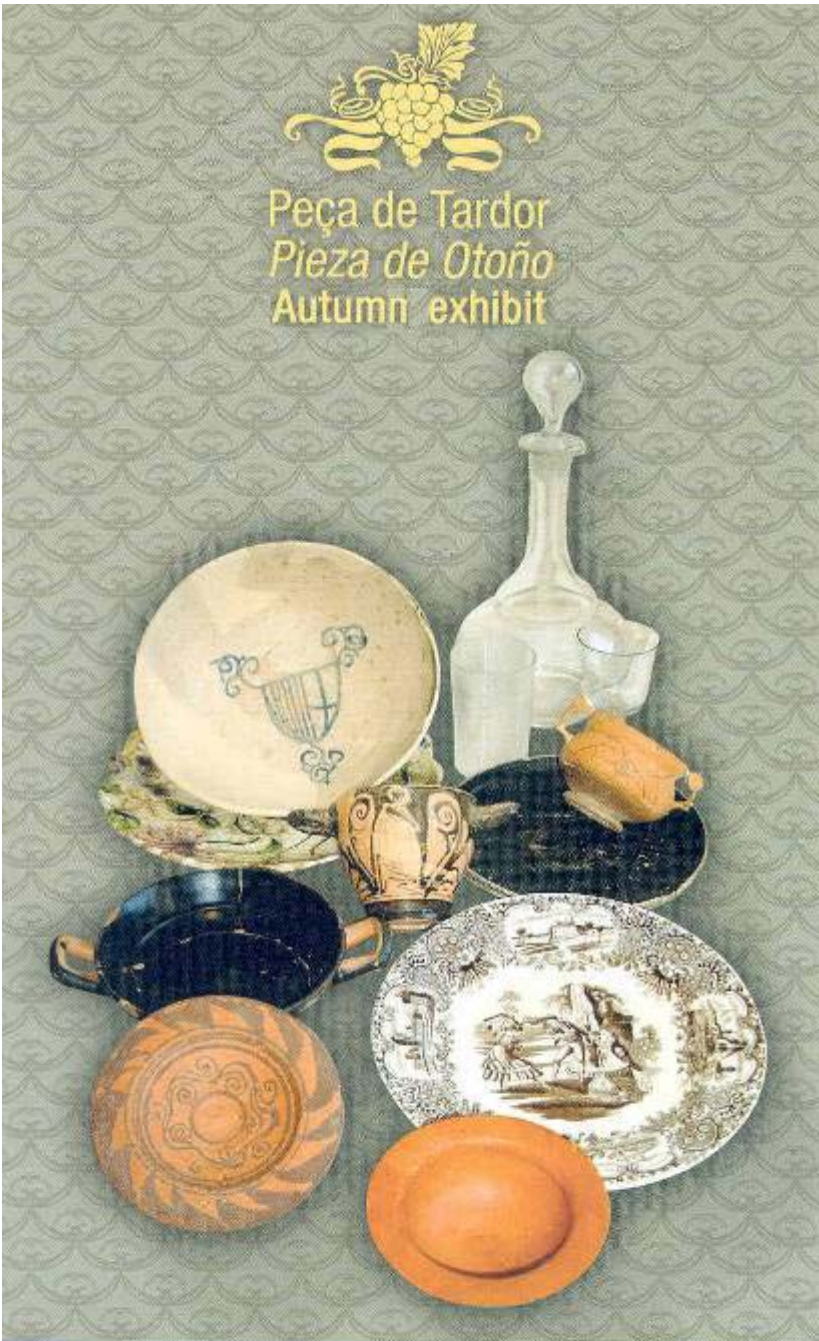




Peça de Tardor
Pieza de Otoño
Autumn exhibit



MUSEO
MUNICIPAL
LA VILA JOIOSA

www.museusdelavilajojosa.com

Museo Municipal La Vila Joiosa
C/ Barrancat, 4, 03170 La Vila Joiosa (Alicante)

Peça de tardor 2005
+ Platters de taula. Noves restauracions de roquetes de bron (S. IV aC - XIX dC)
Inauguració el 7 d'octubre de 2005 per Sr. D. Ferrán Adrià
Fins el 30 de desembre de 2005

Pieza de otoño 2005
+ Platters de mesa. Nuevas restauraciones de roquetes de bronce (S. IV aC - XIX dC)
Inauguración el 7 de octubre de 2005 por el Sr. D. Ferrán Adrià
Hasta el 30 de diciembre de 2005

Autumn exhibit 2005
+ Culinary delights. New restorations of luxury tableware (4th c. BC - XIXth c. AD)
(opening) 7th October 2005 by Mr. Ferrán Adrià
Until 30th December 2005

AYUNTAMIENTO DE LA VILA JOIOSA www.vilajojosa.com

Antigues
receptes
de cuina

*Antiguas recetas
de cocina*

Ancient recipes

*Restauración: M^a José Velázquez y
Beatriz Blas*

*Dirección y presentación:
Antonio Espinosa*

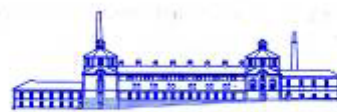
*Documentación y realización de la
pieza de otoño 2005: Amanda
Marcos, Ana Martínez, Carmina
Bonmatí, Concha Cañada*

Traducción al inglés: Daniel Miles

*Con la colaboración de:
Museo Pickman, Sevilla
Museo del Vidrio (Real Fábrica de
Cristales de la Granja)*

*Un especial agradecimiento a:
D. Ferrán Adrià
D. Francisco Torreblanca
D. Carlos Bayarri (Director del
Museo Pickman)
D^a Paloma Pastor (Directora
Museo del Vidrio)*

Con la colaboración de:



REAL FABRICA DE CRISTALES DE LA GRANJA



Aquestes receptes s'entregaren al públic cada dissabte durant els mesos d'octubre a desembre de 2005, com a complement de la Peça de Tardor "Plaers de Taula", inaugurada el 7 d'octubre pels Srs. En Ferran Adrià i En Paco Torreblanca, un dels millors cuiner i pastisser del món. Ambdós han col·laborat amablement en aquest receptari amb dues receptes, que incloem en els nùms. 4 i 11.

Hi ha un poc de tot: des d'una de les receptes més antigues de la història (troçada en una inscripció mesopotàmica escrita en acadi), passant per altres medievals islàmiques i cristianes, així com del romà Marcus Gavius Apicius, del receptari manuscrit del s. XIX que hem trobat a la casa de la Barbera dels Aragonés, d'una comèdia grega del s. IV a.C. o d'*El Quijote*.

