



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Especial Sant Jordi (part I)

Recull de termes gastro-històrics del Regne de Mallorca (XIII-XVIII)

A vui va de llibres. M'encanta quant m'arriben llibres que no m'esperava i més si són tant especials com aquest. I és que arran d'una mudança ha arribat a les meves mans el *Diccionario de términos históricos del reino de Mallorca* d'Ubaldo Casanova i José Francisco López, i a l'hora editat per l'Institut d'Estudis Balearics l'any 1986.

Un llibret de 109 pàgines que, malgrat el format de diccionari, resulta bo de llegir i d'entendre. De fet en menys d'una horeta me'l vaig 'berenar'.

Per ordre alfabètic va descrivint alguns dels termes que podem trobar als textos històrics i relatius al Regne de Mallorca per tal, com diuen els autors, de servir d'ajuda als estudiants i investigadors joves que s'enfronten a aquest tipus de documentació.

De tots us he destriat els relatius a la cuina o aquells que per afinitat s'hi apropen com els que fan referència a les feines de la mar o el camp. Espero que aquesta primera part del 'recull del re-

cull' us sigui tant interessant com m'ho ha resultat a mi.

Cal a dir que el llibre està escrit en castellà i jo en faré la traducció, per això qualque terme pot no seguir un estricte ordre alfabètic. També d'alguns d'ells n'ampliaré la informació o aportaré alguna curiositat relacionada.

Abeuratge: Es tracta del preu que se pagava per a poder abeurar el ramat. No obstant també fa referència al complement que es podia cobrar per la beguda i, presumiblement, pel menjar també.

Almud: Es tracta d'una mesura de capacitat que avui en dia equival a 1,96 litres. També s'anomena així l'instrument per mesurar un almud, fet de fusta o ferro en forma de recipient troncònic. (veure imatge).

Amitger: Era la persona que conrea el camp, però que el seu fruit anava a mitges amb el propietari del terreny.

Amitges: Règim agrícola de l'amitger. Aquesta relació entre el treballador de la terra i el propietari del terreny se solia fixar amb una durada determinada, el normal eren 4 anys però després es va fixar en una dècada.

Barcella: Mesura de capacitat que equival a 11,72 litres. Una barcella són 6 almuds. Es mesurava amb uns recipients en forma troncònic, també anomenats barcella, que eren de fusta amb anells de ferro, una a la part superior i l'altra a l'inferior per subjectar la falda, formada per peces de fusta. A l'exterior de la barcella hi havia dues manetes, en posicions oposades per agafar-la. A l'interior, a la part superior, hi travessava seguint el diàmetre una vareta de ferro, la busca, que en tenia una altra soldada al mig, de forma perpendicular, que arribava fins al fons de la barcella per suportar la

base de fusta, i que també s'emprava per agafar la barcella (veure imatge).

Biga. És la barra de la premsa de les tafones d'oli. La segona fase del procés de fer oli consisteix en premsar la pasta que surt del trull. Aquesta operació es duia a terme a la biga. La premsa estava formada per una gran biga de fusta, normalment d'alzina, col·locada en una estructura de dues barres anomenada cavallet, que evitava que la biga caigués. Normalment hi havia sols una biga per tafona, però hi ha tafones que en tenen dues, sobretot les tafones amb més volum de producció. I ja que parlem de tafones, dir que a Mallorca se'n tenen 607 de localitzades, però malauradament d'aquestes 124 ja estan enderrocades. Trobam la frase feta: Fer oli amb dues bigues, que vol dir tenir sort i profit en una activitat.

Càrrega: Mesura equivalent a 122,10 kilograms. Equival a 3 quintals o 300 lliures.

Cribadors: Junts amb els mesuradors, cribaven i mesuraven el gran dipositat dins la quartera.

Dehesa: Terra acotada i destinada a les pastures.

Delme: Imposició, en percentatge diferent segons el producte, aplicada a totes les illes sobre la producció agrària. Es podia aplicar damunt els productes agrícoles però també als productes d'artesanía o a altres activitats humanes. A Mallorca els percentatges eren cap a l'any 1315 d'un 10% sobre cereals i llegums; 9% sobre el vi; 8% sobre l'oli; i el farratge pels animals tenia un delme d'un 7%. Tots això ho signa el Reis Sanç. Després

hi havia altres denominacions per a delmes específics, com el Delme Pla (aplicat sobre el gra recollit), Delme de Sec (farratge i llegums), Delme de verd (productes dels camps frescos).

Dret de llanes i formatges: Creat l'any 1377, pagava el comprador de formatge 8 diners i el venedor 4. Va ser un dels impostos que se varen consignar en el Contracte de Sant l'any 1405.



CUINA DE TEMPORADA:

Capó a l'estil del Rei En Jaume

INGREDIENTS

- 1 capó o pollastre petit i 300 grams de carn picada de llom de porc o salsitxes.
- Un grapat de prunes, pinyons, d'albercocs secs i panses.
- 2 tomàtiques petites picades.
- 1 cabeça d'alls i 1 ceba grossa.
- 1 copeta de vi ranci i 1 copeta de conyac.
- 1/2 branqueta de canyella.
- Saïm, oli d'oliva verge extra, sal, pebre negre i un farcellet d'herbes aromàtiques.
- Brou de pollastre.

ELABORACIÓ:

- Desossarem el pollastre i el farcirem amb la mescla de carn picada, prunes, orellanes, panses i pinyons. Tremparem bé el farcit.
- Una vegada el pollastre farcit i lligat, toca fer un rostít amb paciència.
- Deixarem unes hores algunes prunes i alguns pinyons en remull amb el conyac i el vi ranci, salpebrem el rodet de pollastre i el marcam dins una pella calenta amb el saïm i l'oli. Després, a rostir.
- A continuació, dins la mateixa pella on hem marcat la carn afegim la ceba, la cabeça d'alls i el farcellet d'herbes i deixam que es cogui tapat i fins que quedi dauradet. Tot seguit hi posam les tomàtiques i ho deixem coure una estoneta. Flamejam amb el conyac i afegim el vi ranci, tapam i que vagi fent poc a poc amb la canyella. Afegim aquest fondo a la carn que tenim al forn (que haurà anat agafant color) donant-li la volta de tant en tant fins que redueixi el líquid. En aquest punt ho anam banyant amb el brou mica en mica, hi posem les prunes i els pinyons que teníem en remull i seguim rostint poc a poc. El temps de cocció dependrà del mida de la peça (entre dues i tres horetetes).



ESCOLA DE CUINA:

Bibliografia:

- Aquesta és una d'aquestes mallorquines que pràcticament han desaparegut del panorama gastronòmic actual. Com la del pollastre farcit de torrò o el pollastre farcit de cuscussó.
- A l'hora de fer un rostít, us quedarà millor si marcau la carn abans a foc fort dins una pella.
- Els rostits poden ser secs o humits en funció de la quantitat de líquid. Jo per exemple faig les cuixes de xot rostides (primer marcades), amb abundant líquid (submergides i 3 hores al forn).
- Si la carn us agafa massa color, però encara no està ben cuita l'heu de tapar amb paper d'alumini.
- *Nuestras costumbres*. Luis Ripoll Arbós. 1986 ISBN 84-85048-60-1
- *El llibre de l'oli*. Joan Mayol. El gall Editor. 2013. ISBN.978-84-92574-94-0
- *Libres de la Mostra de Cuina Mallorquina*.
- *Diccionario de términos históricos del reino de Mallorca* d'Ubaldo Casanova i José Francisco López. 1986. IEB