

ID Registre	FJV_OC_22
Autor	Josep Pla
Títol del document	El que hem menjat. Crítica. (Digressió (llarga) sobre la cuina)
Títol de l'obra publicada	El que hem menjat (OC Vol. XXII)
Editorial i data de publicació	Editorial Destino, 1972
Correspondència amb volum publicat*	Sí
Nombre de pàgines del document	434
Llengua	Català
Fons	Fons Josep Vergés

CAPÍTOLS/PARTS	Pàg. Inici-Fi Doc.	Paginació anotada al manuscrit	Format (Tipus)	Estat de conservació	Observacions
Portada	0	-	Manuscrit	Bo	
Propòsit d'aquest llibre: la nostra vella cuina familiar	1-6	1-6	Manuscrit	Bo	
Robert de Nola: un recort	7-10	7-10	Manuscrit	Bo	
L'esmorzar	11-15	11-15	Manuscrit	Bo	
Els aperitius	16-20	16-20	Manuscrit	Bo	
Els entremesos	21-25	21-25	Manuscrit	Bo	
Els nostres entremesos són esquifits. Les anxoves.	26-30	26-30	Manuscrit	Bo	
Algunes coses bones. El caviar, les ostres...	31-35	31-35	Manuscrit	Bo	Les últimes vuit línies de l'última pàgina d'aquest capítol del manuscrit (p. 35) no apareixen al text publicat: «Hi havia una cosa en el nostre país que anys enrera [...] i les anxoves que es donen, son imprementables.»
Cuina de l'oli i cuina de la mantega. Les salses.	36-40	36-40	Manuscrit	Bo	
Les sopes	41-45	41-45	Manuscrit	Bo	
La carn d'olla	46-50	46-50	Manuscrit	Bo	Un fragment del manuscrit de la pàgina 48 apareix en un paràgraf diferent que el text publicat «En realitat, la potée flamande constitueix al nord d'Europa la forma bàsica del bullit en aquelles hiperboreïtats.»
La carn d'olla - II	51-55	51-55	Manuscrit	Bo	
L'arroç, en aquest país	56-60	56-60	Manuscrit	Bo	
La paella valenciana	61-65	61-65	Manuscrit	Bo	

* **Pendent de col·lació exhaustiva i identificació de variants.** La comparativa del document amb el volum s'ha realitzat amb una finalitat informativa i descriptiva, per identificar al document de les parts components de cada volum.

Un arroz important	66-70	66-70	Manuscrit	Bo	
L'arroz a banda	71-75	71-75	Manuscrit	Bo	
La pasta, més o menys italiana	76-80	76-80	Manuscrit	Bo	
Formes de la pasta	81-85	81-85	Manuscrit	Bo	
La carn: una cuina sense bou	86-90	86-90	Manuscrit	Bo	
Ramaderia i alimentació - Els infanticidis	91-95	91-95	Manuscrit	Bo	
El "platillo"	96-100	96-100	Manuscrit	Bo	
La vedella i el vedell	101-105	101-105	Manuscrit	Bo	
L'estofat	106-110	106-110	Manuscrit	Bo	
El porc - Les botifarres	111-115	111-115	Manuscrit	Bo	Malgrat que la paginació anotada a cada pàgina està per ordre (111, 112, 113,...), aquest capítol del manuscrit està desordenat. L'ordre correcte, segons el text, és: 111, 114, 113, 112 i 115.
El pernil	116-120	116-120	Manuscrit	Bo	
El xai	121-125	121-125	Manuscrit	Bo	
Els pollastres	126-130	126-130	Manuscrit	Bo	
El pollastre, el colomí, etc.	131-135	131-135	Manuscrit	Bo	
La caça	136-140	136-140	Manuscrit	Bo	
La llebre	141-145	141-145	Manuscrit	Bo	
La becada, el tord, la perdiu	146-150	146-150	Manuscrit	Bo	
La cuina a la brasa	151-155	151-155	Manuscrit	Bo	
Els ous	156-160	156-160	Manuscrit	Bo	
Les truites d'ous	161-165	161-165	Manuscrit	Bo	
Les patates	166-170	166-170	Manuscrit	Bo	
Les verdures i les grasses	171-175	171-175	Manuscrit	Bo	
Monotonia i varietat	176-180	176-180	Manuscrit	Bo	
L'alimentació primaveral	181-185	181-185	Manuscrit	Bo	
Cuina de primavera: pesols i faves	186-191	186-191	Manuscrit	Bo	
La cuina de les faves	192-197	192-197	Manuscrit	Bo	Les pàgines del manuscrit que corresponen a la 195 i 196, tenen el número 196 i 195 respectivament en bolígraf blau, ratllat amb bolígraf vermell i corregit per la pàgina correcta. L'última frase del capítol no apareix al text publicat.
La cuina del peix	198-202	198-202	Manuscrit	Bo	
La situació del peix	203-207	203-207	Manuscrit	Bo	
Els peixos	208-212	208-212	Manuscrit	Bo	El segon paràgraf de la pàgina 208 del manuscrit, en essència, explica el mateix que el que apareix al text publicat, però hi