Hi descobrirem espècies rares, menjars nous i sobretot passarem una bona estona cercant els ingredients i després cuinant-los. Posem en les teues mans un poc del sabor i l'aroma de la història. Salut i bon profit.

L'equip del Museu Municipal de la Vila Joiosa.

Estas recetas se entregaron al público cada sábado diciembre de 2005, como complemento de la mesa", inaugurada el 7 de octubre por los Sres. Torreblanca, uno de los mejores cocinero y res-pectivamente. Ambos han colaborado receta-rio con dos recetas, que incluimos 11.

Hay un poco de todo: desde una antiguas de la historia (hallada en una tàmica escrita en acadio), pasando por otras cristianas, así como del romano Marcos recetario manuscrito del s. XIX que hemos la Barbera dels Aragonés, de una comèdia grega

Descubriremos especias raras, platos nuevos buen rato buscando los ingredientes y después manos un poco del sabor y el aroma de la historia. Salud y buen provecho.



durante los meses de octubre a pieza de otoño "Placeres de D. Ferran Adrià y D. Paco pastelero del mundo, amablemente en este con los números 4 y

de las recetas más inscripción mesopo-medievales islámicas y Gavius Apicius, del encon-traço en la casa de del s. IV a.C. o de *El Quijote*. y, sobre todo, pasaremos un cocinándolos. Ponemos en tus

El equipo del Museo Municipal de Villajoyosa



These recipes were handed out to the public every Saturday from October to December in 2005 as part of the Autumn Exhibition "Culinary Delights".

This exhibition was inaugurated on 7th October on 7th October by the famous International Chef, Ferran Adrià and the renowned Master Pastry Chef, Francisco Torreblanca. Both have kindly contributed to this collection of recipes with two of their own, which are included here (No's 4 and 11).

There is a little bit of everything in this collection of recipes ranging from one of the most ancient recipes in the world (found in a Mesopotamian inscription written in Akkadian), to medieval Christian and Islamic recipes, as well as a Roman recipe written by Marcos Gavius Apicius, a recipe from a 19th recipe book which was found in the Barbera dels Aragonés Manor House, a recipe from a 4th century BC Greek comedy and one from the famous book "El Quijote".

We have discovered rare spices and new dishes but above all we have enjoyed spending time looking for the ingredients and later cooking them. With this collection of recipes we now offer you a chance to taste the flavours and aromas of history. Your good health and bon appetite,

The team at the Municipal Museum of Villajoyosa.



MUSEO
MUNICIPAL
LA VILA JOIOSA



1

TRUITA D'ALBERGÍNIES *TORTILLA DE BERENJENAS* *AUBERGINE FRITTERS*

Razin al Tuyibi al- Andalusí (1228-1243)

de l'obra – de la obra– from: "Fedalat Al-Jiwan fi tayyibat al-ta'am wa-l-alwan"
("Sobre menjars i guisats" – "Sobre manjares y guisos" – "Delicacies and stews")

Ingredients: albergínies, oli, sal, pa ratllat, cilantro, canyella, almorí, ous i all.

Elaboració: "Preu albergínies dolces i les cous amb aigua i sal fins que queden ben cuites i es desfacen. Es deixa escórrer l'aigua, es matxuquen i es remenen en un plat amb molla de pa ratllat, ou batut amb oli, cilantre sec i canyella; es bat fins que quede tot igual. Després se frigen coques fetes amb aquesta pasta en una paella amb oli, fins que s'enrossen. Fes-les una salsa de vinagre, oli, almorí (*) i all picat, que faça tot junt una bollida i li ho poses per damunt."

Notes: l'almorí és una massa de farina a la qual se li afegix sal, mel, panses de Corint, pinyons, avellanes i ametles triturades. Amb ella se'n fan coques que es couen al forn i s'empren en diferents plats, esmicolant-les amb les dits. El cilantro és una espècia que trobareu en herboristeries.

--- o ---

Ingredientes: berenjenas, aceite, sal, pan rallado, cilantro, canela, almorí, huevos, vinagre y ajo.

Elaboración: "Coges berenjenas dulces y las cueces con agua y sal hasta que quedan bien cocidas y se deshacen. Se deja escurrir el agua, se machacan y se revuelven en un plato con miga de pan rallado, huevo batido con aceite, cilantro seco y canela; se bate hasta que queda todo por igual. Luego se frien tortas hechas con esta pasta en una sartén con aceite, hasta que se doran. Hazles una salsa de vinagre, aceite, almorí y ajo majado, que dé todo ello un hervor y se lo echas por encima"

Notas: el almorí es una masa de harina a la que se le añade sal, miel, pasas de Corinto, piñones, avellanas y almendras trituradas. Con ella se hacen tortas, que se cuecen al horno y se usan en diversos platos, desmenuzándolas con los dedos. El cilantro es una especie que podéis encontrar en herboristerías.

--- o ---

Ingredients: Aubergines, oil, salt, breadcrumbs, coriander, cinnamon, eggs, vinegar and garlic.

Preparation: "Boil the aubergines in salt water until they are well cooked and falling apart. Drain the water, mash the aubergine and add the breadcrumbs, egg whisked with oil, dried coriander and cinnamon. Mix in a bowl until a smooth paste. Next, make patties with the mixture and fry in oil until golden brown. For the dressing, mix the vinegar, oil, "almorí" and crushed garlic together, bring to the boil and then pour over the top"

Notes: "almorí" is dough made of flour to which is added salt, honey, Corinthian raisins, pine kernels, hazelnuts and ground almonds. It was usually used to make small cakes which were baked in the oven and served crumbled over various dishes. Coriander is a spice that you can find in a herbalist's.

www.museusdelavilajoiosa.com

www.villajoyosa.com





2

MENJAR DE FIGUES A LA FRANCESA

HIGOS A LA FRANCESA

FRENCH STYLE FIGS

Rupert de Nola: Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar y del Art de Coch, Barcelona, 1520.

Ingredients: figues seques, vi blanc dolç, salsa fina (canyella, pebre, girofle, gingebre, macís, safrà).

