

Cuina medieval balear, història i receptes

Juan Antonio Fernández Vila

A Avui farem un viatge al passat des del segle XXI cap al V i arribant al XIV. Ens imaginarem que ens trobam a unes Balears pre acon-teixaments del Firó i veurem com estava el tema gastronòmiques a les hores.

S V a S X

Fins al S. XV Barcelona, capital del Mediterrani, havia estat autosuficient, exportava mel i importava formatges de Mallorca. L'aliment principal i més valorat pels habitants de les Illes, fins a les hores era la carn de porc i el peix salat, un dels quals era l'arengada, tal vegada per la passada presència romana amb el garum. Una altra predilecció de l'època eren les pastes italianes, introduïdes des d'aquell país pels àrabs.

L'arròs, cereal molt consumit a totes les balears, ens arribà d'Orient en el S.VI (un cop més, duit pels àrabs) i l'espècia més emprada era la canyella. Ús que ha arribat fins al nostres dies formant part de moltes receptes actuals com l'arròs brut.

El safrà també era emprat des del S.XV i, a més d'esser utilitzat com a colorant i saboritzant, també l'empraven molt en infusió i, curiosament, contra els símptomes d'embraguera.

Molt típic de l'època mitjaval era "la picada", quasi tots els cuinats la portaven. I ja des del S.X, també, ja ens parlen de receptes de diversos menjars blancs, un dels plats amb més variants dintre del receptari Mallorquí. De fet en el llibre del Sent Sovi, el primer tractat de cuina en llengua catalana, ja ens dóna varies receptes de MANJAR BLANCH.

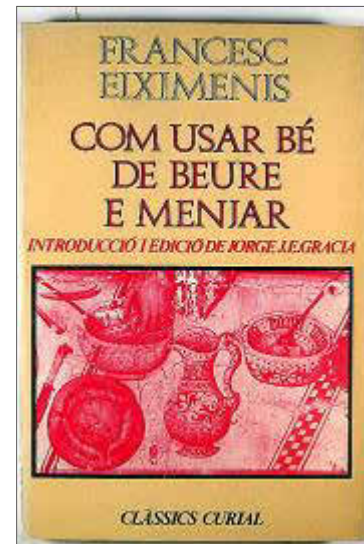
En aquest punt cal a fer una petita menció a les fonts d'informació sobre cuina mitjaval:

El llibre del Sent Sovi (1324) d'autor desconegut, és considerat el primer llibre de cuina catalana.



També comptat amb el Llibre del COC de Mestre Robert d'Anola (1491).. un any abans del que en un futur es convertirà en la major revolució gastronòmica fins a les hores... però això és una altra història....

També comptat amb els fets descrits en llibres de cròniques com els Llibre dels Fets, de Jaume I; les cròniques de Pere



El cerimonios o les de Bernat Desclot. O el llibre de Francesc Eiximenis: Com usar bé de beure e menjar.

Però no ens avançem als successos, tormem on estàvem:

En aquesta època (devers S X) les publicacions i escrits que trobam, ens marquen dues clares diferències " TAULA DE POBRES i TAULA DE RICS", característica molt comú a

molts de llibres la de separar la cuina del poble, de la cuina de la burgesia.

TAULA DE POBRES.

En aquesta època es confonia el nom pobre amb el de malalt, i no quedava clara la línia de separació d'ambos termes. Menjaven i bevien dins copes i plat de fusta, cuinaven dins escudelles, olles de coure i pelles de ferro. El peix era molt apreciat a l'època, a l'illa es coneixien unes 52 espècies de peix diferents (d'aquest punt també en fa referència el Sent Sovi).

TAULA DE RICS

Per descobrir la cuina de la burgesia ens hem de remuntar a les llistes de compra realitzades per les senyores, ja que el material literari és prou escàs. Per exemple documents com la llista de compra de Beatriu de Pineda (s.XV): "Compra de cada dia: pa, vi, carn, peix, ous, verdures fresques de temporada. Compra el 25 de desembre: a més del de cada dia; llebre, porc, xuia, sardines, sucre".

Els rics empraven més espècies que la gent del poble, el fet de tenir espècies era un luxe, la gent del poble usava plantes aromàtiques. Una salsa molt emprada per la burgesia era la Salsa d'Oruga (una mescla d'espècies), salsa fina (desconeguda) i salsa farro (crema de farina d'arròs).

SEGLES X – S XII

És l'època en que Barcelona i el seu port tenen molta importància pel comerç al Mediterrani. I el comerç entre les illes i BCN era una de les activitats principals. Es pot dir que els port de les Balears són usats com a escala ens els seus viatges a Itàlia, Grècia i l'Alger, principalment. Això feu que el comerç sofrís un augment significatiu afectes a altres sectors com la societat, l'economia i la gastronomia. De fet, es pot dir que en aquesta època es començà a forjar el receptari que co-

S'empresa **PUIGSERVER** vos desitja que passeu unes bona fira i un bon firó, amb alegria, fent festa amb bona companyia.

MOLTS D'ANYS



Construccions i Rehabilitacions, Restauració d'edificis històrics, Infraestructures, Estufes i Xemeneies.

Rev. Miquel Rosselló, 19 • 07100 SÓLLER (Mallorca)
Tel. 971 63 07 53 • Fax 971 63 33 13