

CUINA DEL 1714

Dossier
restauradors



1714 X 2014

 Generalitat
de Catalunya



ITINERARIS PELS ESCENARIS
DE LA GUERRA DE SUCCESSIÓ
**Monuments, paisatges,
gastronomia**

Ruta 1714, el projecte

- És un projecte de país que articula fins a 55 municipis de Catalunya.
- Una ruta de turisme cultural que posa en valor el patrimoni relacionat amb la Guerra de Successió arreu del territori català.
- S'articula a partir de 10 poblacions on els fets de 1714 van ser cabdals i que s'estén per altres viles catalanes on hi tingueren lloc esdeveniments significants al voltant dels fets històrics de la Guerra de Successió.
- Al llarg de la Ruta, s'ha implementat senyalització interpretativa dels elements patrimonials que permet aprofundir en diferents aspectes històrico-culturals dels esdeveniments, així com diferents centres d'interpretació que permeten obtenir una experiència més enriquidora i completa.
- La Ruta es troba en fase de comercialització i s'estan generant diversos productes i paquets turístics incloent visites guiades a monuments, allotjament i tastos de cuina característica del segle XVIII. D'aquesta manera es proposa una experiència integral. De totes maneres, les viles i monuments integrats a la Ruta es poden gaudir sense guiatge per tal de fer una descoberta al ritme de cadascun dels usuaris.
- La Ruta s'emmarca dins dels actes del Tricentenari dels fets de 1714, però està confeccionada per a que resti en funcionament més enllà d'aquest any 2014.



ITINERARIS PELS ESCENARIS
DE LA GUERRA DE SUCCESSIÓ
**Monuments, paisatges,
gastronomia**

Ruta 1714, els escenaris

Ruta 1714

El Born (Barcelona)
Castell de Cardona
Universitat de Cervera
Turó de la Seu Vella (Lleida)
Casa Museu Rafael Casanova (Moià)
Torre de la Manresana (Prats de Rei)
Can Barraquer (Sant Boi)
Castellciutat (La Seu d'Urgell)
Castell i batalla de Talamanca
Ermita de Sant Sebastià (Vic)

Espais 1714

Montblanc; Riudoms; Castellbell i el
Vilar; Roses; Sant Hilari Sacalm; Olesa
de Montserrat; Torredembarra;
Tarragona; Mataró; Hostalric; Alella;
Tortosa; Girona; Bonestarre – Vall de
Cardós; Sort; Poblet – Vimbodí; El Poal;
Capçanes; Perafita; Les Masies de
Roda; Almenar; Oliana; Puigcerdà;
Convent del Roser (Lleida)

Viles Cremades 1714

Esparreguera; Teià; Monistrol de
Montserrat; Viladrau; La Pobla de
Claramunt; Arbúcies; Vilassar de Dalt;
Terrassa; sant Quintí de Mediona; Sant
Martí Sarroca; Espinelves; Caldes de
Montbui; Prats de Lluçanès; Sant
Hipòlit de Voltregà; Torelló; Peramola;
Oristà; Castellterçol; Sant Feliu
Sasserra; Sallent; Manresa



Cuina 1714, gastronomia tradicional del segle XVIII

La Ruta 1714 aposta de manera molt important per la difusió de la cultura gastronòmica del segle XVIII.

Objectius:

- Millorar l'experiència turística de la Ruta 1714 a través de receptes pròpies de l'època per a que el visitant, i usuari de la ruta, pugui gaudir dels sabors del 1714.
- Estendre el coneixement de la cuina catalana tradicional i les seves arrels.
- Potenciar el sector de la restauració catalana.
- Realitzar una oferta lúdica i gastronòmica amb una base històrica ben contrastada i curiosa.

Estratègies:

- Establir una oferta culinària interessant pels restauradors i pels seus clients.
- Esdevenir un projecte marc amb elements de comunicació unitaris que permeti una millor i major difusió, tant de la pròpia ruta com dels restaurants que ofereixen els menús.



Cuina 1714, gastronomia tradicional del segle XVIII

Antecedents i recerca:

El projecte Cuina 1714 esdevé una oportunitat pels restaurants del territori per tal d'oferir als usuaris de la ruta la possibilitat de degustar cuina tradicional del segle XVIII.

En col·laboració amb la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG) s'han recreat vint-i-dues receptes de cuina de principis del segle XVIII.

Aquesta selecció és el resultat de l'estudi de la doctora Maria Àngels Pérez Samper, catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona (UB). Entre els receptaris principals dels quals s'han extret aquestes receptes, alguns, com el Llibre del Coch (finals del segle XV), del mestre Robert, ens traslladen a l'àmbit cortesà. D'altres, com el Llibre de l'Art de Quynar (segle XVIII), de fra Sever d'Olot, són un reflex de la cuina monàstica i conventual. La cuynera catalana (segle XIX), tot i ser posterior, és una compilació de la tradició culinària del país i comprèn tant l'alta cuina com els plats populars.

La versió actual de la majoria d'aquestes receptes està considerada dins el Corpus del patrimoni culinari català. La resta han estat actualitzades pel cuiner Sergi de Meià, tenint presents les matèries primeres i els gustos actuals, així com la necessitat de fer una proposta econòmicament rendible per als restaurants i assequible pels particulars que vulguin fer-les a casa. També hi ha col·laborat els cuiners Benvingut Aligué i Elies Vil.



Cuina 1714, gastronomia tradicional del segle XVIII

A cada recepta s'indica, a més de l'obra d'on s'ha extret i la transcripció exacta en català de l'època, les explicacions de la doctora Pérez Samper sobre el plat o l'ingredient principal i les diferents maneres de preparar-lo en funció del substrat social i els gustos de l'època.

La campanya per difondre les receptes a través dels restaurants suposarà incloure aquests establiments en un directori de restaurants acreditats per fer fidelment cuina del 1714, amb un distintiu de cara als clients:



Les receptes també es difonen per tots els públics a través d'unes postals editades i distribuïdes pels municipis de la Ruta 1714 i que també trobareu al web www.ruta1714.cat.



ITINERARI PELS ESCENARIS
DE LA GUERRA DE SUCCESSIÓ
**Monuments, paisatges,
gastronomia**

Cuina 1714, les receptes

L'alimentació a Catalunya durant el segle XVIII es basava en tres aliments bàsics: el pa, de diferents qualitats i tipus de cereals; el vi, de mala qualitat, més fort o dolç; i la carn, bàsicament aviram o vedella, que era un producte més exclusiu i que es cuinava a l'ast, amb farciment o a l'olla.

També es comencen a utilitzar nous productes procedents d'Amèrica, essencials en la cuina tradicional moderna catalana, com el cacau; la patata, que inicialment es considerava aliment pels animals; el pebrot, cuinat o per fer pebre vermell; i el tomàquet, que sofregit és la base de la gastronomia catalana. També menjaven fruita, tant fresca com seca, combinada amb postres dolces, i es generalitza el consum de cafè.

Moltes receptes d'aquella època tenen variants salades i dolces. L'ordre de les menses era molt diferent ja que es portaven a taula tots els plats de l'àpat alhora. Generalment, però, se servien per aquest ordre: les fruites i les amanides; els brous o plats amb salses; els rostits i els plats a la graella; i les postres.

Alguns dels plats més comuns de l'època recollits en diferents receptaris catalans són escudella i carn d'olla; escudella de carbassa; ous remenats amb tomàquet, all i julivert; tortrades d'arròs; aviram rostit, farcit, estofat, agredolç o amb salses; carbassons (sols o farcits amb carns); i peixos en escabetx.

(Veure annex amb les 22 receptes seleccionades)



ITINERARIS PELS ESCENARIS
DE LA GUERRA DE SUCCESSIÓ
**Monuments, paisatges,
gastronomia**

Cuina 1714, un projecte dinamitzador

Com incorporar-ho al meu restaurant o negoci?

La voluntat de l'Agència Catalana de Patrimoni, organisme que gestiona i coordina la Ruta 1714, és la d'aconseguir un important nombre de restaurants que ofereixin receptes de 1714 arreu del territori català.

Es tracta de sumar sinergies i poder establir canals de comunicació unitaris que permetin una eficient comercialització del producte.

Aquesta feina realitzada, tant de selecció com d'adaptació, s'ofereix com a suggeriment pel sector de la restauració.

En el moment que un restaurant decideixi incorporar alguna de les receptes seleccionades a la seva carta o bé confeccionar menús temàtics complerts al voltant del 1714 i el segle XVIII, entrarà en joc el factor comunicació.

El restaurant disposarà d'un distintiu i d'altres elements de comunicació que s'han confeccionat per difondre la ruta i el projecte Cuina 1714.



Cuina 1714, un projecte dinamitzador

Visibilitat i contraprestacions:

L'equip coordinador de la Ruta 1714 s'encarregarà de donar visibilitat als restaurants que s'adhereixin al projecte. Aquesta és la principal contraprestació.

