

«Que bon dictat era e verdader»: constants i divergències
en els llibres de cuina medievals en llengua catalana

«That it was well composed and true»: constants and divergences in Medieval
Catalan Cookbooks in Catalan

JOAN SANTANACH SUÑOL
jsantanach@ub.edu

Universitat de Barcelona

Resum: La tradició catalana dels llibres de cuina medievals està constituïda per quatre llibres de receptes que daten de mitjan segle XIV fins a la fi del segle XV. En ordre cronològic, es tracta del *Llibre de Sent Soví*, el *Llibre d'aparellar de menjar*, el *Llibre de totes maneres de potatges* i el *Llibre del coc de Mestre Robert*. Aquestes obres comparteixen diversos trets vinculables als seus orígens –van ser escrits per cuiners professionals per a ús d'altres cuiners–, com també a la seva transmissió –la seva finalitat pràctica va condicionar que el contingut dels llibres fos notablement modificat pels usuaris. La naturalesa dinàmica de les receptes contrasta amb les dades que n'ofereixen els exemplars que n'han sobreviscut: n'hi ha tres que són manuscrits obra de copistes professionals, destinats a la biblioteca, no pas a la cuina. El quart només s'ha conservat imprès. L'article explora les característiques d'aquests llibres i en destaca els aspectes compartits més rellevants.

Paraules clau: llibres de cuina, *Llibre de Sent Soví*, *Llibre del coc*, receptes, transmissió manuscrita

Abstract: The Catalan Tradition of Medieval Cookbooks comprises four recipe books dating from the mid-14th Century to the late 15th Century. In chronological order, they are *The Book of Sent Soví*, *The Book of Food Preparation*, *The Book of Every Kind of Dish*, and *The Cook's Book* by Mestre Robert. These works share various characteristics pertaining to their origins—they were authored by and intended for culinary professionals—as well as their transmission—their practical purpose meant that users significantly modified their content. The dynamic nature of the recipes contrasts with the data provided by their surviving copies: three of them are manuscripts transcribed by professional copyists, intended to be preserved in a library rather than direct usage in kitchens. The fourth book has only been preserved in print. The paper delves into the features of these books and highlights their principal similarities.

Keywords: cookbooks, llibres de cuina, *Llibre de Sent Soví*, *Llibre del coc*, recipes, manuscript transmission

* Aquest treball ha comptat amb l'ajut del grup consolidat 2021SGR00777, «Grup de Cultura i Literatura a la Baixa Edat Mitjana», de l'AGAUR amb el suport del Departament de Recerca i Universitats de la Generalitat de Catalunya.

DATA PRESENTACIÓ: 11/09/2023 ACCEPTACIÓ: 01/10/2023 · PUBLICACIÓ: 03/12/2023

1. La cuina, com l'art, l'arquitectura o la literatura, és un reflex de la situació que viu la societat en què es desenvolupa. Més enllà, evidentment, del possible geni puntual, sempre difícil de concretar si no hi ha un context que l'afavoreixi. La Corona d'Aragó dels segles XIV i XV era una societat en expansió, amb un consum i una exigència culturals destacables. Encara que, com la resta d'Europa, es veïés afectada per múltiples conflictes locals i internacionals i crisis de tota mena, va ser capaç de generar una tradició culinària pròpia i en la pròpia llengua. Era una cuina atenta als gustos internacionals de la noblesa, de manera que hi detectem un nombre elevat de plats així mateix presents en altres tradicions gastronòmiques. Al mateix temps, però, hi localitzem receptes que li són ben característiques, com també alguns procediments i maneres de fer propis de la cuina del territori. Al seu torn, algunes d'aquestes receptes –entre les quals el menjar blanc o el mig-raust, que esmentarem més avall– van circular fora del domini lingüístic català, singularment a Itàlia, amb la indicació de fets “a la catalana”.¹

El coneixement que tenim d'aquesta tradició es deu en bona part a la conservació de quatre receptaris de cuina extensos, datables entre mitjan segle XIV i la segona meitat del XV. També hi ha, evidentment, nombrosa informació indirecta, en textos literaris o en documentació històrica, sobre àpats, despeses, transport o consum d'aliments, que ofereixen un marc ampli en què inserir els llibres de cuina. S'han conservat, així mateix, un parell de receptaris de preparacions dolces, i restes del que devia ser un tercer recull,² i altres receptes esparses localitzades en marges o pàgines en blanc d'alguns còdexs (per exemple, Gascón 1992). El conjunt ofereix un gruix gens menyspreable.

Dels quatre receptaris generals conservats, el més antic és el *Llibre de Sent Soví*, segurament compost cap a mitjan s. XIV, mal que únicament transmès en una còpia de principi del segle XV, integrada en el ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat València (*Llibre de Sent Soví* 2014). Aquesta còpia, que conté 72 receptes, acusa la distància respecte de la primera versió de l'obra que tenim documentada. En efecte, la taula de rúbriques que precedeix el text del *Sent Soví* reflecteix el contingut d'un estadi de l'obra anterior al que acompanya, cosa que permet constatar que aproximadament la meitat de les receptes que es recullen a l'índex han caigut del recull o han estat substituïdes per noves preparacions.

Més antic que el ms. 216 és el ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya, de la segona meitat del segle XIV, on es va copiar el *Llibre d'aparellar de menjar* (2015). Conté 279 receptes, la darrera de les quals és incompleta i no va seguida de cap colofó, de manera que desconeixem l'extensió completa del text i el nombre de receptes que s'ha perdut. Aquest segon llibre de cuina és posterior al *Sent Soví*, si més no en el format que ens ha arribat, perquè el compilador del volum n'hi va incloure una còpia. No s'hi recull, però, ni el pròleg ni la taula de rúbriques. Les receptes de la còpia sentsovinenca que conté segueixen a grans trets, per bé que amb menys receptes, el contingut i l'ordre de la taula de rúbriques del ms. 216.

1 Vegeu Santanach 2018: 87-88. Hi ha receptes “a la catalana” en el *Libro de arte coquinaria del maestro Martino* (2005), al *Cuoco Napoletano* (Scully 2000) o bé al *De honesta voluptate et valetudine de Bartolomeo Sacchi*, dit *il Platina* (1998).

