
Llibre de Coch

Autor:

Data de publicació: 11-11-2010

El Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch cs (ço es) de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols, més conegut com a Llibre del Coch, és un receptari català del segle xvi escrit pel mestre Robert i del qual la primera impressió que actualment es guarda és de l'any 1520, en català i a Barcelona.[1] Inclou sobretot receptes de la cuina catalana del moment, algunes extretes del Llibre de Sent Soví, i també algunes de cuines veïnes, com l'occitana i la italiana (cal tenir en compte que la Corona d'Aragó, en aquella època, s'havia estès cap al nord-est de la Mediterrània).

Llibre del Coch

Tipus

obra escrita

Dades i xifres

Tema

gastronomia

El Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch cs (ço es) de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols, més conegut com a Llibre del Coch, és un receptari català del segle xvi escrit pel mestre Robert i del qual la primera impressió que actualment es guarda és de l'any 1520, en català i a Barcelona.[1] Inclou sobretot receptes de la cuina catalana del moment, algunes extretes del Llibre de Sent Soví, i també algunes de cuines veïnes, com l'occitana i la italiana (cal tenir en compte que la Corona d'Aragó, en aquella època, s'havia estès cap al nord-est de la Mediterrània). Malgrat no incloure receptes castellanes,[2] va tenir un enorme èxit també a Castella, es va traduir al castellà el 1525 i es va reeditar en aquesta llengua diverses vegades. Es considera de gran valor per a conèixer la gastronomia del Renaixement.

No s'ha de confondre aquest llibre amb un altre menys conegut, que també parla de cuina catalana i que es diu Llibre del Coch o del Ventre de la Canonja de Tarragona,[3] redactat l'any 1331 per Guillem Clergue, majordom de Guerau de Rocabertí.[4]

Primeres edicions

És el primer llibre de cuina imprès en català.[2] A la Biblioteca Nacional de Catalunya se'n conserva una edició impresa a Barcelona el 15 de novembre de 1520, la més antiga que es coneix. El llaminer rei Carles I va demanar expressament que fos traduït al castellà[5] i en aquesta llengua va ser editat per primer cop el 1529[5] (o 1525[6]) a Toledo.[5] Aquest any també es va plagiar molta part del text al llibre *Arte de Cocina* de Diego Granado. Al llarg del segle XVI se'n van fer almenys cinc edicions en català i set en castellà.[2]

Segurament el llibre imprès de 1520 és una còpia d'un text més antic.[2] Està dedicat al rei Ferran I d'Aragó, que va ser rei de Nàpols entre 1458 i 1494, i a més, i sobretot, manté les proporcions de la Quaresma precedents el 1491.[2] En cap moment no es menciona ni es coneix les modificacions dels menjars prohibits per l'Església en època quaresmal, que a partir de 1491 permetia el consum de productes làctics (com llet i formatge, per exemple) i ous.[2] A més, l'original es va escriure abans del contacte d'Europa amb Amèrica, el 1492, i no esmenta cap producte del nou continent.[7]

Contingut

El llibre està compost de més de dos-cents capítols, la major part dels quals (dos-cents trenta-sis)[8] corresponen a receptes però, com el seu títol complet indica, comença amb capítols dedicats a com tallar la carn i els segueixen altres que ensenyen com servir a taula a diferents persones, com esmolar, servir aigua, fer de majordom, de cambrer, de mestre de sala, de guarda roba, etc. L'últim capítol, sota el títol "Taula" conté un índex.

En aquest llibre no hi cap recepta amb bolets, tan presents i preuats a la cuina catalana actual. Per a alguns autors es podria explicar com a una prevenció front a possibles enverinaments.[9] En canvi, i com a novetat respecte al *Llibre de Sent Soví* apareixen ja dues receptes d'arrossos, arròs ab brou de carn[10] i arròs en cassola al forn,[11] que podrien ser les predecessores de l'arròs a la cassola i de l'arròs i crosta actuals, i que representarien els primers arrossos, tal com entenem ara els arrossos i paelles, descrits per escrit de la cuina catalana.[12] Hi ha vuit receptes adreçades específicament a malalts.[8] Una de les receptes àrabs i amb nom àrab que apareix, l'alburnia, podria ser un antic pa de figues actual, però amb aigua de roses, un ingredient, també d'influència oriental, molt freqüent en aquest receptari[5] i a la cuina medieval del *Sent Soví*. Inclou dues receptes explícitament titulades "a la morisca"[13] i altres a les quals també especifica que es tracta de maneres de fer estrangeres, com la bona salsa francesa, una torta a la genouesa, de xinxanelles a la veneciana o de sopes a la lombarda, per exemple. Només a tres receptes s'especifica a la catalana,[14] potser per falta de presa de consciència que altres receptes també ho són o perquè aquestes eren així conegudes en altres llocs. Cap recepta del *Sent Soví* té aquesta etiqueta, tot i que allà totes són catalanes.