Elaboració: "Agafeu figues seques, blanques i negres, i molt dolces. Feu-les coure amb vi blanc dolç i tapeu-les perquè queden estofades. Remeneu-les de tant en tant. Quan ja estiguen cuites, afegiu-hi la salsa fina. Remeneu-les i feu-les coure una mica més, a fi que les espècies hi queden incorporades"

Notes: aquest plat es menjava com a entrant. Es pot emprar mistela per a la cocció. No indiquem quantitats ni temps de cocció perquè a l'Edat Mitjana aquestes dades no figuraven a les receptes. El macís són els anells rogencs, que en secar-se es tornen ataronjats, que recobreixen la nou moscada, de gust més fi que aquesta (si no el trobes pots emprar nou moscada).

-- o ---

Ingredientes: higos secos, vino dulce blanco, salsa fina (canela, pimienta, clavo, jengibre, macís, azafrán).

Elaboración: "Coged higos secos, blancos y negros, muy dulces. Cocedlos con vino blanco dulce y tapadlos para que queden estofados. Removedlos de vez en cuando. Cuando ya estén cocidos, añadid la salsa fina. Removedlos y dejadlos cocer un poco más, para que las especias queden incorporadas"

Notas: este plato se comía como entrante. Se puede usar mistela para la cocción. No indicamos cantidades ni tiempo de cocción porque en la Edad Media estos datos no figuraban en las recetas. El macís son anillos rojizos, que al secarse se vuelven anaranjados, que recubren la nuez moscada, de sabor más fino que ésta (si no los encuentras puedes usar nuez moscada).

--- o ---

Ingredients: Dried figs, sweet white wine and for the sauce: cinnamon, pepper, cloves, ginger, mace and saffron.

Preparation: "Use very sweet black and white dried figs. Stew them slowly in sweet white wine in a covered pan, stirring once in a while. When they are cooked, add the spices, stir and leave to cook a while longer to allow the flavours to be absorbed"

Notes: This dish is served as a starter. Mistela (sweet local Valencian wine) can also be used. We haven't put any quantities to be used nor the cooking times as in the Middle Ages this information wasn't included in the recipes. Mace is the reddish coloured lacy covering of nutmeg which, when dried, turns an orange colour and which has a more delicate flavour than nutmeg (though if you can't find any you can use nutmeg instead).

www.museusdelavilajoiosa.com

www.villajoyosa.com





3

PESCADO

PEIX

FISH

Marcus Gavius Apicius (25 aC–37 dC): "Pisces"

recepta de *De Re Coquinaria*, l'únic receptari romà conservat

receta de *De Re Coquinaria*, el único recetario romano conservado

a recipe from *De Re Coquinaria*, the only recipe book that has survived

Ingredients: 2 lliures llatines de bacallà (aprox. 1/2 quilo), 1/4 cullereta (un pessic) de sal, 1/2 cullereta de cilantre en plovo, 2 culleres d'aigua, 1 cullera de vinagre.

Elaboració: Els romans eren aficionats al peix i presumien d'usar unes cent espècies diferents per a cuinar. Aquesta recepta pot usar qualsevol tipus de peix, però és preferible el bacallà. S'ha de cuinar en el seu suc, al forn, amb cilantre i, abans de servir, cal amanir-lo amb vinagre fort.

Notes: cal cuinar el plat durant uns quaranta minuts, per a traure tot el sabor del peix. El cilantre és fàcil de trobar en herboristeries i en botigues de productes àrabs. És un plat senzill en què descobrirem una espècia, el cilantre, que ha desaparegut de la nostra gastronomia.

--- o ---

Ingredientes: 2 libras llatinas de bacalao (aprox. 1/2 kilo), 1/4 cucharita (un pellizco) de sal, 1/2 cucharita de cilantro en polvo, 2 cucharadas de agua, 1 cucharada de vinagre.

Elaboración: Los romanos eran aficionados al pescado y presumían de usar unas cien especies diferentes para cocinar. Esta receta puede utilizar cualquier tipo de pescado, pero es preferible el bacalao. Se tiene que cocinar en su jugo, al horno, con cilantro y, antes de servir, hay que aderezarlo con vinagre fuerte.

Notas: hay que cocinar el plato durante unos cuarenta minutos para sacar todo el sabor del pescado. El cilantro es fácil de encontrar en herboristerías y en tiendas de productos árabes. Es un plato sencillo en el que descubriremos una especia, el cilantro, que ha desaparecido de nuestra gastronomía.

--- o ---

Ingredients: 1 lb cod, 1/4 teaspoon salt, 1/2 teaspoon ground coriander, 2 tablespoons water, 1 tablespoon vinegar.

Preparation: The Romans were fond of fish and were said to use a hundred varieties. This recipe can use any fish but cod is perhaps best. It is cooked in its own juice in the oven with coriander and is sprinkled with a strong vinegar before serving.

Notes: The dish should be cooked for about forty minutes. This method brings out the full flavour of the dish. Coriander is easy to find in herbalists and Moroccan shops. It is a simple dish which uses coriander, a herb which has disappeared from traditional Spanish cooking.

www.museusdelavilajoiosa.com

www.villajoyosa.com





4

elBullii1998-2002

721/ MOJITO EN SIFÓN



AÑO
2001

FAMÍLIA
CÓCTELES

TEMPERATURA
FRÍA

TEMPORADA											
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN						
JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC						

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

ELABORACIÓN

Para la base del mojito

190 g de zumo de lima
 250 g de agua
 190 g de ron blanco
 60 g de azúcar demerara
 15 g de angostura
 2 ramas de menta fresca
 1 ¼ hojas de gelatina de 2 g (previamente rehidratadas en agua fría)

1. Calentar ¼ parte del agua con el azúcar. Disolver las hojas de gelatina.
2. Incorporar todos los ingredientes en la mezcla anterior menos la menta.
3. Triturar la menta, incluidos los tallos, con una parte de la mezcla anterior.
4. Incorporar la parte de mezcla que contiene la menta al resto de base de mojito.

Para la espuma de mojito

la base del mojito (elaboración anterior)
 1 sifón ISI de soda
 1 carga de CO₂

1. Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
2. Cargar el sifón y dejar reposar 2 h. en la nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN



1. Presentar en un vaso helado.
2. El sifón lo servirá el camarero delante del comensal.

721
1/1

Cortesía de D. Ferran Adrià – [Thanks to Mr. Ferran Adrià](#)

www.museusdelavilajoiosa.com

www.villajoyosa.com





5

AGNINA EXCALDATA ET CONCHICHLA GUISAT DE XAI I FESOLS *GUISADO DE CORDERO CON JUDÍAS* *LAMB STEW WITH BEANS*

Marcus Gavius Apicius (25 aC–37 dC)

recepta de *De Re Coquinaria*, l'únic receptari romà conservat
receta de *De Re Coquinaria*, el único recetario romano conservado
a recipe from *De Re Coquinaria*, the only recipe book that has survived

Cou trossos de xai amb ceba picada, cilantre, api de muntanya (*levisticum officinale**), pebre i comí, en brou vegetal, oli d'oliva i vi. Es presenta acompanyat de fesols cuites amb orenga, api de muntanya i vi.