2 Per als llibres de fruita confitada, vegeu més avall, n. 11.

Les receptes del *Sent Soví* també van servir de pedrera per al *Llibre de totes maneres de potatges*, conservat al ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, del segle xv (2017). En aquest tercer receptari, compost per 220 capítols, la cinquantena de receptes procedents del *Sent Soví* hi han estat profundament reordenades i intercalades amb plats d'origen diferent.³

El fet que tant aquest llibre com el *D'aparellar de menjar* comparteixin unes quantes receptes que no formen part de la tradició sentsovinenca, implica que els compiladors dels dos llibres no sols van aprofitar preparacions del *Sent Soví*, sinó també d'algun altre llibre, o altres llibres, el nom del qual no ens ha arribat. És a dir, durant l'edat mitjana van circular altres llibres de cuina en català, que van ser aprofitats en la composició dels receptaris esmentats, però no ens han arribat com a obres independents. D'aquests receptaris, no cal dir, en desconeixem el títol i, pròpiament, el contingut.

Els tres receptaris esmentats fins aquí són llibres transmesos de forma manuscrita. El quart, en canvi, malgrat que li podem pressuposar una certa circulació en còpies fetes a mà, només l'hem conservat en edicions antigues. Es tracta del *Llibre del coc* de mestre Robert, probablement elaborat durant els darrers decennis del segle xv.⁴ L'obra és composta per 229 capítols; entre el cap. 26 i fins al final, corresponen a receptes o a elaboracions culinàries. De l'autor, mestre Robert, no en tenim cap documentació, de manera que tot el que en sabem és el que se'n diu a les edicions: que va compondre l'obra, sense més concreció, i que va estar al servei del rei Ferran de Nàpols, probablement Ferran I, fill natural d'Alfons el Magnànim, que va regnar entre 1458 i 1494. No és gaire informació, mal que una mica més de la que tenim respecte dels altres tres llibres, tots anònims.

Pel que fa a les edicions, són totes del segle xvi. Això vol dir que van ser impreses almenys trenta anys després que el llibre hagués estat compilat. Durant aquest període, degué circular de forma manuscrita. La primera edició de què tenim notícia és la de Barcelona de 1520. Durant els anys següents, se'n van imprimir mitja dotzena més en català, i encara una dotzena en castellà. En algunes d'aquestes edicions, el nom de l'autor va patir modificacions (Ruberto/Ruperto, Roberto), i encara s'hi va afegir el gentilici, no sabem si fonamentat o no, «de Nola». Va ser un veritable fenomen editorial, que va donar continuïtat, durant el Renaixement, a l'extraordinària tradició culinària catalana medieval. S'hi insinuen alguns canvis en el gust –potser n'hauríem de dir, més aviat, evolucions–, però el gruix de la cuina que defensa el *Llibre del coc* és la medieval.⁵

3 Per a la tradició textual del *Sent Soví* i l'ús de receptes seves en altres receptaris, vegeu Santanach 2010.

4 S'ha dit que el llibre devia haver estat compost abans del 1491, moment en què es van establir interdiccions quaresmals més laxes que les que l'obra reflecteix (vegeu la introducció de Veronika Leimgruber, en Robert 1977: 15 i 123). És probable. Però no es pot perdre de vista que en la composició dels llibres de cuina s'aprofiten materials preexistents, i que el *Llibre del coc* va ser editat –en català i en castellà– gairebé una vintena de vegades en un moment en què les indicacions quaresmals que inclou ja no eren vigents, i ningú no va corregir el passatge en qüestió. Cal prendre amb molta cura, per tant, la data de 1491. Per al *Llibre del coc*, vegeu Robert 2018 i els estudis que s'hi recullen.

5 Per al gènere, la gènesi i la transmissió dels llibres de cuina medievals europeus, Lauriou 1997.

2. És molt significativa, en aquest sentit, l'afirmació que es fa al llibre de mestre Robert respecte de tres dels plats que conté, que constitueixen, pròpiament, les seves tres primeres receptes (cap. 31-33). En un passatge que actua com a introducció al receptari, després d'alguns capítols dedicats a l'art de cisòria i a tasques del servei, entre els cap. 25 i 26, hi diu 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» (Robert 2018: 198).

La salsa de paó, el mig-raust i el menjar blanc són tres receptes emblemàtiques de la tradició que mestre Robert reivindica i en la qual s'inclou. Són també de les més reconegudes. Entre el text citat i les receptes, hi ha alguns capítols que el coc dedica a preparacions bàsiques com són determinades combinacions d'espècies (salsa comuna, pólvora de duc, etc.), que s'anomenaven *salses*, i que cal distingir de les salses líquides o cremoses. Les darreres constitueixen, al seu torn, un ampli sector de les preparacions presents als receptaris. Aquestes salses, en l'elaboració de les quals són molt presents les espècies, acompanyaven a taula la volateria i la caça feta a l'ast. Són un element així mateix bàsic d'aquesta cuina destinada a les classes més benestants.

La primera recepta que trobem al *Sent Soví* és la de salsa de pago, que inclou la salsa i així mateix la preparació del paó que la salsa acompanyava.⁶ Aquesta recepta, de les més prestigioses, era segurament la més espectacular. S'oferien als comensals paons rostits, amb la particularitat que les plomes del coll i de la cua es presentaven intactes, i de vegades també les de les ales. Havia de fer l'efecte que l'animal era viu. La recepta és documentada en diversos àpats, en els quals va tenir un protagonisme remarcable.

Durant la celebració de la coronació de Sibil·la de Fortià, quarta esposa de Pere el Cerimoniós, celebrat al palau de l'Aljaferia de Saragossa el 30 de gener de 1381, es va oferir un paó rostit amb la cua estesa a la flamant reina, amb un pergami al pit en què se li recomanava que el consumís d'acord amb els bons costums de les corts anglesa i francesa, on el plat no era pas estrany. El mateix escenari va acollir l'11 de febrer de 1414 el banquet de coronació de Ferran d'Antequera, primer rei de la dinastia Trastàmara, on es van servir de nou paons amb les cues obertes i, per fer-ho encara més vistós i ric, el cos folrat de fulls d'or.⁷ La volateria amb les cues i altres plomes resguardades de les flames va ser així mateix protagonista en l'àpat amb què el cardenal Roderic de Borja va obsequiar el bisbe de Sigüenza, convidat seu, a València el 25 d'octubre de 1472.⁸ En relació amb la cort aragonesa, no és sobrer recordar l'orgullós paó amb plomes i el coll ben erecte que presideix la taula del bíblic banquet d'Assuer i la reina Vasti representat en un dels tapissos que es conserven al museu de la Catedral de la Seu de Saragossa, del segle xv.