La visibilitat es garantirà amb presència al web de la Ruta i a les xarxes socials pròpies.

La intencionalitat amb la que es treballa és poder tenir incidència directa en els principals espais mediàtics que tracten i són referents en el sector culinari i gastronòmic.

Aquestes estratègies de comunicació estan enfocades a donar visibilitat al projecte Cuina 1714 i, evidentment, als restaurants on el públic objectiu podrà degustar-la.

A banda de treballar els mitjans de comunicació existents, es preveu la realització de diversos actes de presentació del projecte amb assistència dels principals responsables polítics del mateix, així com de destacats membres de la societat civil i el sector gastronòmic.



ITINERARIS PELS ESCENARIS
DE LA GUERRA DE SUCCESSIÓ
**Monuments, paisatges,
gastronomia**

Cuina 1714, un projecte pels restaurants

Conclusions:

La voluntat amb la neix aquest projecte és la d'aportar als restaurants del país, un nou producte que poden oferir als seus clients habituals o esporàdics (visitants i usuaris de la Ruta 1714).

Es tracta de sumar esforços entre l'administració pública, gestora de la ruta, i el sector de la restauració per tal de poder oferir, als visitants de la Ruta 1714, una experiència única i amb els cinc sentits.

S'ofereix als restauradors un conjunt de receptes força divers i característic del segle XVIII que poden esdevenir nous reptes i noves oportunitats professionals.

A partir del rigor científic, fruit de la recerca realitzada, es tracta d'oferir un producte cultural de qualitat i que aporta valor afegit tant al territori com al propi negoci.

Per tal d'obtenir més informació es pot contactar amb el responsable de la dinamització del projecte Cuina 1714:

Eduard Padró

eduardpadro@gmail.com

686 866 248

ANNEX RECEPTES



**RUTA
1714**





RUTA
1714

Cuina del 1714

RECEPTES DE LA CUINA DEL 1714

Entrants

- Cebes farcides
- Sopa de carbassa
- Carbassa a la morisca
- Escudella i carn d'olla
- Coca de recapte d'escalivada
- Panadons d'espínacs
- Panada de carn



The logo for Ruta 1714, featuring the text "RUTA 1714" in white on a red circular background, which is itself on a textured, golden-yellow circular base.

RUTA
1714

Cuina del 1714

Fruites i verdures farcides

Farcir verdures o fruites era una fórmula molt utilitzada a la cuina catalana de l'època. S'hi posaven tot tipus de verdures: cols, cebes, carbassons, albe gínies, enciams o carxofes. Afegir-hi carn donava més valor al plat i el feia més complet des d'un punt de vista nutricional.

Era comú farcir pomes, peres, préssecs o codonys amb carn. El resultat era una barreja de sabors salats i dolços, molt del gust de l'època. Segons que explica el baró de Maldà en el seu dietari, Calaix de sastre, eren receptes de festa major.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Cebes farcides

Recepta antiga

Relleno de cebas

La cuynera catalana

Se trinxarà la carn y se posarà en un plat ab especias, pa rallát, sal, pinyons y formatge, y ab ous crusos á proporció de la carn se formarà una massa ó pasta, á saber, tres ous per cada tersa de carn y ab lo caldo dels ossos que se han tret se courà esta pasta antes de fer lo relleno, desde luego las cebas ja previnhudas sels tallaràn los cascos de sobre guardantlos per tapar despres lo relleno, buidantlas tot lo possible y omplint las cavitats resultants ab la pasta referida, que se taparàn ab los cascos de las mateixas cebas assegurats ab estelletes ó tronquets; preparadas de aquesta manera se colocarán en una cassola per bullir ab lo caldo dels ossos, y en ser cuytas se posarán ab una salsa de avellanas torradas, ous un poch de such de llimona, y se servirà.

Ingredients

- 4 cebes grosses
- 300 g de carn
de porc picada
- 8 prunes
- Un grapat de panses
- Un grapat de pinyons
- 1 poma
- Un raig de vi ranci
- Oli
- Sal



Elaboració

Feu coure les cebes al forn, embolicades amb paper d'alumini fins que estiguin toves. Sofregiu la carn en una cassola amb oli, remenant perquè no faci boles. Afegiu-hi les prunes, els pinyons, les panses i la poma trossegada. Mulleu amb el vi ranci i deixeu-lo reduir. Deixeu-ho coure fins que la carn sigui tova. Buideu les cebes, farciu-les amb la carn i poseu-les al forn.



RUTA
1714

Cuina del 1714

La carbassa

La conquesta d'Amèrica va portar a Catalunya noves varietats de carbasses. Es tractava d'un ingredient molt preuat a la cuina catalana de principis del segle XVIII, tant pel sabor com per la textura i el color. Se n'empraven diferents tipus en funció del plat que es volgués preparar. El més comú eren les sopes, bé en crema o acompanyades d'altres ingredients, com ara cebes o arròs. La carbassa també era la base principal d'alguns dolços.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Sopa de carbassa

Recepta antiga

Escodella de carabassa amb arros

Llibre de l'Art de Quynar, fra Sever d'Olot

La carabassa, quant será neta, la trinxaràs com a daus y la couràs ab aygua y sal y, quant será quiyta, la trauràs de l'olla y la posaràs a escorre, que s'escorri bé y, entrant que la carabassa s'escorra, trinxaràs un poco de seba ben menuda y la faràs tornà rossa y, quant será rossa, la posaràs a la olla que voldràs fer la escodella; y posaràs també oli y pebra y una picada de safrà y un poch de formatja relat y la possaràs al foch y, bullirà, y tiraràs lo arros ben net y, quant haurà bullit cerca de quart –y, si y falta aygua, n.i posaràs de calenta-, la posaràs a covar y, quant haurà covat una hora poch més o menos, ja la pots treura a taula que és escodella de poca sustancia y no tingan temor de cap ynflamació ynterna si menjan escodella de carabassa.

Ingredients

- 1 kg de carbassa tallada
- 150 g d'arròs
- 2 cebes
- 1 fulla de llorer
- Oli
- Sal
- Pebre
- Aigua



Elaboració

Feu un sofregit amb la ceba i la fulla de llorer en una olla amb oli. Afegiu-hi la carbassa i deixeu-la ofegar amb l'olla tapada. Afegiu-hi aigua i, quan la carbassa estigui a mig coure, afegiu-hi l'arròs. Rectifiqueu-ho de sal i pebre.

Variacions

S'hi poden afegir: mongetes bullides · castanyes bullides · llet · botifarra negra



RUTA
1714

Cuina del 1714

Carbassa a la morisca

Recepta antiga

Carabasses a la morisca

Libre del coch, mestre Robert

Les carabasses pendras e fer les has belles e blanques e apres fes no sien largues e amples: e talla les axicom vn dau redons: e per lo sembla<n>t pren la ceba e talla la aximateix co<m> les carabasses: e p<er> vna carabassa metras dues cebes: e com sien tallades met les ab bon brou de molto q<ue> sia bullent e com sien cuytes met hi let de Cabres: o de ouelles e si non tens met hi let de Ametles e fes q<ue> coga be la let ab les carasses: e quant sia cuyta la let torneja les be e met hi formatge q<ue> sia rallat: e met hi de totes salses fines e tambe cominet alcarauia: e aximateix vn parell de ous per cada escudell: e torne jau be tot ensemps e fes scudellas de damunt sucre e ca<n>yella.

Ingredients

- 1 carbassa de cacauet (1,5 kg)
- 2 cebes grosses de coll de Nargó
- 400 g de carn de xai picada
- 100 g d'ametlles
- 200 g de formatge el Panical de Taüll
- 1 cullerada sopera de comí o «alcaravea»
- 4 ous de polleta
- Sucre muscovat
- Canyella en pols

Elaboració

Talleu a llesques la part de la carbassa que no té llavors i reserveu-la. Traieu les llavors de l'altra part, talleu-la a daus i coeu-la fins que quedi una textura per fer-ne puré. Coleu-la bé i tritureu-la. Afegiu-hi oli d'oliva verge extra, canyella i comí.

A part, feu un sofregit de ceba. Un cop aquesta estigui daurada, li afegiu la carn de xai i el sucre i ho deixeu coure. Afegiu-hi l'ametlla picada i la crema de carbassa. Reserveu.

D'altra banda, coeu la carbassa tallada a llesques al forn a 150°C durant 10 minuts.

En un plat fondo, poseu de base una llesca de carbassa, afegiu-hi el farcit de carbassa i xai i tapeu-ho amb una altra llesca de carbassa.

Poseu-hi un tros de formatge, un ou i doneu-li un cop de forn perquè es cogui l'ou i es fongui el formatge.