Notes: l'api de muntanya, segons ens narra Apicius, és una planta de fulles grans i flors grogues, que encara existeix en Europa Central, i encara que ja no es conrea, no s'ha extingit. Com que serà quasi impossible de trobar, el podem substituir per julivert i all.

--- o ---

*Cuece trozos de cordero con cebolla picada, cilantro, ligústico (levisticum officinale, también llamado "apio de montaña" *), pimienta y comino, en un caldo vegetal, aceite de oliva y vino. Se presenta acompañado de judías cocidas con orégano, ligústico y vino.*

Notes: el apio de montaña, según Apicius, es una planta de hojas grandes y flores amarillas, que todavía existe en Europa Central, y aunque ya no se cultiva, no se ha extinguido. Como será casi imposible de encontrar, lo podemos sustituir por perejil y ajo.

--- o ---

Pieces of lamb casseroled with finely chopped onion and coriander, lovage, pepper and cumin, mixed with vegetable juice, oil and wine. Accompanied by beans, baked with origan, lovage and wine.

Notes: lovage (*levisticum officinale*) is a herb almost extinguished today, but cultivated in Roman times. You can substitute it with garlic and parsley.

www.museusdelavilajoiosa.com
www.villajoyosa.com





6

PÚDING DE TARONJA *BÚDIN DE NARANJA* ORANGE PUDDING

Recepta del s. XIX de la Casa de La Barbera, segons el manuscrit conservat en els fons del Museu.
Receta del s. XIX de la Casa de La Barbera, según el manuscrito conservado en los fondos del Museo.
A 19th century recipe from a manuscript found in the La Barbera Manor House.

Ingredients: 10 ous, 1 lliura de sucre, 6 taronges, mantega, farina i canyella en pols.

Elaboració: bateu 10 ous amb una lliura de sucre, afegiu el suc de 6 taronges i col·loqueu la mescla en un motle untat prèviament amb la mantega i després empolvorat de farina. Es posa al bany Maria tapant-lo quan l'aigua bulla, fins que estiga daurat per damunt. Després es destapa fins comprovar que està quallat. A continuació es desmolda en un plat i s'empolvora amb canyella.

Notes: una lliura valenciana tenia uns 300 gr.

--- o ---

Ingredientes: 10 huevos, 1 libra de azúcar, 6 naranjas, mantequilla, harina y canela en polvo.

Elaboración: Se baten 10 huevos con una libra de azúcar, se les agrega el zumo de 6 naranjas y se coloca la mezcla en el molde untado previamente con la manteca y espolvoreado después de harina. Se pone al baño maría tapándolo cuando el agua hierva hasta que esté dorado por encima, después se destapa hasta comprobar que esté cuajado. A continuación se desmolda en un plato y se espolvorea con canela.

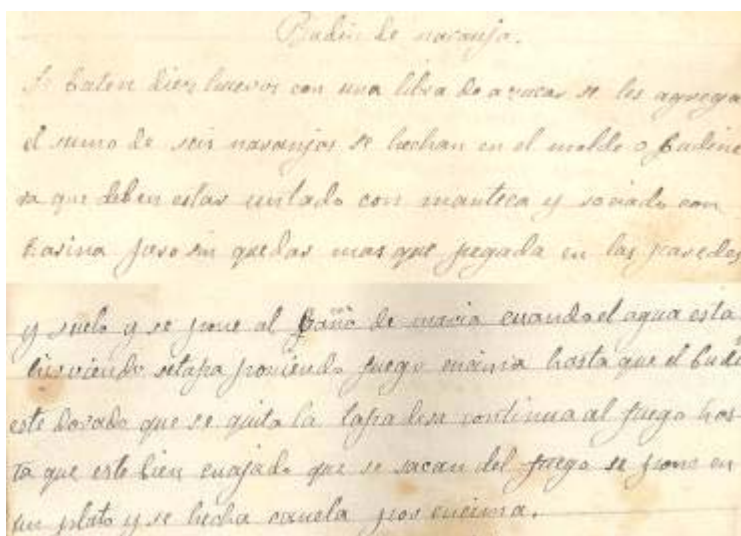
Notas: una libra valenciana tenía unos 300 gr.

--- o ---

Ingredients: 10 eggs, 1lb of sugar, 6 oranges, butter, flour and cinnamon powder,

Preparation: Beat 10 eggs with a pound of sugar, add the juice of 6 oranges and pour the mixture into a mould greased with butter. Sprinkle in the flour and put it into a bain-marie covering it when the water is boiling and it is browned on the outside. Take the lid off and check if it is set and then take it out of the mould and put it on a plate and serve it with a dusting of cinnamon.

Note: A Valencian pound is about 300g.





7

MERSUR ("mescla" o "pastís", en acađi)
 MERSUR ("mezcla" o "pastel", en acađio)
 MERSUR ("mixture" or "pastry" in Akkađian)

Adaptació d'una recepta mesopotàmica de "The culinary tablets at Yale".
Adaptación de una receta mesopotàmica de "The culinary tablets at Yale"
 Adaptation of a Mesopotamian recipe from "The Culinary tablets at Yale"

Jean Bottéro, "Journal of the American Oriental Society", 1987.

La recepta més antiga que es coneix està en el sistema d'escriptura més arcaic de la història, la cuneïforme, i en la llengua de la civilització acađia, que es va desenvolupar en Mesopotàmia, en el que hui és Iraq. La recepta apareix en una llata d'argila cuita de cap a 2000 aC. Ja hem vist en receptes anteriors que antigament no s'indicaven quantitats dels ingredients, i per tant cada cuiner haurà d'aplicar el seu sentit comú. En aquest cas, a més, la seua major antiguitat fa difícil interpretar bé la recepta i fins i tot alguns dels ingredients, però val la pena intentar-ho.

Ingredients: mescleu farina; de vegades aigua, llet o cervesa, però generalment oli, o si de cas mantega (són diferents variants de la mateixa recepta): dàtils o altres fruits secs (panses, figues, pomes) i pinyons; comí, cilantre, all i pebreta (Nigella sativa, difícil de trobar e herboristeries). Es pot substituir la pebreta per pebre, i fins i tot afegir un poc d'orenga per apropar-se més al sabor de la pebreta (de vegades s'usa la variant Nigella damascena, segurament en quantitats molt petites, però és millor evitarla, perquè és tòxica). De vegades s'afegia mel.

