

«Libre de totes maneres de confits»

Un tratado manual cuatrocentista de arte. de dulcería

El autor, o más justamente, compilador del presente libro, ofrece en su obra, como en la mayor parte de las similares escritas en el último período medieval, aquella singular mixtión de ingenuidad y de pedantería en que suelen incurrir los *no escritores* de todas las épocas cuando, por medio de la pluma, quieren poner de manifiesto sus conocimientos, casi siempre empíricos, sobre la materia objeto de su profesión respectiva y desde luego supuestos de preferente interés para la humanidad entera, a la que les urge comunicarlos en tono por lo regular sentencioso y confidencial.

No debe, sin embargo, ser juzgado con excesiva severidad nuestro anónimo tratadista enciclopédico (según hemos de ver), puesto que declara con loable modestia en el prefacio la buena voluntad, superior a sus méritos, que le ha impelido a componer el libro dedicado a personas de saber y de condición social más elevada que la suya propia, en quienes estima no ha de estar de más añadir a sus talentos la gracia de entender en la confección de todo género de confituras. Así pues, con absolución de sus escasas dotes literarias, fuerza será conceder al servicial recolector de recetas de dulcería la indulgente simpatía a que es acreedor, habida cuenta del generoso propósito plenamente conseguido en su trabajo, donde, mezclando *utile dulci*, siguiendo en el más estricto sentido el precepto horaciano, enseña doctamente los recónditos primores de aquella arte para recreo del paladar de sus contemporáneos y en provecho también de los nuestros, atendida la vigencia de gran parte de las fórmulas del LIBRE en los actuales laboratorios de confitería.

Es de notar muy señaladamente cómo revela en el texto la novedad de la introducción del azúcar recién venido de Oriente a rivalizar con la miel. El exótico producto había sido dado a conocer durante el siglo XIII por los Cruzados y por los peregrinos regresados de Tierra Santa, desde donde pasó a las oficinas de boticarios y especieros, y más tarde a los obradores de los confiteros, a promover, por medio de las varias y hasta entonces desconocidas confecciones a que se prestaba, una revolución semejante a la fraguada en las cocinas por los guisos a base de las adventizas especias de idéntica procedencia y excitadoras con su acentuada

sapidez de insospechados deleites gastronómicos. El azúcar, extraído del reino vegetal, llegaba pues a competir con la miel hasta suplantarla en su imperio de inveterado prestigio al igual de la cera, tesóricos frutos ambos del trabajo de las abejas en beneficio del hombre, a cuyos sentidos brindan los dones preciosos del dulzor y de la luz.

Si bien en la antigüedad conoció el mundo europeo la caña sacarífera, es no obstante cosa probada que ni los griegos ni los romanos supieron jamás transformar su jugo en azúcar, bien entendido el hoy usual en el consumo y particularmente el obtenido por refinó y cristalización. Pudieron, esto sí, preparar pociones, brebajes o licores edulcorados con aquel jugo, tal el clásico *saccharon*, al cual parece aludir el verso de Lucano:

«Quique bibunt tenere dulces ab arundine succos»

mas es cierto que en todo el ámbito de Italia y de las Sicilias no se gustó el azúcar sino al fin de las Cruzadas, cuando procedente de las *escalas* de Levante (Esmirna, San Juan de Acre, Alejandría, Trípoli, etc.) fué importado por el comercio de intercambio establecido por venecianos, pisanos y genoveses en reñida concurrencia con los catalanes implantadores de los Consulados de Mar en los puertos del Mediterráneo. Por esta vía principalmente arribó el azúcar a nuestras tierras y también por la comunicación con el reino moro de Granada, que lo recibía de los estados musulmanes de las costas septentrionales de África, sin contar el que suministraban directamente los moriscos del reino de Valencia, en varios términos del cual cultivaron la caña, particularmente en Gandía, donde convertían el jugo en azúcar por medio de ingenios o molinos que eran llamados *trapigs* o *trapitadors*¹.

El azúcar, causa de gozosa sorpresa a su aparición entre nuestras gentes, se empleó al principio como medicamento, convirtiéndose pronto en indispensable elemento de las boticas. «Un apothicaire sans sucre», se decía proverbialmente entonces, y se dice todavía en Francia, para designar un hombre desprovisto de los objetos necesarios a su profesión.

El coste considerable y la estimación creciente de la nueva droga la situan ventajosamente como artículo de preferencia en el gran tráfico mercantil. Gracias a ello puede, falto de dinero, el rey Enrique de Chipre, país rico en azúcar, satisfacer a su yerno Jaime II una buena parte del resto, largo tiempo en débito, de la dote de María, hija y esposa respectivamente de ambos monarcas, haciendo entregar, en noviembre de 1317, al rey de Aragón la suma de 100.000 bisantes, mitad en moneda y mitad en azúcar, del cual se posesionaron los mercaderes barceloneses previo abono al rey de su importe².

1. Cf. Testamento del duque de Gandía (1533); DESPUIG, *Colloquis de la Ciutat de Tortosa* (Colloqui sisè, p. 162), y MARQUÉS DE CRUILLES, *Los gremios de Valencia* (p. 81), Valencia, 1883.

2. Cf. J. ERNESTO MÁRQUEZ FERRANDO, *Negociaciones matrimoniales de Jaime II con María de Chipre* (p. 35).

En su prefacio presenta nuestro compilador las confecciones de miel como netamente diferenciadas de las de azúcar, y afirma por dos veces que va a tratar por separado de los *confits* de miel y de los de azúcar. De acuerdo con su afirmación, describe más adelante en el texto, a partir del capítulo XVIII, las recetas exclusivamente de azúcar, después de exponer hasta allí las de miel, que reaparecen en los capítulos finales: el XXXI, con la *pinyonada de mel*; el XXXII, con los *torrons d'avellanes*, y el XXXIII, con las *casquetes*, término del libro.

Este se halla contenido en el Ms. que bajo la signatura 21-2-19 se guarda en la Biblioteca Universitaria de Barcelona. Es un volumen de 261 folios de 290 × 205 mm., escritos en letra del siglo xv, a línea tirada y numerados a lápiz, persistiendo en algunos de ellos los vestigios de una antigua numeración amputada por la cuchilla del encuadernador y casi coincidente con la actual. Compréndense en el volumen doce tratados de varia materia: medicina, veterinaria (del caballo, de la mula y del can), cetrería y arte culinaria, alternativamente escritos todos por dos pendolistas distintos. Desde el folio 172 al 184 se extiende nuestro LIBRE en letra de una sola mano, de correcta caligrafía, con las iniciales en rojo bermellón, y constituye el tratado colocado en oncenno lugar entre los demás del volumen. Tanto su precedente titulado *Flors de les receptes del tresor de Beutat*, como el subsiguiente y último del Ms.: *Libre de totes maneres de potatges de menjar*, están encabezados por prólogos tan completamente parecidos en su redacción, uniformemente compuesta de frases de todo en todo iguales en los tres tratados, compilaciones asimismo del género de la presente, que nos inducen a conjeturar sean obra de un solo y único autor de marcadas aptitudes enciclopedistas a lo que se ve y conforme a la insinuación que va apuntada más arriba.

* * *

Los confites, ya fuese cuestión de frutas en dulce, ya de grageas o de gránulos de pasta de azúcar, desempeñaban un importante papel en muchos actos de la vida social y privada de los catalanes, según nos descubren de consuno la historia diplomática y la literatura descriptiva de las costumbres reinantes en todos sus estamentos políticos o populares durante la Edad Media. La medida de la esplendidez a lucir en el obsequio o regalo con ocasión de homenajes y ofrendas, de galas y fiestas conmemorativas, se regulaba compasadamente por el grado de respeto o de amor a los personajes agasajados, o por la celebridad del hecho conmemorado, cuando no por mera largueza de un anfitrión opulento o simplemente amable.

Comenzando por la Casa Real, observamos una protocolaria reglamentación del gasto de confites en las solemnidades anejas a las coronaciones de reyes y reinas, taxativamente codificadas en las *Ordinacions* de Pedro el Ceremonioso para el régimen de los oficios de su Corte.

En aquéllas, y tocante a «la manera con los Reys Darago se faran con-segrar e ells mateys se coronaran», dispónese que «sia apparallat un siri de drap d'or a la part on es acostumat de dir, l'Evengeli... e lo rey pose en lo dit siti e aqui prengue CONFITS e vin e face'n dar a tots los altres qui aqui seran; e los CONFITS li sien aportats per un infant fill de rey, si n'hi haura, e, en cas que no n'hi hage, per un noble cavaller; e lo vin per altre infant pus jove que el, e, en cas que no n'hi hage, per un noble scuder».

Análogamente se dispone «la manera con les Reynes Darago se faran con-segrar e los Reys Darago les coronaran». Al retorno de la ceremonia de la Seo, después de coronada, debía la reina, una vez en Palacio, entregar «lo ceptre e lo pom a les pus honrades dones qui y sien e tenga solament la corona en lo cap. E après un poch sia dat del vin a la Reyna e a tots los altres ab CONFITS. E après la Reyna entre ss'en en la sua cambra...»

En la Corte, el primer camarlengo, o en su ausencia el otro, aparte las grandes solemnidades, debía siempre presentar al rey los confites y toda confección medicamentosa del boticario de cámara, precediendo el *tast* o salva en su presencia. El mismo boticario había de confeccionar además y procurar confites o especias para el uso de las otras personas pertenecientes a la alta servidumbre palatina, y aun librar aquellas confecciones a los camarlengos y a los escuderos de cámara. A éstos incumbía la especial obligación de asegurar el servicio de noche en la cámara real, donde no debían en ningún caso faltar «vi et aygua sufficient a beure, et aço per cases qui a vegades s'esdevenen imprevisament, candelcs et tortices a illuminar, especies et CONFITS a menjar».

A los coperos, además de su cometido principal de escanciar en las comidas, correspondía el de poner en la mesa delante del rey «la copa nostra ab piment quant neules o coses que ab piment son costumades de menjar...»

Entre las cuantiosas partidas anotadas en las cuentas de la casa de la reina Violante, esposa de Juan I; vemos figurar la siguiente, que acusa una decidida afición al dulce en aquella corte, asiento de todos los placeres:

«Item en messions d'especier ultra aço que demunt es carregat en la cambra, ço es per CONFITS e medecines .MC. florins.»

También en nuestros monumentos literarios y muy particularmente en las novelas caballerescas *Tirant lo Blanch* y *Curial e Guelfa*, así como en las páginas del *Manual de novells ardits*, relatando la serie inacabable de fiestas oficiales celebradas año tras año en Barcelona, pueden leerse, ya fingidas, ya verdaderas, continuas menciones de confites en los festines y colaciones que a profusión se celebraban con diversos motivos formales o pretextos fútiles de etiqueta y galantería, o por dispendioso afán de sacudirse el tedio en las suntuosas mansiones de príncipes y magnates.

Las colaciones de confites y vino originarias del estado eclesiástico³, se laicisaron presto y corriendo los siglos han alcanzado el nuestro en forma de *vinos de honor*.

Por lo demás, en las residencias palaciales de las abadías y prioratos se conocieron en todo tiempo las más delicadas golmajerías, y es rara la orden religiosa que no haya conservado en sus archivos privados o en las alacenas de sus cocinas las metódicas reglas consuetudinarias de una peculiar confección tradicional de dulcería, singularmente en los cenobios de monjas. Los platos monjiles (*confits de monges*) ofrecen, en efecto, una variedad tan copiosa como lo es la diversidad de monasterios dispersos por nuestras comarcas. No menos abundantes se cuentan aquellas primorosas elaboraciones en los monasterios de frailes, de los jerónimos en particular, pues se han distinguido por la multiplicidad y exquisitez de sus invenciones en tan deleitable materia (*honestia voluptas*).