RUTA
1714

Cuina del 1714

L'escudella

Tot i ser un plat quotidià de totes les classes socials, no era igual per a tothom. Per a la gent benestant, la carn era un dels ingredients principals –de pollastre, gallina, xai, porc o vedella–, mentre que per a les classes populars del camp i la ciutat, ho eren les verdures i els llegums, i la carn era més aviat subsidiària. Els dies de festa l'escudella era més abundant i de més bona qualitat.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Escudella i carn d'olla

Recepta antiga

Caldo

Nou Manual de Cuinar amb tota perfecció

Neta que sigui la carn, la posaràs dintre d'una olla amb aigua freda i l'escumaràs abans de bullir, després i posaràs la sal corresponent: quant la carn sigui mitg cuita treuràs la flor del caldo i afegiràs a l'olla tanta aigua com caldo has tret i faràs acabar de coure la carn; però si lo caldo es per a malalts serà millor posar-hi gallina, encara que no sigui més que un coll, ventrell o una tripa que sigui grassa, ben neta i girada al revers com se suposa: alguns i posen també alguna ouera per a espessir lo caldo, d'altres un poc d'apit, ciurons, etc. Però això va a gust de qui ha de prendre-ho. Aqueix caldo pot servir-se amb un rovell d'ou, deixat en la tassa o escudella, on s'hi ha de tirar lo caldo que no sigui massa calent, i ben debatut pot servir-se com a cosa de molta substància.

Un altre caldo

Prendràs un troç de moltó o bou, que es la espècie de carn que més regularment es usada en aqueix país per a l'olla, i després de ben neta la posaràs al foc com s'ha dit en lo article precedent, quan l'hagis escumada hi afegiràs un troç de cansalada i, si pots, un altre de botifarra i segons les quantitats de carn i cansalada que hi posis, també faràs un bon caldo, i encara serà molt millor si abans d'acabar de coure la carn, hi posas una pilota feta com s'explica en l'article següent.

Pilota

Trinxaràs la carn de moltó que sigui magra i un poc de greix de l'entreví; a mig trinxar li afegiràs un poc de cansalada o pernil gras, alguns alls i julivert; després de trinxada hi posaràs sal, un poc de pebre, clavells, canyella, safrà i un o més ous crus segons la quantitat que hi hagi; ho amassaràs tot bé en un plat, i si la pasta et sortís clara, la pots espesseir ab un poc de pa rallat; d'altres, en lloc de pa rallat hi posen farina: lo modo de coure-la es tirar-la a l'olla una hora abans de treure la carn i voler fer la sopa, arròs, fideus, etc., i, si s'hi vols posar verdura, mitja hora abans que aqueixa, procurant que no bulli massa de pressa perquè no es desfaci. Aqueix guisat, a més d'ésser molt saborós de menjar, millora molt lo caldo

Carn d'olla

Es estil a Catalunya després de la sopa servir la carn i demés que ha cuit per fer lo caldo, per lo qual passarem per alt tota explicació. Alguns menjen la carn magra cuita a l'olla amb fiambre, amanida amb oli, pebre i un poc de ceba trinxada menuda.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

- 1 kg de carbassa tallada
- 1 tros de costella de vedella
- 1 punta de costella de xai (brot del pit)
- 2 botifarres negres
- 2 botifarres blanques
- 2 talls de cansalada viada
- 1 careta de porc
- 1 peu de porc
- 1 tros de cua o d'os d'espina
- 1 tros d'os de pernil
- 1 quarter de gallina o de pollastre
- 4 patates
- 2 pastanagues
- 1 branca d'api
- 1 xirivia
- 1 nap
- 1 porro
- 1 grapat de cigrons remullats
- 1/2 col
- 300 g de galets
- Sal
- Farina
- Aigua

Per fer la pilota

- 150 g de carn de vedella picada
- 150 g de carn de porc picada
- 1 gra d'all trinxat
- 1 ou
- Julivert trinxat
- Sal
- Pebre
- Farina de galeta o molla de pa





Elaboració

En una olla amb aigua freda poseu els diferents tipus de carn, menys les botifarres i la carn de la pilota. Feu-les bullir una hora, escumant sovint, i afegiu-hi els cigrons. Al cap d'una altra hora, tireu-hi totes les verdures, menys les patates.

Mentrestant, barregeu tots els ingredients de la pilota i treballeu-los fins que quedin ben lligats. Doneu-los una forma ovalada.

Després d'una altra hora de cocció de l'escudella, afegiu-hi les patates, les botifarres, la pilota enfarinada i la sal. Deixeu-ho coure mitja hora més i, quan tot estigui cuit, separeu el brou i bulliu la pasta.

Serviu primer la sopa i després la carn d'olla (podeu separar carn i hortalisses i tallar la pilota i les botifarres).

Variacions

En lloc de cigrons s'hi poden posar mongetes.

Es pot posar canyella en pols a la pilota.

La sopa es pot fer amb macarrons, fideus o arròs. Amb fideus i arròs s'hi poden posar unes fulles de col escaldades.

Per Nadal, de vegades es farceixen els galets per a la sopa.

Es poden afegir mandonguilles a la sopa.

Es pot posar un tros de sagí enfarinat al brou.

S'hi pot afegir oca.

Les crestes, els pedrers, els colls, les potes i altres menuts també es poden bullir amb la resta de carn d'olla.

La sang i el fetge del pollastre es poden afegir a la sopa tallats a daus i fregits.

Hi ha qui hi posa a sobre de la tapa un plat amb aigua i mongetes seques; quan les mongetes s'arruguen, es pelen i s'afegeixen a l'olla.

Es poden afegir pinyons a la pilota.

Es poden coure els galets amb aigua i sal, deixant-los una mica grenyals i afegir-los al brou cinc minuts abans.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Les coques de recapte

Amb una llarga tradició a la cuina catalana, eren –i continuen sent– una opció a l'abast de tothom de menjar cereal d'una manera molt gustosa. Sobre una massa fina que serveix de base, s'hi afegeix qualsevol producte que es tingui a mà: verdures, peix, carn..., normalment aliments bàsics i econòmics, que permeten múltiples combinacions.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Coca de recapte d'escalivada

Recepta antiga

Tortrada ab coronetas de escarxofa

La cuynera catalana

Comprarás escarxofas de las mes grosas y tendras: y traurás las fullas mes duras las tirarás luego al aygua que bulla: y quant comensen á estovarse un poch, las trauràs del foch, las es-correràs y posaràs per sobre un drap. Luego las empolsaràs de sal, pebre negre y nou noscada, y las dexaràs penetrar de aquestas especias, lo que practicat, las passaràs per mantega fina. Posaràs luego á ensajornar, so es perbullir, rustir ó brasejar, una suficient quantitat de bolets ben rodons, sense cuas, pero ben enters en lo restant. Quant estigan ben ensajornats, los pas-saràs per mantega fresca, assahonada ab pebre sal y nou noscada.

Acabats estos preparatius, posaràs sobre de la pasta las coronetas de las escarxofas, y ab los bolets ompliràs los buits que queden. Poden posarse dos capas de coronetas y altrás tantas de bolets. Preparada esta tortrada, li donaràs un bany de salsa blanca, en la que hauràs desfet dos rovells de ou; pendràs luego la tortrada, y la posaràs al forn á foch lento.

Aquesta tortrada es un menjar per dias de pesca; y si vol ferse per dia de carn en lloch de salsa blanca hi posaràs muletas de vadella, crestas de gall, rovellons, y mandongillas de vadella, y se podrá usar de llart en lloch de mantega fresca.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

Per fer la massa

Farina
Oli d'oliva extra verge
DO les Garrigues
Sal
Llevat
Ous
Aigua

Per fer el farciment

Pebrots vermells rostits i pelats
Albergínies rostides i pelades
Tomàquet
Alls
Sal
Julivert
Pebre negre mòlt
Oli d'oliva extra verge DO les Garrigues

Elaboració

Pasteu tots els ingredients de la massa i un cop hagueu aconseguit una textura elàstica i fina, tal·leu-la en porcions i esteneu-la amb l'ajut del corró fins a formar una base de 60 x 20 cm aproximadament.

Primer poseu una fina capa de tomàquet natural i després cobriu-la tota amb els pebrots i les albergínies rostides. Poseu-ho al forn de 20 a 25 minuts a 220 °C. Es pot prendre tant calenta com freda.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Crestes, panadons i panades

Es tractava d'elaboracions molt preuades a l'època moderna. De la mateixa manera que les coques de recapte, admetien tot tipus de variacions. Es farcien amb carn, peix i sobretot verdures, ja que era l'opció més econòmica. En aquell temps, els espinacs a la catalana, amb panses i pinyons, ja eren molt populars i era freqüent utilitzar-los per farcir els panadons.

Els panadons es condimentaven amb espècies per aconseguir sabors més intensos i també admetien opcions dolces, com els de fruites.

