

ficats dels dos papes Borja, Calixt III i Alexandre VI. L'obra parteix de la tradició culinària medieval, alhora que ja s'hi intueixen aspectes més propis del gust renaixentista. Va gaudir d'un èxit extraordinari, tant en català com en castellà, llengua a la qual va ser traduïda i impresa el 1525.

## De la cuina conventual a la cuina per a tothom

Durant els segles XVII i XVIII la cuina escrita en català queda restringida als receptaris lligats a diversos ordes conventuals. La seva influència s'observa encara en l'obra de Felip Cirera (1860). El 1835, però, s'havia començat a imprimir *La cuinera catalana*, destinada a les cuines menestrals.

Durant els primers decennis del segle XX la tradició autòctona, de Josep Cunill de Bosch o Ferran Agulló, competirà amb les noves modes introduïdes per la cuina internacional, representada per Josep Rondisoni o Ignasi Domènech.

## De la cuina de supervivència al plaer de menjar

La guerra civil de 1936-1939 i la postguerra van portar la fam i la cuina de supervivència, lligada a les cartilles de racionament. Malgrat l'exaltació de la cuina "nacional" espanyola que va impulsar la dictadura franquista, de mica en mica van aparèixer llibres que feien atenció a la tradició catalana.

Amb la restauració de la democràcia, aquest interès per la cuina del país es va accentuar, i va propiciar l'aparició de reflexions al voltant del fenomen, en la línia oberta per Josep Pla, a càrrec d'intel·lectuals com Manuel Vázquez Montalbán o Néstor Luján. S'han dut a terme, així mateix, estudis per codificar i conservar la tradició encara vigent.

## La cuina creativa i d'autor

Al costat de la recuperació de la cuina tradicional, cap als anys 90 del segle XX alguns cuiners van interessar-se per la *nouvelle cuisine* francesa. Sobretot de la mà de Ferran Adrià, aquest interès va desembocar en una cuina d'avantguarda, caracteritzada per l'experimentació i la creativitat. També han participat en aquest procés de renovació altres noms destacats, com Santi Santamaria, Carme Ruscalleda o Joan Roca. Amb les seves aportacions, han contribuït a projectar internacionalment la cuina catalana.

## No sols llibres de cuina

Als receptaris de cuina és on es recullen i es codifiquen els plats quan, per la raó que sigui, es considera convenient deixar-ne constància per escrit. D'aquí el seu protagonisme. La Biblioteca disposa també de publicacions periòdiques i d'altres materials, sovint més circumstancials i efímers (com ara menús de cada dia o d'àpats assenyalats, anuncis i elements de propaganda, etc.), així mateix necessaris a l'hora de traçar la història de la cuina i la gastronomia.

### Horari de visita



Del 16 de setembre al 15 d'octubre de 2020  
De dilluns a divendres, de 10 a 14 i de 15 a 19 h  
Dissabtes 19/9 i 3/10, de 10 a 14 h



**Biblioteca de Catalunya**  
Carrer de l'Hospital 56 - 08001 - Barcelona  
Tel. 93 270 23 00 - A/e: bustia@bnc.cat

[www.bnc.cat](http://www.bnc.cat)



## LA FLOR DE TOTES LES CUINES: EN ELS 500 ANYS DEL LLIBRE DEL COC DE MESTRE ROBERT

Del 16 de setembre al 15 d'octubre



**Biblioteca  
de Catalunya**

Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura

## La flor de totes les cuines: en els 500 anys del *Llibre del Coc* de mestre Robert

«E sàpies una cosa que yo-t diré ara: que de quantes cuynes ha en lo món, són la flor aquestes tres, ço és salsa de pago e mig-raust e menjar blanch, les quals deuen ésser coronades de una corona reyal cascuna per si, per senyal com són la flor de totes les altres»

(Mestre Robert, *Llibre del coc*, 1520, f. VIIIv)

L'any 1520, enguany en fa cinc-cents, l'impressor Carles Amorós va publicar a Barcelona el *Llibre del coc*, atribuït a mestre Robert, cuiner del rei Ferran de Nàpols. El llibre va ser tot un èxit: en els seixanta anys següents, se'n van publicar almenys sis edicions més en català i una desena en castellà. El *Llibre del coc*, que recull, adaptant-la al nou gust renaixentista, la gran tradició culinària catalana medieval, assenyala un primer moment de prestigi internacional de la cuina del país. La influència exercida venia d'abans: en diversos llibres de cuina del segle XV, escrits en altres llengües, s'inclouen plats d'origen català, documentats en llibres manuscrits com ara el *Sent Soví* o el *Llibre d'aparellar de menjar*.

