

## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

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

# Especial Sant Jordi (part II)

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

Continuam amb el mateix fil que iniciàrem la setmana passada, ampliant els coneixements i deixant un llistat de mesures i tipus. **Fanega:** Mesura corresponent a 55, 50 litres. Molt usada en el comerç del vi i de l'oli.

**Forn cremat:** Lloc on es ven molt car.

**Forn de puja:** Forn públic per a coure pa.

**Fornal:** És el forn on s'encalenteix l'aigua emprada per a elaborar l'oli d'oliva. Aquesta aigua calenta facilita tant la neteja de les olives com l'extracció de l'oli.

**Gabela de la sal:** import sobre la sal creat el 1425 a raó d'un sou per almund.

**Gra:** Mesura de pes corresponent a 0,058 grams.

Durant tot aquest recull de mots, en trobam molts relatius a mesures, aquí us deixo un resum dels més habituals que podeu trobar als receptoris antics i les seves conversions actuals:

**1 quarteró** són 6 lliures i mitja, que alhora són 2.600 grams.

**1 lliura** són 12 unces, que alhora són 400 grams.

**1 unça** són 4 quarts, que alhora són



33,3 grams.

**1 quart** són 4 argenços, que alhora són 8,33 grams.

**1 argenç** són 36 grans que alhora són 2,083 grams.

**1 gra** són 0,058 grams.

**Hort:** Mesura superficial equivalent a 25 destres quadrades, o sigui, la setena part de la quarterada.

**Lliure:** mesura que equival a 12 unces (400 grams).

**Lliure carnissera:** Pes corresponent a 3 terços o 1,221 quilograms.

**Llotja:** Lloc públic on s'hi reuneixen per a mercadejar.

**Mesura:** Mesura de capacitat per a l'oli que equival a 16,58 litres i que conté 4 quartans.

**Quart (d'unça):** Veure taula de mesures.

**Quarter:** Mesura de capacitat del vi que correspon a 3,12 litres. La quarta part de qualsevol cosa.

**Quartera:** Mesura de capacitat que equival a 6 barcelles (53 quilograms).

**Quarterada:** mesura agrària composta per 7 horts, 4 quartans o de 400 destres quadrades. Aquesta mesura va esser emprada en el Repartiment de Mallorca i fou definida com a la quantitat de terra quadrada, de quatre costats iguals de 40 braços cada un (1600 braços quadrats), essent el braç la longitud del braç del Rei Jaume I. Una quarterada són 7.103 m<sup>2</sup>. Avui en dia encara se subdivideix en quatre quartans.

**Ració:** Salari. Assignació diària en espíca o diners que se li donava a una persona.

**Reboster:** Persona encarregada de cuidar el rebost. A l'Hospital General, a

més, posava i llevava taula i facilitava els aliments necessaris a la cuina. A més tenia al seu càrrec la mòlta del gra i certificava els pesos de la farina.

**Safareig:** Dipòsit de pedra per a guardar l'oli de les tafones. També el safareig conté les aigües de regadiu.

**Sisa de les carns:** Import de 7 doblers per lliura de carn apagar pel compador.

**Sisè del vi:** Import d'un diners per cada sis del preu de compra. Aquest impost fou establert l'any 1367

**Sizè del vin Juheuesch:** Dret sobre el vi elaborat pels jueus de Mallorca. L'any 1401 se va reglamentar la sisa al mateix temps que es va prohibir la venda del 'vin juheuesch' a cristians de natura o conversos. Aquets impost era de 13 litres sobra cada 100.

**Tafona:** lloc on s'elabora l'oli. Podeu veure com es fa l'oli i moltes tafones a <https://oli-serra-tramuntana.blogspot.com/>

**Trullada:** Mesura de capacitat corresponent a 1 odre d'oli ( 49,74 litres) 0 12 quartans ( 4 litres cada quartà).

**Unça:** Mesura de pes corresponent a 33,3 grams.

**Xeixa / xexa:** El blat xeixa és una varietat antiga de blat. La denominació xeixa no fa referència a una única varietat tradicional, sinó a un conjunt que tenen característiques similars, com ara la forma o el sabor. La farina que s'obté amb el blat xeixa és més dolça i té poc gluten (proteïna), fet que la converteix en més digestiva i molt menys al·lèrgica. És un blat que no ha sofert modificacions genètiques com altres varietats de blat que es comercialitzen. En castellà trigo candeal.

### CUINA DE TEMPORADA:

## Pitrera d'indiots farcida de torró mallorquí

INGREDIENTS per a 4 persones:

(Cuina medieval mallorquina)

- 1, 2 kilograms de pitrera d'indiots.
- 100 grams de xulla salada tallada a daus.
- 2 cebes; 1 pastanaga; 1 porro; 60 grams de torró mallorquí; 40 grams de sobrassada.
- Un brot de moradux capolat ben fi.
- Sal i pebre bo; 1 ou; 1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sòller; 1 tassó de vi blanc o cava si és dia de festa, una cullerada petita de farina o de fècula .

ELABORACIÓ:

- Assaonam la carn deshosada i neta de greix amb sal i pebre bo. Ofegam una ceba tallada ben fina i el gran d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar. Mesclam la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradux, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aquesta mescla en els filets de carn.
- Embolicam cada peça amb un paper de forn.
- Tallam a bocins l'altra ceba, el porro, la pastanaga, l'all i els retalls de carn. Tot ho posam dins una placa amb la resta de l'oli. Col·locam els paquets damunt de la verdura i ho enforam tot a 200°C durant seixanta minuts.
- Retiram del forn, treim la carn i a la bresa hi afegim un tassó de vi blanc i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons d'aigua i deixam reduir de nou. Colam i rectificam de gust. Rectificam de textura i densitat segons els nostres gustos (amb la farina o fècula dissolta dins un tassó amb un poc de brou).
- Servim amb verduret.



### ESCOLA DE CUINA:

Bibliografia llibres de cuina antiga:

- *Diccionario de términos históricos del reino de Mallorca*; d' Ubaldo Casanova i José Francisco López . 1986. IEB
- *Cuina popular de Malorca* (Sóller 1931) . 2007. ISBN 978-84-7667-125-9
- *Cuina Mallorquina*. Pere d'Alcàntera Penya. 1994. ISBN. 84-273-2150-3
- *Libre de Sent Sovi*. Ed Barcino 1979. ISBN. 84-7226-071-2
- *Capítols de cuina mallorquina*. Antoni Contreras. 2014 ISBN 978-84-16163-19-9
- *Libro de cocina Menorquina*. Luis Ripoll. 1993. ISBN . 84-86528-29-1