

Juan L. Fernández  
CUINER

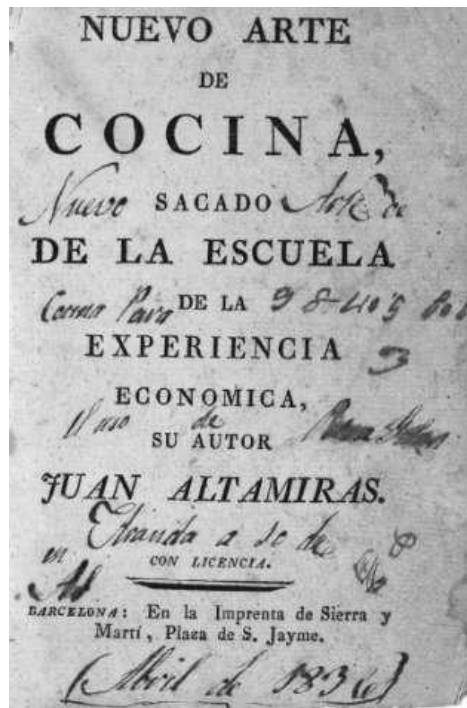


Cuina i llibres . Balears Fa Ciència. (IB3 Radio)



Crec que és inevitable passar per la festivitats de Sant Jordi (dia 23) i no parlar de llibres, per això per a la jornada d'avui us he escollit alguns llibres gastronòmics clàssics.

L'any 1767 es publica “*Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica*” escrit per Juan Altamiras que és el pseudònim de un Franciscà cuiner, anomenat Fray Raimundo Gómez. Es sap que Altamiras va néixer els darrers anys del segle XVII(17) a La Almunia i que moria a Saragossa l'any 1769.





Entre els diversos convents on exercí la tasca de cuiner destaca la seva estada en el col·legi de San Diego a Saragossa.

La seva obra *“Nuevo Arte de Cocina”* tingué tanta acceptació que es va convertir en un dels llibres més editats del segle XVIII, i fins hi tot del XIX, ja que durat aquests dos segles va arribar a ser una de les obres més influents en el món de la gastronomia espanyola . El llibre aportava tècniques i consells innovadors a l'època i es notava la passió per la cuina del seu autor i l'habilitat que tenia per d'escriure i transmetre coneixements, a vegades amb ironia i humor.

El llibre podria passar per ésser un treball de cuina conventual però un cop analitzades les seves pàgines es pot veure com presenta bastants referències a la cuina regional Aragonesa , a vegades influenciades per la proximitat de les terres catalanes.

Cebes farcides de carn, peus de porc, escudella d'àngel, pernil cuit en vi blanc , bunyols o tronxos de bledes en pastissos, són una petita mostra de la varietat del receptari del llibre. Receptes de quasi 250 anys que ens atraquen una cuina tradicional feta amb ganes i sobre tot “xup-xup”.

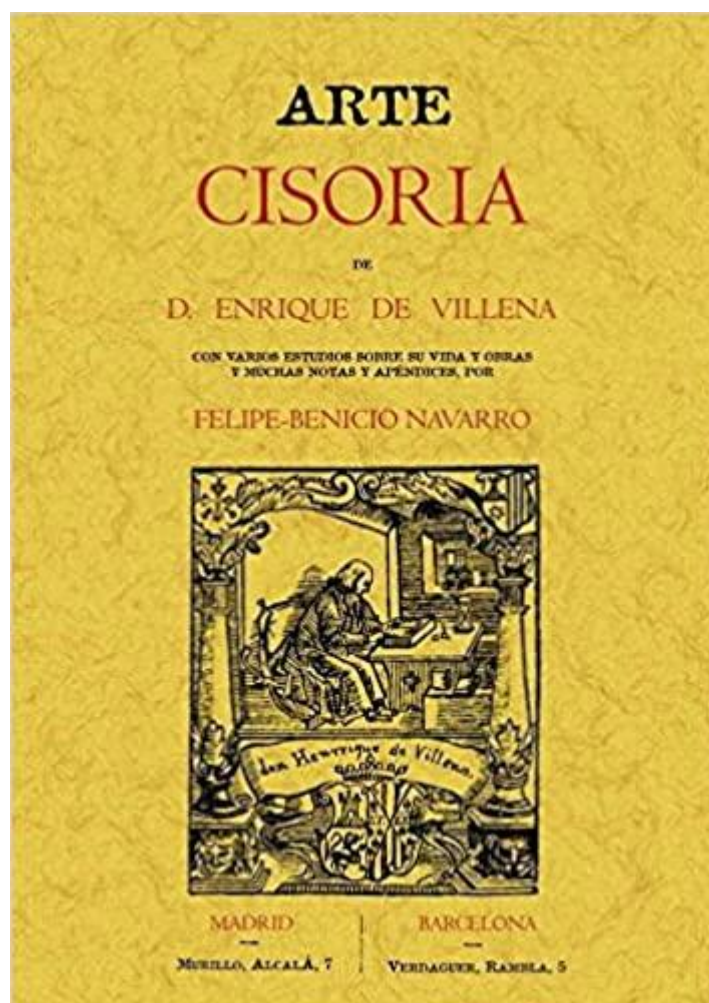
Tot i això s'ha de dir que tant els ingredients i els plats corresponen a les preparacions de les classes menys afavorides socialment. Els franciscans són una ordre caritativa, i aquest llibre ha ajudat a comprendre com era l'alimentació en el segle XVIII. També és important l'obra d'Altamiras ja que ens presenta la cuina tradicional espanyola justa abans de rebre les influències franceses que tenia la cuina del segle XIX.