El reconeixement de què gaudia va quedar estroncat, sobretot a partir del segle XVII, a causa de la pèrdua de pes polític dels territoris en què aquesta cuina s'havia gestat i desenvolupat. En aquest segle i el següent, els receptaris en llengua catalana, de nou transmesos de forma manuscrita, queden relegats als fogons de diversos ordes conventuals, bàsicament a les branques masculines. No és fins als anys trenta del segle XIX, en què les circumstàn-

cies socials i les necessitats han anat canviant, que apareixerà *La cuinera catalana*, inicialment publicada per quaderns. L'obra és destinada a la preparació de plats domèstics, sobretot de tipus popular. Va ser reeditada al llarg de tot el segle.

A partir d'aquí, la història de la cuina catalana torna a prendre embranzida, malgrat els alts i baixos propiciats per les circumstàncies polítiques i socials. Un corrent important, vinculat a les inquietuds nacionals que recorren el país, reivindicarà la tradició pròpia i s'esforçarà per deixar-ne constància i recuperar plats i preparacions. Paral·lelament, de vegades en oberta oposició, hi haurà un emmirallament en la gran cuina internacional. La síntesi, que es produeix amb l'impuls de la cuina creativa d'autor, a partir dels anys noranta del segle XX, afavoreix un nou moment d'influència i d'ampli ressò internacional de la cuina feta a Catalunya.

Dr. Joan Santanach i Suñol (Universitat de Barcelona)

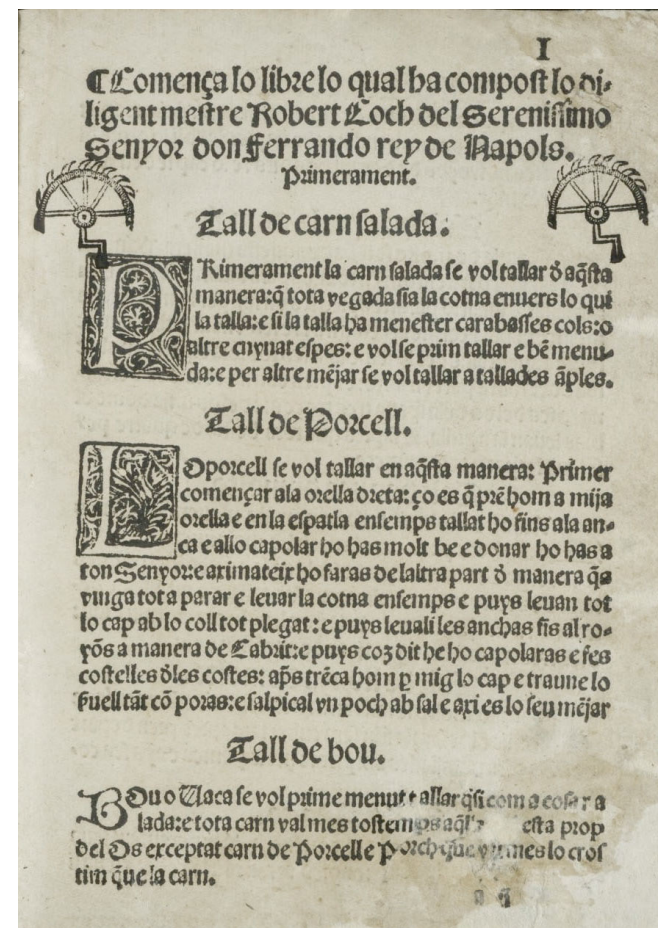
Dr. Antoni Riera i Melis (Universitat de Barcelona)

### La tradició medieval

La tradició culinària catalana enfonsa les seves arrels en la cuina medieval. Des de mitjan segle XIV es van començar a compilar receptes i plats, destinats a les taules més benestants i aristocràtiques. Són tres els receptaris manuscrits d'aquest període que ens han arribat —el *Llibre de Sent Soví*, el *Llibre d'aparellar de menjar* i el *Llibre de totes maneres de potatges*. Ens consta que en van existir d'altres, avui perduts.

### El *Llibre del coc* de mestre Robert

Del 1520 és la primera edició del *Llibre del coc*. El seu autor, mestre Robert, l'havia compost estant al servei de Ferran I de Nàpols (1458-1494). El llibre evidencia la internacionalització i el prestigi de la cuina catalana, que ja havia arribat a Itàlia amb la conquesta de Nàpols d'Alfons el Magnànim (1442) i els ponti-



ROBERT, Mestre. *Libre de doctrina pera bens servir, de tallar y del art de coch, ço és de qualsevol manera d[e] potatges y salses*. Fonch estampada lapresent obra a quinze d[e] mes d[e] noembre en la nobla ciutat de Barcelona per Carles Amoros prouensal, lany Mil.D.xx. [1520]. Barcelona, BC, 11-V-14, p. 1