Elaboració: en el seu estat final i comestible, es presentava com un pa o bescuit, la qual cosa implica al menys una cocció al forn (ens recordarà l'almorí de la recepta d'Al Tuyibí, 3300 anys posterior).

--- o ---

La receta más antigua que se conoce está en el sistema de escritura más arcaico de la historia, la cuneiforme, y en la lengua de la civilización acađia, que se desarrolló en Mesopotamia, en lo que hoy es Iraq. La receta aparece en una tableta de arcilla cocida de hacia 2000 a. C.

Ya hemos visto en recetas anteriores que antiguamente no se indicaban cantidades de los ingredientes, así que cada cocinero deberá aplicar su sentido común. En este caso, además, su mayor antigüedad hace difícil interpretar bien la receta e incluso algunos ingredientes, pero merece la pena intentarlo.

Ingredientes: mezclar harina; a veces agua, leche o cerveza, pero por lo general aceite, o si acaso "mantequilla" para humedecer la mezcla (son distintas variantes de la misma receta); dátiles u otros frutos secos (pasas, higos, manzanas) y piñones; comino, cilantro, ajo y ajenuz ("arañuela", "neguilla" o comino negro, cuyo nombre científico es Nigella sativa, difícil de encontrar en herboristerías). Se puede sustituir el ajenuz por pimienta, si se quiere añadiendo un poco de orégano para acercarse más al sabor del ajenuz (a veces se emplea la variante Nigella damascena, que debía emplearse en cantidades muy pequeñas, pero que no debemos usar, porque es tóxica). A veces se agregaba miel.

Elaboración: en su estado final y comestible, el plato se presentaba como un pan o bizcocho, lo que implica por lo menos una cocción en el horno (nos recordará al Almorí de la receta de Al Tuyibí, 3300 años posterior).

(Please find the English version in the next page)





7 (cont.)

---o---

The oldest known recipe is written in the most ancient script, cuneiform, and in the language of the Akkadian civilization, which developed in the Mesopotamian region, in what is today Iraq. The recipe was found on a fired clay tablet made around 2000 BC.

As we have seen in earlier recipes that in the past it wasn't usual to indicate the quantities of the ingredients, so that person preparing the dishes has to use his or her common sense. Because of the ancient nature of this example it is even more difficult to interpret well the recipe as well as recognise some of the ingredients used, but it is still well worth trying it.

Ingredients: a flour mix (dough) is prepared sometimes with water, milk or beer, but normally with oil and if available "butter" to moisten the mixture (there are different variations of the same recipe), dates or other dried fruits such as raisins, figs or apples, pine nuts, cumin, coriander, garlic and "ajenuz" (Nigella sativa, Nigella or black cumin). Nigella is difficult to find in Spain so the "ajenuz" can be substituted for black pepper and by adding a little oregano you can get closer to the taste of nigella. Sometimes the seeds of the plant Nigella damascene were used but only in very small quantities as they are poisonous, so we don't recommend using them. Honey is also sometimes added.

Preparation: When it is ready to eat the dish is similar to a flat bread or biscuit, which implies that it is cooked in the oven. This dish is reminiscent of "Almori" from the Al Tuyibí recipe created 3,300 years later (see other recipe).



www.museusdelavilajoiosa.com

www.villajoyosa.com





8

COM PREPARAVEN EL PEIX A L'ANTIGA GRÈCIA CÓMO PREPARABAN EL PESCADO EN LA ANTIGUA GRECIA HOW TO PREPARE FISH IN ANCIENT GREECE

De l'antiga Grècia trobem un bon grapat de referències que quasi es poden considerar com a receptes, sobretot en les comèdies de teatre. Arquèstrat de Gela fou, en el segle IV aC, el primer autor de una guia gastronòmica de Grècia, tipus *Guia Michelin*. En la seua obra *Hedypatheia*, aquest poeta viatger fou el primer en relacionar cultura i gastronomia, com després ha sigut constant al llarg de la Història. Hem seleccionat una recepta que ens mostra com el formatge i l'orenga ja eren ingredients essencials, com hui, en la gastronomia de la Península dels Balcans, en la qual està Grècia. En una de les comèdies d'Alexis de Turios (ciutat grega del sud d'Itàlia), del s. IV aC, hi ha aquest diàleg:

- “iTú saps el sorell com cal preparar-lo?
- No, però si tu m'ensenyes...
- Després de llevar-li les brànquies, rentar-lo i tallar-li les espines del voltant, fes-li un tall com és degut i obrint-lo sencer, (posa-li silfi i) ompli'l de formatge, sal i orenga”.

El silfi (*Ferula assa foetida*) era una planta d'Àsia Menor que donava una resina de sabor fort, que s'extingí cap al s. V dC, però que podem substituir per all. El formatge ha de ser de cabra, i millor tendre. Hem de suposar que el plat es preparava a la brasa o al forn. El mateix Arquèstrat diu, en canvi, en una recepta semblant de tonyina: “no massa orenga, gens de formatge, gens de bogeries...”. A aquest tipus de receptes se les sol afegir oli d'oliva, i de vegades, a la fi, un raiget de vinagre.

--- o ---

De la antigua Grecia encontramos bastantes referencias que casi podemos considerar recetas, sobre todo en las comedias de teatro. Arquèstrato de Gela fue, en el s. IV aC, el primer autor de una guía gastronómica de Grecia, tipo *Guia Michelin*. En su obra *Hedypatheia*, este poeta viajero fue el primero en relacionar cultura y gastronomía, como después ha sido constante a lo largo de la Historia. Hemos seleccionado una receta que nos muestra cómo el queso y el orégano eran ya ingredientes esenciales, como hoy, en la gastronomía de la Península de los Balcanes, en la que se encuentra Grecia. En una de las comedias de Alexis de Turios (ciudad griega del sur de Italia), del s. IV a.C., encontramos este diálogo:

- “iTú sabes como el jurel cómo hay que prepararlo?
- No, pero si me enseñas...
- Después de quitarle las branquias, lavarlo y cortarle las espinas de alrededor, hazle un corte como se debe y abriéndolo entero (ponle silfio y) rellénalo con queso, sal y orégano”.

