

La cuina catalana medieval

El Llibre de Sent Soví és un dels manuscrits de cuina més antics i recull el conjunt de plats que es cuinaven als països de llengua i cultura catalanes a l'edat mitjana.

Fou redactat de manera clara i era l'expressió d'una cuina ben característica, pròpia d'un país pròsper i amb un intens comerç mediterrani que li proporcionava les espècies.

El Llibre de Sent Soví és una important manifestació de cuina medieval a Occident, expressió de la tradició gastronòmica catalana, origen del que avui anomenem cuina mediterrània.

La seva lectura fa conèixer un panorama culinari molt llunyà, amb focs de llenya per rostir a l'ast o per estofar amb olles penjades, i ens fa entrar en un món subtil d'olors i de gustos. Una cuina molt refinada i sofisticada, plena de matisos. Els especialistes assenyalen que és entre els catalans que apareix en aquesta època l'ús de les forquilles per a fixar les carns abans de tallar-les.

El Llibre de Sent Soví és d'autor desconegut, redactat en llengua catalana, sembla que fou escrit a la primera meitat del segle XIV en una data difícil de concretar a l'entorn de l'any 1324.

El llibre és una recopilació de textos preexistents que formen un conjunt més o menys homogeni de preparacions culinàries, que posteriorment fou rectificat, corregit i ampliat amb noves aportacions.

Lluny de ser obra d'un únic autor, es tracta d'un text que reflecteix les preferències i els coneixements culinaris de tota una etapa de la història medieval mediterrània.

Del Llibre de Sent Soví hi ha tres fonts documentals: el manuscrit 216 de la Biblioteca General i Històrica de la Universitat de València, un volum miscel·lani copiat cap al 1408 que conté una part del receptari datat del 1324; el manuscrit 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, també un volum miscel·lani destinat a l'educació de fills de cavallers, copiat a mitjan del segle XV, i el manuscrit 2112 de la Biblioteca de Catalunya, copiat a la segona meitat del segle XIV que conté un receptari que inclou a grans trets els dos textos precedents.

Es creu que el Llibre de Sent Soví original contenia un centenar de preparacions de les quals el manuscrit esmentat en recull setanta-dues. Així mateix, es conserva a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona un text d'aquesta època amb el títol de Llibre de totes maneres de potatges de menjar que n'aplega dues-centes vint receptes i que s'hi inspirà.

La cuina del Llibre de Sent Soví utilitza les espècies, les herbes aromàtiques, el sofregit, la picada, l'all, la llet d'ametlles i el vi com a ingredients. Gairebé tots els plats cuinats i les salses tenien un gust dolç, agre o agredolç que obtenien del vinagre, del suc de llimona, del sucre o de la mel.

Actualment, el món de la cuina catalana atreu l'interès i té un gran prestigi que, en part, es fonamenta en la tradició gastronòmica que representa el Llibre de Sent Soví, una obra reeditada contemporàniament i traduïda a diversos idiomes.

 [/cdn-cgi//email-protection]

www.funfoc.net

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 01-08-2022, Pàgina 12

-El Punt Avui. Nacional 01-08-2022, Pàgina 12

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2173394-la-cuina-catalana-medieval.html>