Aquestes menges eren fàcils de conservar i transportar, i es podien prendre tant calentes com fredes, característiques que resultaven molt pràctiques per als viatgers de l'època.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Panadons d'espínacs

Recepta antiga

Altra [pasta] per empanadas

La cuynera catalana

Se prepara del modo espressat soes, se posa la farina amontonada sobre un taulell net, se farà un fondo al mitg per tirar l' aygua y mantega ó llart, se barrejará y amassarà bé á fi de quedar ben mesclada la pasta, y no importa que no quede molt espesa y se dexa reposar dos horas per rebenirse: ab aquesta pasta se fa tota especie de empanadas, ja sian de carn de vaca, de cassa, com llebras, cunills, &c. de alguns péxos bons, de biram ó aucells de tota especie, y quant sian grossos se partirán, y despres que serán nets se posarán á couer ab llart, los pexos ab oli y algunas herbas de olor y ben rostits y assahonats, ab un manat de julivert, se posarán á la tortrera untada ab llart, un pedas de pasta prima, poch mes del grux de un duro, que se farà ab lo rodet, que cubra tot lo pla; se tirarà despres á sobre, la carn que se haurá preparada, freda, posant en los forats alguns trosos de pasta de carn picada y composta com per pilota, ab escarxofas y bolets antes perbullits. Anyadiránse per sobre algunas tiras primas de tocino, y luego se tamará ab la matexa pasta y del matex modo que la que se ha posat á baix, se aspergirá aygua per sobre ab la escombreta per humitejar las boras de la pasta y unirlas ab repulgos, so es, ab ondas ó altres adornos. Despres se debatrà un ou y ab una ploma se untará per sobre la pasta; se posará á couer al forn ò ab foch sota y sobre en una cobertora, y despres de un quart se traurá y se farà un forat al mitj de la pasta perque surte lo vapor; y luego se tornarà al forn; quant serà cuyt, si se vol se traurá la pasta de sobre, trencant tot lo rodó, y se traurá tota la grassa que tinga dintre la empanada y las tiras de cansalada.

Despres se tindrà ja preparada á una cassola una bona salsa y se tirarà á la empanada, y en cas de no haber lo compliment se podrà anyadir dintre la empanada algun guisat de vadella ab bolets ben assahonat y se tornarà á tamar ab la matexa cuberta y se servirà.

Nota: Aquest método se deu observar en tota especie de empanadas, sian de carn ó de pex, no hi ha altre diferencia que variar lo modo de amanir la carn ó vianda que se ha de posar dintre, y lo temps que se necessita per couerla y assahonarla, y la salsa ab que se ha de compondrer, al conexement de cuíner ó cuinera.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

Per a la massa

600 g de farina
350 g d'aigua mineral
15 g de llevat de forn
Pols de sal

Per al farciment

2 kg d'espínacs
150 g de panses
150 g de pinyons nacionals
300 g de sorra de tonyina
150 g de poma
100 g de codonyat

Elaboració

Per fer la massa, barregeu la farina, el llevat, la sal i l'aigua, deixeu-la fermentar i feu-ne boles. En una paella, feu suar els espínacs i salteu la poma, barregeu-ho tot i deixeu-ho colar. Estireu la massa i farciu-la, tanqueu-la i poseu-la al forn 15 minuts a 180°.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Panada de carn

Recepta antiga

Altra [pasta] per empanadas

La cuynera caalana

Se prepara del modo espressat soes, se posa la farina amontonada sobre un taulell net, se farà un fondo al mitg per tirar l' aygua y mantega ó llart, se barrejará y amassará bé á fi de quedar ben mesclada la pasta, y no importa que no quede molt espesa y se dexa reposar dos horas per rebenirse: ab aquesta pasta se fa tota especie de empanadas, ja sian de carn de vaca, de cassa, com llebras, cunills, &c. de alguns péxos bons, de biram ó aucells de tota especie, y quant sian grossos se partirán, y despres que serán nets se posarán á couer ab llart, los pexos ab oli y algunas herbas de olor y ben rostits y assahonats, ab un manat de julivert, se posarán á la tortrera untada ab llart, un pedas de pasta prima, poch mes del grux de un duro, que se farà ab lo rodet, que cubra tot lo pla; se tirarà despres á sobre, la carn que se haurá preparada, freda, posant en los forats alguns trosos de pasta de carn picada y composta com per pilota, ab escarxofas y bolets antes perbullits. Anyadiránse per sobre algunas tiras primas de tocino, y luego se tamará ab la matexa pasta y del matex modo que la que se ha posat á baix, se aspergirá aygua per sobre ab la escombreta per humitejar las boras de la pasta y unirlas ab repulgos, so es, ab ondas ó altres adornos. Despres se debatrà un ou y ab una ploma se untará per sobre la pasta; se posará á couer al forn ò ab foch sota y sobre en una cobertora, y despres de un quart se traurá y se farà un forat al mitj de la pasta perque surte lo vapor; y luego se tornarà al forn; quant serà cuyt, si se vol se traurá la pasta de sobre, trencant tot lo rodó, y se traurá tota la grassa que tinga dintre la empanada y las tiras de cansalada.

Despres se tindrà ja preparada á una cassola una bona salsa y se tirarà á la empanada, y en cas de no haber lo compliment se podrá anyadir dintre la empanada algun guisat de vadella ab bolets ben assahonat y se tornarà á tamar ab la matexa cuberta y se servirà.

Nota: Aquest método se deu observar en tota especie de empanadas, sian de carn ó de pex, no hi ha altre diferencia que variar lo modo de amanir la carn ó vianda que se ha de posar dintre, y lo temps que se necesita per couerla y assahonarla, y la salsa ab que se ha de compondrer, al conexement de cuiner ó cuinera.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

Per a la pasta brisa
250 g de farina
100 g de mantega o llard
1 ou
Aigua freda
Un pols de sal
Sucre



Elaboració

Feu un volcà amb la farina sobre una superfície. Talleu la mantega a dauets i aneu-los mesclant amb la farina, treballant-ho bé amb els dits fins que la mantega s'hagi esmicolat tota i la farina es quedi de color groc.

Feu un volcà amb la farina resultant i tireu-hi l'ou i l'aigua. Afegiu-hi la sal i el sucre en funció de si us agrada més dolç o més salat. Treballeu-ho amb les mans fins a obtenir una massa homogènia. Si disposeu de temps, deixeu reposar la pasta a la nevera una estona.

La pasta brisa es treballa amb un corró. Un cop estesa, folreu els motllos i punxeu tota la pasta amb una forquilla abans d'introduir-la al forn, per tal que no s'infla.

Alguns plats amb pasta brisa tenen dos temps de cocció: primer es precuina la pasta uns 10-15 minuts al forn, fins que agafa una mica de color. Es treu del forn, s'omple amb el que es vulgui coure i es torna a ficar al forn el temps que calgui per a cada recepta

Farciment

Podeu fer-la amb carn picada o les sobrees d'algun plat de carn o d'aviram. A més, també hi podem afegir bolets, carxofes, pèsols, bledes, espinacs, panses, pinyons, ceba, etc.

Fregiu aquests ingredients, farciu la panada i poseu-la al forn fins que la massa estigui cuita.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Aviram

- Un altre plat de perdius
- Perdius amb farcellets de col
- Capó farcit
- Pollastre o capó rostit amb salsa de pagó
- Pollastre agredolç
- Pollastre de pagès a la cassola
- Platillo de la batalla d'Almansa





RUTA
1714

Cuina del 1714

Aviram

L'aviram era la carn més preuada de l'època. Es considerava la més tendra i refinada i tenia un preu molt elevat. D'ordinari només estava l'abast de les classes benestants; per a les classes populars, camperols i artesans, es reservava per a les grans celebracions, com les festes de Nadal o els casaments. Es consumien tant aus de corral –pollastres gallines, ànecs i oques–, com de caça –perdius i guatlles–. També es tenia com un aliment apropiat per a malalts i convalescents.

Les perdius

Les perdius eren molt abundants a la Catalunya d'aquella època. Es preparaven rostides i guisades i en algunes ocasions es combinaven ambdues tècniques de cocció, per donar-los color en ser rostides i fer-ne més tendra la carn en ser guisades. Es condimentaven amb moltes espècies, sobretot amb pebre, i s'hi posaven també herbes aromàtiques, com el llorer i el julivert.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Un altre plat de perdius

Recepta antiga

Un altre plat de perdius

Llibre de l'Art de Quynar, fra Sever d'Olot

Les perdius, quant serán ben limpias, las untaràs ab un poch de oli y las faràs tornar rosas a las graellas y, quant sian rosas, las posaràs ab una casola, y posaràs sal, un poch de oli, julivert, fullas de lloré, pebra, taronja o llimona, algunas cabezas de alls, un poch de farina dexatada y faràs que el such las còbria y, quant saran quytas, las poràs treura a taula, per sobra la plata de la vianda, y posaràs un aquilimóquili de alls, julivert y pabrot coent o pebra y o posaràs per sobra de la vianda de la plata.

Y aquesta plata es de reys y emparadors y jo també, si en menjo y los demás.