El llibre va ésser reeditat l' any 2010 per l'editorial Maxtor, editorial especialitzada en la realització de facsímils. Podeu adquirir- lo a la web de la mateixa editorial.

Juan L. Fernández  
CUINER



L'altre llibre que us presento avui, també de la editorial Maxtor, és *“Arte Cisoria”*, un llibre de 1878 de Enrique de Villena.



Normalment no solem presentar gran peces de carn o peix senceres a taula , així hi tot algunes receptes com el Rostbeef , el Salmò Bellavista o el Indiot del dia d'acció de gracies Nord Americà encara requereixen de certa habilitat per al seu servei...Fins hi tot alguns pobles africans encara estableixen que l'amfitrió de festes i banquets caci una fera i la presenti al seus comensals sencera. I anant més enllà, i pegant ma a l'humor, tothom recorda aquells senlars sencers que es cruspeix n'Obelix baix l'atenta mirada del seu ca Ideafix que arribarà a dures penes als ossos.



Doncs bé, això de trinxar el rostit no és qüestió intrascendent. Després de la seva aparent trivialitat s'amaga tot un art exercitat durant segles, plasmat en tractats, i subjecte a tot un codi: l'art cisoria, l'art de tallar aliments a ganivet. L'any 1766 es publica va per primera vegada l'Art Cisoria. L'autor és l' escriptor del segle XV Enrique de Villena. El manuscrit sobre el qual es va fer l'edició primera , que serveix d'honor i d'orgull a la Biblioteca de l'Escorial, va ser escrit l'any 1423.

Però Enrique de Villena no s'atura en la forma de tallar, sinó que a més ofereix la descripció precisa del variat instrumental necessari i més adequat per a cada tall. Tot aquest instrumental havia de ser netejat amb cura i guardat en el seu recipient, que sempre havia d'estar sota el control del tallador, persona important i de confiança dels reis i senyors, ja que en depenia en gran mesura la seva salut.

I és que, segons l'autor, l'art de tallar té a veure amb la salut, ja que el bon tallador ha de saber quines parts dels animals poden resultar nocives per a l'home o què tall resulta més beneficiós per a la digestió. En definitiva tot un tractat d'anatomia animal. Les seves descripcions podrien comparar-se a modernes autòpsies forenses.

Un llibre de gran valor per mi, i per que per a tots els cuiners es: **El llibre de Sent Soví, ed. Barcino 1979.** Es tracta del llibre de cuina més antic escrit en llengua catalana data del segle XIII principis del XIV (14) . Conte més de 200 receptes , a més d'una primera part que fa un estudi de la societat d'aquell temps. Realment interessant.

Especial es que és d'abans de la conquesta d'Amèrica i és curiós tot el tema dels aliments que ara són típics de la nostra terra , abans res de res.

**Un llibre que han de tenir tots els cuiners és EL PRACTICO,** tot un manual amb més de 6500 receptes de tot quant imaginem dins la cuina. Un llibre de cuina clàssica.  
Ed Rueda



SA RECEPТА.

## Guatlles amb salsa de most i avellanes.

Recepta de cuina mallorquina del Segle XIII, extreta del **Llibre De Sent Soví**, primer llibre de cuina catalana escrit originàriament en català, d'autor desconegut.

*Transcripció directe del llibre:*

### **Qui parla de con sa deu ffer perdiguat ab valanes:**

*Si vols ffer perdiguat, se ffa axí: Prin om les perdius, e perbul-les. E con son perbullides, hom les pern e talla hom lo cortés derés e les ales e pits, en guisa que estiguen troseyades. E puys prin hom de lart de cansalada en una casola, e fón lo lart. E con será ffus, sofrig-ne les perdius troseyades.*

*E puys prin la salsa ( salsa=espécies i herbes), e pica-la bé, e sia pasada per sadás; e con será pessada, destrempa-la ab aygua calda ho ab brou. E prin vallanes e vermells d'ou e pica-u hom bé; e con será picat, destrempa-ho ab la salsa encemps (la salsa d'abans). E met-i hom agás (vi extret de raim verd, pot esser most) e vinagre. E quan les perdius son bé soffrites, va la salsa dedins, e buyl tro que sien cuytes. E van perdius per tallador e salsa per escudelles.*

Es serveix la carn per un costat amb guarnició i la salsa dins un bol amb pa de sopa, malgrat també es pot servir tot com a plat compost i únic.



Juan L. Fernández  
CUINER



SA FOTO



Cuinant les guatlleres del sent soví per a IB3