ages cuxes de molto mal cuytes e capolades menut del magre e

carnsalada grassa e porch fresch e pa rallat aytant o menys un poch que la carn, e mit ho a coura en una olla del brou gras, e, com deura esser espes, assabora ho de sal e leva l del foch, e ages ous debatuts, per cascuna escudella dos ous debatuts, ab del morterol, e mit lo en la olla ben menat e ages los colorats de safra. Item si n vols fer de brou de gallines e de let d ametlles, emperestes guarda t que l brou sia cuyt ; apres ages les gallines e coguen e coguen ab carnalada ensemps ; si l fas a hom sa pots hi metra molto e porch, e fes ho bullir ab let d ametlles axi com de sus es dit .

#### FREXURAS :

Si vols fer frexuras de molto o de porch, mit les a coura, e, com haura cuyt un poch, trau las de la olla e talla lo leu e lo cor tallades amples e primes ; apres ages greix de porch fresch ho salat e mit les a sosenguar en una olla e mene les be, e, com seran be asosenguades, ages los fetges tallats pus prim e pus ample que l leu e mit los en la olla, e sosengaras lo leu e mit hi ceba tallades redones grosses ; apres ages del brou de les frexures e de millor si de millor n as, e mit ne a coure que sien ben clares e cogua molt e mit hi especies de les millors que pusques aver, e vinagre e pa \* torrat mullat en [d] vinagre e pica l ab dels fetges e mit ho en la olla, e, com sera espes, asabora ho de sal e de salsa, e apres, si t vols metra ous, leva los del foch e debat los regen ab de les frexures e puyt mit les hi poch a poch, e deus saber que entre .iiij. leus ha assats un fetge entre picat e tallat.

#### FREXURES DE CABRIT :

Si vols fer frexures de cabrit, pots los axi matex fer clars de guisa que hom hi puscha banyar lo pa ; talla lo leu lonch en guisa que age .iiij. dits, e pren lo fetge axi matex e sosengua ho e mit hi ceba e juyvert, e agror e dolçor, e, si les vols fer bones, en loch d altra mescla mit hi de bona let de ametlles e be feta e de bones especies com millors les pusques, e, com sera cominalment espes, mit hi de les dites especies e sera bo. E deus saber que aquestes frexures se volen molt coure, de guisa que com hom les tinga en la bocha se desfazen totes.

#### TRIPES DE MOLTO :

Si vols fer tripes de molto o de vedell o de bou, ages aygua calent e escalda las, e, escaldadas, lava las ab sal e ab aygua, e com sian ben lavades fe n peçes be menudes e mit les a coure ab

aygua e ab sal, e mit hi una pocha de carnsalada ; apres sosenga las ab greix de carnsalada, e, com las hauras tretas de alla hon seran sosenguades, \* ages çeba gros tallada e juyvert e [f. cxxvij-a] menta e moradux, o sosengua ho un poch e mit ho tot a coura, e mit salsa e vinagre en una tassa o dos de vi segons la cantitat del munt dit, e cogue tant tro que s desfaça ; en apres asabora ho de sal e de agror e de dolçor e leva les del foch e fe n escudelles ; axi matex se fan del molto.

#### A FARSIR CABRIT :

Si vols farçir cabrit en ast, ages la resola e perbulla be ab molto e ab carnsalada grasa e puys capola ho be e fes bullir un poch de juyvert e un poch de moradux e capola ho tot e un poch de çeba, e mit hi, si t vols, alls perbullits e pançes netes e mit les hi entregues ; a farçiment de un cabrit mit hi .iiij. ous e mescla ho be e mit ho dins.

#### PER PORÇELL :

Axi matex se fa farçiment de porçell, salvant que molt hom no y met los budells, e deu hom obrir lo porçell per lo costat e lo cabrit per lo ventre, pero lo porçell com ho couras en l ast unta l be, ades, ades, ab una bona conna de carnsalada grasa.

#### RESOLES :

Si vols fer resoles de pasta o d ous, ages greix de porch que sia bell e net e mit en una bella paella ben neta ; apres ages pasta levada de forment e destenpra ho ab un ou per resola en un morter, e, com sera ben destenprat, ages formatge rellat en guisa que sia espes ; en apres mit ne en una paella entro a .iiij. loces e la un \* ou en [b] la paella e l foch que sie poch, e leva l en ades, ades, e gira les a cap d una peça e tin les hi un poch a poch al foch entro sien cuytes ; apres trau las d aqui e posa las en bell tallador e mit hi molt sucre desus e dejus, e dona las hom com pus calt pot a la derreria del manjar per formatge.

#### LLESQUES DE FORMATGE :

Si vols donar llesques de formatge, fes llesques del formatge ben grosses ; apres ages de la pasta levada com demunt es dit e mescla la ab vermells d ous e fes ho mol debate ab una cullera, e puys unte n la esquena del formatge desus e dejus e mit la en la paella ab del greix demunt dit, gira la ades, ades, e, com sera cuyta, trau la e mit hi sucre desus e dejus.



## BUNYOLLS:

Si vols fer bunyols, ages de la pasta demunt dita que sia levada e ous ab formatge rellat e sia tot mesclat e be espes e fe n redolins axi com un ou, e ages una casola e del greix desus dit, gita ls ho en la caçola, e, com seran cuyts, posa ls en un tallador ab sucre desus e dejus.

## ESPATLA DE MOLTO FARCIDA:

Si vols farcir espatla de molto en ast, leva n molta carn exceptat lo blascho e el cap de la espatla que romangue un poch per l ast que puscha passar; la carn sia perbullida ab carnsalada e ab juyvert e d altres bones erbes, e, com sera perbullit, capola ho tot ensemps e metets hi ous e de bones especies e alls e pauses e fets que sia saben, e apres agats una tela de molto e sia remullada ab \* [c] aygua tebea e posa la sobre lo tallador e posa li l ast desus, e apres ages lo farciment e posa l sobre l espatla e cobri la ab tela e liga ho be ab fill netament.

## PANADES D AUCELLS:

Si vols fer panades d auçells ho de perdius ab ceba, pren una ceba la pus gran que tropies e mit la dins segons que vigares te sera e mit los oçells ho perdius o qualche volateria, e ages llaunes de carnsalada grassa e magra e mit ne per lo sol de la ceba e los costats; apres ages de bones especies que metas ab los auçells; mit hi clavells e canyella entrega e sucre blanch, e puyt torna y la cobertora de la ceba; apres ages estopa e enbolca lo n be en guisa que no vaga res e puis posa la en lo alar ben calt e gita hi cendra morta e calda, e apres ages molt caliu que gits desus e mit n i tant tro que t sia vigares que sia cuyta, e, si la trobes leugera, es cuyta, e, si no es, torna la sobre un poch de caliu o de breset ben viu.

## PANADES DE LAMPRESA:

Si vols fer panada de lampresa o metra en ast o en caçola, trau li lo fel que te en lo cap e puyt liga la en .iij. o en .iiij<sup>o</sup>. lochs, pus tota redona mit la en pa ab especies e ab cebes prim tallades e mit hi un poch de [a]gras e un poch de sucre blanch. Item, si la vols en ast, liga la axi matex e mit la en una gola de ferre o de fust; si no as, ages l ast e de loch en loch liga la e unta la de vin blanch en guisa que no puscha coura e ab vinagre, e age y \* un poch [d] d especies e oli. Item, si la vols metra en caçola, liga la axi matex, mit hi vin blanc e greix e ages les especies les millors que tropies e

un poch d oli e erbes bones, axi com es juyvert e menta, moraduiX, orengua, cebes prim tallades, e mit la al forn a coura que mills s adoba que no fa en casa.

#### PASTENEGAT :

Si vols fer pastenegat, ages pastenagues blanques e mit les a coure, e, com seran cuytes, trau les ne e mit les en aygua freda e para les, e, com sien parades, prem les entre dos talladors quaix qui fa formatge, e si hi trobes cor, trau lo n ; puys, ellas premudes, ages un bell morter e pica las be e mit las a coura en brou de molto e de carnsalada o de que t vullés e cou les en manera de carabaças, e, com deuran esser cuytas, ages let d ametlles e que sia feta ab del millor brou que ages, e mit la dins e mit hi formatge entregue e tallat e rallat ; si t vols pots hi metre let de cabres.

#### LETUGAT :

E axi matex se fa letugat ; pren hom de les letugues sol lo blanch del tronxo, e si no has assats letugues pots hi metra cebes blanques ; axi matex se fa xeroviat com letugat.

#### ESPARRECHS :

Esparrechs si vols fer, com seran perbullits o sosenguats mit hi vin blanch e especies comunes e un poch de bon sucre blanch ; encara \* si n as molts esparrechs que n vullés fer [cxxxviii-a] menjar per donar en escudelles, perbullits axi com demunt es dit e prem los esparrechs e sosenga los axi com a espinachs ; apres ages let d ametlles e mit los a coure, e cogua tant tro sien ben espesos e cuyts, e puys fe n escudelles e mit polvora de canyella, e es menjar axi be de carnal com de quaresma.

#### CIRONS TENDRES :

Si vols adobar cirons tendres, lava ls be e ages let d ametlles e mit los a coure ab la let e ab oli e ab sal, e mit hi una çeba o dues escaldades ab aygua bullent, e com deuran esser cuytes mit hi juyvert, elfaba, moradux e d altres bones erbes, un poch de gingebre picat e un poch d agras ; en aquesta manera los cou hom com ells son tendres que no son dels primers ; si vols adobar dels pus tendres fes bullir la let de les ametlles ab oli e ab sal e ab cebes tendres e de les erbes demunt dites, e del gingebre e de l agras, e mit los cirons lavats ab aygua calda e tantost son cuyts. En aquesta manera pots axi matex adobar fabes tendres ; pots hi metra saliandre vert ab de bones especies : pebre, gingebre, canyella e safra.

## CABRIT EN AST :

Si vols metra cabrit en ast ab la pell, escalda lo cabrit \* e [b] com sera escaldat sublima lo e trau ne ço qui es en lo ventre e mit lo en ast, e puys faceix lo e posa l al foch, e, com deura enregear, ages un poch d aygua e de sal e unta l ne tot per la pell per tal que no pusque cremar, e ab un bastonet frege l axi com hom fa porçell, e una peça lexe l coura, e, com sera mig cuyt, ages vermells d ous e debat los e mit especies moltes e bones e mescla ho tot, e puys ab plomes de gallines unta l ne tot, e puys, com sera exut tot, unte l ne altra vegada ab oli ; axi ho pots fer entro que sia cuyt, e axi matex se fa del porçell.

## SEMOLA :

Si vols fer semola acongada mit la a coura ab let d ametlles, e pots hi metra oli e safra per acolorar e fa regeu a menar, e guarda la de fum e mit hi sucre blanch, e guarda que la sapies acongugar que terra no hi age.

## PERDIUS EN OLLA :

Si vols donar perdius en olla ab sopes o ab porriol, ages les perdius be netes e vagen en la olla, e com seran cuytes ages fetes sopes escaldades ab del brou e gita de sobre les sopes formatge rerrat e puys mantegua fusa, e pots las donar enlardades ab carnsalada, hon pot enlardar tota volateria en dues maneres: la primera ha hom llaunes de carnsalada longues e estretes e \* puys un basto [c] fes lo cap e altra agut posa l hom entre carn e cuyr en guisa que prengua de tota part bons dos dits. Empero las perdius o altra volateria deu esser enregada al foch un poch.

## PORRIOL :

Si vols fer porriol pren çeba tallada e ab sal cogua en aygua freda e escurri la moltes vegades, e fes la hi poch bullir ab greix de porch e puys mit hi vinagre e pebre e sal e aygua, e no sia massa forts, e mit hi tots los quarters entregues.

## A FARCIR POLP :

Si vols farcir polp o calamar pren lo polp e lava l be, e perbull o e talla li les cames, e pren ço que dins es e acapola lo tot ensemps ab juyvert e menta o moraduix e d altres bones erbes, e pots hi capolar d altre peix si les cames no y bastan e mit hi les millors especies que pusques trobar, e guarda t que lo polp sia be mundat e

mit hi lo farciment, e mit hi pançes e alls escaldats e çeba sufrita, e puyes fes let d ametlles ab lo brou que sera perbullit lo pex e mit la en una escudella o en una caçola ab lo polp ensemps ; en la let pots metra un poch de agror e de bones especies, com millor pusques aver, e oli ; pot la coura al forn o sobre uns ferros ab brasses vives dejus.

#### LET MAL CUYTA :

Si vols fer let mal cuyta espesa, posa la al foch e mit hi ous e un poch de pa e mena la, e, com deura bullir, leva la tost \*[d] del foch e fe n escudelles.

#### ARRICOCH :

Si vols fer arricoch a molto, ages la carn e fe n peces axi com de janet e fes les coura amb molt juyvert e salvia e menta, moraduix e cebes moltes, e puyes ages let d ametlles e com deura esser cuyta mit la y, e pica de bon fetge e pa e ous, e aço deu esser blanch e espes, e puyes bull ho, e com sia bullit que sia ben espes fe n escudelles

#### SALSA GRANADA :

Si vols fer salsa granada, ages brou de gallines e que y aga de bona carnasalada e que l brou sia ben cuyt, e pica los fetges de les gallines e passats per cedas, e ages llet d ametlles e vage ab los fetges picats, e ages los ventreylls cuyts e tallats menut e redonets, e aga y una peça de carnasalada magra e grasa e faça axi matex com dels ventrells cuyts e sian tallats menuts e redonets e vaga tot en la olla.

Item ages canyella e gíngebre e claveylls e no massa per ço que no amarch, e cubebes poques, pebre lonch poch e safra e un poch d amido e vage dins ; e ages sucre blanch e such de toronges o limons e vermells d ous sien cruus e no age negun blanch, e sien en una escudella de terra debatuts ab lo such de toronges e no ls hi metats tro que la salsa sia bullida, e puyes met los fill a fil e men una persona los ous, e puyes mesclats ho tot, e, si hi havia pa ho aguesets de les llaunes de la carnsalada ben torrada, picats la hi be e metets la ab la salsa.

#### \* NOUS CONFITES :

[f. cxxviii-a]

Si vols nous configir escapsa les a cada part, ço es, .j. a cada costat e un a cada cap altre ; apres remullats les .jx. dias e .jx. nits e mudats hi tot dia aygua freda, e apres escaldats les ab una olla

d aygua bullent e estiga un dia e una nit. A .cccl. nous agats .iij. liures de mel e un canter d aygua e cogua tro sia tornat a mig canter, e puy traus les de la olla e metets les en un cove que escorregua be tota una nit, e puy estenets les en garbell e posats les de cap e estiguen tota la nit, e apres prenets .xiiij. liures de mel e les nous demunt dites, e prenets la mel e posats la sobre lo foch, e, com bulla, escumats la be e metets hi les nous e cogua tant que la mel se tenga be, e apres traets las de la mel e metets hi .j. clavell de girofla al cap e en altre un fastuch, e al costat un clavell de gingebre e un pinyol, e tot aço fets en totes les nous e mit les en una solssera e de sobre vaga la mel calenta en guisa que totes se cobren be.

#### SALSA DE CERVO :

Si vols fer salsa de cervo, pren la salsa menys de safra e ages pa torrat e mullat en vinagre e capola la e pica la ab lo pa ensemps, e, com sera tot ensemps picat, destempra ho ab del brou matex, e com sera destemprat e com la sal hi sera, pren vinagre e arrop e mit n i per cominal, e com aço sera fet mit la a bullir, e, com sera bullida, leva la del foch e tasta la de sal e de vinagre e de arrop e fe n escudellas.

#### SALSA BLANQUA :

\* Si vols fer salsa blanca, ab oques se pot donar e poras [b] la axi apparellar: ages moltes ametlles ben parades e be picades ab lo brou de les gallines o dels polls axetades e puy fets ne bona let, e puy agats del bon gingebre menut tallat e girofla e canyella e sia tot menut tallat e mit lo en la olla, e mit hi un poch de vi de magrana ab la let de les ametlles e bulla tot tro sia cuyt netament espesa, e ab aso met hi sucre blanch.

#### A FARSIR CAPONS :

Si vols farcir capons, aytantost com los capons seran morts fets los plomar lo pus gint que sapiats ab los peus e ab lo coll e traets lo gavaix per lo coll que lo pits no sia escorxat, e trae ne lo ventrell e ço qui es dedins e puy metets los dits per los pits e pertits la cuyr de la carn, e puy metets los en aygua tebea un poch; el farsir pren porch fresch menys de conna e debes lo lombrigol e un poch de molto si t vols e carnsalada grasa, e, com lo hauras molt capolat e puy picat en un morter, mit hi ous cruus e salsa a picar e ages un poch d agras e sagí de porch fresch fus per mills metra a farcir, e puy mit ho enfre la carn e lo cuyr e puy enastats los e ligats los

be e unta los mentre couran ab ous e ab safra debatuts ab del sagi fus, e fets salsa de pahons *lo liv no nie* (?).