⁶ Molt probablement es tracta de dues receptes foses en una; la taula del contingut del *Sent Soví* és acéfala, però en canvi aquest capítol en constitueix dos en el *Llibre d'aparellar*, cap. 170 i 171, i en el *Llibre de potatges*, cap. 1 i 44.

⁷ Vegeu Riera 2018: 55-56, amb abundant bibliografia; l'estudi analitza el desenvolupament de diversos àpats medievals.

⁸ El relat és troba en el dietari del capellà d'Alfons el Magnànim (vegeu Miralles 1932: 376-377, com també Santanach 2015b: 271-274).

La salsa de pago no sols obre el *Sent Soví*. També és la primera recepta que trobem al *Llibre del coc*, al cap. 31, com ja s'ha apuntat –entre les preparacions de salses d'espècies que la precedeixen, n'hi ha una d'específica per a la salsa de pago, cap. 27. El paó rostit encapçala igualment les receptes del *Llibre de potatges*, i és present al *Llibre d'aparellar*. El menciona, d'altra banda, el marquès de Villena a la seva *Arte cisoria*, de 1423 (Villena 1984: 87), en la qual l'inquiet personatge ofereix informacions sobre l'art de tallar les diverses carns, molt probablement recollides, si més no en part, durant la seva estada a la cort catalana.

Les indicacions sobre l'art de cisòria, ja mencionades respecte del *Llibre del coc*, i que retrobem, ampliades, al *Llibre de potatges*,⁹ s'han de relacionar amb el consum propi de les classes benestants, sobretot nobiliàries, encara que també hi hem d'incloure la jerarquia eclesiàstica i les oligarquies urbanes, a les quals es destinen els plats dels quatre llibres de cuina. En el mateix sentit s'han d'interpretar la profusió de preparacions de salses cremoses, de delicada i especiada preparació, destinades a acompanyar la carn feta a l'ast. Al *Sent Soví* la salsa de pago va seguida d'unes quantes altres salses cremoses per a la vianda rostida (cap. 2-27). Aquesta cuina poc tenia a veure amb la que consumien altres classes socials, especialment el poble pla o bé els ordes religiosos conventuals.¹⁰ Al mateix temps, era una cuina que interessava als altres sectors, com la majoria d'activitats de les classes més privilegiades, cosa que justifica l'èxit esclatant que va tenir el *Llibre del coc*, repetidament imprès al llarg del segle XVI.

3. Són, totes quatre, agrupacions extenses de receptes, tres de les quals superen, en algun cas àmpliament, els dos-cents capítols. El *Sent Soví* és més breu, amb 72 receptes. Aquesta és una xifra derivada d'una transmissió complexa i accidentada, que sabem més extensa en estadis anteriors al que n'hem conservat: a partir de la taula del contingut que el precedeix al manuscrit de València, que reflecteix no la versió que acompanya, sinó una d'anterior, podem apuntar que l'obra havia estat formada per, almenys, un centenar de receptes.

Contràriament als reculls, molt més breus, de receptes específicament dolces i de fruita confitada –ja he indicat que en català se n'han conservat dos i indicis d'un tercer–,¹¹ els quatre llibres aquí

9 Els cap. 2-43 del *Llibre de potatges* corresponen a apartats dedicats a l'art de trinxar, preparar i netejar la carn. Alguns d'aquests capítols comparteixen una mateixa font –desconeguda– amb els apartats de cisòria del *Llibre del coc*; vegeu Santanach 2017a: 79 n. 15.

10 Per al consum propi de dos col·lectius específics, la noblesa i els canonges regulars, vegeu Riera 2015 i 2017. És molt interessant, en aquest sentit, l'anàlisi de les receptes conservades en els dos costumaris cartoixans en català (de la segona meitat del XVI i del XVII), interpretables com a reflex de la cuina popular rural medieval (Fundació Àlicia 2022: esp. 179-185). D'altra banda, no és sobrer recordar que Jaume Villanueva documenta els còdexs en què es conserven el *Sent Soví* i el *Llibre de potatges* als convents dominicans de València i Barcelona, respectivament, alguns anys abans de la desamortització de 1835 i de l'ingrés dels volums a les biblioteques universitàries que els acullen actualment (1803-1852: IV, carta xxxiii, 140-141, i XVIII, carta cxxvii, 184-186).

11 Els receptaris de fruita confitada són el *Llibre de totes maneres de confits* i la *Recepta de la bona composta*, conservats res-

analitzats són reculls miscel·lanis d'elaboracions culinàries variades, on s'inclouen plats útils per als diversos moments del cicle litúrgic, altres d'específicament destinats a les diverses passades pròpies dels àpats sumptuosos –entre els quals preparacions de prestigi indiscutible–, al costat de plats més senzills per al consum quotidià, o, fins i tot, receptes adequades a usuaris malalts o en procés de recuperació.

Al *Sent Soví*, a grans trets, el gruix de receptes està constituït per les salses i els plats de cullera (cap. 1-40; el cap 1 és el ja mencionat paó a l'ast servit amb plomes), de les quals els cap. 28-36 són cremes indicades per a dies de dejuni, i els cap. 37-40, receptes amb carn; els cap. 41-42 i 46-48 són plats farcits, els cap. 43-45, pastes fregides, i els cap. 49-52, verdures i llegums per menjar amb cullera. A continuació, hi ha receptes més heterogènies, en primer lloc algunes de documentades dins de la tradició sentsovinesca (cap. 53-58), mentre que els cap. 59-72 no havien format part prèviament d'aquesta tradició. S'hi poden observar, doncs, algunes agrupacions de receptes per afinitats, i que al final s'hi van recollir les que no entraven pròpiament en les categories prèvies, o bé les que s'hi incorporaven procedents d'altres orígens.

En l'organització dels altres tres receptaris, més extensos, el cicle litúrgic, amb atenció específica a la distinció entre carnal i Quaresma, hi té un pes més destacat. Al *Llibre d'aparellar de menjar*, les receptes de carnal s'agrupen a l'inici (cap. 1-112), seguides de les de Quaresma (cap. 113-169) i, de nou, altres receptes de carnal, amb salses, caça i alguns peixos (cap. 241-279); entremig hi ha una setantena de receptes procedents del *Sent Soví*, en un ordre força proper al de la taula de rúbriques del còdex de València (cap. 170-240; per a aquestes receptes, vegeu més avall l'apartat 7).