Procedentes de los conventos, a juzgar por sus nombres, deben reputarse los *papabennets*, menudos confites multicoloros y granulados, tanto como los gruesos *anisos de frare* que se saborean elaborados en muchas localidades de la región catalana. Estos productos pudieran con propiedad denominarse *exclaustrados*, al igual de otros que con más o menos disimulo son de la misma ascendencia, la cual puede atribuirse en general a toda clase de confitados de frutas, oriundos presumibles de las pomíferas huertas de las clausuras monásticas, que se han secularizado en definitiva. Jacme Roig nos habla en su *Spill* de los confites monacales, específicamente enumerados allí como tangible y casi único resultado obtenido de las enseñanzas recibidas en el claustro por una de sus imaginarias esposas:

[v. 4.980] «Lo que n lo clos
aprés. havia,
als no sabia:
soperfumar,
e despensar
confits de monges,
poncís, taronges,
pomes, limons,
codonys, torrons
e lepolics...»

Para proveerse de jarabes o almíbares y de confites, así confituras de fruta como *confits crostats* y *daurats*, acostumbraban los reyes y los poderosos reclamarlos de Oriente por mediación de los mercaderes catalanes establecidos allá, de donde procedían sobre todo los confites de más ex-

3. «... mais la collation, mot venu du cloître, parce que, vers la fin du jour, les moines s'assemblaient pour faire des conférences sur les Pères de l'Église, après quoi on leur permettait un verre de vin.

«À la collation, on ne pouvait servir ni beurre, ni œufs, ni rien de ce qui avait eu vie. Il fallait donc se contenter de salade, de confitures, de fruits: mets hélas! bien peu consistants, si on les compare aux appétits qu'on avait en ces temps-là...»

BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*
(Méditation XXIV - 117. Comment on jeûnait.)

tendido renombre que se confeccionaban en Alejandría y que por esta causa eran vulgarmente designados *alexandrins*. En Castilla se llamaron sustantivamente *alexandria*, cual podemos, entre otros muchos escritores, comprobar en este pasaje del Arcipreste de Hita:

«Cominada, *alexandria*, con el buen diagargante,
El diacitron abatis con el fino gingebrante.»

Juan I, en carta fechada a 11 de junio de 1391 en Zaragoza, escribía a En Casasatis:

«Entes havem que en aquest viatge que de present fet havets de les parts Dalexandria havets aportats de fort bons CONFITS, perque us preguém que ns en tremetats segons que veurets esser contengut en una cedula que us trametem interclusa dins la present.»

En la cédula de referencia se detallan los siguientes confites:

«Primerament, gingebre vert que sie fi — Item gengebrada endiana — Item brot de balsam — Item codonys confits — Item pomes confits — Item aloses.»

No menos bien surtida es la lista de las confituras de la cual da cabal noticia la relación inserta en el capítulo XXXVII del *Libre primer de algunes coses suceydes en Barcelona*, describiendo, con gran lujo de pormenores, la soberbia colación ofrecida, entre otros festejos, el día 24 de enero de 1440, por el Consell de Cent jurats al príncipe Juan de Clèves, recién llegado para visitar la Ciudad, recomendado con muy afectuoso interés en carta enviada anteriormente por la reina Blanca de Navarra. Fué acordado, en consecuencia, que «iiij notables ciutadans lo acompanyen per la Ciutat e per mostrarli aquella. E axi mateix que lo jorn que sera en la Casa la Ciutat li fos feta una bella collatio de beure ab diversos CONFITS axi crostats com *alexandrins*».

Podrían, si hubiera espacio, trasladarse fácilmente aquí mil ejemplos más como muestras de lo vulgarizado que estuvo en Cataluña el uso y hasta el abuso de los confites, pero creemos bastará lo transcrito, así como lo anotado en el glosario, en aserción de ello.

* * *

Los especieros medievales simultaneaban más o menos lícitamente los menesteres de boticarios y herbolarios, de confiteros y cereros y también de perfumistas. No falta, por cierto, en nuestro LIBRE un capítulo dedicado a una preparación de esta última especialidad, el XXX, *per fer un perfum molt meravellós*.

Parecido al omnisciente *pharmacopola* romano, homónimo y propincuo allegado del charlatán⁴, el especiero despachaba toda suerte de drogas y

4. V. CICERÓN (*pro Cluentio Avtto*, 14).

remedios por él preparados a base de elementos provenientes de los tres reinos de la naturaleza, para alivio y curación de todos los males del hombre y de los animales útiles, para halago del gusto y del olfato, para la higiene personal y para los incontables usos de la economía doméstica y de la vida en general.

Inseguro el conocimiento de los orígenes siempre dudosos de un simple oficio cualquiera, parecería serlo más el de la génesis del complejo oficio del especiero medieval. Vista la unidad de procedencia de la miel y de la cera, materias primas de las labores de confiteros y cereros, fué de razón natural la unión de ambos en un solo grupo. Natural asimismo, por razón de afinidad, fué la agrupación de los herbolarios, rebuscadores y expendedores de plantas medicinales, con los boticarios, manipuladores de las mismas y juntamente de las materias farmacéuticas animal y mineral. No sería, empero, explicable la ulterior unificación de las dos agrupaciones sin la intervención del azúcar, que, por haber llegado a ser elemento común e indispensable a los cuatro oficios integrantes de aquéllas, vino a obrar también como su agente asociador, una vez emancipado de la jurisdicción comercial privativa del *sucrer* (*zucrero*, en castellano-aragonés), que en un principio lo tuvo acaparado.

Oficial de mucho y maestro de nada, se impuso no obstante la presencia del especiero en el mundo social de entonces, tanto por el considerable número de los ejercientes agremiados, como por la importancia y costo elevado de muchos de sus productos, en particular los de cierta índole medicamentosa, unos encargados en secreto por las damas cuidadosas de la perpetuidad de sus encantos, y otros con no menos sigilo solicitados por los grandes señores, celosos de la preservación de sus vidas bajo la constante amenaza de sutiles mortíferos venenos, contra los cuales componía el especiero los más eficaces antídotos, mitridatos y triacas, sin perjuicio de confeccionar a veces, por misterioso y alto mandato, las *metzines* destinadas a la perpetración de un crimen político. No es raro, en los escandalosos procesos motivados por intoxicaciones de aquel carácter, hallar de por medio el nombre de algún especiero cómplice del delito.

Persuadido probablemente de la conveniencia y utilidad de las poli-máticas funciones del especiero en el régimen interior de la Casa Real, estatuye Pedro III en las antedichas *Ordinacions* que en su corte haya siempre «un bo et fiel apothecari principal», que en la traducción castellana ordenada por el príncipe don Carlos, primogénito de Felipe II, se interpreta acertadamente por «un bueno y fiel *especiero* principal», pues se le viene a señalar inmediatamente como primordial obligación suya, anteponiéndola a las de aplicación medical, que «qualsque quals confits per la persona nostra ell personalment confescá». En segundo término se consignan sus obligaciones conjuntas de farmacéutico y de especiero, previniéndole que «si per alguna necessitat de nostra persona freturavem d'als-cuns letovarís et de axarops o de qualsque altres medicines lo dit apothe-

cari aquelles secretament faça... Encara provchir deura l'apothecari que ell confesca et faça o de allonre procur confits o especies per les altres persones», con lo qual contamos a cargo del especiero acumulados los cometidos de confitero y boticario, añadiendo a tantos el de cerero, en atención a que «encara de illuminaris de cera, tortes et tortices et de candelos serva ordenació nostra la qual sobre aço havem feta, et la qual ordinació haja en escrit per tal que aquella mils sens violació quart et observar haja...»

En el transcurso del siglo xv y del Renacimiento, la Corte real de Francia, de más faustoso tono que la de los reyes de Aragón, constreñidos a una decorosa austeridad, contó entre los oficiales de boca el *Confiturier Royal*, al cual precedían en dignidad solamente el *Vray Maître d'Hostel*, el *Grand Escuyer-Tranchant* y el *Sommelier Royal*, siguiendo a aquél inmediatamente el *Cuisinier Royal* y el *Pâtissier Royal*. Sin duda que la mayor riqueza del país y los progresos del siglo permitían a Su Majestad Cristianísima, atendiendo al principio económico de la división del trabajo, disponer de un funcionario del servicio de su boca exclusivamente confitero, desentendido por tanto de las heterogéneas obligaciones que complicaban de modo extraordinario el servicio y acrecentaban las responsabilidades del confitero-boticario *et quibusdam aliis* de la Casa Real de Aragón.

* * *

Considerando la ortografía en demasía viciada del Ms., parecería aconsejable su enmienda en caso de ser destinada la impresión del *Libre de totes maneres de confits* a los usos prácticos actuales en el hogar doméstico o en las dulcerías. Pero, dada la condición de los selectos lectores de nuestra publicación, pertenecientes a las clases más doctas, entre las que es de ley y de costumbre respetar con escrupuloso rigor la integridad de los textos originales, nos decidimos a dar a conocer así el presente tal y como va plagado de garrafales faltas ortográficas, o prosódicas en realidad, pues, si bien se mira, son debidas las más desconcertantes y numerosas a la confusión fonética de *a* y de *e* en la pronunciación vulgar del catalán oriental. La única modificación que nos permitimos es la generalmente tolerada del empleo correcto de la *i* y de la *j*, de la *u* y de la *v*.

El estilo que rige en la redacción de las recetas, con ser ordinariamente el monótono y machacón corriente en la casi totalidad de los manuales de artes y oficios, no deja de ofrecer, en medio de las prolijidades técnicas de sus manipulaciones, una claridad en la explicación suficiente para hacerla comprensible al más obtuso aprendiz de confitero tanto como a la más ignara de las amas de casa.

No sería justo acabar estas líneas introductorias sin reclamar para nuestro LIBRE DE CONFITS el indisputable privilegio de primacía que por

su edad le corresponde y le coloca en este aspecto muy por encima de todos los tratados de su género hasta ahora conocidos y catalogados en dos de las bibliografías gastronómicas más completas y autorizadas, como son la *Bibliographie Gastronomique*, de Georges Vicaire (París, 1890), y la inglesa *Old Cookery Books and ancient Cuisine*, de M. W. Carew-Hazlitt.

«LIBRE DE TOTES MANERES DE CONFITS»

Así comensa lo quart libre de totes maneres de confits qui s puguén fer de mell e de sucre, la qual es una de les gentilleses e nobleses que om deu saber e fer entendre a totes natures de gents, so es homens hi dones de qualsevulla estament que sia. E per so vos fas lo present libre lo qual vos he compost de diverses reseptes que he tretes de totes netures de confits de mel e de sucre de quall se vuylla condísio de fruytes ho de reyls, segons aquelles he trobades pus nobles e perfetes per esperiencia d elsguns notables esperiers en aso esperts en confegir tota natura de confits, me son esforat en fer vos algun cervisi del present libre: Lo qual libre no us he presomit fer crear que aquel ayats al present necessari per esmenar vostres gentilleses he en aquelles prou saber, com d aquelles vos aya Deu prou bestantment dotats entre los altres homens e dones qui de semblants gracias se poden alegrar. Mas aquel vos he fet e compost pér tal que per alguns accidents qui s s esdevenen a veguades a hobs de les persones, disminuhins les dites gracias, vos poguesets d aquell servir he ajudar a secors de diversos convits ho conclicions o a hobs per algun achsidents de diverses persones neseraries a lur achsident. Suplich les vostres benignitats, gentils homens he dones, que prengau mon servici en grat, no segons que la mia valor marex, mas segons la bona afeccio e voluntat ab que lo dit servici vos es per mi fet. E per tal com es feta mensió de diverses maneres de confits, axi ponsemps, codoyns, peres, presechs, pomes, carabasas e moltes altres maneres de fruytes, per algunes cosses que son neseraries de saber e esser fet als dits confits e a fer los axerobs per los capitols o reseptes presents.