#### ALMADROCH:

Si vols fer almadroch a perdius en ast ho ab polles en ast, ages let d ametlles e destempra las ab aygua be calda, e ages un poch de formatge rallat ab .iiij. grans d alls e pica ho tot be e, com sera be picat, calfa un poch de let de les ametlles \* e destempra [c] la ab los aylls e quesos en la let e mit hi un poch de mantega que sia be fusa e que sia fina e bona.

#### PERDIUS EN AST:

Si vols donar perdius en ast e no pugas aver aygua ros, gitats hi un poch d aygua freda desus, e dejus posa hi una llesca de pa e altra desobra.

#### FORMATGADES:

Si vols fer formagades de quaresma, ages una llagosta e trenca li lo coll e mit lo en una caçola e mit hi una dotzena de lagostins e dos pagells, si n as, sino mit hi un lluç, e puys com sia bullit tot pica ho molt, e com ages picat be d ametlles e pinyons, e mit al morter e destempra ho tot ensemps e asabora ho de sal e mit hi un poc de safra e gingebre si t vols.

#### ESPINACHS:

Si vols fer espinachs sense aygua, pren los espinachs e dene-ga ls be e puys lava ls e fe n dos o .iiij. troços, e ages una olla e mit hi una losada d oli o segons que seran aquells a qui n auras a dar, e puys prem los be e mit los en la olla e mit hi un poch de sal en guisa que no n i age massa entro que sian fusos, e estrigolats los.

#### PORRADA:

Si vols fer porrada, talla redo los porros, e, com sien tallats, levats los be e puys perbullits los, e com sien perbullits treu los de la olla e puys capola ho, e, com sia ben capolada, agats un poch d oli e molt lart de porch e un poch de carnsalada e fonets ho a sofregir, e sofregits be que tot se prene en lo sofregir, e, si es bona, agats en la derreria de bona let d ametlles, que y metats un poc de sucre o segons l alt de les gents.

#### ME[N]JAR BLANCH:

Si vols conixer negun menjar blanch com sia cuyt, ages un gresal d aygua fre- \* da e mit hi un poch de menjar blanch; [d]

si lo menjar blanch se vol afonar, lo dit menjar es cuyt, e si escampa no es cuyt.

#### MORTEROL DE CABRIT:

Si vols fer morterol de cabrit, ages lo leu del cabrit e un poch de molto e un pits de colom o dos si n as, sino, ages d'altra volateria e depuys capola lo tot ensemps, e, com sia tot capolat be, agats molta let de cabres, e si no has, ages ne d'ametlles e mit la dintra que cogua molt, e com sia cuyt ages de bons ous que y metets e un poch de safra.

#### FREXURES DE PORCELL:

Si vols fer frexures de porcell o de porch, leva li lo leu e puys perbuyll ho, e, com sia perbullit, talla les menut e puxes ages la tela e sofrig la ab un poch de carnsalada grassa, e, com sia fus, mit lo leu e sofrig ho molt en guisa que no crem, e com sia sofrit mit hi un poch de ceba, sofrig la un poch e puys mit hi del brou e coguen be, e puxes fe salsa axi: pren un poch del fetge ab un poch de pa torrat en vinagre e pica ho tot ensemps e destempra ho amb un poch de vi forts, e ages de bones especies axi com es pebre e gingebre, canyella, clavells e safra, e tot be molt destempra ho he vage dins en la olla e don un poch de bull, e leva ho e feu ne escudelles.

*Va añadido al pie, en letra de fines del siglo XV, la siguiente receta:*

«Preniu la gallina y degollau la y pelau la tantost e mateu la a bullir per que sia tellosa y com sia prop de mig cuyta preniu los blancs dels pits, desfilau los y meteu los en un morter y martafallau los un poch y apres mete o en un holla y destenprau ab tres dines de llet de cabres y meteu y sis onces de farina d'aros menejant e vaja al foc menant tostems a poc a poc y meteu dins l'olla tres onces de sucre e com sera espes que fassa cor ja sera cuyt.»

#### A

ACONGAR, [ACONGUAR, ACUNGAR] v. a. (f. cxxviiij-b). — Es sin. de *acunçar* (pref. *a* y rad. *cunç.*, b. lat. *cunctium*, del lat. *concinnis* o *concinus*), componer, aderezar, aparejar, acomodar, arreglar, remendar, ordenar, pulir, etc. (lat. med. *conzare*; ital. *aconciare*; ant. castellano, *aconchar*).

«Encara val: a dones honrar, cavallers acompanyar e sabates acungar.»

*Libre de tres* (f. 209-a).

ACONGAT, ADA, adj. y p. p. de *acongar*; *Sèmola acongada*, sémola aderezada.

AGÀRIC, [AGARI, AGARIE, AGÀRIG] s. m. (f. *xxxvj bis - b*). — Nombre der. del griego *ἀγαρικό*, de Agaria, ciudad sármata, donde según Dioscórides, abunda este hongo. Las diversas especies de agaricáceas son comestibles unas: el *agaricus arvensis*, L., muy estimado por su carne blanca de olor y sabor agradables, como el *agaricus ilicinus*, DC., vulg. *bolet d'alzina*, y medicinales otras de hongos poliporáceos muy numerosos y de propiedades variadas, como puede apreciarse en multitud de ejemplos sacados de nuestros tratadistas médicos medievales:

«Item una dracma d'*agarich* donada a beure, tol los torçons del ventre e buyda les crues humors.»

*Tresor de pobres* (cap. XXIV).

Primerament sia pres *agari* pes de .iij. mealles e sal gema tant com es un ciuró e sia tot molt e mesclat...»

MICER JOHAN, *Libre de receptes* (CXXXV).

«Mas les medicines de les herbes que són temprades ssón aquestes: poncir, macis, capilis veneris, espàregs... malvavisc, olivarda, *agàrig*.»

*Libre de les medicines particulars*, trad. de Ibn Wáfid (f. 3-c).

«Item prenets *aguarich* per de .j. flori e da-li'n a beure en dejú e serà guarit, però ab bon vin continuant.»

Recetario (ms. n.º 216, f. lvij v.º — Bibl. Univ. Valencia).

AGROR, s. f. — Agrura, zumo agrio de algunas frutas, esp. naranjas y limones, cidra, vino de granadas agrias o agridulces, agraz, vinagre, etc., de varias hierbas: orégano, menta, almoraduj, tomillo, perejil, culantro verde, gengibre blanco descortezado, etc., todo ello de gran uso en la cocina catalana medieval. Sus sin. *agrum* (lat. med. *acrum*; prov. *agrum*) y *agrura* son nombres que designan en general toda vianda de gusto agrio.

v. 115. «E puxes per lo Cel de lum en lum  
He jo après tals fetz, que si'ls redich  
A moltz serà sabor de fort *agrum*.»

ANDREU FEBRER, *La Comedia de Dant* (Par. cap. XVII).



«...axí com son les mores e codonys e pomes agres a la *agrueta* del ponçís...»

G. SALVÀ, *De no deixar fer la obra* (ms. 10.182. — Bibl. Nac. Madrid).

AIGUA-ROS O AIGUA ROSADA, (lat. med. *aqua rosalia* y *aqua rosarum* de la farmacopea), agua extraída de las rosas por destilación, de variadas aplicaciones en la medicina, aparte de la perfumería, desde que fué, con otras aguas de olor — la de azahar, de almizcle, etc. — traída de Oriente por los árabes. A la vez que las especias de la misma procedencia, se introdujo en las cocinas ricas, donde no era raro ver cocer un pescado en agua de rosas, o, como veremos en nuestro recetario, rociar y aromatizar con ella las perdices al asador, «perdius en ast (*f. cxxviii-j-c*). Ponemos a continuación ejemplos clásicos de aplicaciones del agua de rosas :

«Pendràs una polla o un poll... e trocejaràs-lo... e après pren such de toronges e *aygua ros* que no sia massa fort lo such, e après pendràs una cassola petita e met-li dins lo poll o la polla ab bon greix de gallina e ab aquell such damunt dit, e après met-lo en lo forn, e, com serà quasi cuyta, pren un parell d'ous freschs e debat-los be ab lo such de toronges e *aygua ros* e metràs-lo dins la cassola, e après torna-la al forn... per espay de un credo, après porta-la al malalt per a que menge.»

MESTRE ROBERT, *Libre del Coch* (Cassola de malalt).

«...e al menjar que'l fahien, Tirant se somortí tres voltes e cascuna vegada ab *aygua ros* lo havien de tornar.»

*Tirant lo Blanch* (cap. CCXXI).

105. Item l'*aygua rosada* toll la dolor del estomech e del fetge si's lava l'om moltes vegades lo cap ab ella.»

*Llibre de Macer* (ms. n.º 216, f. lxij - a. — Biblioteca Univ. València).

ALBERGINIES (árab. *al-bedindjen*) rellenas de *formatge rallat* (*f. cxxxvj bis-b*), las berenjenas con queso, una de las tres cosas que cautivaron el enamorado corazón de un ingenio sevillano, el poeta gastrónomo Baltasar del Alcázar, según declaran aquellas sus graciosas redondillas que empiezan :

Tres cosas me tienen preso  
de amores el corazón :  
la bella Inés, el jamón  
y berenjenas con queso.

En el *Libre del Coch* figuran confeccionadas bajo tres formas : *Alberginies en cassola*, *Alberginies espesses* y *Alberginies a la morisca*. Esta última parece la más aproximada a la expuesta en el *Sent Soví*,

exenta de lardo como la de Mestre Robert, quien, muy atinadamente aconseja sean las berenjenas sofritas «ab oli que sia dolç, que los moros no mengen carn salada».

En el recetario médico (ms. sign. 92-6-21 de la Univ. de Valencia) se ofrecen las berenjenas como remedio infalible para el mal de piedra :

[f. lxxxviiij] «Item prenets *alberginies* e picats-les, e la maleda ab mantega coets-la ben, e dats-ne a menjar a aquell que haurà mal de pedra ; continuant guarrà sens tot dupte.»

ALFABA, [ELFABA] (f. cxxviiij-a) por *alfàbega* o *alfàbrega* (árab. *albahaca*) la albahaca, planta labiada muy aromática, usada como condimento y medicina.

«...aquestes coses qui's seguexan qui conforten lo cor : macis, cubebes, antos, qui es dit romer, ozimi que es *alfàvega*...»

*Tresor de pobres* (cap. XVIII).

«Aigues cordials de arbós, de agrielles... de romer, de *alfàbega*, de borraïnes...»

DESPUIG, *Los colloquis de la insigne ciutat de Tortosa* (col. sisè).

ALIDEM, s. m. (etim. árab. *al-idem*, guisado de carne pingüedínosa). — Nombre de una salsa confeccionada a base de huevos batidos con vinagre, y de otras para acompañar huevos fritos enteros, según explican respectivamente las recetas del *Alidem ab ous*, y del *Alidem* (f. cxxiiiij-d). En el *Libre del Coch* (ed. Barcelona, 1520) es denominado «Potatge de alidem de ous», que en el *Libro de guisados*, versión cast. de aquél, se traduce «Potage de alidem de huevos».

El escritor Dionisio Pérez («Post-Thebussem») que prologó y glosó en numerosas notas la reedición del dicho *Libro de guisados* (t. IX de la colección «Los Clásicos olvidados», Madrid, 1929) no reparó o pasó sin detenerse en el *alidem*, término no registrado todavía en ninguno de nuestros diccionarios ni inventarios lexicográficos.

ALLOS QUESOS, pl. de *allo queso*, catalanización arbitraria del castellano ajo queso, género de guisado o salsa en que entran el ajo y el queso. En la tabla figura escrito *alosquesos* y en el texto, al tratar del *almadroch* (f. cxxviiiij-b) aparece grafiado *aylls e quesos*.

ALMADROCH, (f. cxxvj-c) s. m. (art. árab. *al* y lat. *moretum*) el almodrote, salsa mezclada de queso rallado y ajos juntamente majados y calados después en agua tibia. Más adelante (f. cxxviiiij-b) se halla otra receta de almodrote calado en leche de almendras en vez de agua tibia. En ambas se advierte que todo sea *ben picat*, esto es, majado o machacado en debida forma y en manera alguna meneado, a fin de évitár la licuación de la salsa.

«...e piqua-ho tot ensemps tot en un morter ab oly rosat o ab ros a manera qui fa *almodroch*...»

MICER JOAN, *Libre de receptes* (cap. CXVVII).

ALT, (*f. cxxviii-c*) s. m. postverbal de *altar*. — Agrado, gusto, gozo, placer. (prov. *aut*; ant. franc. *hait*).

v. 1. «*Alt e amor, d'on gran goig s'engendra.*»

AUZIAS MARCH, *Poesías* (III).

«...e aquell mirant, com moltes voltes l'hagués guardat e d'aquell agués sobiran *alt*, la concopencia de l'apetit carnal li entrà en l'enteniment...»

*Decameron* (jorn.<sup>a</sup> 2.<sup>a</sup> novella 2.<sup>a</sup>).

A SON ALT, mod. adv. — A placer, a su gusto, agrado o antojo.

v. 8.236. «Si jau al llit  
marit malalt,  
quant a *son alt*  
e plen plaer  
de la muller  
ha ja testat,  
puy d'eretat  
se veu segura,  
pus no se'n cura.»

JACME ROIG, *Spill*.

ALTAR, (*f. cxxvj-c*) v. a. y refl. (etim. lat. *adaptare* y por sucesivos metaplasmos: *asautar* > *asaltar* > *aaltar* > *altar*.) — Agradar, placer; complacerse. (prov. *autar*, *se autar*; ant. frans. *haiter*, *se haiter*.)

«— Veiats-la o la fets veure, e, si us *altarà*, vós la prenets, e si no, vós la lexarets.»

*Consolat de Mar* (tit. XIV, cap. CCXCII),

«E prestament Placrdemavida respôs: — Molt me *alten*, se-nyor, les vostres paraules, mas no les obres.»

*Tirant lo Blanch* (cap. CCLXVII).

v. 5.224. «*Altà-li'n una*  
que era veada  
sols d'ensalada,  
alls e formatge.»

JACME ROIG, *Spill*.

«E ells amen molt de cor mon frare e no s'*alten* res de vós ne de vostra gent per veritat.»

DESCLOT, *Crònica* (cap. CXXXVIII).

«...faent-li abelliments e çembells d'açò de què tot hom se alta, ço es, de honors e de delits e de peccunies, o d'açò que sapies que a ell plàcia...»

FRA EIXIMENIS, *Lo Terç del Crestià* (cap. LXXV).

AMETLLAT, s. m. — Almendrate, salsa preparada con almendras que enel texto (*f. cxxv-c*) aparece dedicada especialmente a *hom delicat* y más aún a *hom que ha febre*, añadiendo unas hojas de perejil y un poco de agraz. De este modo, dice, puede aparejarse todo caldo para enfermos, así de cabrito como de otra carne cualquiera. (Cp. el s. m. franc. *amandé*, mezcla de leche de almendras y leche de vaca, y el ital. *mandorlato*, pasta dulce a manera de crocante o guirlache.

En la traducción cast. del *Libre del Coch* recibe esta salsa conforativa el nombre de *almendrada* que se ofrece bajo tres títulos: «Almendrada para dolientes», «Otra almendrada para dolientes muy debilitados» y «Otra almendrada para dolientes que tienen gran calentura y grandes ardores». El texto original de Mestre Robert se limita a describir concisa y brevemente la elaboración *de bona manera* de esta salsa, sin referencia alguna a enfermos o dolientes.

AMIDÓ, s. m. (lat med. *amidum*, del lat. *amylum*). — El almidón que da nombre al potage confeccionado con dicha substancia, leche de almendras y azúcar blanco que va descrito al fol. cxxvj bis-a de nuestro texto. Mestre Robert lo describe asimismo y exige «do amidó que sie bell e blanch» al igual de las «ametles netes e blanques», y agregó el «brou de gallines» al «potatge que's diu amidó».

«Salsa vol fer la partera,  
Josep salta en la carrera,  
D'una gallina vella  
volia fer amidó.»

*Cançoner de Nadal* (xvij).

ARRICOCH (*f. cxxviii-d*) es llamado en su *Libre* por Mestre Robert *potatge de Nerricoch*, léase *N'Erri coch*, posible versión del inglés *Harry* o *Henry cook*, nombre y oficio del *coc*, cocinero acaso inventor del potage así apellidado. El n. s. cast. *jerricote* (*j=h* aspirada inglesa ?) responde al *arricoch* de nuestro *Sent Soví* designando el mismo potage que en las dos ediciones (Toledo, 1525 y Logroño, 1529) del *Libro de guisados* aparece con las denominaciones respectivas de «Potage que se dice nerricoque» y «Potage meritoche».

De ser cierta nuestra suposición acerca del origen etimológico del nombre de esta confección culinaria, resultaría ser ella el único testimonio justificativo de la naturaleza británica del *Libre de Sent Soví* pretendida en su prólogo.

ASSABORAR, v. a. (b. lat. *adsaporare*). — Dar sabor y gusto, sazonar. (ant. cast. *asaborar*; prov. *assaborar*; ital. *assaporare*, *assavorare*.)