El silfio (*Ferula assa foetida*) era una planta de Asia Menor que daba una resina de sabor fuerte. Se extinguió hacia el s. V d.C., pero podemos sustituirlo por ajo. El queso ha de ser de cabra, y mejor tierno. Tenemos que suponer que este plato se preparaba a la brasa o al horno. El propio Arquèstrato dice, en cambio, en una receta parecida de bonito: “no demasiado orégano, nada de queso, nada de tonterías...”. A este tipo de recetas se le solía añadir aceite de oliva y, a veces, al final, un chorrito de vinagre.

(Please find the English version in the next page)

www.museusdelavilajoiosa.com

www.villajoyosa.com





8 (cont.)

From Ancient Greece there are a number of references to food, especially in the comedies of Greek theatre that can be almost considered as recipes. In the 4th century BC Arquestratos of Gela wrote the first culinary guide to Greece, similar to the modern Michelin guide. In his work Hedypatheia, this travelling poet was the first to link culture with gastronomy, which since then has become a common association throughout history. We have chosen a recipe which shows us that cheese and oregano were at that time essential cooking ingredients, just like they are today in the gastronomy of Greece and the Balkan region. This recipe is taken from a dialogue in one of the comedies by Alexis de Turios (Turios was a Greek city in the south of Italy), dating to the 4th century BC:

- "Do you know how to prepare Scad ?
- No but if you show me...
- After removing the gills, wash it and trim off the fins. Then cut along the fish to open it up (add asafoetida) and fill it with cheese, oregano and salt"

Asafoetida (Ferula asa foetida) was a plant found in Asia Minor that had a strong tasting resin. The plant became extinct around the 5th century AD, but we can substitute it for garlic. The cheese used has to be soft goat's cheese and we think that this dish was cooked in the coals or in the oven. Arquestratos wrote on the preparation of similar recipe for tuna "not too much oregano, no cheese and no embellishments..." For this type of recipe only olive oil and sometimes right at the end a drizzle of vinegar are added.





9

ALBORONIA AMB GAMBETES *ALBORONIA CON CAMARONES* ALBORONIA (RATATOUILLE) WITH SHRIMPS

Del llibre / del libro / from *La cocina de Don Quijote*, de María Inés Chamorro (Ed. Herder, 2002)

ANDREA: *Dí: ¿Por qué te maldicen estos tristes?*

MADRIGAL: *Entré sin que me viesan en su casa, y en una cazuela que tenía de un guisado que llaman boronía, les eché de tocino un gran pedazo...*

De la comedia "La gran Sultana" de Miguel de Cervantes.

L'alboronía (de l'àrab *'al-buranyya'*) era un plat semblant a la nostra samfaina, que prenia el seu nom de *Buran*, la dona del califa *al-Ma'mun*. Era un guisat d'albergínies, carabassa, pebrera i tomaca, molt freqüent en Quaresma, quan no es podia menjar carn. Segons M. I. Chamorro, era una de les nombroses maneres de preparar les albergínies, aliment molt habitual en l'època, encara que tenien fama d'insanes.

Ingredients: 6 albergínies, 1/2 Kg. de carabassó, 400g. de cebes, unes gambetes, uns grans d'all, oli, sal, canyella, pebre i mel.

Elaboració: es pelen i es piquen les albergínies i els carabassons, i es fan bollir 10 min. En una paella fregim 400 g. de ceba i els carabassons, afegim les albergínies i removem be. Hi posem canyella i pebre i seguim remonent. En retirar-ho hi afegim una cullereta de mel. Ho servim en plats amb unes gambetes ofegades amb uns alls.

--- o ---

La alboronía (del árabe 'al-buranyya') era un guiso, parecido a nuestro pisto, que tomaba su nombre de Buran, la esposa del califa al-Ma'mun. Era un guisado de berenjenas, calabacín, pimienta y tomate, muy frecuente en Cuaresma, cuando no se podía comer carne. Según M. I. Chamorro, era una de las muchas maneras de preparar las berenjenas, alimento muy corriente en la época, aunque tenían fama de insanas.

Ingredientes: 6 berenjenas, 1/2 Kg. de calabacines, 400 g. de cebollas, unos camarones, unos dientes de ajo, aceite, sal, canela, pimienta, miel.

Elaboración: *Se pelan y se pican las berenjenas y los calabacines, lo hervimos 10 mn. En una sartén freímos 400 g. de cebolla y los calabacines, añadimos las berenjenas, y lo removemos bien. Ponemos canela y pimienta y seguimos removiendo. Al retirarlo le incorporamos una cucharadita de miel. Lo servimos en escudillas con unos camarones rehogados con unos ajos.*

--- o ---

(Please find the English version in the next page)





9 (cont.)

ANDREA: "Why do these sad people curse you so?"

MADRIGAL: I entered the house without them seeing me, and in a casserole dish, which contained a stew called "boronía", I added a large piece of lard"

From the comedy "La gran Sultana" by Miguel de Cervantes.

"Alboronía" (from the Arabic "al-buranyya") was a stew, similar to ratatouille and it takes its name from Buran who was the wife of the Calif Al-Ma'mun. It was a stew made of aubergine, courgette, pepper and tomato all of which were in plentiful supply during the period of Lent when eating meat was not permitted. According to the author Marià Chamorro the stew was one of many ways to cook aubergine which was a very common food in that time although it was famous for being unhealthy.

Ingredients: 6 aubergines, 1/2 kilo of courgettes, 400g of onions, a few shrimps, a few cloves of garlic, oil, salt, cinnamon, black pepper and honey.

Preparation: Peel and chop the aubergines and courgettes and boil them for 10 minutes. In a frying pan fry the onions and the courgettes and then add the aubergines stirring well. Add the cinnamon, black pepper and continue to stir. On removing the pan from the heat add a tea-spoon of honey and serve in small dishes with some sautéed shrimps and garlic.





10

MANJAR BLANCO MANJAR BLANCO (WHITE DELICACY)

De / from Maria Inés Chamorro: *La cocina de Don Quijote*, Ed. Heder, 2005.

Plat de luxe, d'origen medieval, molt preat en l'època d'El Quixot (s. XVII). Es feia en les grans ocasions. Hi havia molts tipus de "manjar blanco": de carn, peix, aus, dolç... Al Quixot li diuen a Sancho: "Acá tenemos noticias, buen Sancho, que sois amigo de manjar blanco y de albondiguillas, que si os sobran las guardáis en el seno para otro día".

Ingredients: 500 gr. d'ametles, 1 pit de gallina, sucre, aigua de tarongina i/o dos llimes.