CAPITOL PRIMER PER FER CONFEGIR PONSEMPS

Pendreu los ponsemps he trosejar los heu e fer n eu tellades e lavar n eu l escorsa per triat. E pendreu l escorsa e lo blanch e metreu ho a remullar .viiiij.^o jorns. E mudareu tots jorns l aygua. E metreu ho bolir a cap de .viiiij.^o jorns fins que sia un petit blan. E apres levar ho eu del foch e lensar l eu en aygua freda en qualque perol o holla e a cap de .iiij. o de .iiij. jorns tornar hajen bolir fins que sien ben blans, e lensar los heu en ayga freda. E despuys estrendreu los en una post e lezar los eu estar .ij. o .iiij. jorns fins que sien ben escorreguts de la aygua. E apres pendrets los dits ponsemps e metreu los en un pot o holla o qualque altro vaxell de terra. E fer i ets lo dit axerop, e, com sia fet, lensar l eu desus lo dit ponsemp tebeu¹. Lo qual axerop s [h]a a fer en aquesta manera: tu pendras la mell tanta com ne auras mester e metras mitge escudela d ayguo per llr. E apres posar la heu al foc e fer la heu bolir .iiij. o .v. buyls e scumar la heu e lavar la eu dell foch, e lezar lo eu refredar la dita mel o axorop que sia tebeu axi com dit es demunt, e metreu lo dins con dit es desus los dits ponsemps. E axi de .viiij. en .viiij. jorns regonexer los heu e traureu ne lo exarop e tornar hi eu donar un pe[re]lls de buyls sens los ponsemps. E apres levar ho del foc, e, com sera tebeu tornar heu lensar l axerop de sobre. E aso fareu tantes veguades fins que conegau que sien fets. E lavors coureu ho tot ab los dits ponsems fins que veyau que l exerop vulle fer fills. E a mester en j. ll. de ponsemp .ij. ll. de mel.

CAPITOL SEGON PER CONFEGIR CARABASAT
O SINDRIAT

Prendreu las carabasas e fer n eu rodes, e, com n aureu fetes rodes feu ne telades amples e bones. E apres levar n eu la crosta desus e dejus tot lo moyl de dintre sino lo ferm blanch. E, apres fetes vostres talades, metreu les en un pot o olla que tingua la boca

1. Al margen en letra de época posterior: «Modo de com se fa qualsevol exerob si ladonchs no l especificave alli hont sera menester en altra manera.»

ample. En aquesta manera fereu un sostro de sall, altre de carabasses fins alt o que no n i age pus. E apres metreu hi huna bona pedre desus, e, com vendra dues setmanes abans que l volras confegir, o en la coresma, treureu ho de la sall e metreu ho en ayga per .viii.^o jorns mudant hi tots jorns l aygua. E apres tastar l eu si es lo dit carabasat ben dols e que no sia gens selat, e apres dar li eu un buyll ab aygua [fins] que sia un petit blan. E apres levar ho eu del foch e lensar l eu aygua freda en qualque perol o olla e a cap [de] .iij. o de .iiij. jorns tornar ho heu bolir fins que sien ben blans e tornar l eu lensar en aygua freda. E despùys estendreu los en una post e lexar los heu estar .ij. o .iij. jorns fins que sien ben escorreguts de la aygua. E apres pendrets les dites carabasses e metreu les en un pot o olla ho qualque altro vexel de terra e fer i ets lo dit axerop detras dit tebeu e lensar lo li ets desus lo dit carabasat. E, axi com ja dit es, de .viiij. en .viiij. jorns regonexer los eu e treureu ne lo axerop e tornar li eu donar un perels de buyls sens les carabasses. E apres levar ho del foc, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar lo axerop desus. E aso fareu tantes veguades fins que conegau que sien fets, e lavors coureu ho tot ab lo dit carabasat fins que veyau que l axerop vuylla fer fills. E a mester en una ll. de carabasat .j. de mel.

CAPITOL TERCER PER CONFEGIR AMETLLES

Pendreu les ametlles e metreu les dins un peroll ab aygua de font, e posar les heu al foe e fer los eu donar .iiij. o .v. buylls fins que sien blans. E apres levar les heu del foc he levors ab un drap pelar les heu e lensar les en aygua freda. E, com sien totes perades estendreu les en una post e foradar les eu ab una punta de guanivet. E apres pendreu les dites ametlles e metreu les en un pot o olla e ferr i ets lo dit axerob e tebeu lensar lo li ets desus les dites metlles. E, axi com dit es, de .viiij. en .viiij. jorns regonexer les heu e treureu ne lo axerop e donar li eu un pereyll de buyls, e, com sara tebeu, tornar li eu lensar desus. E aso fareu tantes veguades fins que conegueu que sien fetes e lavors coureu ho tot ab les dites ametlles fins que veyau que l axerop vuylla fer ffills. E a mester en una llr. de metlles .j. llr. de mel.

CAPITOL QUART PER CONFEGIR TERONGETES
E LIMONS

Pendreu les tarongetes e los limons e foradar les eu ab un fust en creu, e metreu les en aygua .viii.º jorns e tots jorns mudar hi eu l aygua, e a cap de .viii.º jorns metreu les a bolir ab aygua e fer les heu bolir fins que sien un poch blanques. E levar les eu del foc e lensar les eu en aygua freda, e leixar les eu estar .ij. o .iiij. jorns mudant los tots jorns l aygua. Apres tornar les eu bollir ab aygua e fer les eu bolir tant que y pugau ficar l unglà que sien ben moylles. E lavors treureu les del foch e lensar les eu en aygua freda. E apres treureu les de l aygua freda e metreu les sobre una post estesses, e leixar les eu estar .iiij. o .v. jorns fins tant que sien ben axutes. E apres pendreu gingebre e claveyls e metreu ho remullar ab aygua ros e fercir les heu per los forats, e, com sia fet, metreu los en un pot o holla de terra. E aureu perelat lo axerop detras dit tebeu e lensar lo li ets desus les dites teronges, e de .viij. en .viiij. jorns reguonexer les eu. E traureu ne lo axerop e tornar li eu donar un pereyl de buylls sens les teronges, e apres levar ho heu del foch, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus. E aso fereu tantes veguades fins que coneguau que sien fets, e lavors coureu ho tot plegat, lo axerop e les teronges o limons, so que sia, fins que veyau que lo axerop vuylla fer fills. E a mester en una llr. de teroygetes o limons .ij. llr. de mel.

CAPITOL .V. PER CONFIGIR CODONYS ENTREGUES

Pendreu los codonys entregues e perrar los eu, e treureu los lo cor, e bolir los heu en aygua. E apres com sien bolits estrendreu los sobre una taula e fersir los heu de clavells e de gingebre e de canyella remullada, axi com ja dit es, ab aygue ros. E, com sia fet, metreu los en un pot o holla de terra. E aureu apereyllat lo axerop detras dit tebeu e lensar lo li ets desus los dits codonys, e de .viij. en .viiij. jorns regonexer l eu. E treureu ne lo axerop e tornar li eu donar un perels de buylls sens los codonys, e apres levar ho heu dell foch, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus

los dits codonys. E aso fereu tantes vegades fins que coneguau que sien fets, e apres pendreu lo axerop e los codonys, tot ensemps, e coureu ho tot plegat fins que veyau que lo axerop vuylla fer fills. E a mester en una llr. de codonys .j. llr. de mel.

CAPITOL .VJ.º PER CONFEGIR CODONYAT O CRAN DE CODONY

Pendreu los codonys e trematreu los al forn, e, apres que seran ben cuyts, perar los heu, e, com seran perats, traureu ne tota la molla entorn que no y romangua sino lo cor. E apres pendreu tota la molla he picar ho heu dins un morter de pedre o de terra, e, apres que sera picat, pendreu tota la mola picada que sic e colar la eu per un çedas de cerres. E apres pessar ho heu e veureu que pessara, e per liura meteu tant codony com mell. E aso coureu tant que s tingua, e, com ho volreu levar dell foch, ruxar ho heu ab un poch d aygua ros e axi tots los altres confits. E a mester en una llr. de codony una liure de mel.

CAPITOL .VIJ.º PER CONFEGIR PONSEM RAS

Pendreu los ponsemps e reureu los ab una readora que us preteran los espesiers, e, apres que sera ras, metreu ho en una cuberta de coxi e metreu ho a remullar .vj. o .vij. jorns ab aygua e tots jorns mudar hi heu l aygua, he torser ho heu tot que no y romanque gens d aygue. E axi fa estar .viii.º jorns, e, al cap dels .viii.º jorns, bolir ho heu ab un perol d aygo e axi bulenta lensar ho eu desus los ponsemps ras. En aquesta manera tu pendras la cuberta del coxi ab los ponsemmat ras e torser ho has ben fort, e, quom sera ben tort lo ponsemmat que no y reste gens d ayguo freda, levons hobrireu la cuberta del coxi, e axi bulenta l aygua lensar la heu desus, e, apres aver fet aso, torser ho heu ffort he estendreu ho heu un guarbell una ho .ij. ores. E apres aureu fussa vostra mell e, ben bulenta; metreu li lo ponsemmat e lexar ho heu estar aquel dia e aquella nit, e apres coureu ho tant fins que s tingua. E a mester en .j. ll. de ponsemps .j. llr. de mel.

CAPITOL .VIIJ.^o PER CONFEGIR LO RAVE GUALESCH

Pendreu lo rave gualsch e reu lo e feu lo net be ab aygua. E apres telar l eu menut tot, e apres metreu lo al foch ab aygua e metreu hi un bon puny de sall e bulla tant que sia ben mol. E apres treureu lo n e metreu lo en aygua freda .viiiij.^o jorns mudant tots jorns l aygua. E, com sia be deselat, aureu fussa vostra mell, e, ben cscumada axi com dit es, metreu lo ab la mel o axerop e bulira ferm tro que lo axerop sia fet que fassa fills. E a mester en una llr. de rava galesch .j. llr. de mel.

CAPITOL .VIIIJ.^o PER CONFEGIR LA REYLL
DEL PENICALT

Pendreu lo penicalt e feu lo net be ab aygua. E, com sia net, fer n eu troscts e treureu ne lo cor, e, com lo cor ne sia fora, metreu lo en remuyl ab aygua freda .viiiij.^o jorns. E apres met lo a bolir ab aygua fins que sia moll, e apres treureu lo n e metreu lo en aygua freda, e apres esteneu lo sobre una post he estigua tot un jorn estes. E, com aso sia fet, pendrets lo dit penicalt e metreu lo en un pot o olla de terra e ferr i hets lo dit axerop tebeu he lensar lo hets desus lo dit penicalt, e, axi com dit es, de .viiij. en .viiij. jorns regonexereu lo. E treureu ne lo axerop e donar li eu un pereylls de buyls, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desús, e aso fareu tantes veguades fins que coneuau que sia fet. E apres coureu ho tot, lo axeróp e lo penicalt, fins que veyau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en una llr. de penicalt .j. llr. de mel.

CAPITOL .X. PER CONFEGIR BESTONAGUES

Pendreu les bestonagues he fer les heu ben netes, e, com sien netes, posareu un perol d aygua all ffoc, e, com bulira, metreu hi les bestenagues, e, com se pereran, traureu les ne e ab un drap de li fregar les eu be fffins que s paren. E apres ferets ne tallades, e, com sia fet, pendrets les dites bestonagues e metreu les en un pot o olla de terra, e ferr i ets lo dit axerop, so es en aquesta manera.