Era empleado como sin. el v. *assaborir*, saborear, gustar. Ambos eran de uso clásico en sentido así propio como metafórico.

5. «...car ab lo ferre dola los fusts e laura les terres, e ab l'aur e l'argent compra e ven, e ab la sal *asabora* les viandes.»

RAMON LLULL, *Libre de Contemplació* (cap. 38).

v. 13.462. «sarments plantà,  
no se rebuscha  
de la llabrusca  
com Nohé pres;  
plantant-hi més,  
per endolcir,  
*asaborir*  
amargor tanta  
la borda planta,  
llibre, fem e fauch  
de terra y sanch.»

JACME ROIG, *Spill*.

18. «l'imaginar / l'amarch dolç *assabora*,  
si com la mar / los rius la obeeixen  
que'n amargor / lur dolçor convertexen.»

AUZIAS MARCH, *Poesies* (CXIX).

AVENAT, s. m. (f. *cxvii bis-a*). — El avenate (prov. *avenat*), confección culinaria hecha de los granos de avena pulverizados, o cocidos enteros en agua y prensados, y de ambas maneras desleídos y hervidos en leche de almendras a la manera del hordiate. Mestre Robert le añade caldo para darle mayor substancia:

«Pendràs ametlles belles e blanques e pica-les en un morter,  
e après destemprar les has ab bon brou si n'hi ha, sino sal e aygua  
e oli...»

*Libre del Coch.* (De *avenat*.)

AXETAR, EXETAR o EIXETAR, (f. *cxvii-b*), sin. de *deixatar*, v. a. de idéntica significación que el arag. *jetar* y el cast. *desatar* o *desleir*, diluir, disolver. Su p. p. *eixatat*, *ada* (f. *cxvii-a*), es muy empleado adjetivamente.

«Destemprar o *exetar* ab aygua fresca:  
Dissolvere aqua recenti.»

J. ESTEVE, *Liber elegantiarum* (f. *ling. e, v.º*).

## B

BARUTELLAT, [BARUNTELLAT], ADA, (f. *cxvii bis-b*) adj. y p. p. del v. *barutellar*, cerner a través del *barutell* (de *burat* o *burell*, el paño buriei de que está hecho), cedazo o tamiz grosero que separa la harina del

salvado. (prov. *barutel*; ant. franc. *buretel*; id. mod. *bluteau*; ital. *buratello*, *burello*.)

«...axí com lo *barutell* no pot retenir la farina prima mas tan solament lo segón qui és gros...»

SAN PEDRO PASCUAL (ms. Bibl. Univ. Barcelona, f. 132 v.º).

BARUTELLAR, v. a. (lat. med. *barutellare*; prov. *barutelar*; ital. *burattare*, *abbrutare*; ant. franc. *bureter*, *buleter*, *beluter*; id. mod. *bluter*.)

BARUTELLÀT, ADA, adj.

«Item sie cuyta sal torrada, farina de forment *barutelada*, mel roga entro que sia espessa, e feyt emplast de totes aquestes coses...»

*Tresor de pobres* (cap. XLI).

BLANC, s. m. — Nombre de la carne de la pechuga en torno del esternón de las gallináceas. (franc. *blanc de poule*.)

«E après que haguèm feta la present, sopàm e havèm menjat lo *blanch* de una polla ovada e .ij. perells de perdiganes ab gran plaer.»

Carta de Juan I a su esposa Violante de Bar (Sant Celoni, 11 de julio de 1390).

«...e sapies que ab los *blanchs* de dues gallines e ab una liura de ametlles pots fer dues escudelles.»

M.º ROBERT, *Libre del Coch*. (Salsa lisa per a volateria en olla.)

Se decía también, como hoy, *pits* a las pechugas de ave:

«Bona gent, si us anau  
A dinar me convidau,  
*Pits* de perdiu me donau,  
Vostra sia la carcanada.»

*Cançoner de Nadal* (xxviiij).

BLASCOS, s. m. pl. (*f. cxxiiij-a*). — Parece referirse este vocablo, de origen aragonés, a los despojos de las reses sacrificadas. Es voz de etim. desconocida no obstante hallarse en documentos de la importancia de las Ordenacions del rey Pedro el Católico:

«Item [sobrecoll] prena de tots los moltons que'l senyor rey despena en cort, axí de cena com menys de cena, los cols et les rabades et los *blascos*: et d'aquells de ració los colls tan solament...»

— Item prena de les vaques, axí de cena com menys de cena, los cols e ls *blascos*, et d'aquells ració atrotal.»

(A. C. A., reg. 1.529), p. 1.ª, f. I.)

**BRASÇ**, s. m. — Brazo, nombre que se da, como a los caballos y a otros cuadrúpedos, a las extremidades anteriores de las aves. Es la parte externa del alón, desde su segunda articulación hasta el cabo donde se encuentran insertadas las rémiges o grandes plumas. Estas permanecen intactas, así como las de la cola y de la cabeza y cuello, al desplumar el pavón, si se quiere presentarlo a la mesa asado y ornado de aquellas vistosas partes de su bello plumaje, conservadas íntegras mediante el procedimiento que explica el texto (*f. cxxiiij-c*) y que comentamos más adelante en otra nota. (V. DESBOLCAR.)

**BRAMADORA**, s. f. (*f. cxxv-d*) por *bromadora* o *esbromadora*, de *esbromar*, espumar. — Espumadera.

13. «Item dues bromadores de ferro.»

Inventario de Pere Beçet (VIII) — Barcelona, 1480

«Item dues sbromadores de obra de ferro.»

«Item una loça e .j. sbromadora de cuyna.»

Id. de una especiería de Cervera (1878).

**BRASET**, [BRESET] s. m. — Forma m. dim. de *brasa* que significa aquí (*f. cxxvij-c*) el rescoldo o *caliu*, según se desprende de la lectura del texto. En otra publicación nuestra (Glosario y notas del *Libre de totes maneres de confits*), comentando el significado de la voz *bresquet*, hubimos de admitir la posibilidad de su equivalencia a residuo abundante de brasas candentes como el *brasquer* del *Diccionari* de Aguiló, conjetura que viene a confirmar el arriba apuntado significado de *braset*.

**BROU DE GALLINES**. (*f. cxx-b*). — Caldo de gallina, de confección tan prolija que puede, al final de la receta, declararse con razón que «aquest bròu val més que negun altre de gallines», confirmando el viejo refrán: «Brou de gallina torna la vida.»

El s. m. *brou* (ant. alt. alemán *brod* y b. lat. *broduru*, *brodium*) designa al igual del prov. *brou* o *bro*, el inglés *broth* y el ital. *brodo*, el caldo o alimento obtenido por ebullición en agua de carnes, legumbres, hierbas, etc. (cp. el ant. cast. *brodio*, *brodote*, mod. *brodio*.)

«Pero bé's guardaràn que no vendràn dejunes a taula ; car adés ; brous ben espessos per engrexar, no pas de bou, mas de grasses gallines...»

BERNAT METGE, *Somni* (III).

En el *Libre de receptes* (LXI) de Micer Johan se menciona con elogio un *brou ros* :

«...e pot menjar conill bollit e cervo e cabró montès bolit sense pebrada ; lo *brou ros* es molt bo...»

El dim. *broet* (prov. *broet* ; franc. *brouet* e ital. *brodetto*) es el nombre de un alimento casi líquido a base del *brou*, leche y huevos.

Véase en la tabla el *broet de gallines* que no figura en el texto. En el *Libre del Coch* se describen por Mestre Robert un «Bon broet ab brou de carn», un «Broet de verins» así llamado a causa del color verde que le comunica el perejil majado que entra en su composición y el exquisito «Broet de Madama», acaso la *sauce Madame* debida a la invención del escocés Mondam, cuyo nombre fué transformado en *Madame* «en language escosse-françois» de creer a Rabelais (*Pantagruel*, IV lib., cap. XL). De creer asimismo a Jacme Roig (*Spill*), la antigüedad del *broet* se remontaría a los tiempos bíblicos :

v. 8.063. «Rebeca sola  
con feu caçola  
a Jacob fill,  
de un conill  
o cabridet  
feu-ne broet.»

BUNYOL, s. m. (f. cxxvij-b), el buñuelo, cuya etim., así como la del prov. *bonheta* y del franc. *beignet*, hay que deferirlas, según Díez, al ant. alto-alemán *bungo*, bulbo, a cuya fam. pertenecen el cat. *bony*, el ital. *bugna*, *bogna*, el ing. *bun* y el ant. franc. *beygne*, significando todos ellos tumor. El buñuelo es, en efecto, una masa que se hinche en el aceite hirviente.

«Aprés, totes artificials laqueries, axí com torrons, *bunyols*, piment, neules...»

FRA EIXIMENIS, *Lo Terç del Crestià* (f. 185).

«Un monge una vegada portava *bunyols* al monestir, e, havent temptació de peccat de gola, menjà un *bunyol* furtadament...»

*Recull d'eximplis e miracles* (CCXCVIII)

«Un sitrill ab .x. grasols,  
un parey de *bunyols*  
ab quatre pareys d'ous...»

*Cançoner de Nadal* (XXVI).

Por este voc. se designa en lenguaje fam. una obra chapucera :

v. 1.168. «Pensant que tostemps bons estan  
I, Deus ho sap,  
Si per desastre alça-l cap  
Son caragol,  
Tantost està fet hun *bunyol*,  
Segons lo plech.»

JAUME GAÇULL, *Lo Somni de Johan Johan*.



## C

CALDUM, s. m. (f. cxxiiij-a). — O más propiamente *escaldum*, pepitoria que se hace comúnmente con los menudillos de las aves: molleja, higadillo, ovario, yemas, etc., los cuales juntamente con los *blascos* (v.) o despojos de vacas y corderos, dan mejor substancia al *brou* o caldo que es base de la complicada salsa de pavón.

CELIANDRE, s. m. (lat. *coryandrum*; franc. *coriandre*; ital. *curiandolo*) el cilantro o culantro, planta umbelífera de aromática simiente que es objeto de aplicaciones medicinales y culinarias. Una de estas últimas es la salsa o potage descrito en el texto (f. cxxvij-b) y que es llamado preferentemente *celiendrat*, como el celindrâte castellano y el b. lat. *coryandraceum*.

En el *Libre del Coch* ofrece Mestre Robert tres fórmulas de celindrâte: *Potatge de salientrat*, *Potatge de altre salientrat*, *Potatge que's diu salientrat*.

v. 8.095. «de brous prempsats  
e destilats  
en ampolletes,  
solsits d'olletes,  
*celiendrats*  
e molts picats  
l'enbotiràn»

JACME ROIG, *Spill*.

CENDRA MORTA (f. cxxvij-c), por antonimia de *cendra viva*, es la ceniza todavía caliente pero sin chispa alguna de rescoldo. (ital. *cinigia*).

En los hogares de Cataluña es tradicional la cocción subcinericia, *al caliu* o *entre dues cendres vives*, de los comestibles que lo permiten.

CIRÓ o CIURÓ, s. m. (f. cxxviii-a). — El garbanzo, que el cat. mod. dice *cigró* de la misma etim. b. lat. *cicero*, del lat. *cicer*, del *ciuró* medieval, el ital. *cicérchio*, el prov. *cése*, *céser*, el ant. franc. *sice*, *siche*, *chiche*, designando todos ellos el garbanzo, voz ésta de etim. incierta.

Metafórica y proverbialmente el *ciuró* cat. y el *chiche* franc. equivalen a cosa de nulo valor y aprecio, a semejanza de la voz cast. de capricho *chichirinada*.

v. 6.911. «Je ne priseroie trois *chiches*  
Socrates, combien qu'il fust riches.»

*Roman de la Rose*.

«Honneurs est grains, richesse est paille ;  
Donc qui a honneur, il est riche ;  
N'il ne doit or prisier deux *chiches*.»

MECHAULT (s. XIV).

«Car si hom les vehia aytals com hixen del lit, no serien presades un *ciuró*...»

BERNAT METGE, *Somni* (lib. III).

CLAVELL, s. m. dim. de *clau* (f. *cxxvj-a*), el botón o capullo no desarrollado, tal el clavo del girofle y también del gengibre, cogidos antes de la florescencia y que una vez desecados se usan como condimentos fuertemente aromáticos y picantes, además de sus aplicaciones farmacológicas, (prov. *clavel*; franc. *clou*; ital. *chiodo di garòfano*; port. *cravo da India*.)

CLAVELL DE GIROFLE, CLAVELL DE GINGEBRE. (f. *cxxviii-j-a*).

«Item prenets *clavells* de girofle e picats-los, e mastech e grans de fonoyll e picats-ho tot, e puyt hayats de bon vin e metafes-lo a bollir al foc... e calentet bevets-ne a mati e vespre, dar-vos ha gran apetit de menjar, e tota dolor que sia en l'estomach ne levarà... e conforta lo cerveyll.»

Recetario. (Ms. n.º 216, f. xxxvj, Bibl. Univ. Valencia).

v. 4.552. «*clavells*, gíngebre  
los feya pendre,  
dant-los a entendre,  
per la fredor,  
que la llavor  
poquet impur  
del marit llur  
res no y valia.»

JACME RORG, *Spill*.

COMINAL, adj. inv. (f. *cxxv-b*). — Comunal, común, ordinario, corriente, vulgar, regular, mediano, igual, etc. El s. m. *cominal* designa el común, la comunidad, la colectividad, el público. Del adj. *cominal* se forma el adv. *cominalment*, comúnmente, y los mod. adv. *a cominal*, en común, conjuntamente; *a la cominal*, a la par, en situación de igualdad; *per cominal*; (f. *cxxviii-j-a*) por manera común, corriente, usual, habitual; los s. f. *cominalia*, medianía, mediocridad, y *cominalesa* (prov. *cominalieza*), cualidad o carácter de lo que es *cominal* o *común*.

«...per què es bona la *cominalesa* a la egualtat e lo temperament dels bons homens.»

*Consolat de Mar* (tit. IV. cap. CCXXXIV).

*Cominalltat*, s. f., comunidad de pastos y aprovechamientos y asimismo la cuota que toca pagar a cada uno de los asociados:

«...que tots los pastors qui estien ab homes de Pug Cerdà qui vulen usar de la franchesa d'omes de Pug Cerdà, que agen a jurar en

poder del veguer del senyor rey, e que aga a fermar que el meta e pac en totes *cominaltatz* que ls homes de Pug' Cerdà pagaràn...»

*Ordenació* de 3 de setembre de 1310 (*Procuració real*, reg. xvij, f. 1 v.º).

COMOLAT (*f. cxxiiiij-a*), COMOLT (*f. cxxiiiij-c*) adj. y s. m. (p. p. del v. *comolar*, del lat. *commolere*, moler, quebrantar, machacar). — Masa molida, majadura, picadillo (lat. *offa*).

CONFIGIR (*f. cxxviiiij-a*), v. a. (del lat. *configere*). — Significa al igual de *confegir*, confeccionar y más esp. cocer con miel, azúcar o jarabe las frutas, raíces, etc. que se quieren conservar, siendo en tal caso sin. de confitar o confeccionar confites o confituras. (Ital. *conficere*; franc. *confire*; prov. *confir*).

CONFIT, A, adj. y p. p. sinc. de *configir* o *confegir*: NOUS CONFITES.

CONNNA [COTNA] (*f. cxxvij-a*) (*f. cxxiiiij-b*) s. f. (lat. pop. *cutena*, del lat. *cutis*, piel). — La piel del cerdo rapada (franc. *couenne*). Se dice esp. de la corteza del tocino o lardo (*carasalada*).

«Primerament la carn salada se sol tallar en aquesta manera : que tota vegada sia la *cotna* envers lo qui talla...»

M.º ROBERT, *Libre del Coch* (Tall de carn salada).

«Si an les ungles molt fforts, sovent untau-li les coronas ab *conna* de carn salada.»

MANUEL DIEÇ, *Manescalía de les mules* (cap. XXVIII).

Por analogía se entendía también la epidermis humana y en esp. el cuero cabelludo :

«Hyctericia és mudament de color natural de *cotna* en no natural.»

*Tresor de pobres* (cap. XXXIII).

v. 1.417. «Ffembra magre no pot plaser  
Car sos membres punyen per ver  
... ..  
Los ossos li paren de fera  
E la *cotna* dura tothora.»

*Facet.*

6.806. «Encara ab les sues ungles esquinçà la sua cara, e los seus cabeyls d'aur desligats e solts arranchà de la *conna* del cap qui era blanca com la neu.»

CONESA, *Histories Troyanes* (lib. XIX).

CREBASSAT, [CREBESSAT], ADA (*f. cxxvj-d*), adj. y p. p. del v. *crebas-sar*, resquebrajar, agrietar (franc. *crevasser*). — Quebrajado, agrietado, ajado, hendido (franc. *crevassé, ée*; ital. *crepato, a*).

CRUIXIR (*f. cxxv-b*) v. n. (del godo *Krôistan*). — Crujir (prov. *croisir*; ital. *crosciare, scrosciare*). Mestre Robert en su *Llibre del Coch* («Bones toronges de Xàtiva») emplea también este v. con el mismo sentido:

«...e après vagen en la cassola, e, com seràn dins, si *cruixen*, se-nyal es que la pasta es massa molla e fa a fer més dura ab farina.»

