

Obres exposades

Agulló, Ferran. *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: F. Puig i Alfonso, 1928.

Art de ben menjar: llibre català de cuyna. Barcelona: Impr. La Renaixensa, 1930.

Cirera, Felip. *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menors instruits*. Vic: Patronat d'Estudis Osonencs, 2003.

Cunill de Bosch, Josep. *La Cuyna catalana: aplech de fórmules pera preparar tota mena de plats ab economia i facilitat, propi pera servir de guía a les mestresses de casa y a totes les cuyneres en general*. Barcelona: Llibreria de Francesch Puig, 1907.

La Cuynera catalana: ó sia reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia. Barcelona: Impr. de la viuda Torras, 1851.

Domènech, Ignasi. *Àpats : magnífic manual de cuina pràctica catalana*. Barcelona: Quintilla i Cardona, 1928.

Domènech, Ignasi. *La Teca: la veritable cuina casolana de Catalunya*. Barcelona: Quintilla i Cardona, 1936.

Faraudo de Saint-Germain, Lluís (ed.). *El Libre de Sent Soví: recetario de cocina catalana medieval*. Barcelona: Real Academia de Buenas Letras, 1952.

Grewe, Rudolf (ed.). *Libre de Sent Soví: receptari de cuina*. Barcelona: Barcino, 1979.

Grewe, Rudolf (ed.). *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Barcelona: Barcino, 2003.

Nola, Rupert de. *Libre del coch: tractat de cuina medieval*. Barcelona : Curial, 1977.

Rondissoni, Josep. *Culinaria*. Barcelona Bosch, 1993

Santanach i Suñol, Joan (ed.). *Llibre de Sent Soví: volum d'homenatge a Rudolf Grewe*. Barcelona: Barcino, 2006.



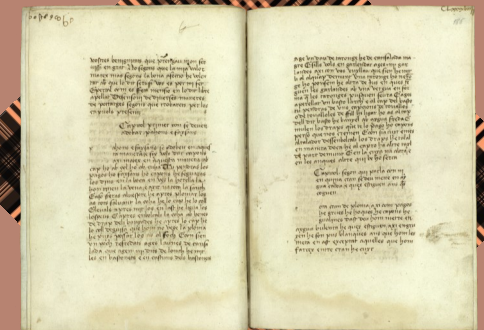
CRAI Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera

Edifici Docent i d'Atenció a l'Estudiant (Verdaguer)
Avda. Prat de la Riba, 171
Telèfon: 93 403 19 50



Universitat de Barcelona

CRAI Biblioteca Campus de l'Alimentació de Torribera



de la Biblioteca a la Taula

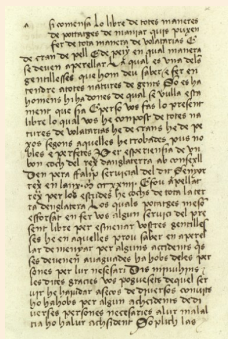
*El llibre de Sent Soví, origen dels receptaris catalans,
a la Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera*

de la Biblioteca a la Taula

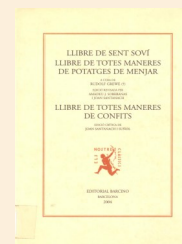
En el marc de la festa ExpAliments 2014, el CRAI Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera presenta una mostra bibliogràfica dels receptaris catalans més representatius, que fan palesos el caràcter i la singularitat de la cuina del nostre territori .

Obrim l'exposició amb el cèlebre manuscrit de cuina medieval conegut com a *Llibre de Sent Soví*. Anònim i escrit en català al segle XIV, inclou 220 receptes de cuina mediterrània, amb influència romana i àrab, que van tenir gran repercussió arreu del continent, i que marquen les bases de la cuina catalana actual, amb elements tan característics com el sofregit o la picada.

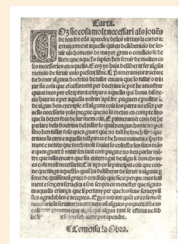
El manuscrit que es conserva al CRAI Biblioteca de Reserva és un volum miscel·lani, que amb el títol *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, inclou una bona part del text del *Sent Soví*.



Entre les seves edicions modernes destaquen la primera, de 1952, publicada per l'erudit Lluís Faraudo de Saint Germain en castellà, i l'edició en català de 1979 i amb un estudi introductori, de l'historiador i gastrònom Rudolf Grewe, el fons del qual es troba al CRAI Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera.

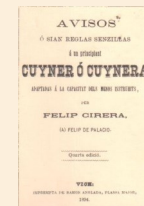
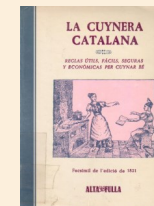


Al segle XVI trobem el *Llibre del Coch*, considerat el primer llibre de cuina imprès en català. Escrit per Rupert de Nola, cuiner del Rei Ferran de Nàpols, és una obra de gran valor per conèixer la gastronomia catalana i europea de l'edat mitjana i del renaixement.

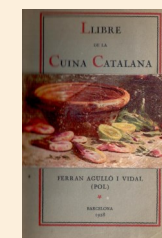


És al segle XIX quan es tornen a trobar a casa nostra i en català un recull de receptes de la magnitud dels textos precedents, i serà en el marc de la Renaixença gastronòmica catalana.

Destaquen *La cuynera catalana: o sia regles útils, fàcils, segures y económicas per cuynar bé escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia*, receptari anònim que es va publicar per primer cop en fascicles entre els anys 1833 i 1837, i que es va editar com a llibre l'any 1835, i *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera*, adaptades a la capacitat dels menors instruits, un breu receptari publicat l'any 1857 per Felip Cirera, famós cuiner del bisbe de Vic.



S'acaba aquesta etapa amb la publicació per primer cop l'any 1928 del clàssic, *El llibre de la cuina catalana* de Ferran Agulló, i amb la tasca de recopilació de receptes populars duta a terme pel cuiner Ignasi Domènech als llibres *Àpats* i *La Teca*.



Cal destacar també la publicació el 1945 del llibre *Culinaria*, de qui va ser professor de cuina a l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, Josep Rondisoni.