Ingredients

- 2 perdius
- Mel
- Oli d'oliva verge extra
- 1 manat de julivert
- 1 fulla de llorer
- Pebre negre
- 2 taronges
- 1 llimona
- All de Belltall
- Bitxo
- Julivert
- Pebre
- 2 cebes de coll de Nargó
- 250 ml de brou d'escudella

Elaboració

Netegeu i lligueu les perdius. Rostiueu-les en una cassola fins que quedin daurades. Espremeu els cítrics i reserveu una pell de cadascun. Piqueu la ceba i reduïu-la. Afegiu-hi el llorer, la pell dels cítrics, la mel, les perdius i el suc. Feu-ho coure durant 25 minuts a foc lent, afegiu-hi el brou d'escudella i deixeu-ho coure una hora a foc molt lent al forn.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Perdius amb farcellets de col

Recepta antiga

Perdiu amb cols

La cuynera catalana

La perdiu se fa sufregir en una cassola ab llart ó cansalada tallada á daus un pessich de farina y luego se hi tirarán tres escudellas de caldo, orenga sajudida; se te bullida la col, despres se deixa escorrer y se posa ab la perdiu; se fa còurer junt cosa de mitja hora, y se serveix.

Altres perdius ab col

Netas que sian se partirán de dalt á baix per lo pit se hi posará la sal corresponent, y posadas en la graella al foch se tindrà dextat en un plat, such de llimona ab bastant oli y pebre, y luego se untarán ditas perdius, quant serán un poch brasejadas y rustidas se posarán dintre una olla al foch ab aygua que las cubrexí y luego de ser tovas se traurán del foch y se tindrà perbullit algun ull de col blanca no massa cuyta y sen faràn trossos, se enfarinaràn y fregiràn ab llart blanch, y quant sian rossas se tirarà tot junt ab las perdius y lo such que ha quedat de llimona y oli al untarlas; sels farà donar algun bull y se podrán servir com á cosa molt sabrosa, y de molta substancia.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

Ingredients

Perdius

4 talls de cansalada

2 botifarres crues

1 ceba

2 pastanagues

1 cabeça d'all

1 copa de vi ranci

Llorer i timó

1 clavell

Oli

Llard

Per fer els farcellets

1 col

20 g de pinyons

Farina

1 ou



Preparació

Netegeu, socarreu, buideu i lligueu les perdius. Saleu-les, empebreu-les i unteu-les amb llard per dins i per fora. Poseu-les en una cassola amb oli, la cansalada, la botifarra, les pastanagues, la cabeça d'alls, les herbes i la ceba amb el clavell d'espècia clavat. Cobriu-ho amb un paper d'estrassa untat amb llard i deixeu-ho al forn, tot girant-ho de tant en tant perquè agafi color.

Mentrestant bulliu les fulles de col amb aigua i sal. Un cop cuites, farciu-les amb els pinyons i els trossos de fulles petites. Enfarineu-les, passeu-les per ou batut, fregiu-les i reserveu-les.

Quan les perdius estiguin cuites, deslligueu-les, partiu-les per la meitat i poseu-les en una altra cassola amb els farcellets, la cansalada i la botifarra trossegada. Mulleu-ho amb el vi ranci i deixeu-ho reduir. A la cassola on heu rostit les perdius afegiu-hi una mica d'aigua, deixeu-la bullir, coleu la salsa a sobre de les perdius i deixeu que continuï coent 10 minuts més tot junt.

Variacions

Els farcellets es poden farcir amb botifarra crua.

Al final s'hi pot posar un raig d'aiguardent.

També es pot fer amb tords, faisà o pollastre en comptes de perdius.

Si els ocells són petits (com els tords), es poden fer només passats per la paella amb una picada d'all i julivert.

The logo for Ruta 1714, featuring the text "RUTA 1714" in white on a red circular background, which is itself on a textured, golden-yellow circular base.

RUTA
1714

Cuina del 1714

Pollastre o capó farcit

Recepta antiga

Pollastres farsits

La cuynera catalana

Bullits ò rustits que sian los pollastres, se farán fregir en una cassola tallets de cansalada grassa ab un poch de ceba tallada llarga, y á mitg sufregir se hi tirarà la porció corresponent de carn trinxada crua de moltó ò vadella, que sia de part magre com es la cuxa, tiranthi un poch de celiandria y moradux tendre y per quatre pollastres sis ous ben debatuts, fentho sufregir y cóurer tot junt à fins estar tot ben sech.

Ingredients

- 1 capó
- 300 g de carn magra de porc
- 300 g de salsitxes
- 100 g de pinyons
- 150 g de prunes seques
- 100 g d'orellanes
- 2 cebes
- 1 cabeça d'all
- 1 copa de brandi
- 2 copes de vi blanc
- 1 branca de canyella
- 2 fulles de llorer
- Un xic de coriandre
- Marduix
- Sal
- Pebre
- Oli
- Llard



Elaboració

Netegeu el capó i desosseu-lo per l'espatlla per retirar-ne la carcanada. Salpebreu-lo per dins i per fora. En una paella amb oli, fregiu la carn magra i les salsitxes tallades a daus. Barregeu les carns cuites i els fruits secs. Farcieu el capó amb aquesta barreja i cosiu-lo per l'espatlla per donar-li la forma original. Enrossiu el capó per tots els costats en una cassola prou gran i fonda i de fons gruixut, amb oli i llard. Poseu-hi les cebes tallades a quarts, els alls sencers i els tomàquets a quarts. Un cop tot hagi pres color, afegiu-hi el llorer, la canyella, el brandi i el vi. Tapeu la cassola i deixeu coure un parell d'hores, tot regant, de tant en tant, el capó amb la salsa de la cocció. Serviu-lo sencer amb la salsa a part.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Pollastre o capó rostit amb salsa de pagó

Recepta antiga

Capons en ast an salsa de Pagó

Llibre del coch, mestre Robert

Un capo pendras q<ue> sia emborrossat e metras lo al foch a coure en ast:

De salsa de pago

Gyngebre velladis vna onça: ca<n>yella quatre onçes: clauells d<e> girofle vna onça: no<us> d<e> xarch vn quart: çaffra mija onça: e tot aço sia ben picat e passat p<er> vn cedaç q<ue> sia d<e> bona manera prim. E vet aci salsa de pago.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

2 l de brou de gallina
Menuts de pollastre
Braó de xai
2 perdius de granja cuites al brou anterior i desossades
400 g d'ametlles marcones o ametllons
300 g de ceba de coll de Nargó molt trinxada
8 pedrers de pollastre
180 g de cansalada de la papada
2 branquillons de canyella mòlts
40 g d'oli d'oliva verge extra
60 g de suc de llimona
60 g de suc de taronja
60 g de suc de magrana
10 g de vinagre de garnatxa
100 g de sucre
50 g de mel de romaní
Mitja nou moscada ratllada
1 bitxet de la república
5 claus d'espècia
80 g de gíngebre
Safrà
1 branca de romaní
1 branca de sàlvia
100 g de mantega



Elaboració

Bulli les ametlles cinc minuts amb el brou i tritureu-ho tot durant 7 minuts aproximadament. Coleu-ho, separeu la part sòlida de la líquida i reserveu-ho tot.

En una cassola poseu l'oli, la ceba i la papada i coeu-ho a foc lent. Quan estigui ben daurat, afegiu-hi primer els pedrers i després el suc de llimona, de taronja i de magrana i el vinagre. Doneu-li escalfor durant dos minuts. A continuació, afegiu-hi les espècies, el sucre, les herbes, la mel i la mantega. Coeu-ho i reduïu-ho fins que agafi la textura desitjada. Podeu colar la salsa o simplement retirar les branques de romaní i sàlvia i els claus. Trinxeu la carn de les perdius i afegiu-la. Afegiu-hi també la salsa de rostit, colada i desgriexada, batent fort per lligar les dues salses. Ja està llesta per acompanyar els rostits.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Pollastre agredolç

Recepta antiga

Pollastres de agredols

La cuynera catalana

Se farán fónrder en la paella dauhets de cansalada dels quals sen traurán los llardons, luego se hi tirarán á sufregir los pollastres trossegats y en estar ja rossos se hi tirará aygua calenta fins casi à cubrirlos, luego també las especias que se vulgian y fer que bullia, al mateix temps se dexatarà sucre y canyella ab un poch de agrás ó vinagre y ben remanat se tirará en la cassola sobre dels pollastres, fent que se barregia bé, y habent bullit lo necessari se hi podrán tirar alguns ruvels de ous traentho luego del foch perque no bullia mes y se podrá servir. Nota: per variar aquest guisat se podrá posar en lloch del agrás, una picada de avellanas ó ametllas ab algun ruvell de ou dur, deixatat ab such del mateix pollastre, y un poch de julivert trinxat, que de aquesta manera se podrá fer també per los colomins.