CUBEBA (*f. cxxviii-d*) s. f. (árab. *kebaba* o *kababa*). — Género de pimienta, fruto de un arbusto piperáceo (*cubeba officinalis*) de las Indias Orientales, cuyos granos picantes y aromáticos, enteros o pulverizados, tenían gran empleo en la cocina medieval como preciado condimento, y en medicina como estimulante:

«Item prenets *cubebes* e tenits-ne en la bocha; continuant, molt clarifica la veu»

Recetario (Ms. sign. 92-6-21, f. xliiij. — Biblioteca Univ. Valencia).

«...e pus cant vinch del bany, ans que meng altra cosa, hech uns .xxx.<sup>ta</sup> mujols d'ous freschs mesclats ab pols de maçis e de *cubebes* fines...»

FRA EIXIMENIS, *Terç del Crestià* (f. 167 v.º).

CUITA, s. f. (s. verbal de *cuïtar*, apresurarse). — Prisa, precipitación, celeridad prontitud, etc. (ant. franc. *couite, couete*; prov. *coita, cocha*; lengadoc, *couyta*). El cast. *cuïta* (ant. *cueita*), pena, aflicción, apuro, angustia, dcr. del lat. *questus*, queja, lamento, querella, coincide con el voc. cat. en una de sus acepciones, la de situación extremadamente difícil. En el *Diccionari Aguiló* y en el *Català-Valencià-Balear*, de Mn. Antoni M.º Alcover y Francesc de B. Moll, se hallan anotados numerosos ejemplos de *cuïta*.

## D

DENEGAR (*f. º cxxv-a* y *cxviiiij-c*) v. a. y refl., por *denejar*, metat. de *nedejar* o *netejar*, limpiar, mondar, purificar. Esta viciosa grafía es frecuente en los escritos cat. medievales.

«...les gallines e la volateria plom, e les altres carn e peix lau e *deneig*...»

REY PEDRO III, *Ordenacions sobre los Oficiais de la Cort*. (De l'Argenter de la nostra cunya.)

4. «...pug e *deneig-se'n* per juy d'aygua freda...»

Constituciones de Cataluña, lib. X, tít. VIII  
(Treva de Nostre Senyor).

v. 14.327. «gran aygua viva  
neta, absterciva,  
promet donar  
per *denejar*  
los delinquents,»

JACME ROIG, *Spill*.

DERRERÍA DEL MENJAR. — Es más usado el pl. *darrerries*, último plato o postres (*llevant de taula*) de una comida. Fué costumbre en la Edad Media servir a tal objeto las olivas y el queso cuando no era éste substituído por las *resoles de pasta y formatge rallat* o por *lesques de formatge ab ous*, según se deja ver en las páginas de nuestro texto (*f.cxxvij-b*).

«...trobant-se lo Rey [En Jacme qui'n fo appellat lo Conqueridor] en Terragona ab molts barons e nobles de Catalunya, e alguns Daragó, li'n faé un solemniat banquet, e per *darrerries* li'n faé traure una gran plata d'olives de Maylorques, les quals lo Rey va molt loar...»

BERNAT BOADES, *Feyts d'armes de Catalunya* (cap. 23)

DESBOLCAR, v. a. antónimo de *embolcar*. — Desenvolver, desempañar, quitar pañales (*bolquers*) o cualesquiera envolturas que recubren las cosas, tales, en el caso del texto (*f. cxxiiij-c, d*) la cabeza, el cuello y la cola del pavón (*paó o pagó*) envueltas «de guisa que hom no veja la ploma» por vendas de lino mojadas continuamente, para evitar las consuma el fuego juntamente con las partes del plumaje que protegen mientras se cuece el ave, la cual, una vez asada, debe ser despojada o *desbolcada* de los trapos (*draps*). Después, atusadas las plumas y el penacho, y desplegada la cola puesta en rueda, era ostentosamente presentado en los grandes festines el pavón asado entero y con aquellas plumas que, cual a otra alguna, embellecen en vida a la aristocrática ave.

Explícate también este original procedimiento de asarla y servirla a la mesa en el cap. séptimo del *Arte cisoría*, donde hablando don Enrique de Villena, su autor, del tajo de las aves comestibles, dice «exordiando del pavón, el cual comunmente comerlo es costumbre, e algunas veses por fiestas en conbites, con su cola sin gela quitar, conservandola e guardandola de socarrar en paños mojados enbuelta».

No pudo el desmedido afán de lujo de los orgullosos potentados medievales haber producido una invención culinaria en la que, más emblemáticamente unidas, se manifestaran la glotonería y la vanidad dominantes en la alta sociedad gótica.

{DESLEGIR (*f. cxxvj-c*) v. a. y refl. (lat. *desliquere*). — Desleir, licuar, disolver, desatar.

DESTEMPRAR, v. a. (b. lat. *distemperare*). — Empapar, remojar en un líquido (prov. *dstemprar, destrempar*; franc. *détémprer*). Se ofrece igualmente en cat., como en estas dos lenguas, la forma *destrempar*:

«...e fetz-ne pillules a manera de una lentiya... e sien secades a la ombra, e puy *destrempa-u* ab aygua rosa e ab let de ffembra...»

*Tròtula de Mestre Joan.*

«Enaprés ajau blanch d'ou e vert scur e oli, e *destrempau-ho* encemps e feu-ne unguent...»

MANUEL DIEÇ, *Menescalia de les mules* (cap. XVIII)

«Item la rayll picada e *destrempada* ab aygua mel fa correr la orina e toll dolor de la vexigua...»

*Libre de Macer* (Ms. n.º 216, f. 1xj-b. —  
Bibl. Univ. Valencia).

DOLÇOR, s. f. — Se comprende bajo este nombre toda substancia de sabor dulce usada como condimento. Además de la miel y el azúcar blanco, figuran en nuestro recetario el zumo de las granadas albares, las pasas, el arropé, etc. para *assaborar de dolçor*, por contraposición a la *agror*, a la sal, a las especias, a la *salsa* (*V.* más abajo esta última voz).

## E

EMBOLCAR (*f. cxxiiij-c*), v. a. (etim. lat. *involverum*, cubierta, deriv. de *involvere*, envolver). — El mismo significado (prov. *envolcar*). Tiene ordinariamente como acepción propia la de envolver un niño en pañales (*bolquers*):

«Vaheren fort clarament  
La stella qui'ls guiava,  
Qui'ls sta demostrant  
La stable aunt posava  
Hon trobaren l'infant,  
La Verge qui l'embolquave.»

*Cançoner de Nadal* (xj).

EMPERESTERS [EMPERESTÈS], adv. — De otro modo, por otra parte, por lo demás, sin embargo, no obstante, excepto, etc. El voc. *esters* o *estirs*, *sters*, *stiers* (prov. *esters*, *estiers*), del lat. *exterius*, es alternativamente adv., prep. y conj. adversativa, ya sólo, ya precedido de *en* o *per*, ya de entrambos a la vez antepuestos como afijos, tal el caso presente (*f. cxxvj bis-c*), que se da también bajo la forma *emperestirs*

desaparecida del todo, al igual de las antedichas, del moderno catalán. Véanse ejemplos de ellas entresacadas de textos de los siglos XIII, XIV y XV:

424. Vent calt e cremant aquí havia que a penes podic ésser hoyt, *esters* per sa gran fortalea tot lo cors li cremave...»

FRA RAMÓN ROS DE TÀRREGA. *Porgatori de Sent Patrici*.

Nengú no trenc colomers ni prenc coloms ab rets, o ab alguns laços, o en altra manera no ls ocís... e a aquell qui ho farà pach .lx. sous, smenat primerament lo dan; d'açò sia ocell de caça, *sters* no caç hom prop del colomer.»

*Furs de València* (fur 6, *De Deum*, f. 91, 2).

908. «Car bé n deu hom brocar  
Tostemps lo seu cavall,  
Que *sters* lo cor li fayll  
De correr e va'l pas,  
E mantes vets atràs  
Torna per gran falsia.»

PERE MARCH. *L'arnès del cavaller*.

5. «Nos vcm, Senyor, que les besties com van per la via, que no fan sinó levar e baxar lo cap a amunt e a avall, car *en esters* no porien anar.»

RAMÓN LLULL, *Libre de Contemplació* (cap. 108).

405. «Ab una saggés far ton pro  
Mas *per sters* faràs assò:  
Ab uylls rients la guardaràs  
En qualche loch l'encontraràs.»

*Facet*.

«*Perestés* lo Mestre, ab consell dels frares, ellega e pos dos frares clergues e dos lechs qui de consel del mestre e del prior posen e donen penitencia segons lur albir...»

*Constitucions de l'Orde de la Merced* cap. iij).

612. «...si *perestirs* a nos consentiràs, sa e saul a ton alberch poràs tornar. Aquell *enperestirs* de la ajuda de Deu se confiave...»

FRA RAMÓN DE TÀRREGA, *Porgatori de Sent Patrici*.

ENASTAR (f. cxxviii-b), v. a. (pref. *en* y s. m. *ast*). — Espetar, meter, clavar en el *ast*, espeto o asador (prov. *enastar*; franc. *embrocher*; ital. *schidionare*).

«Prin fetge de cabra... e sie mes al foch, e, can serà *enastat*, ajust hom l'acore el pebre lonch... e prema hom aquel fetge mentre el serà *enastat*...»

M.º JOAN JACME, *Alcoati* (f. lxxxij v.º - a).

ENDIVIA [ANDIVIA, INDIVIA] (*f. cxxv-d*), s. f. (árab. *endib*; lat. *intubus*, *intubus*). — La escarola, planta liguliflora espontánea, utilizada su semilla en medicina como refrescante, por ser, junto con la lechuga, la achicoria y la verdolaga, una de las cuatro simientes frías menores de la farmacia medieval. La endibia cultivada (prov. *endivia*; franc. *endive*; ital. *indivia*) es comestible como ensalada.

«Item prenets de la *indivia* agreste e continuats-ne de menjar en dejú: tot l'estómach vos refrescharà e us confortarà, car freda es.»

Recetario (ms. sign. 92-6-21, f. xxxv - Bibl. Univ. Valencia).

«...e esgot hom en l'uyl aygua d'*endivia* e ayga de plantatge bullida e clarificada...»

M.<sup>o</sup> JOAN JACME, *Alcoati* (f. xxvj v.<sup>o</sup> - b).

ENFRE (*f. cxxij-b*), prep. (del lat. *infra*). — Entre, en medio de, por medio (prov. *enfre*, *enfra*; ital. *fra*). Esta prep. adoptaba también la forma *denfre*, *denfra* por adición del prefijo *de*, cambiando así su significado por el de *dentro* (prov. *denfre*, *denfra*, *defra*).

«...soterraren-lo en mig del cor, et *denfra* pocs jorns tan gran pudor hac en tota l'esgleya que no y pogren durar...»

ARNAU DE VILANOVA, *Rahonament d'Arinyó* (f. xxxix v.<sup>o</sup>).

ENUIG (A), mod. adv. — Hastiosamente, enojosamente, tediosamente, cansadamente (franc. *ennuyeusement*; ital. *noiasamente*). COURE A ENUIG (*cxvjd*) fr. met. — Cocer a porfía, prolongadamente, vaporizando con insistencia un líquido para concentrarlo o espesarlo.

ENREGEAR (*f. cxxviii-b*), v. n. y refl. (pref. *en* y rad. adj. *regeu*, *ea*, rígido, a). — Volverse rígido; endurecerse por calor o frío excesivos (prov. *enregezir*; ital. *irrigidire*, *irrigidirsi*; franc. *se raidir*, *se roidir*). Sin *regezar*, *enregezar*, *enregir*.

ENTREGUE, EGA (*f. cxxij-d*), adj. por *entegre*, *a* (lat. *integer*). — Íntegro, entero, completo, etc. Se decía asimismo *entregament*, *entreguitat*, etc. por *entegrament*, *entegritat*, etc. Ambas formas se encuentran en nuestros autores clásicos:

«Senyor, oges a mi peccadora qui ab confessió *entrega* e ab tot mon cor demane a tu remissió de tots mos peccats.»

*Tirant lo Blanch* (cap. CCCCLXXIII).

163. «La cinquena e derrera lum es integral perfecció; és quant la creatura ha tan bona perseverança, que no dexa la bona vida fins a la fi... que no cessa tro a la fi, ans tot temps està en bona vida: allí es tot *entegre*.»

SAN VICENTE FERRER, *Quaresma* (XXXI).



«Cert es e clar / que Déu omnipotent  
 Vos elegí / per mare del fill seu  
 Al qual en tot / entrega part li féu  
 Del seu poder / a ell dret pertanyent.»

FRANCI DE VILALBA, *Trobes en lahors de la Verge Maria*.

ESCABEIG (*f. cxxv-a*), s. m. (del árab. *sicbâdj*, *sicbédj*, guisado de carne con vinagre). — Adobo, salsa o conserva con varios ingredientes sabrosos, esp. vinagre, de los pescados, carnes, productos vegetales, etc. (port. *escabeche*).

El v. escabechar, en franc. *escabécher*, con acepción limitada al escabeche de sardina, se hace provenir por Littré del prov. *escabessar*, decapitar, sin duda porque tal operación se hace previamente con las sardinas para conservarlas. Opina Mestre Robert (*Libre del Coch*, receta «Bon escabeix»), que «aquesta salsa se vol menjar ab pagell e ab dentol abans que ab altre peix», añadiendo que «aquesta salsa se dona comunament freda, emperò calda no és mala».

ESCARTERAR [ESCORTERAR, ESQUARTERAR] (*f. cxxiii-b*), v. a. — Dividir un cuerpo haciéndolo cuartos; descuartizar (b. lat. e ital. *squartare*; prov. *escartairar*; ant. franc. *escarteler*; íd. mod. *écarteler*).

ESCLATAR (*f. cxxvj bis-a*), v. n. (etim. germ. *skleizán*, romper. — Reventar, estallar (prov. *esclatar*; franc. *éclater*; ital. *schiantare*, *schiantare*). — Se dice principalmente de los granos de cereales, simientes de legumbres, etc., cuando, sumergidos en un líquido, se abren o rompen por ebullición sostenida del mismo.

«Item prenets faves e coets-les entegres, e com seràn ben cuytes e esclatades, parats-les...»

Recetario (ms. sign. 92-6-21, f. cij - Bibl. Univ. Valencia).

ESCUDELLAR (*f. cxxvj-d*), v. a. — Escudillar, echar el caldo, potage, salsa, etc. en las escudillas para distribuirlas y servir las a la mesa, conteniendo cada una la ración de un comensal (prov. *escudelar*; port. *escudellar*; ital. *scodellare*). — *Fer escudelles* (*f. cxxvij-a*), sin. perif. de *escudellar*.

«...trau-los de la olla e met-los en un plat, e, abans que *fasses escudelles*, met un poch de jolivert tallat en la olla, e après *fes escudelles*.»

M.<sup>o</sup> ROBERT, *Libre del Coch* (Broet de Madama).

ESTRIJOLAR (*f. cxxviii-c*), v. a. (rad. *estrijol*, lat. *strigilis*, la almohaza). — Almohazar, estrégar las caballerías, y p. ext. fregar, friccionar con fuerza un objeto o substancia cualquiera (prov. *estrilhar*; ital. *strigliare*; franc. *étriller*).

«...que en nostres estables ordinariament sien vuit en nombre macips... a l'offici dels quals se pertanga pensar dels cavayls nostres... axi que a hores degudes, guardàn la qualitat del temps, sien denegades, ço és, que en temps de lestiu per lo mati... les estrijolen o denegen...»

REY PEDRO EL CEREMONIOSO, *Ordenación de la Cort*,  
(Del menescal).

## F

FARINES (*f. cxxvj bis-b*), s. f. pl. — Buches o gachas de harina de cebada desleída en agua, leche de almendras, caldo de gallina, etc., formando una masa blanda. Es alimento del tipo de la *polenta* italiana.

«El lèbor blanc trau la fleuma ab lo vòmit, e, si null hom lo quer beure, deu menjar primer unes poques de *farines* de forment o d'ordi.»

*Libre de les medicines particulars*, trad. d'Ibn Wàfid  
(f. 81 - b).

830. «...eren homens de tanta continença, que pus sovín menjaven *farines* que's fan de farina d'ordi, de aygua e de sal, que no menjaven pa.»

FRA ANTONI CANALS, *Valeri Màximo* (lib. II, tit. I).

«He vist hom, encara, que per golositat beguera una gran escudella de *farines* axi caldes com exien de la olla, e escaldava's tot lo coyl...»

FRA EIXIMENIS, *Lo Terç del Cristià* (cap. CCCVIII).

FESTUCH [FOSTUCH, FESTICH] (*f. cxxviii-a*), s. m. (àrab. *foctoc*, del persa *posta*). — El pistacho, fruto del alfóncigo, árbol de la fam. de las terebintáceas (*pistacia vera*, L.). La almendra del pistacho es un condimento muy estimado y se confeccionaban con ella diversas confituras, el *festugat* entre las mismas.