Al *Llibre de totes maneres de potatges* les receptes de carnal van del cap. 44 fins al 188, mentre que les quaresmals ocupen els cap. 189-218. A l'interior del primer gran conjunt, retrobem algunes grans agrupacions, com ara salses (cap. 44-91, 140-148, 162-168) o menjars de cullera (cap. 92-135). És remarcable que el *Llibre de potatges* és un recull miscel·lani, però sense receptes dolces –cosa que no impedeix que s'hi empli el sucre–, probablement perquè al mateix manuscrit, el ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, s'hi conserva així mateix el *Llibre de totes maneres de confits*, amb 33 receptes de fruita confitada.¹²

De nou, la divisió entre plats per a dies de carn i dies de dejuni organitza el contingut del *Llibre del coc* en dos grans blocs. Les receptes de la 26 a la 168 són pròpies del primer grup, mentre que les que van del 169 al 229, del segon, amb la particularitat que gairebé totes són de peix, llevat dels cap. 221-229, que són tres plats de carnal adaptats a l'època de dejuni i la resta cremes dolces. No és sobrer remarcar que els tres plats adaptats són dues receptes de menjar blanc –amb llagosta i

pectivament al ja esmentat ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona (Faraudo 1946, Santanach 2003) i al ms. 6437 de la Biblioteca Serrano Morales de València, de final del s. xv (Capuano 1994, Pal·ladi 2022, Santanach en preparació). El ms. 864 de la Biblioteca de Catalunya, datat el 1392, conté algunes receptes de confits, probablement procedents d'un llibre més extens (Santanach 2017b).

12 Per a la compilació del ms. 68, en què es detecten diversos estadis d'elaboració, vegeu Santanach 2003: esp. 258-264.

pagells, i carabasses, en lloc de pit de gallina—, i un mig-raust de pomes. És a dir, mestre Robert proposa receptes de dos dels tres plats estrella de la seva cuina per consumir durant la Quaresma. El paó era difícilment transformable en un plat de dia de dejuni.

La distribució entre receptes de carnal i de Quaresma, i així mateix la resta d'agrupacions que es poden constatar dins d'aquests grups —basades en afinitats entre plats, procediments d'elaboració o bé ingredients—, responen a la necessitat de facilitar la consulta dels llibres i la localització de receptes. Algunes indicacions dels pròlegs, mal que breus, podien ser així mateix útils a l'hora de descriure el contingut dels llibres, si més no per indicar les grans agrupacions que l'usuari hi podia trobar. Evidentment, també les taules de rúbriques tenien la finalitat d'especificar el contingut i l'ordre de les preparacions que conformaven els llibres. Els accidents materials o les transformacions que van patir els receptaris, malgrat tot, van limitar-ne la utilitat. S'observa clarament en el tantes vegades esmentat cas del *Sent Soví*, la taula del qual no es correspon amb els apartats del llibre que precedeix. Al *Llibre d'aparellar*, en canvi, que és una còpia no acabada, no s'hi va arribar a incorporar cap índex de rúbriques, i la taula del ms. 68 de la Biblioteca de la Universitat de Barcelona és incompleta, segurament per la pèrdua d'un o més folis, i no arriba a detallar el contingut del *Llibre de potatges*.¹³

4. Els llibres de cuina estaven sotmesos a un grau de modificació molt elevat, per sobre del que és habitual en qualsevol transmissió manuscrita de l'època medieval. Del centenar de receptes que formaven la taula de rúbriques del còdex valencià del *Sent Soví*, a la còpia del llibre que es conserva al mateix manuscrit només n'hi localitzem una cinquantena. Aproximadament la meitat de les receptes consignades a l'índex manquen al llibre. I són, a més a més, una vintena les receptes que sí que formen part del llibre però que no consten a la taula. Es tracta, doncs, d'incorporacions posteriors.

Els canvis no sols afecten el que podríem considerar l'organització del llibre, amb supressió i addició d'apartats, sinó el text mateix de les receptes. La seva literalitat. La intervenció d'usuaris que van consignar al marge dels manuscrits consells, procediments alternatius o aportacions de tota mena (inclosos els canvis d'ingredients), ha quedat integrada en el text. La comparació de receptes que comparteixen unes mateixes fonts posa de manifest les divergències que hi ha entre elles i fins a quin punt podien ser objecte de modificació (Santanach 2014: 87-88 i 2015b: 280-285). Una recepta podia estar dedicada a conills o a coloms només canviant-ne l'ingredient central. O bé podia contenir recomanacions o comentaris que divergissin entre ells o que possessin en dubte indicacions prèvies. Tot en una mateixa recepta.

Aquests canvis i vacil·lacions s'expliquen per l'origen dels llibres, directament lligat a la cuina, i el seu aprofitament davant dels fogons. Van ser concebuts per un cuiner, en un format que

13 A escala més reduïda, observem així mateix discrepàncies entre les receptes de confits esmentades a la taula del *Tresor de pobres* del ms. 864 de la Biblioteca de Catalunya i les receptes que efectivament transmet (Santanach 2017b: 380-381).

no coneixem, però que segurament havia de ser molt més senzill que el dels llibres que ens han arribat. Molt més d'autoproducció, per entendre'ns. L'objectiu devia ser igualment poc ambiciós i, probablement, sense cap especial voluntat de perdurar, sinó que devia respondre a la necessitat de disposar d'una versió escrita de les receptes, ja fos per a us propi o dels ajudants del coc.

La presència de sobreentesos propis de l'ofici i d'indicacions pràctiques sobre temps de cocció, mesures o intensitat del foc, o l'esment no detallat de determinats procediments, o fins i tot el desordre que de vegades s'hi detecta, fa evident que les receptes són producte de la codificació d'unes preparacions que efectivament s'elaboraven entre morters, lloses traucades i talladors. Els llibres de cuina medievals en català no són, en conseqüència, mers productes libraris, aliens a la pràctica culinària, sinó tot el contrari. La incorporació d'indicacions durant el procés d'elaboració de noves còpies dels llibres, l'afegit o l'eliminació de plats, o els canvis d'ordre, són així mateix indicis d'una utilització funcional dels receptaris, molt més propera a la cuina que a la biblioteca.

