

«Si vols fer porriol, pren ceba tallada...»

Llibre de Sent Soví

A cura de Joan Santanach
i Prefaci de Carme Rusalleda
Editorial Barcino, Fundació Lluís Carulla, Barcelona, 2006.

El primer receptari de cuina en català de nom conegut és una obra anònima escrita cap a la meitat del segle XIV, que recull setanta-dues receptes pròpies d'aquesta obra i setze més que apareixen en una altra de posterior i no s'han conservat al manuscrit valencià del *Llibre de Sent Soví*, però sembla que tenen el mateix origen: un manuscrit no conservat anterior al valencià que contindria com a mínim aquestes vuitanta-vuit receptes i segurament algunes més. Testimoniatge de primera mà de la cuina que es feia a l'antiga Corona d'Aragó abans de l'arribada dels aliments d'Amèrica, hi podem reconèixer la base o elements dels plats i procediments que encara utilitzem avui. El manuscrit del qual es parteix es troba a la Biblioteca Històrica Universitària de València i és una còpia manuscrita d'entre les moltes que devien córrer, que al seu torn es va tornar a copiar per difondre-la. En aquest ofici, com és sabut, el copista es prenia moltes llibertats i afegia o treia allò que li semblava oportú, a més de les variacions que podia introduir de manera inconscient. L'autor més aviat va actuar de compilador de textos preexistents, els va ordenar, numerar i unificar, i hi va afegir un «Pròleg» per donar cos al llibre i atorgar-hi autoritat davant dels lectors: cuiners dels nobles i senyors feudals, ja que la majoria de receptes tracten de plats exquisits. Com era previsible, el *Llibre de Sent Soví* no s'assembla als actuals llibres de cuina, en part perquè anava adreçat a cuiners ja experts en les arts gastronòmiques, i així, per exemple, no hi figura la llista d'ingredients, ni el temps de cocció de cada plat, sinó que, de manera sucinta, va directament al gra i explica el procés sense grans