«Alfostac es *foctucs*, e dix Galien que'ls *foctucs* son de simple complicitón e amarg un poc e a .iiij. vertutzs...»

«Dix Dioscorides que'ls *foctucs* aduen d'Oltramar e es un semblant de pinyons e conforta l'estomag...»

*Libre de les medicines particulars*, trad. d'Ibn Wàfid  
(f. 33 - a, b).

«E les viandes son aquestes: cebes, oruga... he les nous, he los *festichs*, he los pinyons...»

G. SALVÀ, *Art de Cirurgia* (ms. 10.162, f. cviiij v.º —  
Bibl. Nac. Madrid).

192. «Item altres .viiij. llibres de *festuchs* confits, a la dita rahó .xl. solidos.

«Item altres .viiij. libres de *festugat* a la dita rahó de .xl. solidos.»

Itinerario del infante Pedro, después rey Pedro IV de Aragón.

FORMATGE MAGRE (*f. cxxxv-d*), el queso seco, al contrario del *formatge tendre*, graso o fresco y muy mantecoso, tal el *fromage mou* de los franceses.

FORMATJADA [FORMATGADA, FORMAGADA], s. f. — Pastel bien de carnero o bien de pescados, como es en nuestro texto (*f. cxxviiiij-c*) el titulado de Cuaresma, liado en ambos casos con queso y huevos. No figura en el *Libre del Coch*, que presenta, en cambio, otros dos preparados de queso: las *lesques de formatge fresch* y el *formatge torrador* o *queso asadero*, así llamado en su versión castellana.

«...a la fi de taula flaons e *formajades*, e *formatge frit* ab mantega...»

FRA EIXIMENIS, *Lo Terç del Crestià* (*f. 167 v.º*)

«Item sien feytz pastels axi com a *formatjada*, e sien-y ajustades de les amenles dolçes picades...»

*Tresor de pobres* (cap. XLV).

«Digueren al neci: — De què's fa la mantega o la *formajada*? — De pasta e de *formatge*.»

JAFUDA, *Sentències morals* (*f. 97 v.º, 1.*)

FREIXURES (*f. cxxij-b*) s. f. pl. de *freixura* (del lat. *frixura*, *fritura*) son las entrañas: corazón, bazo, hígado, pulmones, riñones, intestinos de un animal considerados en conjunto (prov. *frechilha*; franc. *fressure*).

«Item que tot carnicer hage a vendre la carn a pes, exceptat caps, peus, *frexures*, gargamelles...»

*Ordenances de Solsona* (1434).

«*Frexura* de animal, *exta*, *extorum*.

*Frexura* adobada, *tamaculum*, *tamaculi*.»

*Dictionarium Æl. Antonii Nebricensis ex catalano in latinum sermonem* (Barcinone, 1560).

Los tres guisados que figuran en el texto bajo los epígrafes *Frexures* (*f. cxxvj bis-c*), *Frexures de cabrit* (*f. cxxvj bis-d*) y *Frexures de porcell* (*f. cxxviiiij-d*) guardan gran analogía y casi se confunden con el «potatge que's diu *frexurat*», que Mestre Robert incluye en su *Libre del coch*.

FRIIT, A, adj. y p. p. sincopado del v. *fregir*, *freir*, usado en la lengua medieval simultáneamente con la forma regular *fregit*, *ida*, que

ha prevalecido sobre la otra llegada, sin embargo, a nosotros en la loc. proverb. «el guany de Na Peix frit», completada con la conclusión: «que venia a quatre i pagava a sis», refiriéndose a todo negocio o trabajo que, sobre no reportar utilidad, resulta oneroso. En nuestros clásicos se hallan alusiones a dicha frase:

«Un bon florí / say que val per tot loch  
D'aycest pahís / onze sous o lo pes,  
E dats-lo vós / per un diner jaquès  
E no curats / si val molt més o poch,  
Cert ara fetz / lo guany de Na peix frit.»

JORDI DE SANT JORDI (Cancionero  
Catalán de Zaragoza (f. 97 v.º).

## G

GAVAIG, [GAVAIX], (f. cxxviii-b) s. m. [etim. b. lat. *gavo*, hinchazón, tumor, o del lat. *cauus*, vacío (?)]. — Buche, papo o saco membranoso de las aves, por donde pasan los alimentos tragados antes de entrar en el estómago. (prov. *gavach*; franc. *gave*, *jabot*; ital. *gozzo*.)

«...la diferencia que es entre lo falcó sadoll e lo qui és mort de fam... tantost vé al puny a fer penitencia, car te lo *gavayg* buyt...»

SAN VICENTE FERRER, *Sermons* (XXIX).

GELADÍA, (cxxv-a) s. f. — La gelatina o jaletina, especie de jalea de jugo de carne clarificado y congelado. En el *Libre del Coch* figura con el nombre de *giladea*, ant. cast. *hiladea*, *jelabea*, *gelabea*; prov. *gilada*; ital. *gieladina*; franc. *gelée*. Bajo el nombre cat. de *gelea* se conocía la jalea de jugo de frutas citada al fol. 79 del *Libre de la Peste* (Barcelona, 1587) del doctor en Artes y Medicina Joan Raphael Moix.

«De confitures: la conserva de la rael de la escorçonera y bovina, la melmelada, la *gelea*, la carn de codony...»

GENESTADA o GINESTADA, s. f. der. respectivamente de *genesta* o *ginesta*, la inhiesta o retama. Es en castellano el nombre de una salsa a base de harina de arroz y llamada así por el color de intenso amarillo como el de la flor de aquella planta (*spartium junceum*, L.) que le comunica el azafrán, según se explica en el texto de la receta. (f. cxxvj-c.)

«Ginestada o farina de arròs. *Plissarium orize*» se cita entre las *escudelles espesses* en el *Thesaurus puerilis* de Onofre Pou (ed. Perpinyá, 1591: [De la taula, adreços y potatges]).

En el *Libre del Coch* se describe una «Bona ginestada blanca» en cuya composición no entra el azafrán.

GINGEBRE BLANCH (f. cxxiiij-d). — El rizoma descortezado (*parat*) de gengibre (*zingiber officinale*, Ros.), condimento muy ardiente y aromático que se utilizaba también en la confitería :

«E auràs aperellat un poch de *gengebre blanch* picat e lensar n'i as tant, menant, menant, fins que cogua a vostra coneguda...»

*Libre de totes maneres de confits* (cap. XXXI. — Per fer pinyonada de mel).

GOLA, (f. cxxvij-c) s. f. (etim. incierta : lat. med. *weula*, acaso del lat. *vallus*, estaca o palo). — Verga, vara o bastón. (franc. *gaule* ; íd. ant. *vaule* ; got. *valus*.)

GRESAL, [GRASAL, GREAL, GRISAL], s. m. (b. lat. *gradale*, *grasale*, ambos del lat. *crater*.) — Término (f. cxxv-b) con que son designadas ciertas vasijas de mesa, redondas y poco profundas, del tipo de las escudillas sin rebordes. (prov. *grazal* ; ant. franc. *grasal*, *grésal*.) Es voz de notable fecundidad lexicográfica, pues tiene su f. *grasala*, *greala* ; sus dim. *grasalet*, *grealet* ; sus adj. *grasalat*, *grealat*, *ada* ; *grasalemc*, *grealenc*, *a*.

Los documentos de todo género de los siglos XIV y XV, esp. los inventarios notariales, abundan en ejemplos con citas de *grasal* y de sus numerosas variedades en tamaño, materia, color, empleo, etc., que podríamos, si el espacio disponible lo permitiera, exponer aquí.

En la literatura cat. de aquellos mismos siglos se multiplican los ecos de la mística leyenda del *Sant Grasal*, el Santo Graal o Grial de los libros de caballería, o sea el cáliz y también la fuente o plato en el cual habría sido servido el cordero pascual de la Santa Cena al instituirse el sacramento eucarístico. Aparte la tan conocida *Storia del Sant Grasal* (Ms. de G. Reixachs), se encuentra registrado en el inventario de los bienes del príncipe de Viana (1461) un *Libre del Sant Greal*, hoy desaparecido. En el *Tirant lo Blanch* (cap. CIIII), al hacer la descripción de una muy maravillosa sala del palacio del emperador de Constantinopla, se relata cómo «les ymatges de les parets divisaven diverses histories de Beorç e de Perceval e de Galeàs, com acomplí la ventura del siti perillós, e tota la conquesta del *Sanct Greal* s'i demostrava.»

Más tarde el cosmógrafo y lapidario Jaume Ferrer de Blanes, en sus *Sentencias Catholicas* (Barcelona, 1545), cuenta ingenuamente la extática admiración en que cayó ante el *Sacro Catino* de la Cena conservado en el tesoro de la catedral de Génova, aquel plato supuesto de esmeralda en el que José de Arimatea habría además recogido la sangre que surgió del costado de Jesús herido por la lanza sacrílega del soldado romano.

## J

JANET, (f. cxxviii-d) s. m. (orig. desconocido). — Nombre de una potage o salsa de cuya confección es principal elemento el hígado majado de la res o ave de las cuales se quiere guisar la carne. Así se describen en el *Libre del Coch* tres potages de dicho nombre: «Potatge de *janet* de moltó», «Potatge de *janet* de gallines» y «Potatge de *janet* de cabrit».

456. «...van-la talar tota, e la picaren majus, vet, com qui'n quer fer *janet* o morterol. E, con fo talade e espesegade, gitaren-la en aquella cosa ardent.»

*Visió de Tundal (Historia de Tuglat)*

## LL

LLAMBORDA, s. f. (origen incierto). — Piedra grande para pavimentar, de forma cuadrilonga y plana, y, por anal., tira o fragmento de cualquiera otra materia presentando aquella forma, como p. ej. los trozos de lardo o tocino, de tres dedos de largo, para ser clavados con broquetas (*broques*) en los costados del pavón asado. (f. cxxiiij-c.)

El s. franc. *lambourde*, además de significar una especie de piedra blanda y calcárea, designa una pieza o taco de madera para sostener los entarimados, los cabos de las vigas, etc.

En un inventario de la atarazana de Barcelona (1499) figuran unas tenazas «stanalles de pendre *lambordes*» y años después, en la misma ciudad, a 5 de marzo de 1520, según cuenta el *Manual de Novells ardots*, se acordó plantar algunas *lambordes* en la plaza *dels Bergants* a fin de que no se pudiese en adelante jugar allí al *joc de billes*, por ocasión del cual se venían de mucho tiempo cometiendo desafueros en daño de particulares y de la cosa pública, y «en grand desrvey de nostre senyor Jhesu Xpt qui allí en tantes maneres era blasfemat».

LLAMPRESA, s. f. (f. cxxvij-c), la lamprea (lat. *lampetra*) llamada más vulg. en cat. *llepa pedres*, tal como en prov. *lampedra* y en franc. *suce-pierre*, pez ciclóstomo de mar y de río, muy estimado por su delicada carne. (prov. *lampreza*; franc. *lamproie*; port. *lampreia*; ital. *lampreda*.)

134. «Vejats: si dos homens son, lo hu menja huna *lampresa* que costará hun florí, e l'altre menjarà tantet de formatge rosegat de rates...»

SAN VICENTE FERRER, *Quaresma* (sermó XV).

«E sdevench-se que un jorn de matí, en la quaresma, ell fo anat lla on lo peix se ven en Florença e comprà molt belles *lampreses*...»

*Decameron* (jor.<sup>a</sup> 9.<sup>a</sup>, nov.<sup>a</sup> 8.<sup>a</sup>).

«Primerament la *lampresa* vol ésser viva, e après pendràs-la e scaldar-la has ab aygua calda...»

M.<sup>e</sup> ROBERT, *Libre del Coch* (De *lampresa* en graelles).

LLAUNA, (f. *cxviii-b*) s. f., del lat. *lamina*, plancha de metal, y met., por analogía de forma, trozo o lonja de carne, lardo, etc., cortado a manera de tajadilla, chapa, lista, tira, etc. (ant. cast. *laña*.)

«...e après fes un tall al masclo de la ala de larch a la part dreta, e de allí trau-ne *launes* amples e primes, a après gira-l e fes axí com a l'altra part havies fet; e sobre lo crepó ha un altro tall, ço es que se fan *launes*...»

M.<sup>e</sup> ROBERT, *Libre del Coch* (Tall de pagó).

LLET MAL CUYTA, leche mal cocida en la versión cast. del *Libre del Coch*; salsa muy brevemente descrita en nuestro *Sent Soví* (f. *cxviii-c*) y que Mestre Robert explica más detalladamente, especificando que la leche en cuestión es la de almendras bien majadas con un migajón, «una molla de pa», y añadiendo que si ésta va mojada en agua rosada «no pot ésser sinó bona, emprò no y fa molta fretura».

LLIETUGAT, (f. *cxvii-d*) s. m., de *lletuga* (lat. *lactuca*) la lechuga, es otro potage confeccionado en idéntica guisa que el *pastenegat* (v.). No se halla en el *Libre del Coch* de Mestre Robert.

LLEU, (f. *cxvii bis-c*) s. m. (del lat. *levis*). Nombre vulgar del pulmón. (cast. y arag. *liviano*; prov. *leu*.)

«Beneyts siats vós, qui tant bé avets ordonat lo cors de l'home: car vós l'avets ornat e ordonat de cabells e celles, e ordonat de dents e ungles... e de fetge e de *leu* e de melsa...»

RAMÓN LLULL, *Libre de Contemplació* (cap. 39).

«Item val molt a la dolor dels *leus* si es begut e mata los lombrichs...»

*Libre de Macer* (Del Isop).

LLIÇÓ, [LLECÓ, LLACÓ] (f. *cxv-d*) s. m. (etim. lat. *lac*, leche). —Es la cerraja o linzón, planta lactescente de la fam. de las Compuestas (*sonchus oleraceus*, L.) que se cría en huertos y sembrados y es comestible en ensalada. (franc. *laceron*, *laileron*.) Su sin. cat. es la *lletiga* o *herba lletera*. Fué de gran uso en la medicina medieval, pero caída hoy en desuso es el *agua de cerrajas*, expr. met. de cosa desprovista de substancia.

«Hundave són *lecçons*. Dix Galien que'ls *lecçons* son de moltes maneres e totz estrenyen e rrefreden, e, quan son cuytz e donatz a menjar, conforten l'estomag...»

*Libre de les medicines particulars*, trad. de Ibn Wàfid (f. 45-c).

113. «Ha-y dones que vagen a collir *licçons*, e, per collir-los, calciguen lo blat? Són tengudes al damnatge...»

SAN VICENTE FERRER, *Quaresma* (sermó XV).

LLIMONEA, s. f. — Es la misma salsa que un siglo más tarde Mestre Robert en el *Libre del Coch* llamará *limonada*, con la sola variante en su confección de añadir pasas nuevas desgranadas, majadas y pasadas por estameña para mezclarlas con la leche de almendras.

El *Sent Soví* (f. *cxiiiij-a*) prefiere como *millor comolat*, la añadidura de una ala de gallina *bé fortament picada que no y parega*. Ambos tratados coinciden en recomendar al final de la receta la copiosa incorporación del *such de limons* que da nombre a la salsa que debe ser servida con las gallinas al asador o cocidas en olla.

LLOÇA, [LLOZA], (f. *cxiiiij-d*) s. f. (orig. incierto). — Cucharón o cuchara grande, hataca, cazo. (lat. med. *lochea*; ant. franc. *louce*; íd. mod. *louche*.) *Lloçada* [*losada*], (f. *cxviiiij-c*) s. f. es el contenido, lo que cabe de una vez en la *lloça*. Se encuentra citado con frecuencia este utensilio de cocina en los inventarios medievales:

«Item, dos ferres de cuynar.

Item una *loça*.»

Armamento de la coca «St. Climent» (CAPMANY, *Col. diplom.* [CCLXXX]).

[f. 3 v.º] «Item una esbromadora

«Ytem una *loça*.»

Inventario de Poblet (1466).

Item una *loça* e .j. sbromadora de cuyna.»

Id. de una especieria de Cervera (1373).

LLOÇA TRAUÇADA (f. *cxv-b*). — Cazo acribillado de agujeros a manera de una espumadera. El adj. *traucat*, *ada*, perforado, horadado, agujereado, trepado, etc., es el p. p. del v. *traucar*, rad. *trauc*, *troc* (b. lat. *traugum*) agujero, abertura (prov. *trauc*; franc. *trou*). De *trauc* se deriva *trau*, ojal. Dicho adj., en todas sus apreciaciones era frecuentísimo en la leng. cat. medieval:

«Item que no gausen portar neguna vestidura de drap d'aur ni d'argent ni de seda ni de velut, sinó drap de lana... que'l drap no sia *traucat* [trepado], ni entretallat, ni barrat.»

*Ordonament de les dones e donzeles, quines paradures e quins ornaments deuen portar* (1306). —

Doc.º Archivo de Perpiñán.