Ingredients

pollastre de 3,5 kg
300 g de cansalada de la papada
1 branca de canyella
100 g de sucre muscovat
200 ml de vinagre de garnatxa
500 ml de brou d'escudella
8 ous durs
40 g d'avellanes de Reus torrades
40 g d'ametlles torrades
5 pomes àcides
1 bon manat de julivert
Oli d'oliva verge extra
Sal de Gerri de la Sal
Pebre molt



Elaboració

Desfeu el pollastre en deu trossos. Poseu-los en una cassola i enrossiu-los salpebrats. Separeu-los. A continuació, enrossiu la cansalada, tallada a daus. Afehiu-hi la canyella, el sucre, el vinagre i les pomes pelades i tallades a quarts, sense llavors. Poseu-hi el pollastre i deixeu-lo coure durant 20 minuts a foc lent i tapat.

Poseu l'escudella i feu-la coure durant una hora aproximadament. Passada aquesta estona, afehiu-hi la picada d'avellanes, ametlles i julivert. Al final, decoreu el plat amb els ous durs oberts per la meitat i julivert picat.



Pollastre de pagès a la cassola

Recepta antiga

La cuynera catalana

Pollastre

Essent plomat y net, sen fa quartos y se posa per un rato en aygua freda perque la carn se torni blanca, y se posa en una cassola, llart y una cullerada de farina, y quant lo llart sia fos, un vas de aygua, sal, pebre, nou noscada, julivert y cebas; se hi posa lo Pollastre y se deixa cóurer tres quarts de hora; luego despres se hi posarán muxernons ó ulls de escarxofas, y si se vol se hi poden posar llagostins, y també alguns bocins de pa torrat, se hi deixatan tres ruvells de ous ab un raig de llimona. Per mantenir blanca la carn del Pollastre, es menester cubrirlo mentres se cou ab un paper untat ab llart; y si per cas ne queda, lo endemà se podrá servir fregit ab pa rallat.

Pollastre guisat

Despres de ben net se posa llart á la paella y se fregeix, despres se tira en la olla ahont se ha de cóurer ab caldo, y en lo greix que ha quedat se sofregeix ceba ben trinxada y se tira sobre lo Pollastre ab especias, clavells y canyella, y un poch de vi blanch; se tapa ab una olleta ab aygua, se deixa estar ab poch foch cosa de una hora, se rusteix lo fetge, que se pica ab un gra de all y se deixata ab caldo del guisado ó aygua de la que está sobre la olla, se torna á tapar, se li dona dos bulls, y se serveix.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

1 pollastre de pagès
400 g de ceba de Figueres
6 grans d'alls
200 g de tomàquets
3 cullerades de llard
Oli d'oliva
1 brot de sajolida
1 got petit vi ranci
1 l de brou de pollastre
Farina
Sal
Pebre

Per fer la picada

Ametlles
Avellanes
Pa torrat

Per acabar el plat

Prunes
Pinyons
Bolets (camagrocs,
rovellons i llenegues)



Elaboració

Feu un sofregit amb la ceba i la fulla de llorer en una olla amb oli. Afegiu-hi la carbassa i deixeu-la ofegar amb l'olla tapada. Afegiu-hi aigua i, quan la carbassa estigui a mig coure, afegiu-hi l'arròs. Rectifiqueu-ho de sal i pebre.

Variacions

S'hi poden afegir: mongetes bullides · castanyes bullides · llet · botifarra negra



RUTA
1714

Cuina del 1714

Platillo de la batalla d'Almansa

Recepta antiga

Platillo de la batalla de Almansa

La cuynera catalana

Per fer aquest platillo plomarás y pelarás ab aygua bullenta los menuts de la viràm, com son, alas, cap, colls, y peus, dels caps se tallarán los bechs y barballeras y dels peus las unglas, se posará á cóurer ab aygua y sal un tros de cansalada y alguna ceba grosa sencera, y en ser cuyta la cansalada y ceba se trinxará en lo talladó ab una bona porció de julivert y menta, tornantho á tirar immediatament à la olla dels menuts, assahonantho de especias com son, nou noscada y pebre lo que se farà bullir tot junt: al mateix temps se posará en la paella una cullerada de llart y en ser fos se hi tirará una porció de farina florejada, però en tant poca quantitat que no arribe á formar pasta sino tant solament unas bombollas blancas, tirantho luego á la olla dels menuts ab un raget de vinagre, y se servirà.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

Menuts d'aviram
(pedrers, crestes, ales,
cap, colls, potes)
Aigua
Sal
1 ceba grossa
1 tros de cansalada
Julivert
Menta
Nou moscada
Pebre
1 cullerada d'oli d'oliva
1 cullerada de llard
1 polsim de farina
1 raig de vinagre (o de vi ranci)



Elaboració

Per fer aquest platillo, plomeu i peleu amb aigua bullent els menuts de l'aviram (podeu fer servir els que actualment s'utilitzen més). Talleu els becs i les barballeres dels caps i les ungles dels peus. Poseu a coure-ho tot en aigua amb sal, un tros de cansalada i alguna ceba grossa sencera. Un cop la cansalada i la ceba estiguin cuites, trinxeu-les al tallador amb una bona porció de julivert i menta i torneu-les a tirar immediatament a l'olla dels menuts. Assaoneu-ho d'espècies com ara nou moscada i pebre, i poseu-ho a bullir tot junt. Al mateix temps, poseu a la paella una cullerada de llard i, un cop fos, tireu-hi una petita porció de farina florejada, però en tan poca quantitat que no arribi a formar pasta, sinó només unes bombolles blanques. Tot seguit, tireu la mescla a l'olla dels menuts amb un raig de vinagre. Ja està llest per servir.

Es recomana fer-ho coure almenys una mitja hora.
El plat guanya servit l'endemà, reescalfat.

Variacions

Podeu substituir el vinagre per vi ranci.

Si no disposeu de menuts, feu servir pollastre tallat a trossos petits.

A l'estil dels platillos actuals, la carn la podeu sofregir. Podeu substituir el llard per oli, o posar-hi oli i llard), fer-hi un sofregit de ceba i afegir-hi el polsim de farina, fent un ros (rossejant).



RUTA
1714

Cuina del 1714

Carn

- Picadillo
- Guisat de moltó





RUTA
1714

Cuina del 1714

Carn picada o Picadillo

La carn picada era molt utilitzada. Permetia aprofitar-la al màxim i resultava fàcil de menjar, cosa gens menyspreable en uns temps en què molta gent patia problemes dentals. Es preparava de moltes maneres: pilotes, mandonguilles o simplement amb un sofregit. Sovint s'acompanyava amb verdures o fruites seques..





RUTA
1714

Cuina del 1714

Picadillo

Recepta antiga

Picadillo

La cuynera catalana

Se pendrà de la cuxa de moltò la carn que s' necessite sens ningun os, luego se tallará á bocins granadets com per llangonissa, posantla en una cassola á sufregir ab foch algun tant violent, á fi de que se consumia prompte la aygua que fa la carn, y en comensant á rossejar se hi posará alguna culleradeta de llart ó bé alguns dauhets de cansalada grassa fentho sufregir tot junt, al mateix temps se tallará alguna porció de ceba ben menuda ab algun tomatech si ne dona la estació, que se tirarà à la carn per sufregirse tot junt, y cuant se advertirá que la ceba se torna ja ros seta se hi tirarà aygua calenta, fentho bullir cerca de una hora: luego despres se hi tirarà lo ques vulga de fruyta seca ó verda, bolets ò tòfonas perbullidas, com també bocins de carbassò dels petits, cabessas de alls y lo ques tinga gust, y per això es necessari que est quisat sia bastant gras, assahonantho desde luego ab las especias corresponents ab un poch de safrà á falta de tomatech, tiranthi un got de vi blanch ó granatge que no hi serà mal y cuyt que sia lo farsiments se podrá servir.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

- 1 cuixa de xai anyell
desossada i tallada a daus
- 200 g de cansalada virada
- 4 cebes de coll de Nargó
- 4 tomàquets madurs o en conserva
- 2 peres (Ilimoneres, d'hivern)
- 4 figues fresques o seques
- 2 pomes
- 2 carbassons
- 30 g de tòfona
- 1 cullerada sopera
de cinc espècies
- Un polsim de safrà
- 1 l de vi blanc



Elaboració

Marqueu els daus de xai amb oli, que quedin rossos, afegiu-hi la cansalada, la ceba i sofregiu-ho fins que quedi ben ros. Afegiu-hi el tomàquet ratllat o en conserva ben tallat i deixeu-ho reduir. Afegiu-hi les espècies, el polsim de safrà, el vi blanc i les peres i les pomes tallades a daus. Deixeu-ho coure una hora. Afegiu-hi el carbassó a daus i coeu-ho 30 minuts més. Per servir-ho poseu-hi a sobre la tòfona a llesquetes i la polpa de les figues.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Carn de moltó

La carn, juntament amb el pa i el vi, era l'aliment principal a l'època moderna, encara que no tothom hi tenia el mateix accés. La carn de xai, especialment la de moltó, un mascle castrat, era la més consumida entre les classes populars del camp i la ciutat, ja que era la més econòmica i la més abundant. Es menjava de moltes maneres, formava part de l'escudella i carn d'olla, i es preparava també rostida i guisada. N'hi ha moltes receptes en tots els llibres de cuina.