Aureu la mel que aureu mester e en .ij. llr. de mell metreu mige escudella d aygua, e bulira .iij. o .iiij. buyls, e, com sera tebeu, lensar lo li ets desus les dites bestonagues, e a cap de .iij. o .iiij. jorns pendras lo dit axerop e les dites bestonagues e metreu ho al foch, e cogua tant fins que coneguau que lo dit axerop fera ffills, empero gordau que les bestonagues con les auras estesses fan [a] estar .ij. jorns estesses ans que y metes lo dit axerop. E a mester en una llr. de bestonagues .j. llr. de mel.

CAPITOL .XJ. PER CONFEGIR PRESECHS

Pendreu los presechs e perar los heu ab un guanivet, e, com sien perats fan a bolir ab aygua. E, com sien bolits, treureu los e possar los heu sobre una post en manera que escorreguen be l aygua .ij. o .iij. hores. Apres metreu los en un pot o holla de terra e lensar i ets desus lo dit axerop tebeu fet semblant de les bestonagues, e, a cap de .ij. o .iij. jorns pendras ho tot, so es los presechs e lo axerop, e ferr o as, bolir .ij. o .iij. buyls. E apres fet aso, si no es prou estret lo axerop, treurets lo del pot lo dit axerop e fer l as bolir fins tant sia fet que fassa ffills, e apres tebeu lanse l sobre los pressechs. E a mester en .j. llr. de presechs .j. llr. de mel.

CAPITOL .XIJ.º PER CONFEGIR POMES

Pendreu les pomes e perrar les heu ab un guanivet, e, com sien perrades, matreu les en un pot o holla de terra. E aureu perellat vostre axerop demunt dit e lensar lo li ets desus tebeu, car les pomes no fan a bolir, e a cap de .viiij. jorns couras ho tot ensemps fins que lo axerop fassa fillis axi com dit es. E a mester en .j. llr. de pomes .j. llr. de mel.

CAPITOL .XIIJ.º PER CONFAGIR PERES

Pendreu les perres e perrar les heu, e, com sien perrades, fan a bolir ab lo axerop detras dit .ij. o .iij. buylls. E apres de .viiij. en .viiij. jorns regonexerets les e traureu ne lo axerop e donar li eu un perells de buylls, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus.

E aso fareu tantes de vaguades fins que conegua que sia fet. E apres coureu ho tot ensemps fins que veyau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en .j. llr. de peres .j. llr. de mel.

CAPITOL .XIIIJ.º PER COMFAGIR NOUS VERDES

Pendreu les nous e perrar les heu, e, com sien perrades, forredar les heu ab un fust en creu. E metreu les en aygua .viiiij.º jorns e tots jorns mudar li eu l aygua fresca, e, a cap de .viiiij.º jorns, metreu les a bolir ab aygua e fer les heu bolir fins que sien un poch blanes. E levar les heu del foch e lensar les heu en aygua freda, e lezar les heu estar .ij. o .iiij. jorns mudant los tots jorns la aygua. Apres tornar les heu bolir ab aygua e fer les heu bolir tant que y puguau ficar l ungle que sien ben moles. E lavors traureu les del ffoch e lensar les heu en aygua freda. E apres treureu les de l aygua freda e metreu les sobre una post esteses e lezar les heu estar .iiij. o .iiiiij. jorns fins tant que sien ben axutes. E apres pendreu gingebre e clavels e metreu ho remullar ab aygua ros e fercir les heu per los forats. E, com sia fet, metreu les en un pot ho olla de terra e aureu aperrellat lo axerop detras dit dels ponsemps fet en aquella guisa e tebeu, e lensar lo li ets desus les nous. E de .viiij. en .viiij. jorns reguonexer les eu e traureu ne lo axerop e tornar li eu donar un perell de buyls sens les nous. E apres levar ho eu del foc e con sera tebeu tornar li eu lensar desus. E aso fareu tantes veguades fins que conegau que sien fetes e lavors coureu ho tot plegat, lo axerop e les nous, fins que vayau que lo axerop vuylla fer fills. E a mester en .j. llr. de nous .ij. llr. de mel.

CAPITOL .XV.º PER CONFEGIR DATILLS

Pendreu los datills e per lo cap pus prim metreu un fus o so que s vuyllau, e per lo cap pus gros traureu lo piyoll. E apres aureu gingebre e clavells e remular los heu en aygua ros, e metreu lo gingebre dins lo datil per lo cap pus gros, e al forat pus prim fficareu lo clavell. E com sia ffet metreu los en un pot o holla de terra e aureu aperrellat lo axerop fet axi com los presechs e les pomes, e tebeu lensar lo li ets desus. E a cap de .ij. o .iiij. jorns

coureu ho tot ensemps, lo axerop e los datills fins que veyau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en .j. llr. de datils .j. llr. de mel.

CAPITOL .XVJ.^o PER CONFEGIR SIRERES GENOVINES

Pendreu les sireres genovines ni massa verdes ni massa medures e matreu les en un pot ho olla de terra. E aureu mel tanta con ne aureu manester, e en tota la mel que aureu manester metreu mige escudela d aygua e dar li eu .ij. o .iiij. buyll[s]. E com aso sia fet tebeu lensar lo li ets desus e lexar ho as estar tot un mes. E a cap del mes dar li as un buyl tot pleguat, so es, les sireres e lo axerop. E a mester en .j. llr. de sireres .j. llr. de mel.

CAPITOL .XVIJ.^o PER FER LA RASEPTA DE LA COMPOSTA DE L AXEROP E DELS CONFITS

Resepta per fer lo axerop per .xviij. llr. de confits compres en aquesta manera, so es, .j.^a llr. de prunes seques e .j.^a llr. e mige de orallanes e .j.^a llr. de panses e mige liura de rave galsch e .xiiij. llr. de tots confits sens axerop, pendrets les cosses saguents. Primerament pendreu .ij. dines de mostalla fina molta e destrempar l eu ab vinagre un poch e un poch de vin grech solament per trempar lo vinagre e fer l eu estar .ij. o .iiij. jorns axi. Apres pendreu los confits e metreu los en una ger[r]a o holla e fareu .j. onz. de canyella fina picada e ben pessada; metreu primer un poch de canyella dins la ger[r]a e apres un sostro de tots confits e altre de canyella fins tots los confits sien composts ab la dita canyella, e estigua axi compost .ij. o .iiij. jorns. Apres pendreu tots los axerops dels dits confits e metreu ho tot dins un perol e dar li eu un perel de buyls. E ab un altro peroll metreu la dita mostalla detras dita axi com s esta, e aureu una liura e mige de rop e un diner de vi de megranés e .ij. tasses de clareya o .iiij. dines de pimentes si de la dita clarea no podeu aver, e mige tassa de grech fi e les espisies saguents ben picades e ben pessades ab un sedas, so es, .j.^a oz. canyella e .j.^a oz. gingebre, e .iiij. dines de flor de massis, e .iiij. dines de nous noscades, e .iiij. dines girofta, e .vi. diners sandils blancs, e .ij. dines de sandils vermayls, e .iiij. dines de grana e mescla ho

tot be. E, com sera tot be mesclat, pendreu l'autre perol ab la melbulenta e metreu ho tot mesclant be dins l'autro perol on son les dites espicies, e axi calt lansar [h]o^eeu dins la ger[r]a o olla sobre los dits confits.

CAPITOL XVIII. PER CONFAGIR PONSEMPES EN SUCRE

Per confegir pensempe, fer ho as axi com ja detras ho he dit en la forme e manera que s'an a fer e bolir. E apres que sien estats estessos e escórreguts de l'ayguo .ij. o .iij. jorns, pendrets los dits pensempe e metreu los en un pot o altre vexeyll e ferr i ets lo dit axerop, e, com sia fet, lensar lo hets desus tebeu. Lo qual axerop s [ha] a fer en aquesta manera: tu pendras tant del pensempe com ne volras confegir e pessar l'as, e, com sera pessat, veuras q[ua]nt pessara e la quenditat que pessara tant sucre pendras. E com hauras lo sucre metras lo en un peroll, e en .j.^a llr. de sucre metras mige llr. d'ayguo de font conpertint hi lo terch d'aygo ros. E, com tota la quenditat hi sia, levos metras ho al foch e coura tant fins que conexereu que comensera ffer fills. E sureu perellat un hou del dia e pendreu lo blanch he metreu lo en una escudella ab la clovella, en forma que l'puguau debatre ab un poch d'ayguo ros que sia la maytat d'aygue, e debatreu ho fort fins que fassa molta escuma, e pendreu la dita escuma e cloveylles en la ma e lensar ho heu dins lo perol ont es lo dit axerop que buylla be, e, en aquesta manera, lensar hi as tot lo blanch. E com sia fet, levar ho has del foch e colar ho has ab un drap gros de li, e, com sera tebeu o fret, lensar ho as de sobre lo pensempe, e estara tant fins que conegau sia confit. E apres pendras ho tot, so es, lo axerop e lo pensempe, e fer ho has bolir tant fins que fassa fills e axi matex feras la closta del pensempe. E com ne volras cobrir de sucre per fer ne sitronat, pendras lo sitronat o quarabast e estendras lo sobre una post he possar l'as a l'ayre fins tant que conegues que sia ben axut. Apres pendras sucre e possar l'as al foch ab un xich d'ayguo ros, e fer l'as ben bolir, e levar l'as del foch e lexar l'as un poch refredar. E pendras les tallades e passar les has per lo sucre .j. o .iij. veguades que coneguau que us sien prou cubertes, e apres metras ho sobre fuylls de peper.

CAPITOL XVIIIJ.º PER FER PINYONAT

Per fer pinyonada tu pendras tantes lliures de pinyons sechs quant ne volras fer, e fer los as nets que no y age clovelles ni pedres ni naguna brutura. E pendras en .j.ª llr. de pinyons .ij.ª llr. de sucre, e pendras tota la quenditat dell sucre e posar l as al foch ab un xich d aygo ros e fer l as ben bolir, e, axi buleynt, metras hi los pinyons e menar ho as fort ab un besto, que sia ben mesclat. E axi qualts lensar ho as sobre una taule que, sia ben neta, e apres estendras ho tot e fer n as tallades he redonir les as de calt en calt.

CAPITOL XX.º PER CONFEGIR CARABASSAT O SINDRIAT EN SUCRE

Per confegir carabassat o sindriat, fer ho as axi com ja detras he dit en lo dit carabassat en la forma he manera que s an a fer he bolir e escorreguts de l ayguo .ij. o .iij. jorns. Pendrets lo dit carabassat o sindriat he metreu los en un pot o altre vaxell e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre. E com sia fet, lensar lo li ets de sobre tebeu ho fret dins lo carabassat o sindriat, e estigua tant fins que conegau que sia confit. Apres pendreu ho tot, so es, lo carabassat he lo sindriat he lo axerop, e fer ho as tant bolir fins que fassa fills.

CAPITOL XXJ.º PER CONFEGIR TERONGETES O LIMONS O PONSEMETS EN SUCRE

Per confegir terongetes o limons o ponsemets, fer ho as axi com ja detras t e dit en lo confegir de l axerop de mell de les dites teronges o limons en la forma e manera que s an a fer e bolir e escorregudes he estesses sobre una post per .iij. o .iiij. jorns fins sien axutes. Pendrets les dites terongetes o limons o ponsemps he matreu los en un pot, e fer hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets de sobre tebeu dins les dites terongetes, e estigua tant fins que conegau que sia confit. Apres pendreu ho tot, so es, lo axerop e les terongetes o

limons o ponsemps, e fer ho heu tant bolir fins que fassa fills. E a y mester en una ll. dels ponsemps o limons .ij. ll. de sucre.