«Item ordenaran que null hom qui sia de casa o de la mercè nostra... no gos portar correja, ni de cinyer d'argent sobredaurada, ni



çabates *traucades* [acuchilladas; franc. *déchiquetées*] o esflorades, ni esperons ab aur... si cavaller no és.»

*Ordinació pública de tot en tot servadora* (A. C. A., reg. 1.529, p. I, f. 42)

3.014.

Ni fer que pugua rebrotar

Lo margalló

Que *trahuca*t [carcomido; franc. *vermoulu*], ple de corcó.

No-s bo a res;»

GAÇULL, *Lo somni de Johan Johan*

«Item tocant lo dent *traucat* [cariado; franc. *carié*] ab leyt de goça, e posada de sus demantinent la fa eixir.»

*Tresor de pobres* (cap. XI)

En esta última obra (cap. VII) se halla un ejemplo del dim. *traucadet*, a:

«... de l'os qui es trobat al cap, qui es craneum, trobat dins el cap, qui es os pelós e fusteny e *traucadet*...»

## M

**MENJAR**, (*cxxyj bis-b*) s. m. (lat. *manducare*). — Lo que se come, manjar. (prov. *menjar*, *manjar*; port. *manjar*; ital. *mangiare*.) En el prefacio de nuestro texto se anuncia «que en aquest libre ha escrit .lxxxvij. *menjars*».

«Als quals dix Ihüs : — Yo he a menjar un *menjar* lo qual vos no sabets.»

*Evangelí de Sent Johan*. (Cod. ms. del Palau, cap. III)

«Per un mal *menjar*, a saons ne pert hom gran res de bons.»

*Ex proverbíis arabum*. (Ms. de Santes Creus. — Bibl. prov. de Tarragona.)

«...statuim que la Cort nostra regladament en lo dinar de dos *menjars* aparellats tan solament sia contenta...»

REV PEDRO EL CEREMONIOSO, *Ordenacions de la Cort*. (De les viandes.)

33. «Dien los metges que la oruga es calent e secha; a tots aquells qui la menjen fa-ls esmolre los *menjars*...»

*Libre de Macer*. (Ms. n.º 216, f. xxxv - d — Bibl. Univ. Valencia.)

**MENJAR BLANCH**, (*f. cxviiiij-c*). — Manjar blanco (franc. *blanc manger*), composició de leche, azúcar y harina de arroz. El docto Jacme Roig en su *Spill* la cita como sanguificativa :

10.120. «carn de res grassa,  
let e los ous,  
potatges, brous,  
lo *menjar blanch*  
fan molta sanch;»

METLLÓ, s. m. grafia sobremanera abusiva de *meló*, melón, cuyas simientes junto con las del pepino, de la calabaza y de la sandía forman, en términos de la farmacia antigua, las cuatro simientes frías mayores (*quatvor semina frigida majora*). En consecuencia, se prescribe en el texto (*f. cxxv-d*) que «si aquests polls aparellavets a hom que hagués haguda calor de febre, poriets-hi metre sements fredes, axi com de *metlló* o de carabaça...».

«... e grans de forment e d'ordi... amenles, sement d'alfavega...  
sement de carabaça citrulli, *semenza de meló*.»

*Tresor de pobres*. (Cap. XLIII.)

MIG-RAUST, [MIRRAUST], (*f. cxxiii-b*) s. m. (del ant. franc. *mirost*). — Salsa para pichones, pollas, gallinas, etc. (vasc. *millauste*, cast. *mirrauste*; port. *mirrastes*.) Es una de las tres grandes salsas de nuestra cocina medieval, pues rivalizaba con la salsa de pavón y el manjar blanco.

No us de totes salses sinó les espeses bollides e salsa de pagó e luxell, e *mig-raust* mesclat ab girofle e ab gíngebre vert...»

FRA EIXIMENIS, *Lo Terç del Crestià* (*f. 167 v.º*).

MORTEROL, (*f. cxxvj bis-c*) s. m. (lat. med. *mortariolum*; prov. *mortairol*; cast. *morteruelo*.) — Potage obrado, machacando en mortero carnes diversas — cordero, cabrito, hígado de cerdo, gallinas — con caldo, pan y queso rallados, huevos y especias.

«...e menge perdius, aucels sens lo cuyro, perque lo cuyro dona dolor de ventre e estreny la carn, e, quan serà la perdiu cuyta, pica-la molt e fes-ne axí com *morterol*...»

MICER JOHAN, *Libre de receptes* (II).

MOSTALLA, s. f. (etim. lat. *mustum*). — La mostaza (prov. *mostalha*; franc. *moutarde*; ital. y port. *mostarda*), simiente de diversas plantas del gen. *sinapis*, fam. de las Crucíferas, de aplicaciones medicinales y culinarias. Aquí (*f. cxxvj-a*) se trata del condimento o salsa, amasijo que se hace de la harina de aquella simiente con otras substancias para aderezar las carnes. El *Libre de Sent Soví* describe la mostaza *nostrada*, o sea a la manera nuestra, al uso de la tierra, *nostralmente* que dicen los italianos, sin duda por distinguirla de la preparada según los gustos forasteros. Mestre Robert en el *Libre del Coch*, dice que la *mostalla* «comunment és per vedell».

«E ques quart de molt menjar e del vi del tot e de tota cosa fort e calent, axí com ayls, cebes e *mostaya* e pebre.»

M.<sup>o</sup> JOAN JACME, *Alcoati* (f. xxxiij v.<sup>o</sup> - a)

2.295. «mon primer past  
mengí ab tast  
e fort *mostalla* ;»

JACME ROIG, *Spill*

«E tenui-vos esment tant com la vida vos acompanye, car les paraules dissimulades sens obra difamen l'ome, e yo bé sé que a vós no poràn metre *mostalla* per julivert.»

*Tirant lo Blanch* (cap. CLVI).

MUNDAT, ADA, (f. cxxxvj-c) adj y p. p. del v. *mundar* (lat. *mundare*). — Mondado, mondo.

«...e met aquestes coses que't diré en la olla : sucre e dàtils *mundats* e pinyons e avellanes entegres...»

M.<sup>o</sup> ROBERT, *Libre del Coch*. (Potatge que diu genestada.)

«Reebets cassia fistula *mondada*, una onça ; tamarins, miga onça ; aguarich, miga dracma.»

*Tresor de pobres* (cap. XL).

«Prin tutia .ij. argens e terç... roses fresques *mundades*, mig argens...»

M.<sup>o</sup> JOAN JACME, *Alcoati* (f. xxiiij-a).

MUYOL D'OU, (f. cxxxvj-a) la yema del huevo. El s. m. cat. *mujol* o *mull* [*muyl*] (cxxxiiij-b) lo mismo que el prov. *muiol*, *mujol*, *moil*, el ant. franc. *mioel* y el mod. *moyeu*, provienen del lat. *modiolus*, medio, voz que en el b. lat. era idéntica del *medium rotæ*, el cubo de la rueda, en franc. *moyeu de roue* y en ital. *mozzo*.

La yema del huevo es por su color designada en cat. *rovell*, robín, y *vermell d'ou*, tal como es en ital. llamada *rosso di uovo* y en franc. *jaune d'œuf*. Véanse ejemplos clásicos de los siglos XIV y XV de las tres formas cat. de *mujol*, *rovell* y *vermell* :

«E la sua cura el comensament es so que reposa la dolor de l'uyll, e que y git hom lo *mujol* de l'ou cruu batut ab aygua ros.»

M.<sup>o</sup> JOAN JACME, *Alcoati* (f. cxxxvj - b).

«Item de persona embriaga dats-li a menjar ous cruus, ço és, los *mujols*, e trossos de cols verdes : tan tost li serà passat.»

Recetario (Ms. sig. 92-6-21, f. ciiij v.<sup>o</sup> — Biblioteca Univ. Valencia).

«...e aquí mateix mesclat ab tot açò cera blanca e verge e .ij. rovellis d'ous e saffrà .iiij. onçes, e tot açò sie ben picat e posat sobre lo loc...»

*Tresor de pobres* (cap. XXXVIII).

«E con es mesclat ob lo *roveyl* de l'ou cuyt e ab lo saffrà, val contra les postemes calentz que son als huyls.»

*Libre de les medicines particulars*, trad. de Ibn Wáfíd (f. 92 - d).

2.309. «...aprenen de destillar, de fer untaments, de conexer erbes e saber lur virtut, e la propietat de les figues seques, del *vermeyl* de l'ou...»

BERNAT METGE, *Somni* (lib. terç).

«Car l'ou tot es environat de fora de la testa, axí com la testa enviroña lo blanch que es dit album, e l'album enviroña lo *vermell*, e en lo *vermell* es formada la gota de la grexa de l'ou.»

Atlas catalán de París

## N

NOU CONFITA, (f. *cxviiiij-a*) nuez confitada (franc. *noix confite*) según la fórmula de las *nous verdes* que figura en el *Libre de totes maneres de confits* (cap. XIII) presentado y comentado en el Boletín XIX-1946. Allí calificamos de confitura principesca a la nuez confitada, obra maestra de la dulcería medieval y hacíamos notar como su melosa presencia parece desentonar en medio de la profusa muestra de fuertes sabores de cocina que reinan en el *Libre de Sent Soví*.

NOU D'EIXARCH, (f. *cxviiij-b*). — Nuez de jarque, harque o hiarque en las versiones cast. del *Libre del Coch* de Mestre Robert. Es una de las especias de Oriente que aparecen en las tarifas aduaneras de la *leuda*.

«Carga d'espíc e de nous noscades e de *nous d'exarch* .vj. diners, e, si's venen a liures, mealla la liura.»

*Costums de Tortosa* (lib. novén; rúbr. X, X).

«Carga de *nou d'exarch* donet duos solidos.»

*Furs de Valencia*. (Privileg. 45, f. 15, 2).

«Primerament, dona cargua de pebre, de comí, de matafalua, de sitoal, d'alum de plom siqueren, de gingibre, de caneyla, de girofle, de laqua, de bresil, de nou noscada, de *nou d'ayxarch*... .ij. sol .ij. diners.»

*Leuda de Cobliure* (1297-1300)

«Item altre maçapà on havia *nou d'exarch* .ijj. onces e miga.»

Inventario de una especiería de Cervera (1373).

NOU NOSCADA, (f. *cxxiiij-b*) dicho frecuentemente por *nou moscada*, la nuez moscada de especia, nombre dado al núcleo contenido dentro del fruto en baya globosa de la mirística (*myristica fragrans*, Houff.), árbol de las Indias y de las Molucas.

«Carga de *nou noscada* .ij. sous.»

*Costums de Tortosa* (lib. novèn, rúbr. XIX, I).

«E sia confit tot, e puys metetz-hi de la campfora e .j. poch de polvora de *nou noscada* e de girofle...»

*Tròtula de Mestre Joan* (8 c.).

4.802. «Perdius, gualines,  
infinits ous,  
*nosçades nous*  
e totes salses,  
les dones falses  
prou n'hi espletaren ;»

JACME ROIG, *Spill*.

## O

ORDIAT (f. *s. cxxvij-d* y *cxxvij bis-a*) s. m. — El hordiate, confec-  
ción culinaria bien de la harina, bien del grano entero de la cebada  
hervido y diluido todo en leche de almendras. Es manjar destinado a  
enfermos, «ordiat per a malalt» según se titula una preparación idéntica  
en el *Libre del Coch* de Mestre Robert, quien la hace hervir en caldo  
de pollo.

«...e no li dons a menjar carn ni bega vy entrò sia determinada  
la gran febre, sinó *ordiat*.»

MICER JOHAN, *Libre de receptes* (CCIX).

## P

PACA, s. f. (del b. lat. *paccus*, hatillo; ant. ital. *pacca*, íd. mod.,  
*pacco*, envoltorio, pliego, voces provenientes de un rad. gaélico o celt.  
*pac*). — Nuestro vocablo, acaso error de escritura, no lo hallamos re-  
gistrado en el léxico cat. medieval. La *paca de greix* del texto  
(f. *cxxvij bis-c*) parece significar una masa o porción de grasa para ser  
echada, junto con los demás ingredientes, sobre las berenjenas, *al-*  
*berginies*.

PANADA, (f. *cxxvij-c*) s. f. — Empanada, manjar compuesto de car-  
nes diversas puestas en pasta de pan para cocer al horno. (ital. *panata*;  
prov. *panada*; portugués *empada*.) El ant. franc. llamaba *panade* a  
una sopa de pan, manteca y agua.

«Cura encara hagen diligent, ensemps ab nostre pastador, de les *panades* neules, empastats e altres coses... en los forns o en altra manera s'appellen...»

REY PEDRO EL CEREMONIOSO, *Ordenacions sobre los officials de la Cort.* (De panicers majors.)

«...e moltes viandes de pasta, ab bon formatge e *panades* de colomins e de polls, han axí per fruyta com si eren figues seques.»

BERNAT METGE, *Lo Somni* (lib. III).

«...e, com sien ben debatuts, metrás-ho dins la *panada* per lo spirall que damunt té, e après torna-la en lo forn per spay de tres paternostres...»

M.º ROBERT, *Libre del Coch.* (De farciment de cabrit.)

PANSA, s. f. (etim. *pans*, a, p. p. sinc. del v. *pañdre*, lat. *pañdere*, extender). — Pasa, del lat. *passus*, a, um (p. p. de *pañdere*), extendido, tendido, desplegado, y adj. *passum*, seco, desecado, sin jugo. (port. *passa*; ital. *passola*, *uva passa* o *appasita*.) La n que según se ve diferencia el voc. cat. de los demás, se halla en el v. cat. *pañdre* que tomó del lat. y que no poseen los demás idiomas romances.

«Item ordenen que los dits sobreposats de perayres e teixidors o la maior part de aquells puxen e deguen ab molta cura e diligencia mirar en los dits draps cruus en lo dit mercat, e *pañdre* aquells e canar-los e veure si tiren lo degut e tenen les altres coses necessaries...»

*Crides de Mallorca* (XIV).

Las uvas, así como las demás frutas secadas al sol, se vuelven más dulces y de más fácil conservación. Los documentos históricos y literarios cat. abundan en referencias de pasas :

«Mas de rayms de vinya dels quals faràn *pañses*, sia donada delma enans que les *pañses* facen. E, si abans faràn *pañses*, sia'n feta esmena en verema...»

Sentencia dada por Jaime I sobre los diezmos y primicias del reino de Valencia (ed. 1487 de los *Furs*).

«e que no y haja aylls ni cebes, màs *pañses* menys de gra, e ametles e pinyons e herbetes, ab altres lamineries...»

FRA EIXIMENIS, *Terç del Crestià* (cap. CCCXXX).

6. «E així, al peu de la montanya estès una tovallola, e trasch pa e *pañses* e aygua que tenia en una botelleta...»

SAN PEDRO PASQUAL, *Istories Religioses* (VI).

Se da també el nombre de *pansa* a una varietat de uva o cepa, la *pansa valenciana*, muy estimada hoy al igual de los siglos medievales :

269. «Car, si en fruytes volem pensar, ací hi ha rayms e gran vinyet... Aprés hic ha *panses* blanques e negres, figues..., nesples codonys, alberxiques ab moltes d'altres.»

FRA EIXIMENIS, *Regiment de la cosa pública*. (Bel·leses de València.)

De *pansa* deriven los adj. *pansat* y *pansit*, paso, pasa :

«les sues orelles parien préssecs sechs o *pansats*, e los seus dits e artells sarments ja de dos o tres anys podats del cep.»

*Curial & Guelfa* (lib. III, § 98).

«Item los rahims *pansits* són més calents e profiten molt el pits e el polmó.»

*Libre appeylat Maser*. (Ms. fonds espagnol 210. — Bibl. Nat. Paris.)

PARAT, [PERAT], DA, adj. y p. p. del v. *parar* (lat. *parare*), quitar la piel, la corteza, cascarilla, escamas, el hollejo, etc., de frutas, granos, semillas. (prov. *parar*; franc. *parer*.)

«E pres la poma e *para-la* e la adobà e gità la paradura en l'aygua, axí com cascun jorn feya.»

*Lo fill del Senescal d'Egipte* (cap. VII).

«...e sien lavatz los uyels ab aygua d'ordi *parat*...»

M.<sup>o</sup> JOAN JACME, *Alcoati* (f. xliij v.<sup>o</sup>-a).

«...e deu ésser picada la alcarçanna en esta gisa: que sia lavada primerament en l'aygua, e, quan serà seca, sie *parada* e de-pux picada e sernuda bé»

*Libre de les medicines particulars*, trad. de Ibn Wâfid (f. 25 - a).

PARÈIXER, (f. *cxvjj-c*) v. n. (lat. pop. *parescere*, por *parere*.) — Ser aparente, manifestarse, hacerse, patente. (prov. *pareiser*; franc. *paraître*.)

«Si alguns, dedignant de qualque cop, ferrà alcú en cors per sengles ferides que no *paraschen*, sengles .xij. diners; d'aqueles que *paraschen*, per cascuna .ij. sol.; ...»

*Usatge* [Si quis aliquem quolibet.]

«...e a n'i que naxen prop les aygues e fa aytals branques com les faves, e a la flor blanca, e esten-se quan ix lo ssol e *parex* ssobre l'aygua, e, quan s'escurex, amague's en l'aygua.»