Guisat de moltó

Recepta antiga

Estufat de cuxa de moltó, cabrit ò anyell

La cuynera catalana

La carabassa, quant será neta, la trinxaràs com a daus y la couràs ab aygua y sal y, quant será quiyta, la trauràs de l'olla y la posaràs a escorre, que s'escorri bé y, entratant que la carabassa s'escorra, trinxaràs un poco de seba ben menuda y la faràs tornà rossa y, quant será rossa, la posaràs a la olla que voldràs fer la escodella; y posaràs també oli y pebra y una picada de safrà y un poch de formatja rellat y la possaràs al foch y, bullirà, y tiraràs lo arros ben net y, quant haurà bullit cerca de quart –y, si y falta aygua, n.i posaràs de calenta-, la posaràs a covar y, quant haurà covat una hora poch més o menos, ja la pots treura a taula que ès escodella de poca sustancia y no tingan temor de cap ynflamació ynterna si menjan escodella de carabassa.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

4 colls de xai
1 ceba
2 tomàquets
2 grans d'all
500 g de pèsols
Llorer
Farigola
Orenga

Per a la picada

Ametlles
Avellanes
1 cabeça d'all
Julivert
1 carquinyoli
Conyac
Vi ranci



Elaboració

Feu un sofregit amb la ceba i la fulla de llorer en una olla amb oli. Afegiu-hi la carbassa i deixeu-la ofegar amb l'olla tapada. Afegiu-hi aigua i, quan la carbassa estigui a mig coure, afegiu-hi l'arròs. Rectifiqueu-ho de sal i pebre.

Variacions

S'hi poden afegir: mongetes bullides · castanyes bullides · llet · botifarra negra



RUTA
1714

Cuina del 1714

Peix

- Bacallà amb mel
- Bacallà amb carxofes o espinacs
- Peix escabetxat
- Tunyina/Emperador a la graella





RUTA
1714

Cuina del 1714

Peix

En aquell temps, el peix era un aliment reservat principalment per als dies en què el precepte eclesiàstic de l'abstinència obligava a prescindir de la carn. El més preuat era el peix fresc, però, com que era molt difícil de conservar, també es consumia sec o salat, com el bacallà o les arengades –sardines salades i premsades–.

Una altra manera molt popular de conservar el peix era en escabetx, tradició introduïda pels musulmans a l'època medieval i que es va mantenir durant l'època moderna. El sabor agredolç dels escabetxos era molt del gust de l'època, com també ho eren les combinacions de dolç i salat (per exemple, bacallà amb mel) o condimentar el peix amb espècies com pebre i canyella.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Bacallà amb mel

Recepta antiga

Bacallà ab mel

La cuynera caalana

Despres de perbullit y escorregut, se passarà à talls per una pasta feta de farina y mel, à saber, per deu reccions una escodella de mel, y mitja de farina ab un poch de aygua, sal, pebre y canyella, tot ben remenat; luego se possa la paella al foch ab oli, y en ser ben calent ó bullent, s' hi possaràn los talls de bacallà cuberts de dita pasta, y en ser rossos se trauràn y escorreguts se podràn servir.

Ingredients

8 talls de bacallà de 80 g
cadascun
100 g de farina
60 g d'aigua
20 g de llevat
Un polsim de canyella en pols
30 g de mel de romaní
Sal
Pebre



Elaboració

En un bol poseu la farina, el llevat, l'aigua, la canyella, la mel, la sal i el pebre. Barregeu bé tots els ingredients i deixeu-los reposar.

Passeu els talls de bacallà per aquesta pasta i fregiu-los en una fregidora. Un cop fregits, passeu-los a un paper assecant.

Poseu a sobre de cada tall de bacallà –que tenen aspecte de bunyol– una cullerada de mel i un polsim de canyella i ja està llest per servir.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Bacallà amb carxofes o espinacs

Recepta antiga

Bacallà

La cuynera catalana

Remullat y tou que sia lo bacallà se ha de escatar, rentar y posar á raccions en una casola ab aygua, y habent donát un bull se buidarà tot en una escorredora, se posará en la cassola oli, y sal si es necessari, y quant bullia s' hi tirarà lo bacallà ab alls sencers trinxats ab julibert, fentho sofrexir un poch; també s' hi tirarà una picada de alls y julibert y pa rallat ab especias y aygua fins á cubrirlo, se tapanà y deixarà bullir á foch lentó ó suau fins á quedar reduiht lo such, y aixis ben assahonat se podrà presentar.

Ingredients

- 8 talls de bacallà
- 1 ceba grossa i alls tendres
- 2 ous durs tallats per la meitat
- 8 carxofes o espinacs
- ½ got de vi ranci
- ½ l de caldo de bacallà

Per fer la picada

- Alls
- Ametlles
- Avellanes
- Pinyons
- Safrà (opcional)
- Canyella (opcional)
- Julivert
- 1 carquinyoli



Elaboració

Per dessalar el bacallà, deixeu-lo tres dies en remull sense canviar l'aigua; el tercer dia canvieu l'aigua; al cap de 24 hores torneu-la a canviar, deixeu-l'hi 24 hores més i ja estarà a punt.

Quan el bacallà estigui estovat i dessalat, eixugueu-lo, enfarineu-lo i fregiu-lo amb oli abundant. Amb una part d'aquest oli, fregiu la ceba tallada a daus petits i els alls tendres. Quan siguin cuits, afegiu-hi el vi ranci. Deixeu reduir i poseu una mica del brou del bacallà i la picada i bulliu-ho. A continuació poseu les carxofes ja cuites i fregides i el bacallà, perquè faci una mica de xup-xup, i ho aneu remenant a la cassola amb un vaivé.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Peix escabetxat

Recepta antiga

Escodella de carabassa amb arros

Llibre de l'Art de Quynar, fra Sever d'Olot

Ben fregit que sia lo pex ab oli, se dexarà refredar, al matex temps se posaràn á bullir ab vi blanch las herbas odoríferas ó aromáticas com son, sajulida, llorer, farigola, orenga y algun gra de all; y habent bullit be, se hi posarà un poch de sucre, majorment si lo vi blanch no es ven dols, luego se traurá del foch, y se dexará refredar: despres se pendrá una olla ó gerra ben neta y envernizada, (no es necessari que sia nova) se hi posará á sostres lo pex fregit ben estibat y apretat lo un tall ab lo altre, y á cada sostre se hi pot posar algun tall de llimona, treta la escorsa, ab algun trosset de fulla de llorer, algun clavell sencer, y arreglat axi lo pex, se colará lo vi blanch, per traurer las herbas, que se llansarán, barrejanthi vinagre fins à temperar lo dols, y fer que prenga una punta de agre; fret que sia se tirarà sobre lo pex fins à cubrirlo, y fent de manera que quede cubert ab lo such, y al traurer lo pex se ha de tenir la curiositat de no ficarhi las mans ó los dits, sino ab una cullera y de aquesta manera podrá mantenirse tres ó quatre mesos, y si es necessari guardarlo mes temps, se ha de temperar lo such fentlo un poch mes agre.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Ingredients

Peix (els més adequats són els d'escata: lluç, pagell, reig, corball, besuc, orada, etc.)

Oli

Herbes aromàtiques

Sucre

Vi blanc

Llimona

Llorer

Clau

Vinagre



Elaboració

Quan el peix sigui ben fregit amb oli, deixeu-lo refredar. Al mateix temps poseu a bullir amb vi blanc unes herbes aromàtiques: sajolida, llorer, farigola, orenga i uns grans d'all. Després de bullir durant una bona estona, afegiu-hi un xic de sucre. Si el vi no és dolç, traieu-ho del foc i deixeu-ho refredar. En una olla o gerra de fang poseu el peix fregit. Afegiu-hi una rodanxa de llimona sense pell, una fulla de llorer i claus entre les diferents peces. Coleu el vi blanc per treure'n les herbes, barregeu amb vinagre fins que es noti l'acidesa i temperi la dolçor. Tot el peix ha de quedar cobert. D'aquesta manera es podrà mantenir durant tres o quatre mesos. Si fos necessari conservar-lo durant més temps, hi hauríeu d'anar afegint més vinagre.

Variacions

Hi ha infinitat de receptes d'escabetx, tot i que són molt semblants. En alguns casos s'hi afegeix mel o taronja en comptes de llimona, etc.