CAPITOL .XXIJ.º PER CONFEGIR CODOYNS ENTREGUES EN SUCRE

Per confegir codoyns entregues, fer ho has axi com ja detras t e dit en lo confegir de l axerop de mell dels dits codoyns en la forma e manera que s an a fer he bolir. E, estessos en una taula e esser fersits, metreu los en un pot, e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets de sobre tebeu dins los dits codoyns, e estigua tant fins que coneguau que sien confits. Apres pendreu ho tot, so es, lo axerop e los codoyns, he fer ho heu bolir tant fins que fassen fills.

CAPITOL .XXIIJ.º PER CONFEGIR PRESECHS EN SUCRE

Per confegir presechs, fer ho as axi com ja detras t e dit en lo confegir de l axerop de mell dels dits presechs en la forma he manera que s an a fer he bolir, e estessos en una taula .ij. o .iij. hores. Apres metreu los en un pot e fer li ets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li as de sobre los dits presechs tebeu. E con conexerets que sien confits, pendreu ho tot, so es, lo axerop e los presechs, e fer ho heu bolir tant fins que fassen fills.

CAPITOL .XXIIIJ.º PER CONFEGIR POMES EN SUCRE

Per confegir pomes, tu les pndras he perrar les has ab un guanivet. E com sien perrades, tu les metras en un pot, e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets desus les dites pomes tebeu. E con conexas que sien confites, pendreu ho tot, so es, lo axerop he les pomes, he fer ho heu bolir tant fins que lo axerop fassa fills.

CAPITOL .XXV. PER CONFEGIR PERES EN SUCRE

Per confegir peres, tu les pendras he perar les as ab un guanivet, e com sien perades tu les metras en un pot, e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, con sia fet, lensar lo li ets desus les dites peres tebeu, e al sendema dar li ets un buyl ab lo dit axerop e peres tot plegat. E apres, com conexeras que sien confites, tornar ho has al foc e fer ho has tant bolir fins que lo axerop fassa fills.

CAPITOL .XXVJ.º PER CONFAGIR DATILLS EN SUCRE

Per confegir datills, tu los pendras he fer ho as axi com ja detras t e dit en lo confegir de l axerop de mel del[s] dit[s] datills en la forma e manera que s an a fer e messos en lo pot. Apres fer li ets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets desus los dits datills tebeu. E com conexerets que sien confits, pendreu ho tot, so es, lo axerop he los datils, he fer ho heu bolir tant fins que lo axerop fassa fills.

CAPITOL .XXVIJ.º PER FER ALOSSES

Per fer alosses tu veuras entorn quina quenditat ne volreys fer, ho .iiij. o .v. llr. he en una liura de sucre pendras he metras .j.ª liura d ayguo entre ayguo ros he ayguo de font, tant de la un con de l altre, e couras ho tant fins que comens a fer fills. E lavors auras apèrrellat .ij. pans de mido mes en remuyll ab un poc d aygua ros, e, com sera remullat e destrempat, metras ho dins lo sucre bulent, menant menant, e lexar ho en tant coura fins que sia axi con a sebo. E aso es per .j.ª ll. de sucre, he apres auras mersepans que s fan ya per axo de mige liure, he metras ne la maytat en la una capsa e l altre maytat en l altre. E en aquesta manera ne feras tantes con ne volras fer multiplicant ho, e si per ventura per necessitat ho volras per mals de pits o altre achsident, metras hi .j. diner d oli de metles dolses per liura.

CAPITOL .XXVIJ.º PER FER MERSEPA

Per fer mersepa, tu pendras les ametles e escaldar les as, e perrades rentar les as. E con sien rentades estendras les ab un drap sobre un guarbell e passar les as a l ayre ben .iij. o .iiij. jorns fins que sien ben axutes. E apres pendras les de poc en poch ab un morter e picar les as, he muleras lo box ab un poc d aygua ros per tant que no fassa oli, e, com sera ben picat tot, en .j.º llr. de metles metras .j.º llr. de sucre. E tornar ho has picar he mesclar, e, com sera picat, aureu neules de sucre he matreu de aquella pasta de sobre les dites neules en grux de mig dit, en forme que les dites neules sien cubertes. E apres aureu sucre ben molt he salguar le n ets demunt, e apres aureu unes leres o grexoneres ben netes e fregades he metreu les dedins, e portar les heu al forn he coguen un xich.

CAPITOLL .XXVIJ.º PER CONFEGIR GINGEBRE VERT

Per confegir gingebre vert, tu pendras tant gingebre cont ne volras fer que sia bo, e metras lo ab such de limons o de limones en forma que l cobri tot en qualque vexeyll per tot un any axi. E, con vendra al quap dell any que l volras confegir, treuras lo he perar l as, e, axi com lo pereras, lensar l as en aygua freda e estar i a tant fins que no sia gens agre. E apres escolar l as de l ayga per tot un jorn he apres metras lo al vaxell e lansar li as lo axerop de sucre detras dit, e, de mes en mes, treuras lo axerop he dar li as un Percyll de buylls, he fret tornar li as lensar desus e fer ho as tant fins que conegues que sia confegit. E con sera confegit couras ho tot, lo axerop e lo gingebre vert, fins tant que fassa fills e apres treureu ne lo gingebre ab una bromedora, e, com ne auras tret lo gingebre, veuras quina quenditat de xerop hi aura a ton arbitre. E en .j.º llr. de xerop metras un blanch d ou ab la clovella, e pendras tota la quenditat dels hous ab les dites cloveylles ab un poc d ayguo de font, e debetras ho fort, he, con sia ben debetut que fasa molta escuma, pendras en la ma de la escuma ab les cloveylles he lensar ho has a poc a poc dedins lo axerop que bulla. E con hi sia tot, levar ho has del foch e colar ho has ab un drap de li gros, e colat lensar l as dins lo gingebre vert, tbeu o fret.

CAPITOL .XXX. PER FER UN PERFUM MOLT
MERAVELLOS

Per fer perfum molt meravellos, tu pendras guoma dregant .ij. oz. e sia remullada dos dies ab ayguas fines e benjuhi mige ll. e almesc una draume e ambre una drauma e estorac .ij. oz. E sia be molt, e puy pendras una poca de siveta, e, com tot aso sia prest, tot ho pesteras e com sia pestat be, ab un cano de canya o ab so que volras que sia ben lis tu ho pleneras liscant liscant fins que tu conexas que romangua de bona cruxa. E com ho auras aplenat, auras un guanivet e fer n as tauletes, e, com n auras fetes tauletes, ardonir les as en forma de panets axi fets com mig cruat. E con ne volras perfumar, pendras del panets e fer n as trossets e axi lansar n as sobre lo bresquet e perfumeras so que volras. E si pavhets ne volras fer en lo pestar, metras lo terchs de carbo de salser e fer n as los dits pavhets.

CAPITOL .XXXJ. PER FER PINYONADA DE MEL

Per fer pinyonada de mel e metre les en capces, tu pendras los pinyons, tans com ne volras fer sechs, e fer los as ben nets, e, com sien ben nets, auras un poch de sago, e ab un bassi metras hi dels pinyons e de poch en poch torrar los as. E com sien torrats, metras los sobre un guarbell ab lo sago hi ab tot e cobrir ho has be ab un drap de lana e estigua axi cubert mige ore. E apres pendras los e fer los as bels del sagon e quascar los as un poch, e pendras la mel tanta con ne aurets manaster, so es, mige llr. de mell per liure de pinyons, e metras la al foc ab patit foc e menar l as be. E puy lavar l as del foc (e metras en .iiij. llr. de mel .iiij. blancs d ous) e lensar los hi as com la mel sia tebea e lavor menau ho una gran estona fort. E apres tentost tornar ho has al foc e cogua tant fins que sia cuyta, menant tostems ab poch foc. E la conexensa de la mell es, com sia cuyta, tu pendras de la mell e metras ne en una escudela d aygua freda e puy aquella mell que y auras messa se deu trencar com a vidre, e axi matex n i a alguns que la masteguen ab les dens e si s pegua ab les dens no es cuyta, car com sia cuyta

no s i peguera ans se trencara com a vidre. E cuyta la mell, levar l as del foc e pendras los pinyons e metras los dedins e mesclar los as be ab la dita mell. E auras aperellar un poch de gengebregre blanch picat e lensar n i as tant, menant menant fins que cogua a vostre coneguda, e mesclar hi as una poca de canyella e clavels e mige nou noscada e flor de macis tot polvoritzat de tot un poch. E fet aso, met ho per les capces.

CAPITOL .XXXIJ. PER FER TORONS DE AVALANES

Per fer torrns de avalanes torrades ab mell e fer ne tauletetes, tu pendras les avallanes e torrars les as, e com sien torrades tu les faras ben netes ab un tros de vidre e que sien ben netes. E pux pendras la mell tanta com ne auras manester, so es una llr. de mell per liura de vallanes, e metras la al foch ab patit foch e menar l as be, e puxs levar l as del foch. E metras per liure de mell un blanch d ou e lensar los hi has com la mell sia tebea, e lavons menau ho una gran estona fort. E apres tornar ho has tentost al foch e cogua tant fins que sia cuyta, menant tostems ab poch foch. E la conexensa de la mel con es cuyta es atras en lo capitol de la pinyonada. E cuyta la mell, levar l as del foch, e pendras les avallanes e metras les dins e mesclar les as ben ab la dita mell. E fet aso lensar ho has sobre una taula que sia ben neta ab aygua. E apres estendras ho tot e fer n as tauletetes de calt en calt tals com volras.

CAPITOL .XXXIJJ. PER FER CASQUETES

Per fer casquetes de avallanes e de melles e pinyons, tu pendras de la fruyta tanta com n auras manester, so es, tanta porcio de avallanes com mellés e com pinyons sechs, e torrars ho as, e, com sia tot torrars, tu ho feras ben net ab un tros de vidre. E com sia tot ben net, picar ho as tot en forma arenossa. E apres auras espicies, so es, en .vj. llr. de fruyta .iij. oz. de canyella e .ij. oz. de gengebregre, e .ij. nous noscades, e .iij. dines de flor de massis, e .iij. dines de girofle. E tot aso sia picat e polvoritzat, e apres encorporar ho heu en la fruyta picada. Tot apres pendreu mel, so es, en les .vj. llr. de fruyta .iij. llr. de mel. E pendras la mell e metras.

la a coura ab una escudella de aygua ros, e com comensara a ffillar lavar ho has del foch e axi calt metras hi la fruyta e pestar ho has tot encemps. E, com sia tot pestat, fer n' as les casquetes, ho redones, ho en manera de alcellets, ho pexos, ho tortugues, ho largandaxs, ho tot so que n volras ffer. Enpero la pasta que fferas les casquetes sia levada e pestada ab holi, e con les casquetes sien fetes couras ho ab holi, so es, que pendras una cassola ho perol e metras hi holi del millor que poras trobar axi con si ffeyes buyols. E con bullira metras hi les casquetes tantes con n i poran caber, en manera de bunyolls, e, con sureran en alt, tentost trau les ne ab una bromadora e lanse les dins una altra casola ho perol que ages aprellat que y aya mell hi aygua ros ffussa. Apres mit ho en una bassina ho servidora e met hi demunt sucre e canyella, e tremet ho ha qui t vulles. E per lo semblant, si n vols estoxar e retanir ab tu, met ho en una holla de terra ho altre vexel he estoge ll.