Elaboració: "fiqueu en aigua bullint mig quilo d'ametles; després peleu-les i matxueu-les en un morter. Tindreu molt cuit un pit de gallina. El tallem en trossos molt fins, el posem al morter amb les ametles i el piquem molt. Tingueu preparats 750 gr. d'almívar (aigua amb sucre) molt lleuger, hi fiqueu les ametles i el pit, li feu tres bullides i si es posa massa espès li afegim 125 gr. més de sucre en almívar. Cal que isca blana, i per conservar-la cal ficar-la en pots de vidre amb unes gotes d'aigua de tarongina, o dues llimes en conserva matxucats perquè dure un temps".

--- o ---

Plato de lujo, de origen medieval, muy apreciado en la época del Quijote (s. XVII). Se preparaba en las grandes ocasiones. Había muchos tipos de "manjar blanco": de carne, pescado, aves, callos de vaca, dulce... En El Quijote le dicen a Sancho: "Acá tenemos noticias, buen Sancho, que sois amigo de manjar blanco y de albondiguillas, que si os sobran las guardáis en el seno para otro día".

Ingredientes: 500 gr. De almendras, 1 pechuga de gallina, azúcar, agua de azahar y/o dos limones.

Elaboración: "Se echan en agua hirviendo medio kilo de almendras, que después se pelan y machacan en un mortero. Se tendrá muy cocida una pechuga de gallina, la cortamos en trozos muy finos, la ponemos en el mortero con las almendras, y la majamos mucho. Se tienen preparados 750 gr. de almívar (agua con azúcar) muy ligero, echamos dentro las almendras y la pechuga, le damos tres hervores, y si espesa demasiado le añadimos 125 gr. más de azúcar en almívar. Tiene que salir blanda, y para conservarla se echará en recipientes de cristal con unas gotas agua de azahar, o dos limones en conserva machacados para que dure un tiempo".

--- o ---

This is a luxurious dish, with medieval origins, which was much enjoyed during the time of Quixote in the 17th century when it was prepared for important occasions. There were many different types of "manjar blanco" made with meat, fish, poultry, beef tripe and there were also sweet ones. In a quote from the book "El Quijote" the character Sanchois told; "Here we have heard, good Sancho, that you are a friend of the "manjar blanco" and meatballs, and that if there are any leftovers you save them close to your heart for another day"

Ingredients: 500g of almonds, 1 chicken breast, sugar, orange blossom water and/or 2 lemons.

Preparation: "Blanch half a kilo of almonds in boiling water, and then peel and crush them in a mortar. Cut a well cooked chicken breast into fine pieces and add them to the mortar with the almonds and mix well. Prepare 750 g of very light "almívar" (water with sugar added) and then add to the almonds and chicken mixture. Bring to the boil 3 times and if it is too thick then add an extra 125g of "almívar" until a smooth paste is achieved. In order to make the "Manjar Blanco" last for a while it should be preserved in glass containers with a few drops of orange blossom water or 2 diced preserved lemons".





11

COPETA DE SAFRÀ I POMA ROSTIDA *COPITA DE AZAFRAN Y MANZANA ASADA* A DESSERT OF SAFFRON AND BAKED APPLES

Poma rostida: tallem les pomes en daus i l'ofeguem en una paella amb una mica de sucre, mel i safrà fins que tinga una textura blaneta i una color groguenca.

Mousse chocolate: 275 g. Xocolata negra, 130 g. Llet sencera, 350 g. nata per a batre.

Elaboració: foneu la xocolata negra a uns 40°C . Calfeu la llet també a uns 45°C . Mescleu ambdós i deixeu gelar a una temperatura entre 25 i 30°. Per altra banda, batem la nata amb una vareta o batedora i l'afegim suaument a la mescla anterior.

---o---

Manzana asada: Cortamos las manzanas en daditos y salteamos en una sartén con un poquito de azúcar y miel hasta que esta tenga una textura blandita y un color un poco amarillo.

Mousse chocolate: 275 g. chocolate negro, 130 g. leche entera, 350 g. nata para montar

Elaboración: Fundir el chocolate negro a unos 40°C . Calentar la leche también a una temperatura de 45°C . Mezclar ambos y dejar enfriar a una temperatura entre 25 y 30 °c . Por otro lado montamos la nata con una varilla o montadora y añadimos suavemente a la mezcla anterior.

---o---

The baked apples: Finely dice the apples and fry them in a frying pan with a little sugar, honey and saffron until they have a soft texture and turn a yellow colour.

The chocolate mousse: 275g of dark chocolate, 130g of full fat milk, 350g of whipping cream

Preparation: Melt the chocolate (at about 40°) and heat the milk to a temperature of about 45°. Mix the chocolate and the milk and leave to cool down to a temperature of between 25 and 30 degrees. At the same time whip the cream with a whisk and then carefully add the chocolate mix.





12

BACALLÀ AMB TOMACA - *ABADEJO CON TOMATE* - POLLACK IN A TOMATO SAUCE

Manuscrit de la Casa de la Barbera (s. XIX) - Taken from a 19th c. manuscript from La Barbera Manor House

Ingredients: "abadejo" (fals bacallà) en trossos, tomaques, ceba, pebreres, julivert, pebre, alls menuts, sal i clavell.

Elaboració: després de llavar els trossos de peix poseu-los a bullir, després retireu-los del foc escumats. Poseu a fregir les cebes i la tomaça abundants. En una cassola poseu les rodanxes i cobriu-les amb la ceba, la tomaça, les pebreres, el julivert, el pebre i alls menuts. Després afegiu un poc d'aigua, sal i clavell deixant-lo bullir lentament.

Notes: en receptari no especifica quantitats ni temps de cocció. El fals bacallà és un peix blanc marí de la família del bacallà, encara que de menor qualitat que aquest, amb el qual el podeu substituir.

--- o ---

Ingredientes: Abadejo en trozos, cebollas, tomates, cebolla, pimientos, perejil, pimienta, ajos pequeños, sal y clavo.

Elaboración: Después de lavar los trozos de pescado se ponen a cocer, luego se retiran del fuego desespumados. Se ponen a freír las cebollas y el tomate en abundancia. En una cazuela se colocan las rodajas y se cubren con la cebolla, el tomate, los pimientos, el perejil, la pimienta y ajos menudos, luego se añadirá un poco de agua, sal y clavo dejándolo hervir lentamente

Notas: En este recetario no se especifican cantidades ni tiempo de cocción. El abadejo, también llamado serreta, es un pez marino perteneciente a la familia del bacalao, y se puede sustituir por éste. En algunas zonas también se lo denomina, erróneamente, bacalao. El abadejo es un pescado blanco cuya carne es buena, aunque de menor calidad que la del bacalao.