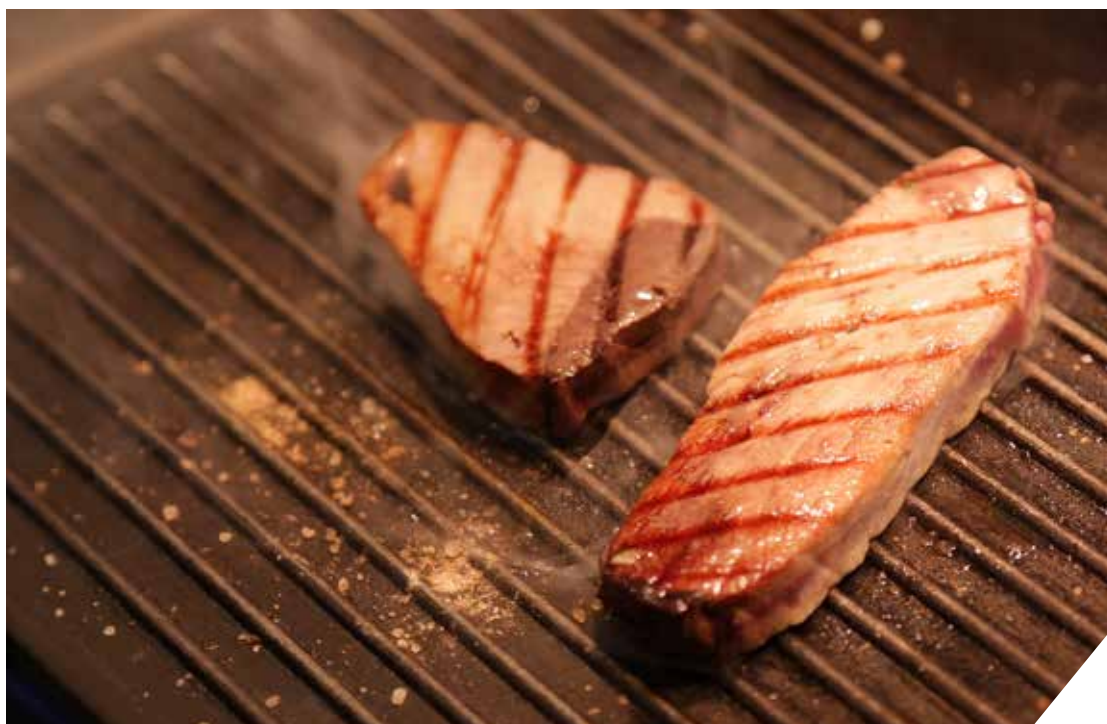


RUTA
1714

Cuina del 1714

Tonyina / emperador

Entre els peixos, els que tenien una carn consistent, com l'emperador o la tonyina, eren especialment valorats. Es preparaven de moltes maneres, però, si el peix era molt fresc i de qualitat, es preferia a la graella, amanit amb oli, sal, pebre i el suc d'algun cítric, freqüentment taronja. Ja trobem receptes d'emperador i de tonyina a la graella al Llibre del Coch del mestre Robert, el primer llibre de cuina publicat en català (Barcelona, 1520).





RUTA
1714

Cuina del 1714

Tonyina / emperador a la graella

Recepta antiga

Tunyina en las graellas

La cuynera catalana

Fora lo cap, cua y espinada de la tunyina, que tot axó se pot fer bullit ab such ó arros, la restant se posará á talls regulars en las graellas las que, primer se untarán ab unas plomas ab oli, com també los talls, mentres se van rostint ab foch lentó ó suau, tombantlos despres de rostits de una part; luego se prevíndrá alioli y se deixatará ab alguns robells de ous, sucre y un poch de vi blanch: y al temps de servirlos se posará alguna cullerada per demunt. Lo Bonito se pot guisar del mateix modo que la tunyina.

Ingredients

Emperador o tonyina
Oli d'oliva verge
1 taronja
Pebre
Sal
Julivert
Menta
Moraduix



Elaboració

Talleu l'emperador o la tonyina a talls grans, unteu-los d'oli i poseu-los damunt de la graella. Gireu els talls de tant en tant i aprofiteu per tornar-los a untar. Mentrestant prepareu una salsa amb el suc de la taronja, el pebre, l'oli, la sal i una mica d'aigua. Remeneu fins a aconseguir una textura homogènia. Quan el peix estigui cuit, poseu-lo en un plat pla i tireu-hi la salsa per damunt. Abans de servir, empolsineu-lo amb una picada de julivert, menta fresca i moraduix fresc.

The logo is a red circle with a white border, containing the text "RUTA 1714" in white. It is positioned in the top left corner of the header image, which shows a close-up of a traditional stone mortar and pestle with yellow ingredients.

RUTA
1714

Cuina del 1714

Postres i dolços

- Bunyols de cigrons
- Menjar blanc





RUTA
1714

Cuina del 1714

Bunyols de cigrons

Els Llegums eren l'aliment preferit de les classes populars. Eren barats, molt nutritius i sadollaven les famílies. Els més freqüents eren les mongetes seques, però també es consumien molt les lleties i els cigrons. Eren l'ingredient principal de les escudelles, però també servien per elaborar dolços, com els bocadillos ó grasoletas de ciurons.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Bunyols de cigrons

Recepta antiga

Bocadillos ó grasoletas de ciurons

La cuynera catalana

Cuits que sian se traurán las pellofas, se posarán los ciurons en lo morter, y despres de ben picats se hi barrejaràn alguns ous crusos, un poch de farina de la flor, sucre en abundancia, canyella y clavell picat ab un poch de aygua naf y sal, ben barrejat se farà una pasta que no sia clara ni molt espessa; pero que tinga bastant consistencia, se posará la paella al foch ab mantega ú oli, quant sia [74] ben calent se farán particions ab una cullera, y se anirá colcant en la paella un poch apartadas que las unas no toquen ab las altrás; quant sian rossas de una part y altra, se escorrerán del such, y se posarán en una plata y se serviràn de calent en calent ab un poch de sucre blanch y canyella per sobre.

Ingredients

250 g de cigrons cuits
100 ml de llet
1 ou
Canyella en pols
Ratlladura de llimona
2 cullerades grans de sucre
175 g de farina
1 cullerada petita de bicarbonat
Oli



Elaboració

Poseu els cigrons –cuïts i escorreguts–, la llet, l'ou, la canyella, la ratlladura de llimona i el sucre en un pot. Tritureu-ho tot. Després afegiu-hi el bicarbonat i remeneu bé amb una espàtula de fusta. A continuació afegiu-hi la farina, poseu-la de cullerada en cullerada, i remenant-la amb l'espàtula, per tal que es barregi millor. La massa ha de quedar homogènia i compacta. Cal tenir en compte que, segons la qualitat del cigró, pot variar la quantitat de farina. Fregiu els bunyols en oli calent en abundància, fins que es daurin bé. Després de treure'ls de la paella, ensucreu-los de seguida amb una barreja feta de sucre i canyella.



RUTA
1714

Cuina del 1714

Menjar blanc

El menjar blanc era el plat estrella de la cuina catalana d'aquella època. Procedent de l'edat mitjana, la recepta ja figurava al Llibre de Sant Soví (s. xiv) i el Llibre del Coch, del mestre Robert (s. xvi). Molts receptaris estrangers la recollien com a «menjar blanc a la catalana». El plat original s'elaborava amb farina d'arròs, llet d'ametlles, sucre i pit de gallina molt trinxat, i era una barreja de sabors salats i dolços. Al segle xviii se'n suprimeix el pit d'au i la recepta evoluciona cap a un plat dolç i es converteix en unes postres molt populars.





RUTA
1714

Cuina del 1714

Menjar blanc

Recepta antiga

Per fer menjar blanch ó mató de monja

La cuynera catalana

Acada porró de llet se hi posarán tres unsas de farina de arros, y nou unsas de sucre; se posará en la olla ó cassola la farina de arros se hi anirá tirant la llet poch à poch, remenant ab la cullera á fi de no agrumullarse ab un trosset de escorsa de llimona, sucre, un pols de sal, y un trosset de canyella, se posará al foch en brasas ben encesas, y remenantho continuament sens parar, hahent bullit un rato, se traurà la escorsa de llimona y la canyella perque no hi done massa gust, despres se farà la proba per saber si te lo punt, prenent una gota ab la punta del gavinet se posará á la bora de un plat, y cuan sia freda, vehent que se despren del plat y no se apegas en los dits se podrá epartar del foch se abocarà en una plata, se dexará refredar y se podrá servir.

Ingredients

- 1 l de llet
- 150 g de farina d'arròs
- 150 g de sucre
- 1 branca de canyella
- 1 pell de llimona
- Canyella en pols



Elaboració

Feu bullir la llet amb la branca de canyella, la pell de llimona i el sucre. Retireu la canyella i la pell i afegiu-hi la farina d'arròs desfeta amb una mica de llet freda. Poseu-ho al foc i no deixeu de remenar fins que s'espesseixi.

Poseu-ho en terrines i, quan estigui fred, empolvoreu-hi una mica de canyella per sobre.