GLOSARIO Y NOTAS

ALOSA. s. f. — Vocablo de etimología incierta. En ant. cast. *aloxa* y mod. *aloja*: bebida compuesta de agua, miel y especias. De la baja latinidad acogió Du-Cange las voces sinónimas *alosanbium* y *aloxinium*, «*potione ex melle et vino diversis speciebus confecti suavi et odoriferan*», que más bien parece la composición del hipocrás, el cual en realidad no era sino una aloja con vino en lugar de agua. La voz *aloxinium* se ha supuesto formada del ár. *al* y del griego *oxys*, ácido; con todo, la forma *alosanbium* aparece más aproximada a la *alosa* cat. y a las ant. franc. *aloyse*, *aloine*, y en lat. med. *alonia*, «*potus species ex vino et absinthio*». La siguiente delicadísima receta oficial de la *alosa pectoral*, idéntica a la de nuestro texto (cap. XXVII), se encuentra inserta en la página 85 de la *Concordia pharmacopolarum Barcinonensium* (ed. 1587), seguida de otra, la «*alosa secunda secundum usum*», mucho más complicada.

«ALOSA COMMUNIS PECTORALIS USUALIS.

℞ Sacchari albissimi — uncias quinque
 Aquæ Rosarum — uncias quatuor
 Amyli recentissimi — unciam unam
 Olei Amygdalorum } — unciam semissem.
 dulcium recentissimi }
 Misce & coque in diplomate ad justam crassitiem.»

Las alojás, así como otras bebidas aromatizadas, melifluas o azucaradas, y los vinos compuestos con especias y esencias orientales (*brocàs, piment*, etcétera), servían, desde muy antiguo, de estimulantes digestónicos a continuación del postre en los banquetes pantagruélicos de la época y también en el yantar ordinario de la gente que comía *usque ad satietatem*, a la manera del clérigo sibarita que, en *Lo Terç del Crestià*, refiere fray Eiximenic:

«A les colacions preneh de mos letovaris segons lo temps: o ALOSES ençucràdes per refrescar lo fetge... o endiana fina ab qualque gingebrada per fer digestió.»

El docto Jacme Roig cita las *aloses* entre otros varios medicamentos gratos de tomar:

«metge novici
lagotejar
e ben pagat
te planyerà
e complaurà;
per son jovent
no pren sment,
s'enganarà,
publicarà
que tens grans mals:
mil cordials
confits, ALOSES
e quantes coses
desijaràs
atenyeràs».

Spill (v. 6.058).

BESTENAGA, [BESTONAGA]. s. f. — Forma accesoria baleárica de la voz *pastanaga* (lat. *pastinaca*), la raíz de la zanahoria.

La confitura que mediante la confección melada de la misma se obtiene y se describe en el cap. X, se conoce con el nombre de *zanahoriata* y con el de *azanoriata* en Aragón, donde metafórica y familiarmente tiene además el sentido de cumplimientos y expresiones muy afectadas, nombres ambos cuya significación no debe confundirse con la del vocablo cat. correspondiente *pastanagat*, que designa un cierto guisado de zanahorias. (Cf. el cap. CXIII del *Libre de Sent Soví*, manual culinario del s. xv que se conserva unido al presente en el Ms. sign. 21-2-19 de la Bibl. Universitaria de Barcelona.)

BRESQUET. s. m. — Voz ignorada por los lexicógrafos a causa, sin duda, de no haber aparecido escrita en texto alguno fuera del presente, hasta hoy inédito, como el de *Flors de les receptes del tresor de Beutat*, que le precede en el Ms. y de cuyo último capítulo es copia exacta el XXX *per ffer un perffum molt meravellós*, circunstancia confirmatoria de nuestra suposición, ya con anterioridad manifestada, de ser ambos textos, y

juntamente el del *Libre de Sent Soví*, que les sigue inmediatamente, obras de un mismo compilador.

El significado de *bresquet*, según se desprende de la lectura del capítulo, es evidentemente el de perfumador o pebetero (V. nota de PEVET), vasija de metal con cubierta llena de agujeros, recipiente de uso universal dentro del cual se introducen confecciones aromáticas, pastillas, hierbas, etc., y bajo el cual se pone fuego para quemarlas y sahumar las ropas de vestir o perfumar los aposentos.

La etimología de nuestro vocablo es incierta, pues si de una parte pudiera derivarse de *bresca*, atendida la semejanza formal de los múltiples agujeros de la cobertera del *bresquet* con los alvéolos del panal de cera de las abejas, existe por otro lado en el lenguaje popular la voz *bresquer* (*brasquer* en Aguiló), equivalente a conjunto o residuo abundante de brasas candentes, significación ideológica no ajena a las de cazoleta, pebetero o brasérillo, que convienen por igual al *bresquet*.

CALT EN CALT (DE). mod. adv. (cap. XXXII). — Manteniendo el calor; sin dejar enfriar; en caliente.

«... e ben cuytes, en forma de emplaustra, posats sobre los genitius, continuant DE CALT EN CALT a .iiij. dies...»

Recetario de la Biblioteca Universitaria de Valencia (fol. .xcj.).

CASQUETA. s. f. dim. de *casca* (propiamente cáscara, costra o corteza). — Nombre de una rosca de mazapán y cidra o batata bañada y cubierta con azúcar blanco. Es voz originaria de Valencia, donde se halla registrada, entre otros muchos documentos, en el tomo del *Manual de Concells* de los años 1484 al 1487, en la siguiente partida anotada al folio 69 vuelto:

«E añ Jacme Domenech per preu de quinze liures de torrons de alegría e quinze liures de torrons blancs de avellana e sis dotzenes de CASQUES .lxj. solidos.»

El maestro Robert de Nola en su *Art de coch* estima como manjar regio las *casquetes* elaboradas con mazapán:

«E axi fan les CASQUETES, e, si n vols fer de reals, en loch de pasta de fruyta met hi pasta de marçapà de ametles, o verament de pasta reyal, e veuràs una manera de CASQUETES que baldament ne poràs donar al Rey, tant son singulars fetes de aquesta manera.»

En Valencia se denominaban *casqueters* y *casqueteres* las personas dedicadas a la confección o a la venta de las *casquetes*.

[v. 2.980] «Ab mi comptava
l'especier
.....

lo brunater
e confiter,
la bunyolera
e CASQUETERA.»

Jacme Roig, *Spill*.

Es de notar en la descripción de la labor de las *casquetes*, objeto del cap. XXXIII, la variedad de formas que, una vez amasada la pasta, dice podrán revestir, ya redonda, ya en figuras de pajarillos, o peces, o tortugas, o lagartos, o en las que se quiera darles. Hemos de ver, acaso, en esto una probable continuación inconsciente y rutinaria de remotísimas prácticas del paganismo observadas en las ofrendas simbólicas substitutivas de los sacrificios. «Les sacrifices *non sanglants* — escribe S. Reinach (*Manuel de Philologie Classique*, t. I, p. 262) — consistaient en prémices de la terre, en gâteaux de farine et de miel (πέλαγοι, πέμματα, πτόπανα): ce sont les plus anciens.

»Les pauvres offraient une pâte à laquelle ils avaient donné la forme d'un bœuf, d'un mouton ou d'un porc.»

CIRERA GENOVINA (cap. XVI). — Después de compulsar numerosas relaciones de nombres de variedades de las cerezas, no hemos podido conseguir noticias de las tituladas *genovinas*, cuyo adj. ital. se aplicó sustantivamente en el siglo XIII por la República de Génova a un florín allí acuñado de peso igual al florín o ducado de Florencia, moneda que tuvo circulación en nuestro país: «florí de Gènova appellat *genoví*» en el catálogo de Pedro Miguel Carbonell (1490), teniendo que sufrir asimismo falsificaciones:

«... fonch penjat per la Cort avall en Miquel Coves,
valencià, per moneder de ducats falsos *genovins*.»

Manual de novells ardis (4 julio 1499).

CIVETA. s. f. (del ár. *zebeda*, *zabad*, almizcle). — Nombre del gato de algalia (*Viverra zibetha* L.) y también del perfume elaborado con la materia untuosa, de fuerte olor de musco, segregada de una bolsa situada sobre el ano de aquel cuadrúpedo. Un elemento dotado de la potencia odorífera de la civeta no podía faltar en la composición del *perfum molt meravellós* del cap. XXX, ni podían tampoco prescindir de la misma los muelles personajes del tipo regalón descrito por fray Eiximeniç en el fol. 167 v.º de *Lo Terç del Crestià*, al cual hemos hecho repetidas alusiones:

«Tot mon vestir tinch perfusat de mosquet e de CIVETA
e d'aygua ros, de la qual en l'estiu me lau les mans e ma
cara posant me a taula e levant de dormir.»

COMPOSTA. s. f. (del adj. f. lat. *composita*, sinc. poét. por *composita*, compuesta de varias partes). — Tal resultan de variados los ingredientes,

por demás heterogéneos, que, en número no menor de dos docenas¹, se cuentan en la receta del cap. XVII explicativa del cuidadoso procedimiento de preparación requerido para la *composta*. «Composta, o Conserva de moltes coses. *Salgama*», dice muy concisa y justamente, bajo el epigrafe «Del rabost y fruytes», el *Thesaurus puerilis*, de Onofre Pou (ed. 1591).

El moderno vocablo *compota*, tomado del franc. *compote* (ant. *composte*), aunque del mismo orig. etim. ya apuntado, tiene en ambos idiomas y también en el ital. (*composta*) una significación distinta, expresiva de un postre dulce de frutas enteras o partidas en cuartos, cocidas en almíbar claro y no susceptible de larga conservación.

En documentos valencianos citadores de confituras y de *composta* ofrecidas a título de presentes, se menciona con especialidad la *composta* de Génova.

CONFEGIR, [CONFIGIR]. v. a. (del lat. *conficere*). — Propiamente significa confeccionar, y más esp. cocer con miel, azúcar o jarabe, frutas, raíces, etc., a fin de conservarlas, siendo por tanto en el sentido translativo sin. de *confitar*, esto es, confeccionar confites o confituras (ital. *conficere*; franc. *confire*; prov. *confir*).

Véanse los siguientes ejemplos de *confegir* o *configir* en ambas significaciones:

- a) «Cascun metge... puxa ordenar les medecines en aquell lenguatge en que lo specier qui les haurà a CONFEGIR les puga be entendre.»

Furs de Valencia (9, de Medicis).

«Item prenet dels cabeyls d'aquel o d'aquela qui haurà aquela' malaltia, e cremat los, e CONFEGIT los ab vinagre e ab una poca de pegunta...»

Tresor de pobres (cap. IV).

«... e aquesta aygua CONFEGITZ ab les polvores, e fetz ho sechar al sol...»

Trótula de Mestre Joan.

- b) «Si vols nous CONFIGIR, escapsa les a cada part, ço es, j. a cada costat, e un a cada cap... A .ccl. nous agats .ij. lls. de mel e un canter d'aygua...»

Libre de Sent Soví. (Ms. n.º 216, Bibl. Universitaria de Valencia.)

1. Véanse enumerados por el mismo orden de la receta según las fases sucesivas de la elaboración:

Ciruelas secas, orejones, pasas, rábanos vagiscos, todas las diversas confituras o confites separados de sus respectivos jarabes, mostaza fina, vinagre, vino griego, canela fina, la mezcla de los jarabes de todas las confituras, azafrán, rob, vino de granadas, clarea, pimentas, jengibre, flor de macis, nuez moscada, jiroflé, sándalos blanco y rojo, grana y miel.

Fué también usual la forma *confir*, como en provenzal.

«... que en la nostra cort sia tots temps un bo et feel apothecari principal, lo qual qualsque quals confits per la persona nostra ell personalment CONFESCA...»