Les receptes que contenen són, per tant, textos compostos i usats amb una finalitat essencialment funcional, que transmeten un coneixement adquirit gràcies a la pràctica culinària. Per això mateix, sovint la comprensió de les receptes requereix un intèrpret –el coc– avesat als procediments que s'hi recullen i que conegui bé el gust dels comensals. La codificació dels plats en les receptes, de qualsevol època, sovint requereix un coneixement pràctic no recollit als textos; en els llibres de cuina medievals aquests sobreentesos hi tenen un pes important, potser a causa de la complexitat d'alguns dels plats, però molt probablement, també, per la condició instrumental, d'acompanyament, que tenien respecte a les explicacions d'un coc expert. D'altra banda, no podem descartar que, en ocasions, la dificultat de comprensió derivi de la deturpació textual, producte d'una transmissió manuscrita complexa i de la intervenció de copistes que no coneixien prou bé la matèria.

5. El contingut dels llibres de cuina tradueix un coneixement pràctic, en el fons no gens teòric, de l'ofici del cuiner. Inicialment no devien ser gaire més que mers apunts destinats a recordar l'elaboració de determinats plats, potser començant per aquells més complexos i més cars i que només es preparaven en ocasions singulars. En aquelles circumstàncies en què a ningú li agrada equivocar-se o no recordar algun pas. Aquestes indicacions senzilles degueren créixer en nombre i extensió fins a formar conjunts d'una certa consistència, malgrat que encara no necessàriament els llibres de cuina que ens han arribat.

La funció memorística devia ser útil al coc per aclarir dubtes, alhora que podia tenir aplicacions durant el procés d'aprenentatge de nous cuiners. Sense descartar que un cuiner expert pogués extreure idees o noves preparacions de les anotacions escrites per un coc anterior. Sigui com sigui, la formació, basada de ben segur en l'exemple del coc experimentat i la pràctica culinària sota les seves ordres, tenia un complement, útil per confirmar o consolidar coneixements, en les anotacions i receptes escrites –la interpretació de les quals implica, esclar, un cert grau d'alfabetització.

Ja al pròleg del *Llibre de Sent Soví* es valora la utilitat del recull elaborat pel «bon hom e fort bon coc, lo qual coc estava ab lo rei d'Anglaterra». No en va, mal que es tracti molt probablement d'una ficció, com he explicat en altres llocs (Santanach 2014: 91 i 2015b: 277-278), «los escuders de tota la terra e els cocs, e los ministradors e servidors e sotsmesos a llurs senyors, qui tots ho lloaren e ho conformaren e ho aprovaren, que bon dictat era e verdader» (p. 180). Si era un text bo i vertader és que el devien trobar útil. Podem llegir la mateixa consideració, adaptació d'aquest passatge, en el pròleg del *Llibre de potatges*.

Al *Llibre del coc* es remarca igualment la utilitat que té per als joves que vulguin «aprendre de les virtuts la carrera, e majorment a 'quells qui en delliberació de servir als hòmens de mayor grau o condició se deliten, que aquells sàpien ben servir de moltes coses necessàries en aquells» (p. 162). Més enllà del coneixement de la virtut lligat a la formació com a servidors de nobles i homes de condició elevada, mestre Robert era conscient de la impossibilitat de transmetre a través de la lletra escrita el conjunt de continguts necessaris per a l'ofici, i molt especialment els que són de tipus pràctic. El text hi ajudava, però el cuiner havia d'haver-los après a partir de la pràctica directa i del guiatge d'un coc expert. Aquesta mena de coneixements «no s pot donar molt bé a entendre per escriptura, sinó per discreció e pràctica» (cap. 14; p. 174). L'ofici s'aprèn a través de l'experiència i el sentit comú. L'escriptura només hi pot fer una funció subsidiària, de recordatori dels coneixements adquirits prèviament.

6. El fet que l'origen dels llibres de cuina estigui estretament lligat a l'activitat culinària, com posa de manifest el contingut de les seves receptes, no es contradiu amb l'evidència d'una intervenció de tipus librari –o diverses– que els hauria conferit una forma textual adequada a la pràctica escripturística. Els llibres de cuina són, abans de res, fruit d'aquesta conjunció culinariolibrària. No vull dir amb això que un coc no fos capaç d'aportar el segon aspecte, mal que sigui poc probable. Però sí que es tracta de coneixements vinculats a àmbits diferents que en un moment determinat coincideixen en els llibres.

És versemblant que l'aportació librària hagués comportat una certa reelaboració de la redacció primigènia de les receptes, escrita als apunts inicials del coc que hem plantejat com a hipòtesi; no ho podem confirmar, però, per manca de mostres d'aquests apunts. S'observa una evolució, significativa pel que fa a l'aspecte que acabo d'apuntar, en el grau d'elaboració i de qualitat de la redacció dels llibres conservats. El *Llibre de potatges* és sovint més explícit que el *Llibre d'aparellar* i, no cal dir, que el *Sent Soví*. De tots quatre, això no obstant, el més ben escrit i entenedor és el *Llibre del coc*. En aquest cas, a més de la millora que s'observa a través dels seus equivalents manuscrits, es deu haver d'atribuir una part de la responsabilitat en la qualitat lingüística, segurament alta, a l'impressor. Havia de ser ben conscient que el seu públic potencial no es limitava als cocs i altra gent de l'ofici, sinó que l'obra interessaria a un sector bastant més ampli de la societat, com així va ser.

Als anònims personatges que, davant de la hipotètica agrupació d'anotacions i receptes d'un cuiner –o de diversos, no menys anònims–, van aplicar-hi un seguit de criteris libraris per afavorir-ne la consulta i la llegibilitat, els hem d'atribuir, sens dubte, les intervencions següents:

- 1) l'organització del material rebut, d'acord amb un ordre concret;
- 2) la redacció del pròleg, amb unes mínimes indicacions sobre el contingut, l'atribució de títol al llibre i apunts opcionals sobre la composició de l'obra, ja siguin veritables o ficticis, i
- 3) l'elaboració d'una taula de capítols i receptes que en facilités la localització i l'accés.

Caldria igualment vincular amb la pràctica escripturística dues qüestions més:

- 4) la inclusió de remissions internes, i
- 5) el desenvolupament d'algunes indicacions sols apuntades en estadis anteriors.

Quan, en el punt (1), em refereixo a material rebut, cal entendre o bé les notes del coc, hipotètiques però ben versemblants, o bé altres llibres de cuina utilitzats com a pedrera de materials per a llibres nous. El cas més evident és el de les receptes procedents del *Sent Soví* que localitzem en el *Llibre de potatges* i el *Llibre d'aparellar*, però també, entre altres múltiples exemples, el de les receptes que els dos darrers títols comparteixen, procedents d'una presumible font comuna desconeguda.