En general, la cuina catalana abans de la introducció dels aliments americans no era excessivament diferent de la romana. Els ingredients utilitzats s'havien reduït, les barreges també, prioritzant les més preuades i eliminant alguns aliments i mescleres que avui ens semblarien "una mica esgarriposos";[7] en canvi augmenten les espècies.[7] La cuina i la taula es refinen, es posen les bases de servir a taula,[7] com mostra aquest llibre i d'altres de l'època, com per exemple el manuscrit *Com tayllaràs devant un senyor*.

Autor

Sabem perquè està escrit al títol del llibre imprès que l'autor es deia "mestre Robert"[15] i que era cuiner del "rei Ferran de Nàpols",[15] però no sabem si havia nascut a Nola,[15] a Noia,[16] o altre lloc, ni "ningú sap qui fou aquest personatge".[15] És "nadiu de Catalunya".[17]

Segons el capítol "De offici de mestre de Estable", que descriu algunes obligacions del càrrec i diu: "E de aquesta materia nom curaré més de parlar-ne ara perquè en lo llibre de Menescalia ja molt largament n'he parlat:...", cal suposar que l'autor del "*Llibre del Coch*" i el "*Libre de Menescalia*" foren la mateixa persona: el majordom del rei Alfons el Magnànim, mossen Manuel Dieç. (Vegeu foli VIIIr o a [Viquitexts:Pàgina:Llibre del Coch \(1520\).djvu/9](#))

Comparació amb el Llibre de Sent Soví

El llibre de *Sent Soví* és un altre famós receptari català, aquest cop no imprès, sinó manuscrit, del qual es guarden còpies del segle XIV. L'autor és desconegut, ja que, a diferència del *Llibre del Coch*, no signa el llibre. Les diferències en el tipus de cuina no són importants. Se sap que Robert de Nola coneixia el *Llibre de Sent Soví* i que n'utilitza alguns elements i receptes.[2] Com a innovació, per exemple, el mestre Robert proposa la llet d'ovella a més de la de cabra en alguna recepta. Quant a les espècies, en general el *Llibre de Sent Soví* utilitza menys espècies que el *Llibre del Coch*.^[18] Al *Llibre de Sent Soví* només hi ha receptes catalanes mentre que el *Llibre del Coch* inclou, a més, receptes de cultures veïnes com Itàlia, França o de països àrabs.[2] A cap dels dos, tot i que el *Llibre del Coch* va ser ràpidament traduït al castellà, apareixen receptes castellanes.[2] El 1491 l'Església decideix que els catòlics ja poden menjar ous i llet per Quaresma, però això ho desconeix Robert de Nola, per la qual cosa aquests ingredients són absents a les receptes quaresmals d'ambdós llibres. L'estil del *Llibre del Coch* és més literari.[2] El *Llibre de Sent Soví* no es va donar

a conèixer al públic fins ben entrat el segle XX, mentre que el Llibre del Coch va ser ràpidament, en paraules de Josep Pla, "un veritable best seller", es va traduir a diverses llengües i va ser "el llibre de cuina de l'Espanya del Renaixement".[2]

Bibliografia

Cuina medieval catalana, Eliana Thibaut i Comalada, Cossetània Edicions, 2006. ISBN 8497912160 (català)

Enllaços externs

Text íntegre a les pàgines del llibre Biblioteca Virtual Cervantes (català)

Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch... Transcripció en lletra d'impremta actual, en català de l'època. (català)

Notes i referències

? Rupert de Nola. Libre del coch. en la estampa de Pau Cortey y Pedro Malo, 1568.

? Anar a :2,00 2,01 2,02 2,03 2,04 2,05 2,06 2,07 2,08 2,09 2,10 Cuina medieval catalana, pàg. 51, Eliana Thibaut i Comalada,

? Llibre del Coch o del Ventre de la Canonja de Tarragona, edició a càrrec del Mossen Joan Serra i Vilaró, Tip. l'Acadèmia, a Barcelona, l'any 1.935

? Acta historica et archaeologica mediaevalia, pàg. 201. Edicions Universitat Barcelona, 1994. ISBN 8447504549

? Anar a :5,0 5,1 5,2 5,3 Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos, pàg. 23. Janet Long, Ed. UNAM, 2003. ISBN 9703208525 (castellà)