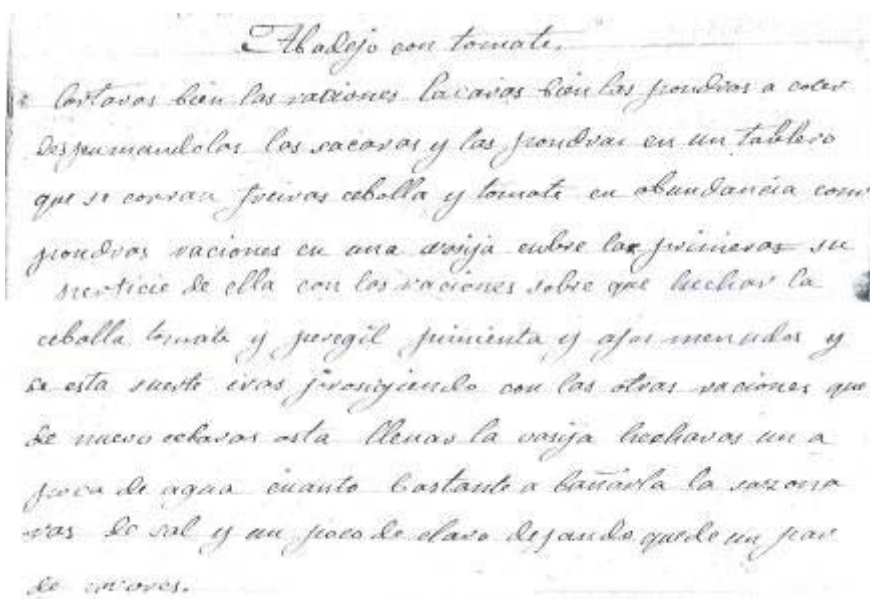
--- o ---

Ingredients: Pollack cut into pieces, onion, tomatoes, peppers, parsley, black pepper, garlic, salt and cloves.

Preparation: Clean the pieces of fish and then poach them before removing from the heat and removing the scum.

Fry a quantity of onion and tomato. Place the fish in a casserole dish and cover with the onion, tomato, peppers, parsley, black pepper and garlic. Later add a little water, salt and cloves and leave it to cook slowly.

Notes: In this recipe neither the quantities nor the cooking times are given. Pollack, also known locally as "serreta", is a sea fish belonging to the Cod family and can be substituted for Cod in this recipe. In some places Pollack is actually called Cod by mistake. Pollack is a meaty white fish, though it is not regarded so highly as Cod.





Bacalao á lo marineru. — Cocido el bacalao, se pone en la fuente con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta; échese aceite crudo, vinagre y cebolletas cocidas con el mismo bacalao.

Bacalao en almóndigas. — Píquese el bacalao después de cocido, y mézclase con miga de pan, sal, pimienta, ajos y perejil, todo molido y huevos batidos, en proporción, para que tome una consistencia regular, y después de bien mezclado todo, se hacen bolas, se envuelven en miga de pan y se frien. Pueden guisarse después con caldo de pescado, aceite y ajo frito, y una corteza de pan machada con perejil, pimienta y un poco de azafran, y se echa sobre las almóndiguillas.

Besugo guisado. — Se limpia y escama y se le divide en cuatro partes, ó si se quiere, se deja entero. Se frie en una cazuela besuguera cebolla bien picada, y en ella se pone el besugo como se ha dicho; cuando esté rehogado se tuesta pan y se hace polvo en el almirez, se saca la cebolla de la cazuela y se une al polvo de pan de modo que forme una especie de masilla. Se añade un poco de pimienta, y si no gustase el picante, un poco de perejil fresco machacado. Este conjunto se deslie con un poco de caldo, y echándolo sobre el besugo con zumo de limón, se sirve.

Besugo cocido. — Se pone la suficiente agua en una besuguera, y cuando esté hirviendo se pone el besugo; después de un hervor se le da vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se frie aceite con algunos ajos y se le echa por encima; al tiempo de servirse se le echa vinagre.

Besugo asado. — Después de escamado y bien limpio, se seca con una rodilla y se le echa un poco de sal, se asa á fuego lento en las parrillas, y cuando esté asado, y al tiempo de servirlo, se le echan ajos fritos en aceite y un poco de vinagre; también se le añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limón ó naranja agria.

Besugo frito. — Se le quitan las espinas, y cuando está limpio se corta en rajas no gruesas, y se frie como cualquiera otro pescado.

Besugo con salsa de manteca. — Se cuece en agua y sal, y cuando esté ya en su punto, se le echa manteca de vaca derretida y se sirve caliente; también se puede echar caldo del puchero ó aceite con rajas de limón.

Besugo con cebolla. — Después de limpio se pone entero ó partido en rajas á freir en una cazuela con cebolla picada; cuando esté ya esta frita se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslie en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

Escabeche de besugo. — Se limpia y prepara bien, se le echa un poco de sal bien molida, y se deja un día colgado á la sombra en punto ventilado; después se parte á trozos y se frien en aceite hasta que estén dorados, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajas de limón y hojas de laurel, se echa en la olla misma en que se han arreglado los trozos del besugo, y se tapa muy bien; á los diez ó doce días ya se podrá servir.

Besugo mechado. — Después de bien limpio y escamado, se le quitan las agallas, se enjuga con un paño limpio, echándole un poco de sal en su cavidad interior, y por fuera se mecha con algunos ajos, tocino y pedacitos de limón; téngase así algunas horas; después se asa en cazuela con aceite y un poco de caldo, á fuego manso, y cuando esté asado y haya de servirse, se le echan por encima un poco de aceite frito con ajos y otro poco de vinagre, zumo de limón ó de naranja agria.

Besugo asado. — Después de bien limpio y enjugado con un paño, se recia con sal menuda y se le pone á asar á fuego lento sobre la parrilla; hágase una disolución de ajos fritos en aceite y vinagre en corta cantidad, y se le echa por encima al tiempo de servirlo; así es como generalmente lo guisan en las costas de Cantabria.

Besugo asado y con caldo. — Se hace como el anterior, con la diferencia de que al alíño expresado se le añade caldo del puchero, zumo de naranja agria ó de limón, ó en su defecto, vinagre, y después de que cueza un rato se sirve.

