



Llibre del Coc, 500 anys fent bullir l'olla

Autor: Quico Sallés

Data de publicació: 04-09-2020

La UCE enceta un cicle d'actes i exposicions sobre el gran receptari català del Mestre Robert de Nola editat el 1520.

Catalunya té 1.000 anys, però el seu primer gran receptari en fa 500. És el Llibre del Coc, del mestre Robert de Nola, cuiner del rei Ferran I de Nàpols, que va ser publicat per primera vegada l'any 1520, tot i que és anterior a 1491. No és el primer, ni de bon tros -els catalans d'abans de 1520 també s'alimentaven-, però sí que és el primer compendi en català de gran cuina i majordomia.

És el gran manual de la cuina i la casa que supera, i amb escreix, els tres receptaris manuscrits anteriors: el "Llibre de Sant Soví" (València, segle XIV); el "Llibre d'aparellar el menjar" (Barcelona, segle XIV) i el "Llibre de totes maneres de potatges" (Barcelona, segle XV). L'aniversari d'aquest gran manual ja ha començat amb una conferència del professor de literatura medieval de la Universitat de Barcelona Joan Santanach, i de Toni Massanés, director de la Fundació Alcía, a la Universitat Catalana d'Estiu (UCE) que se celebra a Prada, el Conflent. I una exposició a partir del 16 de setembre a la Biblioteca de Catalunya i un cicle d'estudis i debat glossaran la importància d'aquest llibre.

Una salsa de pago, un dels plats estrella, en una pintura del llibre dels prínceps al Museu de belles arts de París

Del Llibre del Coc se'n conserven unes 7 edicions en català i 10 en castellà. Una xifra extraordinàriament alta si es té present que cada edició comportava entre 300 i 1.000 volums. És el que en dirien en l'argot editorial un "long seller", que ha sobreviscut amb diverses adaptacions, incorporacions i modificacions. El Mestre Robert va voler amb aquest llibre anar més enllà de les receptes de cuines i proposa un gran manual d'instruccions de la cura de la casa, de la majordomia, de la compra i de la logística del manteniment i la intendència de les cases i palaus.

Robert de Nola planteja des de bon principi les intencions del llibre deixant clar a qui va dirigit. Concretament, als

cuiners que “siguin nets” amb “gust de bon senyor”, que “tinguin bones mans i no tinguin por al foc i paciència per lo bon coch”. De fet, és un llibre que Santanach descriu com a “didàctic i funcional”, i en destaca tres grans plats de la cuina de tradició autòctona com a plats estrella: “Salsa de pago, el menjar blanc i mig-raust”. De tota manera, en ser un receptari obert, inclou receptes d’altres zones, com ara 4 de franceses, 3 d’italianes, 2 de morisques i 2 d’aragoneses o castellanès. A més, a mida que es va editant es va mostrant atent als “canvis de gustos de la gent”.

El llibre es divideix en cinc parts. Del capítol 1 al 13 està dedicat a l’art de tallar. El capítol 14, les característiques del coc; del 15 al 18 porta per títol “tasques del servei” i explica com esmolar, donar beure, aiguaments o servei; del 19 al 25 tracta dels oficis del servei (majordom, mestre de sala o cambrer) i del 26 al 229 n’és el receptari. Un llistat que consta de receptes del “carnal”, de les “mescles d’espècies” i sobretot posa en valor les “receptes de quaresma” com el peix i les menges dolces. Tot plegat, cinc cents anys de fer bullir l’olla.

Joan Santanach i Toni Massanes, en la conferència a l’UCE | JM.Montaner

Actualitat

Prada (El Conflent)

20/08/2020 8:10 am

Quico Sallés

<https://vadegust.cat/actualitat/lilibre-del-coc-500-anys-fent-bullir-lolla-5830/>