Sobretot els punts (1) i (2) –amb (3), que els complementa– són aspectes primordials en relació amb la constitució dels llibres, ja que confereixen a les hipotètiques agrupacions prèvies estructura i identitat. Aquests aspectes destinats a dotar d'entitat els llibres topen amb la seva condició funcional i de contingut adaptable a les necessitats dels promotors de noves còpies. Cal, doncs, que s'observi un mínim d'estabilitat en els elements que atribueixen identitat al llibre –el pròleg amb el títol i l'estructura, primordialment– per tal de considerar que una còpia continua podent-se identificar amb el recull primigeni organitzat per la intervenció librària. Evidentment, les modificacions de què parlo no tenen res a veure amb accidents fortuïts, pèrdua de folis o enquadernacions incorrectes. Han de respondre, si més no en part, a una decisió deliberada.

7. La complexa tradició del *Sent Soví* ens permet exemplificar algunes de les possibles circumstàncies derivades del que plantejo al paràgraf anterior. La còpia de l'obra que forma part del ms. 216 de la Biblioteca de la Universitat de València ha perdut la meitat de receptes que ens consta que tenia en un estadi anterior –la taula de rúbriques, que hi remet, així ho indica–, i se n'hi han afegit una vintena. Pèrdues i addicions no es localitzen sols al final, sinó també al llarg del conjunt de preparacions culinàries. Les receptes conservades, tot i els canvis, respecten a grans trets l'ordre indicat a la taula. La còpia transmet, a més, el pròleg que justifica l'elaboració del recull i que el dota d'un títol. Així, doncs, malgrat les divergències de contingut, s'ha de considerar que el *Sent Soví* de

València és una còpia directa del *Sent Soví* sorgit de la intervenció del compilador que va dotar l'obra d'entitat librària.

Diferent és el cas de les receptes de tradició sentsovinesca del *Llibre d'aparellar* i del *Llibre de potatges*, que es van integrar en altres obres i que, amb els matisos que calgui, considerem de tradició indirecta. El compilador del segon, que és el que s'allunya més de l'hipotètic *Sent Soví* original, n'aprofita receptes per compondre el propi llibre, al costat de múltiples receptes d'altres orígens. També hi duu a terme altres actuacions, com ara desenvolupar preparacions únicament apuntades a la font. Un cop va haver decidit quines receptes formarien part del seu llibre –220 en la versió que en conservem–, els va atorgar una estructura nova i inèdita, en què s'intercalen i es reordenen les preparacions a la seva disposició, provinguessin d'on provinguessin.

Respecte al pròleg, en va redactar un de nou, a l'inici del qual va fer referència al títol amb què volia que fos conegut el seu llibre: «Así comensa lo *Libre de totes maneres de pottatges de manjar* qui s puxen fer de tota manera de volatarias e de carn de pell e de peix, en qual manera se deuen aperellar». En compondre'l, va aprofitar-hi passatges del prefaci d'una de les seves fonts –el *Llibre de Sent Soví*–, obra que, al final del text propi, esmenta explícitament: «per tal com és ffeta mençió en lo dit *Libre*, apellat de *Sen Soví*» (p. 106). S'hi refereix com a «dit *Libre*» perquè, més amunt, en un passatge que no és cap prodigi de claredat, ha fet referència al coc al servei del rei d'Anglaterra i a la composició del seu llibre, però sense citar-ne el títol.

La situació de les receptes del *Sent Soví* que formen part del *Llibre d'aparellar* és bastant diferent. S'hi conserva un conjunt de 71 receptes vinculables amb la tradició sentsovinesca, corresponents als cap. 170-240 del llibre del qual formen part. Només un parell de capítols no consten ni a la taula de rúbriques ni entre les receptes del *Sent Soví* de València –es tracta de les receptes 201 i 206–, els quals degueren ser-hi intercalats quan la taula ja existia i, tot apunta, en una branca aliena a la còpia del ms. 216. La resta es remunta a la tradició del *Sent Soví* i, a més, ho fa en un ordre que, llevat d'algun cas puntual, coincideix amb les rúbriques i la còpia de València. Ens trobem amb la paradoxa, per tant, que es conserven més receptes identificables amb entrades de la taula de rúbriques en el *Llibre d'aparellar* que en la còpia valenciana.

Al cap. 170 del *Llibre d'aparellar* no hi ha cap indicació que remarqui que aquesta recepta té un origen diferent respecte de la del cap. 169, i tampoc trobem senyals d'orígens diversos a la recepta 241 en relació amb el cap. 240. L'usuari del *D'aparellar* manejava el que per a ell era un llibre unitari i homogeni, d'almenys 279 capítols –com ja he comentat més amunt, la redacció de la darrera recepta va quedar truncada. És només a l'hora d'analitzar l'origen de les receptes que constatem que n'hi ha una setantena que provenen del *Sent Soví* i que van ser afegides al nou llibre gairebé sense canvis en l'ordenació en relació amb la font original. No sabem si hi van ser incorporades quan es va compondre el *D'aparellar* o bé si un usuari posterior va decidir intercalar-les en un exemplar ja existent del receptari. Sigui com sigui, va esborrar qualsevol traça que permetés identificar-ne l'origen: les receptes no són numerades al manuscrit de la Biblioteca de Catalunya ni van, sobretot, precedides pel pròleg valencià. Al volum no hi ha cap esment, per tant, al títol del *Sent Soví*.

Tant les receptes sentsovinenques del *Llibre d'aparellar* com les del *Llibre de potatges* presenten divergències en la redacció, de vegades importants, respecte a les receptes corresponents del *Sent Soví* del ms. 216. La inestabilitat textual dels llibres de cuina fa molt difícil establir quines lliçons deuen provenir de l'antecedent que comparteixen. Dos dels testimonis, a més, són de tradició indirecta i es van integrar en obres diferents que tenen, també elles, una transmissió pròpia no menys complexa –el *Sent Soví*, per exemple, com ja he indicat més amunt, no és l'única font que comparteixen. En aquestes circumstàncies, l'opció més adient a l'hora d'editar críticament els tres llibres va ser oferir edicions per separat dels tres *texti recepti*, i aprofitar, quan la proximitat entre les receptes ho permetia, els altres dos testimonis per corregir els llocs deturpats.