? Food in medieval times, pàg. 122, Melitta Weiss Adamson, Greenwood Publishing Group, 2004. ISBN 9780313321474 (anglès)

? Anar a :7,0 7,1 7,2 7,3 El romesco: història, tècniques i receptes, pàg. 15. David Solé i Torné, David Solé. Cossetània Edicions, 2003. ISBN 8496035719

? Anar a :8,0 8,1 Instrucció breu i útil per los cuiners principiants , Francesc del Santíssim Sagrament, M. Mercè Gras i Agustí Borrell. Edita L'Abadia de Montserrat, 2004. ISBN 8484156370

? Mujeres:los trabajos y los dias, pàg. 189, Editor Ciesas (castellà)

? "Arros ab brou de carn: Lo arros pendras e fer las rentar ab aygua freda per tres o quatre vegades o ab aygua tebida: e com sia ben rentat met lo a exugar sobre vn tallador de fust al sol e si no fa sol met lo prop lo foch: e quant sia exut denegal be de les pedres e de la sutzetat e apres pren vna olla neta per que coga dit arros e met hi bon brou de carn que sia gras e que sia bo de sal e posal al foch: e quant començara a bullir lo brou met lo arros en la olla: e quant lo arros sia mes de mig cuyt met hi let de cabres o de ouelles si no met ni de ametles e met ho en la olla e coga fins que tot sia cuyt: e apres leuau del foch e met dins vn cabaç de sego ben cubert e fes que repose aquí vna hora o al manco mija: e apres pren rouells de ous e debat los be: e com volras fer escudelles met los en la olla donant hi vn es quantes voltes per ques mescle tot ensemps: e apres fes escudelles e met damunt cada vna sucre e canyella. Mas nota vna cosa com la que te he dita en lo capitol de la semola: que en neguna cuyna de aquesta asi com ara: arros semola fideus farro co es cuyt ab brou de carn noy fa molta fretura metrey neguna condicio delet que noy es menester empero tot sta en lo apetit dels homes quel menjen: e com hauras fetes escudelles noy cal metre sucre damunt elles que al meu parer ab coses de carn noy diu molt be lo sucre. Empero com diu exemple vulgar may sucre affolla neguna vianda. E vet aci que esta la primor que cascu fa segons es lo seu gust: e vet ja fet."

? "Arros en cassola al forn: Hauras lo arros e fer las net de les pedres e de la sutzetat e apres rentar las ab dos o tres aygues fredes e apres ab aygua calda aximateix: e com lo hauras rentat be metlo a exugar en vn tallador de fust al sol o dauant lo foch: e com sia exut tornal a denejar de manera que sia be net: e apres pren vna cassola que sia neta e met hi lo brou de la carn que sia molt gras e met lo al foch a bullir met hi dos o tres brots de çaffra molt de manera que lo dit brou torn molt groch e com lo brou sera bem groch metras hi lo arros apoch apoch menant ab vna menadora de fust: e com lo arros sera dins la cassola metras hi tanta quantita de brou com conegues que lo dit arros haja menester solament per ques coga empero que sia bon desal e ben gras e vaja al forn a coure: e vn poch abans que no sia cuyt trauras lo del forn e metras hi rouells de ous frechs e sencers damunt lo arros: e com hi sien torna la cassola al forn: e quant sia acabat de coure veuras que lo arros haura feta vna crosta la qual és molt bona: e apres fes escudelles e a cada vna metras vn rouell de aquells ous. E si per ventura notenies axi auinent lo forn metras la cassola sobre vn foch de carbo e damunt met vna cuberta de ferro carregada be de foch per que en tal manera exira de alli com si era stada cuyta al forn y encara millor perque faent ho en aquesta manera pots la tenir mes a prop que no faries si estaua al forn. E vet aci bona e gentil manera de Arros."

? La cuina de l'arròs de Pals, pàgs. 14-15, Pep Nogué i Puigvert, Cossetània Edicions, 2003. ISBN 8496035298

? alberginies a la morisca i carabasses a la morisca

? de robiols a la catalana, dabroscat a la catalana i de garbies a la catalana
? Anar a :15,0 15,1 15,2 15,3 Cuina medieval catalana, pàg. 52, Eliana Thibaut i Comalada
? Cuina medieval catalana, pàg. 16, Eliana Thibaut i Comalada
? Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos, pàg. 24. Janet Long, Ed. UNAM, 2003. ISBN 9703208525 (castellà)
? Regional cuisines of medieval Europe: a book of essays, pàg. 74, Melitta Weiss Adamson, Routledge, 2002. ISBN 0415929946 (anglès)