*Libre de les medicines particulars*, trad. de Ibn Wâfid (f. 14 - d).

PASTADURA. s. f. — Acción y resultado de *pastar*, amasar. — Amasijo, porción de harina amasada para la panificación. (lat. *pistura*.)

PASTENEGAT, (f. *cxxij-b*) s. m. de *pastenaga* (lat. *pastinaca*), la zanahoria, es un potage confeccionado a base de esta hortaliza guisada con caldo y lardo, leche de almendras, etc. y que no debe confundirse con el zanahoriato y el azanoriato de Aragón, confeccionado a base de zanahorias confitadas con miel o azúcar. Aunque no figura el *pastenegat* en el repertorio del *Libre del Coch* de Mestre Robert, era plato corriente y muy celebrado en su época.

«Encara més, en aytal temps veu hom menjar viandes caldes e grosses en sa substancia, axí com cols, e xirviat e *pastanagat*, e moltó e gallines e axí de les altres semblants.»

JACME D'AGRAMONT, *Tractat de pestilencia*  
(art. V, cap. II).

PEÇA [PRESSA], (f. *cxxiiij-b*) s. f. — Porción, espacio corto de tiempo, momento, rato. (prov. *pessa*, y adv. *pessà* = *pess'a* = *pessa a*, tiempo ha, rato ha; franc. *pièce*, *pièce a*, *il y a pièce*, *il y a une pièce de temps*.) Los clásicos catalanes se sirvieron a porfía del voc. *peça* en ambas formas, la del sustantivo y la del modo adverbial:

«...hoyí lo repicar e lo tabustol e pres-li mal senyal e aturà's una *peça*.»

REY PEDRO EL CEREMONIOSO, *Crònica* (cap. III, § 32).

«E a cap d'una gran *pessa* ell exí de la cambra e vench ab altra corona en la testa...»

RAMÓN MUNTANER, *Crònica* (cap. CCXCVII).

«...e sa magestat alçant-la de terra ab molta amor se abraçaren los dos: tan estretament que de gran *peça* no's pogueren partir.»

SOR ISABEL DE VILLENA, *Vita Christi* (cap. CVI).

«...vench-nos ardit que l'alcait Abrafim s'era alçat e que havia bastit .j. castell que nos havíem enderrocat ja *peça* havia.»

REY JAIME I, *Crònica* (§ 555 [ed. Aguiló]).

PERBULLIR, (f. *cxxvij bis-a, b*), v. a. (pref. intens. *per* y v. *bullir*.) — Hervir, cocer bien, por entero, por dos veces. (prov. *perbolhir*; ant. franc. *perboullir*.)

«Pren espinachs e fes-los bells, e apres fes-los *perbullir* en aygua e sal, e quant sien ben perbullits...»

M.<sup>o</sup> ROBERT, *Libre del Coch*. (De espinachs capolats.)



«Dix Dioscorides que quan són les cols *perbulides* .j. bul o .ij. e dades a menjar alarguen e solven la orina...»

*Libre de les medicines particulars*, trad. d'Ibn Wàfid (f. 24 - b).

POLVORAR, (f. *cxxvj-a*) v. a. (lat. *pulvevare*). — Reducir a polvo, pulverizar. (prov. *polverar*, *polverir*; ant. ital. *polverare*.)

PORRADA, (f. *cxxiii-c*) s. f. — Potage de pueros (*porros*). El *Libre del Coch* describe el *potatge de porrada* en idénticos términos que nuestro *Libre de Sent Sovi*. (ant. franc. *poirée*, *porrée*).

PORRIOL, s. m. (de *porro*, puerro, esp. de cebolla). — Nombre de un potage compuesto de cebollas, sal, pimienta, vinagre, aceite, gordura de puerco y agua, según leemos detallado en el texto (f. *cxxviii-c*) y que Mestre Robert, en su *Libre del Coch*, describe en parecidos términos, así como otro potage «un altre menjar que ha nom *porriola*, e l'altre ha nom solament *porriol*». Pasa luego a explicar aquella confección bien poco diferente de la del *porriol*, destinado éste a acompañar «perdius trocejades o entregues o altres oçells».

PRENDRE, [PENDRE], (f. *cxxiii-c*) v. n. y refl. — Espesarse, condensarse, ajarse, trabarse, etc. (prov. *prendre*, se *prendre*; franc. *prendre*.)

«...e, com sia tot ben picat, destemprar-ho has ab bon brou de moltó que sia mig fet, perquè si era massa calt faria *prendre* lo formatge...»

M.<sup>o</sup> ROBERT, *Libre del Coch*. (Potatge de Almadroch.)

«...e puy mesclau-les totes en una e meteu-ho a bullir en una paella o cassola, e, quant serà bolit, meteu-ho en una escudella e lexau-ho *prendre* que sia unguent.»

MANUEL DIEÇ, *Tractat de les mules* (cap. XXI).

PRES, a, adj. y p. p. del v. *prendre* y *prendre's*. — Cuajado, coagulado, trabado. Previénese en el texto (f. *cxxiii-c*) que de la salsa de pavón sea servida poco «e que sia *presa covinent*», eso es, convenientemente trabada o ligada.

PRIM, (f. *cxxiiij-d*) adj. adv. — Finamente, sutilmente, delicadamente.

45. «stampoc serà / que nulla dona senta,  
ne veja *prim* / lo fin secret d'amor,  
si per amar / no sofrir gran dolor»

AUZIAS MARCH, *Poesies* (ed. Pagès - VI).

## R

REDOLÍ, RODOLÍ o ROTILÓ, (*f. cxxvij-b*) s. m. — Como el prov. *rolon* o *rullon* (etim. *ròdol*, espacio o cosa circular) era una bola hecha de cera en cuyo interior se encerraban los sufragios o votos para elecciones o sorteos. En el inventario de la casa de la Generalidad de Cataluña (1499) se registran «dues tenalles d'argent rolloneres per fer *redolins*... abtes per fer los *redolins* de cera per la extracció». En otro inventario de Torre d'En Barra (1430) se anota «un motlo de fer *rotlons* grossos, a manera de tenalles». En el *Dietari de la guerra a Cervera* (ed. Carreras Candi), puede verse transcrito el minucioso ceremonial de la elección por *redolins*, verificada la víspera de Navidad de 1464, para *prohomens* de la villa durante el año siguiente.

«...e posaràn cascuns de aquells noms en *redolí* petit de cera, e après metrán los dits *redolins* en un basí d'aygua e mesclar-los han.»

FRA EIXIMENIS, *Regiment de la cosa pública*  
(cap. XXXII)

REGEU, (*f. cxxvj bis-a*) adj. adv. sin. de *regeument*, *regeament*, rudamente, fuertemente, enérgicamente. El adj. *regeu*, *ea* (lat. *rigidus*, *a*) significa fuerte, duro, firme, tenaz, etc. (prov. *rege*, *regeza*; franc. *raide*, *roide*). V. dos ejemplos clásicos de la forma adv. de dicho adj. :

«...e havia dos fills fort sotils de sa muller, e fo *regeu* malalt. E feu son testament...»

DESCLOT, *Crònica* (cap. L).

«...ma senyora no era vesada de cavalcar tan lonch camí, e sapiau que es *regeu* ugada e cascada.»

*Istoria de Jacob Xalabin*. (*f. sign. i .iiij.*)

RESOLA, s. f. (lat. med. *roisola*). — Confección de pastelería descrita al *f. cxxvij-a*. (ant. franc. *roisole*, *roissole*; id. mod. *rissole*; franc. ginebr. *rezole*.)

5.235. «turmes, *resoles*  
e lleteróles,  
ffformatges freschs,  
moschats e grechs,»

JACME ROIG, *Spill*.

ROBERT (MESTRE). — Es absolutamente desconocida la existencia real de este personaje titulado «Coch del Serenissimo Senyor Rey don Ferrando Rey de Nàpols», pues no se tiene de su historia biográfica indicio documental alguno anterior ni posterior a la aparición del sobre-

dicho nombre estampado en la portada de las ediciones catalanas del *Libre del Coch* como el propio del supuesto autor de tan notable obra. De ella venimos extractando diversos pasajes aducidos como comprobantes del contenido de algunas de las notas integrantes del presente GLOSARIO.

Dionisio Pérez («Post-Thebussem»), en el estudio prologal de su edición del *Libro de Guisados* (1929), trad. cast. del *Libre del Coch*, recogió y expuso con lucubraciones más o menos verosímiles, con intento de apurar el tema, cuanto creía conocer por oídos y por lecturas acerca del imaginario Mestre Robert, sobrenombrado *de Nola*, no se sabe todavía por qué, en dicha versión, de la cual creyó también haber acertado a descubrir el autor.

Parece a propósito recordar, tocante al enigmático nombre de nuestro *mestre coch*, la figura de otro jefe de cocina su homónimo y contemporáneo, el francés Robert, de quien dice Rabelais (*Pantagruel*, lib. IV, cap. XI): «cestuy feut inventeur de la sauce Robert tant salubre & necessaire aulx connils roustiz, canars, porc frays, oeufz pochez, merluz sallez & mille autres telles viandes.» Esta singular coincidencia de nombre y similitud del oficio en ambos celebrados maestros, podría quizás inducirnos a sospechar en el nombre de Robert un apellido o apodo común aplicable genéricamente a cuantos sobresalen en el ejercicio del arte culinario.

RODAR, v. n. — Resbalar, deslizarse, correrse sobre una superficie lisa. En la trabajosa preparación de la salsa de pavón conviene, según se advierte en el texto (*f. cxxiiij-c*) que la grasa recogida de la que chorea del ave enastada en el asador, se incorpore a la salsa tan mesuradamente que no *rot*, rueda o resbale por encima de ella a fin de que sepa bien a dicha grasa.

## S

SABENT, [SABÉN], (*f. cxxvij-b*) adj. inv. (p. a. del v. *saber*). — Que sabe o tiene sabor o gusto particular; sávido. (prov. *sabe*, f. *sabeza*; *sade*.)

SABER A VELL. — Tener el sabor o resabio de las substancias comestibles, bien las añejas o rancias (franc. *sentir le vieux*, bien las de largo tiempo-encerradas (franc. *sentir l'enfermé, le renfermé*). Tal es este último el sabor de los cereales entrojados de años al que se refiere el texto (*f. cxxvj bis-a*) hablando de la cebada (*ordi*) empleada en la confección del hordiate (*ordiat*).

SABOR, s. f. — Condimento, aderezo, aliño que se pone en las viandas o manjares. (ital. *savore, savoretto*; ant. franc. *saveur*.) Es llamado también *saborall*, esp. cuando se trata del aditamento en la olla de los huesos de cerdo troceados para hacer más sabroso el caldo.

787. «E de menjar e beure sens necessitat o a fi no leguda, mas per delit de usar de *sabors*, de vins e menjars o begudes squisides.»

FRA EIXIMENIS, *Cercapou* (primer punt, cap. XVIII).

«...e met-ho tot a coura en .j. olla al foch sens oli ne altre *sebor* sinó sal e sens escolar.»

Recetario. (Ms. sign. 92-6-21, f. lxxvj v.º —  
Bibl. Univ. Valencia.)

SALSA, s. f. — Condimento en general: especias, hierbas sazonadoras, aliños, etc. (lat. med. *salsa*.)

«ordonaren axi que l'host de cascú li devia donar pa e vi e civada e carn salada e ortalissa e llit e tot ço que mester haguesen, salvant carn fresca e *salsa*, de totes altres coses los havien a bastar.»

RAMÓN MUNTANER, *Crònica* (cap. CCIII).

«*Salses* ab les quals carnis se preparen, o per corregir alguna malicia d'elles, o per que a l'apetit sien més agradables...»

LUIS ALCANYIÇ, *Regiment preservatiu de la pestilencia*.

1.702. «elles mataven  
alguns vedells,  
ab la carn d'ells  
tot ho cobriren  
ab fines *salses*»

JACME ROIG, *Spill*

SALSA BLANCA. (franc. *sauce blanche*). — Así llamada por su color resultante del de sus principales elementos integrantes: caldo y pechugas de gallinas, leche de almendras, vinagre blanco, gengibre blanco y sus raíces despojadas de toda negrura, con lo cual será esta salsa «blanca e neta, e lisa e sens fum» (f. cxxiiij-d). El *Libre de tres le confiere* el segundo lugar entre las buenas salsas. (v. SALSA DE PAGÓ.)

A continuación de la receta va explicado el corte que debe darse a la gallina, según haya de ser cocinada en olla o asada el espeto; en este último caso será cortada como la oca.

SALSA DE BOLETS, (f. cxxv-d). — El *bolet* (lat. *boletus*, prov. y franc. *bolet*) es la seta o boleto, hongo himenomiceto de la fam. de las Poliporáceas, de formas y nombres bot. y vulg. muy variados según las numerosas especies de este género de criptógamas, muchas de ellas comestibles y de gran consumo en la cocina medieval, y otras venenosas, *bolets mals*, contra los cuales nuestra Medicina de aquel tiempo disponía de remedios preventivos y antidotos poderosos. Los *bolets*, a su vez, eran empleados como eficaces medicamentos para ciertos males. Van expuestos a continuación ejemplos de ambos casos:

«Quantes coses son en treball e en pena per servir un ventre!  
Cuydes-te tu que aquests *bolets*, que no són altra cosa sinó verí  
delitós, que no fassen alguna mala obra dins lo cors?»

*Flors de les Epístoles de Sèneca* (XCV).

«...e, quan és donat a beure sols, val a aquells a qui an donat  
a beure el velenyo, e'l celiandre, e l'opi, e l'almàstec, e val a l'om  
a menjatz *bolets* mals...»

*Libre de les medicines particulars*, trad. d'Ibn  
Wáfid (f. 27 - d).

«Item assa fetida sie cuyta en vi e en mals terre, ço és, *bolet*  
tou, e sie-y ajustat sucre e donat ans de la accessió...»

*Tresor de pobres* (cap. XLIX).

«Item prenets dels ipoquistidors qui son *bolets* qui's fan als  
peus de les estepes, e picats-los, e, en forma de emplastre, posats-  
los sobré tot loch hon isque sanch...»

Recetario. (Ms. sign. 92-6-21, f. cxi. —  
Bibl. Univ. Valencia.)

SALSA CAMELINA. (ant. franc. *sauce cameline*.) — El epíteto de esta salsa es el n. vulgar franc. *caline* del *myagrurn sativum*. L., planta crucífera de simiente oleaginosa. Es medicinal y usado como condimento. «Quiconques s'entremetra de faire sausse appelée cameline, que il la face de bonne cannelle, bon gingembre, de bons cloux de girofle, de bonne graine de paradis, de bon pain et de bon vinaigre.» (*Statuts de l'année 1394 pour les artisans de Paris*.) Según podemos comparar, la receta original de esta salsa aparece copiada con bastante fidelidad en nuestro texto (f. *cxviii-a*) y en el *Libre del Coch* donde figura bajo dos formas: «De salsa camellina» y «Salsa blanca de camellina» (fol. XXVIII de la ed. de 1520).

Es una de las *tres bones salses* que se declaran en el *Libre de tres* (V. SALSA DE PAGÓ).

SALSA GRANADA (f. *cxviii-d*). — Descrita también por Mestre Robert, aunque en confección más sencilla, nada sabemos del orig. del nombre de esta salsa, tan rica en especias.

SALSA DE PAGÓ (f. *cxviii-a*). — El *pagó* o *pahó* y mod. *paó*, el pavón o pavo real, ornato viviente de los parques y grandes jardines de los castillos, fué también en la cocina de la Edad Media europea supremo manjar que brilló en las mesas de los poderosos. Ante un pavón asado, que al efecto se servía en los banquetes de solemnidad, los nobles varones de Francia prestaban el juramento del pavón, *le vœu du paon*, por el cual, al trinchar el ave, se comprometían a tomar las armas o a consumir alguna empresa caballeresca o lance de amor. En el libro de las aventuras de Lanzarote del Lago puede leerse una escena de este género.

La salsa de pavón se describe en primer lugar en nuestro recetario; su complicada composición, de exquisitos sabores, y su elaboración, en extremo prolija, parecen corresponderse con la succulenta carne del soberbio gallináceo asado y vistosamente presentado a la mesa, con la cabeza erguida coronada de su empenachado copete y desplegada en rueda la iridiscente cola. En una precedente nota [DESEMBOLCAR] hemos comentado el procedimiento, escuetamente descrito en el texto, para asar el pavón preservando del fuego aquellas partes del espléndido plumaje, motivo de la vanidad simbólicamente atribuída a la magnífica ave, vianda favorita de Alejandro Magno. En el mismo lugar del texto se explica, muy brevemente también, la forma del tajo (*tall*) al trinchar el pavón, limitándose a indicar ha de ser ejecutado tal cual se hace en la oca.

La salsa que había de acompañar en el tajador a tan opulento manjar era natural gozara de la primacía de los salsamentos de la época conforme se declara en el *Libre de tres*:

«Tres bones salses són: salsa de pagó, salsa blanca e salsa camalina.»