8. Els tres manuscrits que transmeten llibres de cuina en català –l'obra de mestre Robert només ens ha arribat impresa– són volums elaborats per copistes avesats a la feina de còpia, escrits amb lletra regular, els marges de la caixa ben perfilats, que deixen en blanc els espais corresponents per a rúbriques i caplletres, etcètera. Després, en algun cas, hi han passat també rubricadors i miniaturistes. És a dir, són còdexs d'encàrrec, no pas destinats ni a l'ús propi ni, tampoc, tot i el seu contingut pràctic, a ser utilitzats a la cuina o, per exemple, tenint presents els tractats de veterinària i manescalia que hi ha, a les quadres amb els cavalls o les mules. El ms. 216 de la Biblioteca de la Universitat de València, el del *Sent Soví*, fins i tot va ser ornamentat, com apuntava, amb miniatures policromes.

El cas del ms. 2112 de la Biblioteca de Catalunya és una mica particular, ja que el rubricador no hi va arribar a intervenir perquè el copista del *Llibre d'aparellar* va deixar la feina inacabada a mitja recepta 279. Ni tan sols va acabar la frase que escrivia. El *D'aparellar*, únic text del còdex, presenta molt poques marques de lectura, com si pel fet de ser incomplet hagués romàs inaccessible, o pràcticament, a lectors i usuaris. No se'n va completar l'encàrrec, però això no implica que fos una còpia per a ús personal. De cap manera.

Contràriament al ms. 2112, molt net, els altres dos contenen nombroses indicacions i anotacions marginals degudes a usuaris que els van llegir i hi van deixar constància d'aquestes lectures. Comparteixen una altra característica, i és que són còdexs miscel·lanis, integrats per textos de naturalesa diversa, per bé que majoritàriament destinats al regiment d'una casa noble o benestant. Aquest aspecte lliga de nou amb els destinataris principals dels llibres de cuina. En aquest context, els receptaris gastronòmics comparteixen espai amb la cura dels animals o la higiene, herbaris o llunaris, textos tots amb aplicacions pràctiques quan van ser concebuts.¹⁴

No és gens probable que el propietari de cap dels tres còdexs els tingués a la cuina ni en altres dependències on els coneixements que contenen s'haguessin de posar en pràctica. Paradoxalment, tenint en compte el seu origen lligat a l'ofici del coc, els llibres de cuina –com la resta de tractats

14 Vegeu Santanach 2015b: 274-276 i, per als còdexs esmentats, 2015a i 2003: 247-264.

pràctics que els acompanyen—, es van integrar en manuscrits que són objectes essencialment libraris. Això no vol dir que no poguessin ser consultats sobre temes culinaris, o d'altres, quan en sorgia la necessitat, però el seu lloc era al costat de la resta de llibres que posseïa el senyor, en cap cas els fogons. Són volums de massa qualitat material per deixar-los en mans de cuiners o altres servidors que els puguin fer malbé.

9. A l'hora de caracteritzar els quatre llibres de cuina medievals conservats en llengua catalana, es constata que comparteixen, encara que amb graus diversos de compliment, els trets que llisto a continuació. N'hi ha de compartits amb obres de contingut similar, especialment amb altres tractats de tipus pràctic escrits en llengua romànica. No són pas els únics que se'n podrien destacar, però sí que cal tenir-los en compte en definir-ne el conjunt:

- 1) Són llibres lligats al consum propi de l'estament nobiliari.
- 2) Compilen receptes diverses, útils per a circumstàncies igualment diverses, ordenades de manera que se'n faciliti la localització.
- 3) Són obres funcionals, producte de la codificació de pràctiques culinàries.
- 4) El seu caràcter utilitari implica que són llibres de tradició textual inestable respecte al conjunt de receptes que les componen i a la mateixa literalitat d'aquestes receptes.
- 5) La seva funció era eminentment memorística i de suport a l'aprenentatge pràctic.
- 6) Són també fruit d'una intervenció amb coneixements libraris, que compila i ordena les receptes, i hi afegeix un pròleg i una taula del contingut.
- 7) Els còdexs en què s'han conservats són objectes valuosos, destinats a les biblioteques dels propietaris.

Aquests trets tenen en compte el destinatari dels llibres, el seu contingut i finalitat, les diverses intervencions que es poden detectar en la seva composició i transmissió, o els tipus de volums en què s'han conservat. Així, alhora que caracteritzen els receptaris de cuina catalans, del *Sent Soví* al *Llibre del coc*, donen compte del seu possible origen i de les etapes per les quals, a partir sobretot de l'anàlisi del contingut, podem inferir que van passar. I ajuden a explicar un altre tret que els defineix: el de l'anonimat. Els punts de 2 a 4 s'han de relacionar amb el caràcter d'obra en procés que tenen tots quatre, d'obra en constant reelaboració, ni tan sols interrompuda quan una intervenció librària dona forma als llibres. En aquest sentit, els compiladors —entre els quals hauríem d'incloure amb tota probabilitat mestre Robert— no s'haurien d'identificar pròpiament amb els autors dels llibres, ni tan sols, potser, amb els redactors, sinó amb la decisió d'agrupar receptes apreses, no pas

Joan Santanach. «Que bon dictat era e verdader»: constants i divergències en els llibres de cuina medievals en llengua catalana

concebudes per ells. Els llibres de cuina, com altres tractats pràctics, codificaven un coneixement preexistent i el posaven a disposició dels usuaris. I, així mateix, encara que possiblement sense ser gaire conscients de l'abast del terme, el conservaven per a la posteritat.

Bibliografia

- Capuano, T. M. (1994) "The agricultural texts appended to the fourteenth-century Iberian translations of Palladius", *Manuscripta. A Journal for Manuscript Research*, 38, 3 (novembre), pp. 253-263.
- Faraudo de Saint-Germain, L. (1946) "«Llibre de totes maneres de confits». Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, pp. 97-134.
- Fundació Alícia (2022) "La cuina cartoixana: austera i medievalitzant", dins *La cuina dels cartoixans. Costumaris d'Escaladei i de Montalegre*, edició de M. Sagues, estudis introductoris de M. À. Pérez Samper, M. Sagues, J. Dantí, J. Bages-Querol i Fundació Alícia, Barcelona, Barcino / Set Portes, 2014 (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 5), pp. 175-214.
- Gascón Uris, S. (1992) "Receptes medievals del ms. h-ij-13 de la Biblioteca del Reial Monestir de San Lorenzo de El Escorial", dins *Miscel·lània Joan Fuster: estudis de llengua i literatura*, V, ed. d'A. Ferrando i A. G. Hauf, València/Barcelona, Departament de Filologia Catalana. Universitat de València / Publicacions de l'Abadia de Montserrat / Associació Internacional de Llengua i Literatura Catalanes (Biblioteca Abat Oliba, 113), pp. 41-44.
- Lauriou, B. (1997) *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols (Typologie des Sources de Moyen Âge Occidental, 77).