Ordinacions del rey Pedro el Ceremonioso. (Del Apothecari.)

EIXAROP, [AXEROB, AXEROP, AXOROP]. s. m. (del ár. *ach-xarâb*, poción, de donde el b. lat. *syrupus*). — El jarabe (ant. cast. *axarabe*; prov. *eissarop*, *issarop*, *issirop*; ant. franc. *essyrot*, *ysserop*). En cat. mod. *xarop*, parecido al cast. *jarope*.

El capítulo primero contiene, según advierte una llamada marginal, la regla general para confeccionar el jarabe de miel aplicable sucesivamente a todas las confecciones meladas de frutas que continúan especificadas hasta el capítulo XVIII, en el cual se explica la receta del jarabe de azúcar, *syrupus sacchari* o jarabe simple, obtenido por la cocción prolongada del agua con claras de huevo batidas y azúcar hasta la consistencia del almíbar (del ár. *al-mibrat*, *al-miba*, el azúcar; lat. farm. *syrupus miva* y cat. *almibre*, que el franc. llama *sirop massé*, por oposición a los jarabes líquidos). El almíbar es elemento básico de las confecciones de confituras que terminan en el capítulo XXVIII, después del cual se suceden de nuevo las de miel, que finalizan el texto del LIBRE.

Pero el jarabe representa muy principalmente, además, un término de farmacia con el significado de remedio de uso interno en forma de disolución saturada de azúcar unida a otras sustancias líquidas aromáticas y medicinales:

«E l'EXAROP que es feyt de la nenufa e del çucre val a la tos e a la dolor dels costatz e dels pitz, e soluu la natura e val a la dolor del cap...»

Libre de les medicines particulars (fol. 45, d.).

«Item EXAROP can hom escup sanc, lo qual no es trobat millor, ne pus fort, ne pus profitable, segons que diu Albert.»

Tresor de pobres (cap. XVII).

«Per refrescar les venes us d'alcuns EXAROPS cant sent que fa calor, axi com dels joleps e dels violats.»

Eiximeniç, *Lo Terç del Crestià* (fol. 167 v.º).

De la voz *eixarop* deriva el v. *eixaropar*, *eixaropar-se*, como sus similares el cast. *jarabear*, *jarabearse*, y el port. *xaropar*, tratar, medicinarsse con jarabes a fin de disponerse y prevenirse a la purga, «car porga no's deu pendre que primerament no sie estat pres EXAROP...», conforme prescribía el docto Jacme d'Agramont en su *Tractat de pestilencia* (art. V, parte II, cap. V), y conforme también, en su XLVII sermón de Cuaresma predicado en Valencia el día de jueves santo de 1413, decía San Vicente Ferrer:

«... la medecina que donen los metges dos coses atenen: prima que y haja disposició; segona, la final utilitat. La disposició, quant volen dar porga, abans donen EXAROPS, que si daven la porgua a persona no aparellada mal faria...»

y antes, el primer jueves de la misma Cuaresma, en su quinto sermón:

«La cinquena obra, es al malalt EXAROPAR, donar lo EXAROP, que es dolç.»

FILS (FER). — Hacer hebras. Se dice metafóricamente de los jarabes, almbares, gomas mucilaginosas, licores, etc., cuando pierden su fluidez y se vuelven viscosos, por comparación del lino cuando se hila. (Franc. *filer*, en el mismo sentido conforme al significado translaticio idéntico del v. cat. *filat*, del cual ofrece un ejemplo el cap. XXXIII: «E pendràs la mell e metràs la a coura ab una escudella de aygua ros, e, com comensarà a *fillar*, levar ho as del foch...»)

GINGEBRE, [GENGEBRE] BLANC (cap. XXXI). — Es el rizoma jengibre descortezado que se empleaba también como condimento en la cocina medieval.

«... e met hi agror de taronges o de limons; si no n'as, met hi vinagre blanch e GINGEBRE BLANCH pelat.»

Libre de Sent Soví. (Ms. n.º 216, fol. .cxxij., d. - Bibl. Univ. Valencia.)

GINGEBRE VERD. — Confección muy laboriosa, según muestra el capítulo XXVIII, del rizoma jengibre en zumo de limonés y jarabe de azúcar. El jengibre, hoy caído en olvido, gozó en la Edad Media de un gran aprecio como condimento y como remedio muy aromático y estimulante y aun excitante afrodisíaco:

«Dix Dioscorides que l GINGEBRE es calent en lo quart grau e escalfa e es umit e dona talent de jaher ab les femmes...»

Libre de les medicines particulars (fol. 82, a).

El *jengibre verd*, como tónico corroborante, era usual en las colaciones y refrescos:

«Com tots los stats hagueren acabat de dançar, portaren la collacio de mati GINGEBRE VERT ab malvesia: e aço fan per ço com la terra es molt freda.»

Tirant lo Blanch (cap. XLIV).

Para evitar el mancharse los dedos, tal como ocurre con el contacto de las moras, se comía el *jengibre verd* tomándolo por medio de unas horquillas o púas especiales llamadas *menjadors*, *broques* y *pues*, que se encuentran inscritas en inventarios franceses y catalanes.

En los de los duques de Borgoña calendados en los años de 1420 y 1427 se figuran respectivamente:

«Une bien petite fourchette d'or, à manche tortillé,
pour mengier meures.»

«Une grande fourquette d'argent, à prendre les moures,
pesant une once .vj. esterlins parisis.»

En el inventario de los bienes muebles de Martín I (1410) aparecen del mismo utensilio algunos ejemplares muy ricamente ornados:

[fol. 147 v.º] «Item capseta de fust rodona pintada dins la qual havia .j. MENJADOR de mores de crestal trenecat guarnit d'argent daurat e perles menudes.»

[fol. 104 v.º] «Item dos MENJEDORS o broqués d'argent abtes a menjar GINGEBRE VERT.»

[fol. 114 v.º] «Item dos MENJEDORS DE GINGEBRE VERT ab puntes d'argent e les cohes de baricle.»

En otro inventario posterior del mismo rey (1413) se titula *broca* al citado utensilio:

«item una BROCHA d'argent de menjar mores»

que en el inventario de Alfonso el Magnánimo se dice útil para comer huevos:

[20] «Item una BROCA d'argent daurada ab dues puntes.

[21] »Item un altra BROCA d'argent daurat que serveix a menjar ous.»

A fines semejantes se aplicaba la *puca*:

«Item que haien carrech de argent e tovallóles.

»Item PUES e culleres de argent per menjar GINGEBRE VERT.»

Libre primer de algunes coses succeydes en Barcelona (cap. 37).

Otras formas de preparación del jengibre, dadas sus propiedades carminativas, eran la *gingebrada* o *gingebrat* (la *zenzoverata* de los italianos o el *fino gengibrante* del Arcipreste de Hita) y los *gingebrons* para alivio de las flatulencias que suelen aquejar *post prandium* a los glotones.

LERA. s. f. — Otro vocablo ignoto que en el cap. XXVIII se da como sinónimo de *greixonera* (grasera). Conocíamos, es cierto, el término *lera* o *llera*, si bien con significado diametralmente distinto, como es el de tejido o paño (*drap*) de lujo que se usó en el vestido del siglo xv, según se echa de ver en la *roba de llera negra* descrita en la novela *Curial e Guelfa* (V. ed. Biblioteca Catalana, l. 2183) y asimismo en sendas anotaciones de una almuza de *drap de lera* forrada de armiños, de una cota

de *drap de lera negra desfolrada* y de otra cota vuelta del revés y forrada de veros en los inventarios respectivos del rey Martín, del jurista micer Pedro Beçet o Basset y de la venta en subasta de los bienes de un notario en el año de 1432.

Pero con todo esto seguimos no sabiendo nada de la genuina naturaleza y etimología del vocablo, del que no se hallan equivalencias en las lenguas romances en ninguna de sus dos acepciones antedichas.

NOU VERDA. — La nuez entera y provista de su corteza o cubierta coriácea de color verde, cocida y aderezada con miel y especias (franc. *noix verte*). Es una confitura principesca y del más refinado gusto que pudiera decirse gótico. Su delicada y minuciosa preparación descrita en el capítulo XIII es la misma que en el cuarto se explana para las *tarongetes* y limoncillos con miel.

El Ms. del *Libre de Sent Soví* epitomado que conserva la Bibl. Universitaria de Valencia, al fol. CXXVIII, bajo el epígrafe *nous confites* y mezclada entre recetas culinarias, reproduce la fórmula de nuestro LIBRE DE CONFITS que parece extraviada en medio de aquella profusa barajadura de guisados.

PANICAL, [PENICALT], s. m. (etím. incierta). — Nombre vulgar de un género de plantas umbelíferas, el eringio, de entre las cuales se distingue el *Eryngium campestre* L., conocido por *card panical* o sencillamente *panical*, además de otra multitud de nombres populares en Cataluña, Baleares y Valencia. En ant. franc. se llamó *panicault* (cf. Rabelais, *Pantagruel* [cap. XXXIII]) y mod. *panicaut*. Plinio el naturalista la denomina *centum caput* y *centumcapita*, nombre este último con que figura en la farmacopea y que se arrojanza *centcaps* en cat. y *chardon à cent têtes* en franc., que la apellida además *chardon roulant* (*chardon Roland*, por corrupción), a semejanza del vulg. cast. y del port. *cardo corredor*.

La raíz de olor aromático, un poco piperáceo y de sabor dulzaino, era en la Edad Media objeto de la confección expuesta en el cap. IX. «Se la prescribe — dice Texidor en su *Flora farmacéutica ibérica* — como diurética en la hidropesía y ha pasado por aperitiva, afrodisiaca, y mientras en alguna comarca de Cataluña el vulgo la usa para combatir los panadizos... varios pastores del antiguo reino de Valencia tienen la preocupación de que no se les pegan las garrapatas de los ganados si comen la raíz del eringio cogida en las mañanas de San Juan y de San Pedro antes de salir el sol.»

El *Eryngium maritimum* L. (cat. *panical mari*, *card mari*), que crece en los arenales del litoral, es de raíz muy larga, tenuta por más activa que la de la especie ordinaria. Pero una y otra tienen hoy escasa aplicación medicofarmacéutica, como la tienen menor, si cabe, en arte de confitería.

PARAR, [PARRAR, PERAR, PERRAR, etc.]. v. a. (lat. *parare*). — Quitar la piel, la corteza, hollejo, cascarilla, etc., no comestibles, de las frutas, tubérculos, raíces, legumbres, etc. (prov. *parar*; franc. *parer*).

«E pres la pomia e PARÀ la e la adobà, e gità la para-
dura en l'aygua axi com cascun jorn feya.»

Lo fill del Seneschal d'Egipte (cap. VII).

PETIT. adj. m. — Poco (prov. *petit* = *pauc*; ant. franc. *petit* = *peu*). Véase un ejemplo en el cap. primero:

«E metreu ho bolir a cap de .viii. jorns fins que sia
un PETIT blan.»

Este adj. se empleaba además, absolutamente, por elisión del subs. que indicaba el sentido de la frase. Así un *petit* designaba un pequeño instante, un corto momento, un poco rato:

[v. 1.613] «Cant un PATIT hac stat
sempre ell hi es tornat.»

Libre dels Set Savis.

[v. 447] «Ara m'escoltats hun PATIT,
Dix lo confés, e respondré us.»

Planys del cavaller Materó.

PEVET, [PAVHET]. s. m. (orig. incierto). — Pebete, composición fumígena y aromática.

«Ireim que haien una lliura de benjuí per perfumar
la casa de .C. jurats e les bacines e tovalloles e que y haic
PAHVETS.»