SALSA SALVATGINA. — Bajo la denominación colectiva de *salvatgina* (ant: franc. *sauvegine*, *sauvecine*, *sauvechine*; prov. *salvatgina*, *sauvaizina*) se comprenden los cuadrúpedos selváticos objeto de caza mayor, así como sus carnes y sus pieles.

La tarifa del derecho de *reva* de Perpiñán (1248) fijaba un impuesto de tres *mesales* o *mealles*, equivalentes a las meajas castellanas, sobre la peletería de importación:

«Item tota pelicería qui's vena a dotzena, so es a saber, de *salvazina*, axí can són janetes, fahines, volps, gatz martrins, jebelines, putoys, erminis, ventresques de luries, e tota altra *salvatgina*, levat luries, paga la dotzena ...iij. mesales.»

En la novela *Tirant lo Blanch* (cap. XLIV) figuran escenas de las grandes cacerías de *salvatgines*:

«... e vench lo munter major ab molts sahuessos e cans de presa e lebrés de Bretanya, e ab tota la munteria, e anam tots ab lo Rey a caça fent gran matança de *salvatgines*.»

La *salsa salvatgina* de nuestro texto (*f. cxxiiij-c*) propia para acompañar las carnes de las piezas de caza mayor, es la misma que se halla descrita en el *Libre del Coch* con el nombre de *pebrada per salvatgina*. En el *Sent Soví* se especifica que la salsa no es sólo para grullas al asador, de cuya carne debe majarse una poca en la misma salsa cuando sea confeccionada, debiéndose hacer otro tanto de la de *bestia salvatgina*, esto es, de oso, de jabalí y de ciervo. A la carne de este rumiante se aplicaba especialmente la *salsa de cervo*, descrita al fol. cxxviiiij-a.

SALSA VERT (*f. cxxvj-a*). — Salsa verde, a base de perejil, especias y vinagre (ant. franc. *saulce vert*; id. mod. *sauce verte*). En el *Libre del Coch*, Mestre Robert la llama «gentil salsa verda» y dice que «comunent se dona ab cabrit».

SALVAR (*f. cxxv-a*), v. a. (b. lat. *salvare*). — Conservar, poner en conserva; preservar, guardar incólume.

SOFRIT, A, adj. y p. p. sinc. del v. *sofregir*, sofreir. La forma reg. es *sofregit, ida* (V. la nota FRIT, A).

SOLS [SOLLS] (*f. cxxvj-a*), s. m. (orig. desconocido). — Preparación coquinaria de carne o pescado en vinagreta (prov. *soltz, solz*).

«Axí com salmó e esturió, rogets ho molls, e pagells e palaygues, e axí de sos semblants, e sien aparellats en vinagre o en *sols*.»

«De les fruytes, dich que aquelles valen mes en aytal temps que tiren a acetositat, axí com guindoles e malgranes agres e tàperes en *sols*.»

JACME D'AGRAMONT, *Tractat de pestilencia*  
(art. V, II.<sup>a</sup> part, cap. III).

«E dix : — Tu has trop gran cadarn  
Segons lo pols,  
Menge pié de conills en *sols*  
si guarir vous»

*Testament d'En Serradell.*

8.294. «maten gallines  
quatre se'n menjen  
e una'n penjen  
.  
.  
.  
mostrant que es polla  
puys en ampolla  
partida a troços,  
xafats los osses  
ffan ne solsit ;  
menja'l marit  
los peus en *sols*  
e ben la pols  
del que remenen,  
talen, despenen,  
compren degollen»

JACME ROIG, *Spill*.

SOLSERÀ, s. f. (*f. cxxviii-a*) por *salsera*, vasija dentro de la cual se sirven las salsas en la mesa (prov. *salsier*; franc. *saucière*).

«item .ij. solseres de terra envernigades : ij. s.»

Tasación de los efectos medicales de Guillem Metge, especiero de Barcelona (30 mayo 1364).

SOSENGÀ (*f. cxxiiij-b*), s. f. (del b. lat. *sausa*, salsa). — Salsa para cocinar conejos, liebres, perdices y para toda carne en general. De *sosenga*, voz que en el *Diccionari de rims*, de Jaume March, figura con la grafía *sozenga*, se forman los v. *sosengar* y *assosengar* (*f. cxxiiij-d*), sin. de sofreir a fuego vivo, de manera que la vianda adquiriera rápidamente color dorado. El prov. tiene, con los mismos respectivos significados, las voces s. *saurenga* y v. *saurengar* (etim. b. lat. *saurus*, *sorius*).

SUBLIMAR, v. a. (*f. cxxviiij-b*). — Sollamar, pasar la carne de pelo o de pluma por la llama para quemar, respectivamente, el vello o el plumón después de desplumada. *Sublimar* llaman a esta operación en el Alto Pallars y en la Plana de Vich y *soflamar* en Valencia (franc. *flamber une volaille*).

«...sublimaven les perdius e aucells que havien a menjar ab oli, segons fan los jueus, e no ab sagí de porch ne ab carn salada...»

P. M. CARBONELL, Sentencia contra Jacobum de Casafranca (Docs. A.C.A., vol. 28, p. 173).

## T

TALLADOR, s. m. — Tajador o tajadero, tabla cuadrada o redonda sobre la cual se cortan las carnes en la cocina y que servía, además, para prensar, entre dos de dichas tablas, los bulbos, verduras y legumbres a fin de exprimir sus jugos y eliminar el agua procedente de su infusión o cocción.

También era llamado *tallador* el plato trincherero de madera, loza o plata sobre el que se cortaba o trinchaba la carne y otras viandas presentadas a la mesa sin la salsa, la cual era servida aparte en escudillas. En los inventarios medievales menudean las referencias de *talladors de fust*, *talladors de terra*, *talladors d'argent*. El rey Pedro el Ceremonioso, con su habitual minuciosidad, protocoliza en las *Ordenacions* sobre los oficiales de su Corte las formalidades rituales que en su mesa habían de observarse por parte de los «Escuders portants lo *taylador* real», de cuyas delicadas funciones encarece la importancia en este párrafo inicial:

«En totes les coses que a nos se proposen en menjar, es convenient cosa per lo portament d'aquelles elegir persones provades de feultat los quals sapien diligentment e nedeaa, les viandes que en *tayladors* nos son posadores, a la nostra taula portar.»



«Digues, foll: — Has vist home que sie orat? Respòs que ell havia vist un bisbe qui havia a sa taula molts anaps e moltes escudelles e *talladors* d'argent...»

RAMÓN LLULL, *Libre de Amic e Amat*.

«Car de carn scorxada  
No trob nenguna sabor,  
Un diner no us ne daria  
Tro que és al *tallador*.»

*Cançoner de Nadal* (xiiij).

TAULA DE BARCELONA. — V. pág. II.

«Mas Barcelona es dotada de gran seny e poblada de gent notable e de gran pes e fort nodrida, especialment de la gola. Per tal se diu comunament en Cathalunya de tota taula amesurada e sens su-perfluitat, que par que sia *taula de Barcelona*.»

FRA EIXIMENIS, *Regiment dels Prínceps* (1.<sup>a</sup> part, cap. XXIII).

TAULA DE CATALÀ. — V. pág. II.

«*Taula de català*. Gotholanorum mensa.

Id est conquistissimus, & huberrimis epulis extracta.»

ONOFRE POU, *Thesaurus puerilis* (ed. Perpignan 1591, f. 128. [Taula de Cathalà que sia y de on se diu.])

TELA, s. f. — Túnica o membrana serosa y esp. el peritoneo que tapiza totalmente la cavidad del vientre. Además de su aplicación culinaria como envoltorio de los rellenos asaderos, cual se explica en el texto (*f. cxxvij-b,c*) para la *espatla de moltó farcida*, se utilizaban en Medicina las telas de cabritos y corderos recién sacrificados, a manera de paños calientes naturales.

«...sanch de voltor, *tela* de cabrit calda... e d'altres innumerables materials qui't provocarien a vòmit si'ls senties.»

BERNAT METGE, *Somni* (lib. III).

«...pren lo cabrit xic e fes-lo obrir, e calent, mit-li en lo cap la *tella* e dessus lo cabrit...»

MICER JOAN, *Libre de receptes* (V).

TEMPRAR, v. a. (del lat. *temperare*, mezclar convenientemente). — Templar en el mismo sentido, esto es, echar o añadir a los guisos una substancia a fin de igualar, moderando el exceso o realzando el defecto de una cualidad: acidez, salinidad, dulzor, amargor, etc. mediante la acción de su contraria. (prov. *temprar*; franc. *tempérer*; port. *temperar*; ital. *temperare*). Era usual el empleo por met. de la forma *trempar*

(prov. *trempar*). En franc. una de las acepciones del v. *tremper* es como en cat. la de aguar el vino :

«Item més una altra bota  
De vinagre per *trempar*  
Lo vi a molta gent glota  
Qui llur gloria es tota  
Que's puguen embriagar.»

PERE TORRELLA. (Cancionero cat.  
Univ. Zaragoza, f. 170.)

TENIR-SE, v. refl. — Concrecionarse, solidarse, cohesionarse, tomar consistencia, cuajarse, etc.

TIRAR, v. a. — Atraer o traer hacia sí o tras de sí por fuerza o virtud naturales. Así las especias, por su mayor fuerza sávida, *tiren tota la sabor* contra la *agror* y la *dolçor* en la *salsa de pagó* (f. *cxvij-b*) y en la *limonea* (f. *cxvij-a*) debe ponerse mucho azúcar y jugo de limones, en guisa que la *una tir l'altra* hasta contrapesarse.

TRONXO (f. *cxvij-d*), s. m. (etim. lat. *truncus*, por un dim. *trunculus*). — El troncho o tallo de las hortalizas (prov. *tronchon*; franc. *trognon*; ital. *tòrso*, *tòrsolo*). El cat. dijo también *trixo*. Véanse ejemplos de ambas formas en sus aplicaciones medicinales :

«Item la escorsa del *tronxo* de col vermella bollit en aygua de fenta lo cap lavat, no lexa enblanquir los cabels...»

MICER JOHAN, *Libre de receptes* (CXLV).

«Item cendra del *trixo* de la col, ço és, de la rayu, ab vinagre emplastat, lo naximent dels cabeyls tol.»

*Tresor de pobres* (cap. II).

«Item a ço matex pren los *tronchos* de les letugues, e pica'ls, e dona lo such a beure, e sàpies que dormiria.»

Recetario. (Ms. sign. 92-4-18, f. xij-d. —  
Bibl. Univ. Valencia.)

## U

URUGA u ORUGA, s. f. grafías viciosas corrientes de *eruga* (lat. *eruca*), la oruga, planta crucífera cultivada por sus hojas comestibles en ensalada, a la vez que por sus propiedades medicinales antiescorbúticas (prov. *eruca*, *eruga*, *auruga*; ital. *eruca*.) El cat. tiene, además, las formas abreviadas *ruca* y *ruga*, que se corresponden con las ital. *ruca*, *ruchetta* y la franc. *roquette*.

En el texto (f. *cxvij-a*) se trata, empero, de la meticolosa confección de una salsa muy gustosa que se hace de los panes o trociscos

formados con las hojas y los tallos de la oruga y que se deslien en vinagre y profusión de especias para su conservación y oportuno uso.

«Dix Dioscores que la *oruga* es calent e umida e dono voluntat de jaure ab la femma e crex l'esperme e la ventositat... e fan hom trocis e estujan-los ahon obs són, e val més que la mostaya.»

*Libre de les medicines particulars*, trad. d'Ibn Wàfid (f. 57 - c).

«item una tremostera de tenir *oruga*.»

Inventario de la especiería de Guillem Metge.  
(Barcelona, 30 de mayo de 1364.)

Mestre Robert explica no menos minuciosamente que el anónimo autor del *Sent Soví*, la preparación de la salsa y menciona expresamente la manipulación previa de los panes de oruga que constituyen su base :

«Hages una liura dels pans de la *oruga* e pica-los bé en un morter, e, quant sie ben picat, met-los dins en un drap que sie blanch e liga-ls allí, e quant seràn ligats met aygua al foch ab una cassa, e quant comensarà a bullir met-hi la *oruga* axí ligada com estarà, e, com haurà donat un bull, trau-la'n e met-la entre dos talladors de manera que n'hisca bé l'aygua, e, quant serà ben premut, trau-la del drap e destrempa-la ab bon vinagre blanch e mel...»

*Libre del Coch*. (Bona *oruga*.)

La oruga aparece ponderada como aperitiva y digestiva en otros textos clásicos.

33. «De la *oruga*. — Ací comença la virtut de la oruga ; dien los metges que la *oruga* es calent e secha, a tots aquells qui la mengen fa-ls esmoldre los menjars...»

*Libre de Macer*. (Ms. n.º 216, f. xxxv - d. —  
Bibl. Univ. Valencia.)

VERDOLAGA, s. f. (lat. e ital. *portulaca*; port. *beldroega*; franc. *pourpier*). — Planta portulácea comestible en ensalada y dotada de propiedades medicinales como antiescorbútica y atemperante. Con las de la lechuga, la endivia y la achicoria, su semilla completa el número de las cuatro simientes frías menores de la farmacopea medieval. Así se ofrece en el texto (f. xxxv-d) como refrescante a elegir entre las pepitas de melón y las de calabaza en la confección de un almendrate destinado a «hom que agué aguda calor de febre». Véanse más ejemplos de sus aplicaciones medicinales en textos cat. clásicos :

«De la *verdolaga*. — *Verdolaga* es freda, per què profita a febre aguda...»

*Libre appeylat Maser*. (Ms. 210 fonds. espagnol  
[f. xxij - a] — Bibl. Nat. Paris.)

«Encara deu hom continuar en aytal temps viandes fredes, axí com carabaces e melons, leytugues e *verdolagues* e cogombres...»

JACME D'AGRAMONT, *Tractat de pestilencia* (art. V, cap. I).

«Item lo such de les *verdolagues*, lo front untat, la dolor e la ardor tol.»

*Tresor de pobres* (cap. VI).

«Item continuats de menjar *verdolagues* ab vinagre, meravellament vos refrescarà l'estomach.»

Recetario (ms. sign. 92-6-21, f. xxxviii. — Bibl. Univ. Valencia).

«...spinachs, bledes, borratges, lletugues, *verdolagues*, tot se pot menjar puix que sia de terra sana...»

LUIS D'ALCANYIÇ, *Regiment preservatiu... de la pestilencia*.

VERMELL D'OU, o simplemente *vermell*, la yema del huevo (ital. *rosso di uovo*; franc. *jaune d'œuf*). — V. MUYOL D'OU.

VI DE MAGRANES. — Vino obtenido por fermentación del jugo de los granos prensados de la granada. Además de su uso corriente como condimento, era utilizado como medicina:

«El ssuc, quan es mesclat ab lo vinagre, talle la sang... e, quan es donat a beure ab lo *vi de les malgranes*, rreposa el vòmit e la menaó e'l ssanglot.»

*Libre de les medicines particulars*, trad. d'Ibn Wáfíd (f. 72 - a).

VIJARES [VEJARES, VEIARES, VIGARES, VIJAIRE, VITJARES, etc.], s. m. (*f. cxxvii-c*). — Manera de ver, parecer, opinión, juicio, etc. La etim. de este vocablo (prov. *vejaire*), tan frecuente en los escritores medievales y de tan variada grafía, parece resultado de la unión de las voces lat. *visa* y *res*, a semejanza del orig. de la ant. voz franc. de igual sign. *avis* (mod. *avis*), proveniente del lat. *ad* y *visum* (lat. med. *advisum*). Son así, p. ej., expresiones de sentido equivalente las franc. *avis m'est, il m'est avis, ce m'est avis* y las cat. *vijares m'és, m'és vijares, ço m'és vijares*, de las cuales, al igual de muchísimas otras estructuradas sobre el mismo voc., pueden verse numerosos paradigmas sacados de textos lit. y de doc. vulg. en el *Diccionari Aguiló*.

VIN GRECH. — No siempre es cuestión del vino griego, el generoso traído de la península de Malvasía y de la isla de Quio por los catalanes expedicionarios a Oriente, pues se ha dado aquel nombre también a un vino de poco cuerpo y de no mucha duración, de gusto entre asperete

y amarguillo, del tipo del chacolí, de cuyas heces se hacía un tinte para el cabello, según cuenta Bernat Metge en el *Somni* (lib. tercero) :

2.324. «E desiyants que lurs cabells negres sien semblants de fil d'aur, moltes vegades ab soffre, sovent ab aygues, sabons e lexius de diverses cendres, e specialment de mares de *vin grech...* convertexen aquells en la color que desigen.»

## X

XEROVIAT [XIRIVIAT], s. m. (*f. cxxvij-d*). — Potage confeccionado con chírivías, en la misma forma que el *pastanagat* y el *lletugat* (V.).

«Encara més en aytal temps deu hom mengar viandes caldes e grosses, axí com cols e *xiriviat* e *pastenagat...*»

JACME D'AGRAMONT, *Tractat de pestilencia* (art. V cap. II).