Joan Santanach. «Que bon dictat era e verdader»: constants i divergències en els llibres de cuina medievals en llengua catalana

- Llibre d'aparellar de menjar*, edició de J. Santanach, adaptació al català modern de M. Barrieras, estudis introductoris d'A. Riera, J. Santanach i Fundació Àlicia, Barcelona, Barcino / Set Portes, 2015 (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 2).
- Llibre de totes maneres de potatges*, edició d'E. B., adaptació al català modern de M. Barrieras, estudis introductoris d'A. Riera, J. Santanach i Fundació Àlicia, Barcelona, Barcino / Set Portes, 2017 (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 3).
- Llibre de Sent Soví*, edició de J. Santanach, adaptació al català modern de M. Barrieras, estudis introductoris d'A. Riera, J. Santanach i R. A. Banegas, Barcelona, Barcino / Set Portes, 2014 (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 1).
- Martino of Como, Maestro (2005) *The Art of Cooking: The First Modern Cookery Book*, edició de L. Ballerini, traducció anglesa de J. Parzen, Berkeley / Los Angeles / Londres, University of California Press (California Studies in Food and Culture, 14).
- [Miralles, Melcior] (1932) *Dietari del capellà d'Anfos el Magnànim*, introducció, notes i transcripció de J. Sanchis Sivera, València, Acció Bibliogràfica Valenciana.
- Pal·ladi (2022) *Tractat d'agricultura. Traducció catalana medieval de Ferrer Saiol*, edició a cura de R. Sebastian, A. Furió i F. Garcia-Oliver, València, Publicacions UV (Fonts Històriques Valencianes, 82).
- Platina (1998) *On Right Pleasure and Good Health. A Critical Edition and Translation of De honesta voluptate et valetudine*, a cura de M. E. Milham, Tempe (Arizona), Medieval & Renaissance Texts & Studies (Medieval & Renaissance Texts & Studies, 168; Renaissance Society of America. Renaissance Texts Series, 17).
- Riera i Melis, A. (2015) “El context històric dels receptaris medievals catalans. 2. La cuina i la taula de la noblesa: l'ostentació de la qualitat”, dins *Llibre d'aparellar de menjar* 2015: 21-51.
- Riera i Melis, A. (2017) “El context històric dels receptaris medievals catalans. 3. L'alimentació dels canonges regulars dels capítols catedralicis: uns comensals cultes i exigents”, dins *Llibre de totes maneres de potatges* 2017: 21-66.
- Riera i Melis, A. (2018) “El context històric dels receptaris medievals catalans. 4. La taula del príncep: gastronomia, representació i política”, dins *Robert* 2018: 17-83.
- Robert, Mestre (1977) *Llibre del coch. Tractat de cuina medieval*, edició de V. Leimgruber, Barcelona, Curial.
- Robert, Mestre (2018) *Llibre del coc*, edició de J. Santanach, adaptació al català modern de M. Barrieras, estudis d'A. Riera, J. Santanach i Fundació Àlicia, Barcelona, Barcino / Set Portes (Col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, 4).
- Santanach Suñol, J., ed. (2003) *Llibre de totes maneres de confits*, dins *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de R. Grewe, edició revisada per A. -J. Soberanas i J. Santanach, Barcelona, Barcino (Els Nostres Clàssics B, 22), pp. 237-296.
- Santanach Suñol, J. (2010) “El *Llibre de Sent Soví*, les seves «versions» i la circulació de textos culinàries medievals”, *Medioevo Romano*, vol. XXXIV, 2, pp. 352-395.

Joan Santanach. «Que bon dictat era e verdader»: constants i divergències en els llibres de cuina medievals en llengua catalana

- Santanach Suñol, J. (2014) “«Per aparellar los bons menjars ne les bones viandes»: el *Llibre de Sent Soví* i altres receptaris de cuina de la tardor medieval catalana”, dins *Llibre de Sent Soví* 2014: 81-128.
- Santanach Suñol, J. (2015a) “Textos mèdics, morals i culinaris en un còdex valencià excepcional. Anàlisi del ms. 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València”, *Caplletra. Revista internacional de filologia*, 59, pp. 11-34.
- Santanach Suñol, J. (2015b) “De la cuina al taller de còpia (Sobre l’elaboració i el consum de llibres de cuina a la tardor medieval catalana)”, *Estudis Romànics*, XXXVII, pp. 271-299. DOI 10.2436/20.2500.01.173.
- Santanach Suñol, J. (2017a) “«Suplic les vostres benignitats que prengau mon servici en grab»: sobre la composició i el contingut del *Llibre de potatges*”, dins *Llibre de totes maneres de potatges* 2017: 67-96.
- Santanach Suñol, J. (2017b) “La composició de la versió catalana medieval del *Tresor de pobres* del ms. 864 de la Biblioteca de Catalunya. Anàlisi del contingut i edició de les receptes de confits”, *Anuario de Estudios Medievales*, 47/1, pp. 335-357. Doi: 10.3989/aem.2017.47.1.13.
- Santanach Suñol, J. (2018) “Sobre els orígens, la redacció i el contingut del *Llibre del coc* de mestre Robert”, dins *Robert* 2018: 85-127.
- Santanach Suñol, J. (en preparació) “La *Recepta de la bona composta* copiada a continuació del *Tractat d’agricultura* de Pal·ladi traduït per Ferrer Sayol”.
- Scully, T., ed. (2000) *The Neapolitan Recipe Collection: Cuoco Napoletano (New York, Pierpont Morgan Library, MS Böhler, 19)*, inicialment amb la col·laboració de R. Grewe, Michigan, Ann Arbor - The University of Michigan Press.
- Villanueva, J. (1803-1852) *Viaje literario a las iglesias de España*, 22 vols., Madrid, Imprenta de la Real Academia de Historia.
- Villena, E. de (1984) *Arte cisoria*, edició i estudi de R. V. Brown, Barcelona, Editorial Humanitas (Biblioteca Humanitas de Textos Inéditos, 3).