*Libre primer de algunes coses suc-
ceydes en Barcelona* (cap. 37).

[v. 499²] «les praderies,
aygues, ramets,
perfums, PEVETS,
cordons, frasquetes»...

Jacme Roig, Spill.

El compilador de nuestro LIBRE DE CONFITS ofrece, a guisa de *extra* en su goloso repertorio, el regalo que para el olfato representa la receta del cap. XXX «per fer un perfum molt meravellós», si bien no parece demasiada maravilla el conseguir un producto poderosamente odorífero mediante el amasijo, a fuertes dosis, de materiales tan exquisitos como son la goma adragante y las aguas finas, el benjuí y el almizcle o musco, el ámbar, el estoraque y la algalia, con los cuales, añadido un tercio ponderal de carbón de sauce, viene a obtenerse finalmente un fragante pebete del género de los figurados en los dos ejemplos preinsertos. — V. nota de la VOZ BRESQUET.

PIMENTA. s. f. — Lo mismo que el m. *piment*, bebida compuesta de vino y miel con diversas especias y esencias orientales (prov. *pimen*, *pumen*, *pimenta*; ant. franc. *piment*, *piment*). Es el *hipocràs* o *brocàs* tan celebrado en los cantos de los trovadores.

En la receta de la *composta* (cap. XVII) entra el peso de cuatro dineros de *pimentes* a falta de dos tazas de clarea. El *Graduari* del antiguo monasterio de Bañolas contiene al fol. 59 v.º una memoria de las fiestas y días en los que el camarero debía preparar el *piment* para los porcioneros de la comunidad, y fija las medidas de los componentes con arreglo a la mayor o menor solemnidad que se celebraba, verbigracia:

«Primerament lo die de Nadal entren el PIMENT .xxiv. justeyes de vin, e aquell die lo Camarer met hi miga liura de pebre e tres liures de mel...»

Hemos ya visto, en las notas prefaciales, cómo el rey Pedro el Ceremonioso imponía a los coperos de su corte la especialísima obligación de servirle la copa de *piment* cuando quería gustar las *neules* u otra cosa de las que solían remojarse en el precioso vino. El ejemplo sacado de *Lo Terç del Crestià* (fol. 167 v.º), también mentado, confirma la preferencia que esta bebida merecía de los gastrónomos medievales:

«Mon beure quant al vin blanch es aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt o moscatell, malvesia... e a la fi clarea ab neules o PIMENT per tota la hivernada.»

Jacme d'Agramont, también citado en la nota referente al *eixarop*, aconseja el uso preservativo del *piment* en tiempo de epidemia de peste:

«E aquells qui fer ho poden, poden usar vi naturalment calt, axi com grech o vernaça e axi dels altres, o artificialment calt, axi com PIMENT.»

Tractat de pestilencia (art. V, cap. II).

PINYONADA. s. f. — El cap. XXXI expone con detalle su preparación, que, de acuerdo con su nombre, es una mezcla de piñones tostados y miel, además de claras de huevos y de las especias de rigor. La voz cast. *piñonata*, a pesar de la semejanza de nombre, significa una confección de almendra raspada y azúcar. No deben tampoco confundirse la *pinyonada* y el *pinyonat* (cap. XVIII), que es una pasta o turrón de piñones y azúcar (prov. *pinhonat*) que recibía también el nombre de *pinjolada* (lat. med. *pignoletum* y ant. franc. *pignolat*). Todos estos productos son a su vez distintos de la gragea o confites de piñón (*pinjons confits*).

Copiamos a continuación ejemplos del uso en Cataluña de cada uno de los miembros de esta dilatada familia piniolácea, a la cual pertenecen igualmente el cat. *pinyonia*, el cast. *piñonate*, el ital. *pinocchiato*, etc.:

«Com foren levats de taula, portaren la collacio en un gran plat d'or en lo qual havia citrónat e PINYONADA, e amelles e PINYONS CONFITS a la una part del plat...»

Tirant lo Blanch (cap. CCLXXXIV).

62. «Item done an Guillem Metge, especiayre de Barchinona... per fastuchs confits, batafalua confita, diaçitron e PINYONADA...»

Itinerario del infante Juan, después rey Juan I.

«.iiij. lliures de sitronat. — .iiij. idem de PINYONIA. — .ij. idem de amelles... Los dits confits se'n porten en la anada que mossenyor P. de Citges... feu a Terraça e altres lochs de Vallés...»

Manual de novells ardis (15 febrero 1449).

«... que puxen riffar torróns o carn fins en quatre lliures de torróns o PINYOLADA, e fins en dues lliures de carn...»

Crida pública en Igualada (1521).

Y todavía se llamó *pinyonada* a una preparación culinaria mencionada por Robert de Nola, «Potatge que's diu *pinyonada*», compuesta a base de piñones majados, caldo y azúcar, manjar que debió ser de alto precio, según nos revela este pasaje de fray Eiximenig:

«E apres fa mester que'ls hajats preciosos menjars de cuyllera, axi com arroç ab leyt d'ametles, o PINYONADA, o avellanat, o celiandrat, o qualque altre precios menjar, que costara solament l'escudella prop de mig florí.»

Lo Terç del Crestià (cap. CCCXXX).

PONCEMET, [PONSEMPMET]. s. m. dim. de *poncem*. — El *poncem* o *poncir* (etim. lat. *pomum cereum* o *pomum citrus*) es el poncil, poncidre, o más comúnmente cidra, fruto del cidro, cidral o cidrero, cat. *poncemer*, árbol de la fam. de las auranciáceas (*Citrus medica* Riss.). De dicho fruto, que llega a alcanzar el volumen de la cabeza de un niño, se confita bien la corteza separada de la pulpa (franc. *écorce de citron*), según se explica en el cap. primero, o bien se prepara como mermelada, *poncem ras* (capítulo VII), o bien aun se cubre de una capa de azúcar cocido el *poncemat* o confitura de *poncem* previamente hecha (cap. XVIII).

En cuanto al *poncemet*, de forma globular y reducido tamaño, es una de las variedades que de la misma especie admite el botánico Risso, aquella que en franc. recibe el nombre de *petit poncire* aplicado indistintamente al árbol y al fruto. Éste, al par de otras frutas enanas, las *tarongetes* (v.) y los limoncillos, es objeto de la preparación descrita en el cap. XXI.

El *poncemer*, extendido por la región austral europea, es originario de Asia y cultivado de tiempo inmemorial en Media (de donde su nombre científico). Fué en Oriente muy estimado y tenido por dechado de excelencias, cual deja ver la elogiosa comparación, contenida en una de las sentencias árabes traducidas por el escritor judío barcelonés Jahuda Bónsenyor: «Aytal sots com *poncemer* que es tot bo: fruyt e flor, e sust e fulla.»

RAEDORA, [READORA]. s. f. — Raedera. Es también usada la forma m. *raedor*, [*raydor*]. En el inventario de una especiería de Cervera (1373) figura esta anotación:

«Item un RAYDOR de caneles.»

RAVE GALLESC, [GUALESCH]. — Nombre vulgar de la cepa y ramas cundidoras de la *Roripa rusticana* Gren. Godr., o *Cochlearia armoracia* L., planta crucífera de variadas aplicaciones medicinales contra la hidropesía, el escorbuto y la albuminuria. Es el rábano silvestre o vagisco (ant. *vevisco*), distinto del cultivado (*Raphanus sativus* L.).

«Dix Diascorides que'l rave es de .ij. maneres: rave d'orta e RAVE GALESC.»

«El RAVE GALESC es pus fort que l'altre, e la u e l'altre escalfá per la gran agudea que ha...»

Libre de les medicines particulars (fol. 74, c).

En otros recetarios medievales, tales como el *Libre de receptes*, de Micer Johan, y el *Tresor de pobres*, figura la raíz de aquella crucífera con los nombres respectivos de *rave galec* y *rave galesch*.

SALGAR, [SALGUAR]. v. a. (lat. hip. *salicare*). — Espolvorear con sal, y p. ext. con otra cualquiera substancia pulverizada, como azúcar, harina, etc. (port. y ant. cast. *salgar*) (cap. XXVIII).

SANDIL BLANC (cap. XVII). — El sándalo blanco, leño muy oloroso del *Santalum album* L., árbol de la fam. de las santaláceas que crece en la India.

Fué objeto de muy activo comercio, lo mismo que las demás especias venidas de Oriente, y desde un principio tuvo por igual aplicaciones farmacéuticas y culinarias.

En los *Capitols de la leuda de Cocliure, que fo feita leuda de Tortosa* (1249), se impone a la carga de *sandils* el pago de un derecho aduanero de dos sueldos y dos dineros.

Como elemento curativo de gran eficacia figura el *sandil* en los tratados y recetarios catalanes del medioevo, y con el nombre de *sandrii* en los provenzales del mismo período. El *Libre de les medicines particulars*, versión cat. (s. XIV) del tratado de los medicamentos simples del árabe toledano Ibn Wáfid, lo coloca (fol. 3, c) entre «les medicines de les herbes que son temprades» en el grupo de «les coses qui son calentz e seques en lo primer grau, arroç, exenç, sarcacola..., serpentina, sireres salvadges, *sandil*...» En el *Art de Cirurgia* (Ms. 10.162 - Bibl. Nacional) prescribe al fol. cvj su autor Guillem Salvá el uso de los *empastres de sandil* como refrescantes, a semejanza de los de rosas y de mirto, en los casos de flaqueza del hígado y fiebre biliar.

No eran de efecto menos importante, en calidad de condimentos, los *sandils* blanco o rojo utilizados en las grandes confecciones de cocina y de repostería. Así los encontramos ambos en la formidable *composta*, que por su extrema complejidad debió ser en las confiterías de entonces lo que la triaca y la trífera magna en las boticas coetáneas. Asimismo el maestro Robert de Nola nos da cuenta del portentoso poder *confortativo* de la *torta destilada*, en cuya preparación se mezclaba «un quart de onça de *sandils blancs* moscalins», los cuales, sin duda, contribuirían en gran manera a que, al salir del alambique la «aygua tant clara com lum», resultara «una cosa tant cordial que tornaria un home de mort a vida».

SANDIL VERMELL (cap. XVII). — Es el sándalo rojo, leño tintóreo y aromático de mucha estimación de un árbol de la fam. de las leguminosas papilionáceas, el *pterocarpus santalinus*, que se produce en la India (franc. *santal rouge*).

SINDRIAT, s. m. — Nombre cat. de la confitura seca de corteza de *sindria* (sandía), que se elabora en idéntica forma que el *carabaçat* (calabazate), bien en miel, bien en azúcar, tal y como nos enseñan los capítulos segundo y XX respectivamente.

De una de las variedades de la más espléndida de nuestras pepónides, se aprovecha la pulpa hebrosa para elaborar el *cabello de ángel* en almíbar.

TARONGETA, [TERONGETA], s. f. (dim. de *taronja*). — Naranjilla, naranja verde y pequeñita de que se suele hacer conserva. La exquisita preparación en jarabe de miel que de la misma explica minuciosamente el capítulo cuarto, va descrita de nuevo en el XXI, sustituyendo el uso de la miel por el del azúcar en almíbar. De ambas maneras se enseña también en los mentados capítulos a *confitar enteros* (*entregues*) los limoncillos y las cidras o ponciles de pequeño tamaño (*poncemus. v.*).

TRIAT (PER), mod. adv. — Por separado, separadamente. Recogemos del cap. primero esta elegante loc. adv., de la cual se vale el compilador para fijar netamente desde un principio la metódica norma, rigurosamente observada en el curso de su obra, de tratar de las diferentes conservas de miel con separación absoluta de las de azúcar.

Luis FARAUDO DE SAINT-GERMAIN