* **Pendent de col·locació exhaustiva i identificació de variants.** La comparativa del document amb el volum s'ha realitzat amb una finalitat informativa i descriptiva, per identificar al document de les parts components de cada volum.

					ha moltes variacions. El mateix passa amb el paràgraf tercer, quart i cinquè (p. 208-210 ms.). La majoria de paràgrafs d'aquest capítol presenten diverses variacions, però coincideixen més que aquests mencionats prèviament, en què la variació és més gran.
Les sopes de peix	213-217	203-207	Manuscrit	Bo	
Sardines a la brasa	218-222	208-212	Manuscrit	Bo	
Congre amb pèsols	223-227	213-217	Manuscrit	Bo	
Peix fregit: sonsos	228-232	218-222	Manuscrit	Bo	
Sobre el calamar	233-237	223-227	Manuscrit	Bo	
Els crustacis: el secret de la llagosta	238-242	228-232	Manuscrit	Bo	
El llongant o el llobregant	243-247	233-237	Manuscrit	Bo	
Sobre el bacallà	248-252	238-242	Manuscrit	Bo	
La resurrecció del "Niu".	253-257	243-247	Manuscrit	Bo	
Sobre les anguiles. Un capítol de records.	258-262	248-252	Manuscrit	Bo	
Les truites de muntanya	263-267	253-257	Manuscrit	Bo	
L'all - molta calma	268-272	258-262	Manuscrit	Bo	
El tomaquet: suspensió amb tendència contrària	273-277	263-267	Manuscrit	Bo	
Salsa a la maionesa	278-282	268-272	Manuscrit	Bo	
Salda a la maonesa i all-i oli	283-287	273-277	Manuscrit	Bo	
El romesco	288-292	278-282	Manuscrit	Bo	Al text publicat hi ha una nota de l'autor que no trobem al manuscrit. Hauria d'estar a la pàgina 291 del manuscrit.
Intencionar les amanides	293-297	283-287	Manuscrit	Bo	
Cuina d'estiu: plats de festa major	298-302	288-292	Manuscrit	Bo	
Cuina d'estiu: el gazpacho	303-307	293-297	Manuscrit	Bo	
Cuina de tardor: la samfaina	308-312	298-302	Manuscrit	Bo	
Cuina de tardor: els bolets	313-317	303-307	Manuscrit	Bo	
Cuina d'hivern: els cargols	318-322	308-312	Manuscrit	Bo	
Algunes coses bones, de Barcelona - recorts	323-327	313-317	Manuscrit	Bo	
La cuina d'hivern: El dinar de Nadal	328-332	318-322	Manuscrit	Bo	
Els formatges	333-337	323-327	Manuscrit	Bo	
El vi	338-342	328-332	Manuscrit	Bo	
Els bons vins d'Europa	343-347	333-337	Manuscrit	Bo	
El vi i la cervesa	348-352	338-342	Manuscrit	Bo	Addició d'una frase a l'últim paràgraf de la pàgina 351 del manuscrit que no apareix al text publicat.

* **Pendent de col·lació exhaustiva i identificació de variants.** La comparativa del document amb el volum s'ha realitzat amb una finalitat informativa i descriptiva, per identificar al document de les parts components de cada volum.

Sobre el vi negre	353-356	-	Manuscrit	Bo	Les pàgines deixen de portar numeració al darrere en aquest capítol. Són fulls que al revers porten el logotip i el contacte de l'Hotel Cornavin Genève.
La fruita primerenca	357-361	343-347	Manuscrit	Bo	
La fruita estival	362-366	348-352	Manuscrit	Bo	
La fruita del final	367-371	353-357	Manuscrit	Bo	
Els melons s'haurien de menjar a l'hivern	372-375	358-361	Manuscrit	Bo	
Confiteria i rebosteria	376-380	362-366	Manuscrit	Bo	A partir d'aquest capítol, totes les pàgines que venen després estan rectificades.
Els bunyols	381-385	367-371	Manuscrit	Bo	
El recuit	386-390	372-376	Manuscrit	Bo	
L'ensaimada mallorquina	391-401	377-387	Manuscrit	Bo	
Els torrons	402-406	382-386	Manuscrit	Bo	
Gelats	407-411	387-391	Manuscrit	Bo	
El cafè	412-416	392-396	Manuscrit	Bo	
Cafè descafeïnat	417-421	397-401	Manuscrit	Bo	
El tabac	422-426	402-406	Manuscrit	Bo	
Cafè, copa i puro	427-431	407-411	Manuscrit	Bo	
Índex	432-433	412-413	Manuscrit	Bo	Es deixa els capítols «Sobre el vi negre» i «Els melons s'haurien de menjar a l'hivern» i algú altre els anota amb fletxes.

* **Pendent de col·lació exhaustiva i identificació de variants.** La comparativa del document amb el volum s'ha realitzat amb una finalitat informativa i descriptiva, per identificar al document de les parts components de cada volum.