



**Gran Enciclopedia de la cocina, pàgina 594. Ensaïmadas de Mallorca.**

«1 kg de harina, 200 g de manteca de cerdo, 5 huevos, un vaso de leche, 40 g de levadura prensada y sal.

Templar la Leche y desleir en ella la levadura. Añadir los huevos, una pulgada de sal y la harina. Formar una masa y trabajarla hasta que quede bien fina. Dejarla fermentar, cubierta con una servilleta, hasta que haya aumentado de volumen. Estirla sobre el mármol, con ayuda de un rodillo, formando una lámina fina. Extender una capa de manteca sobre la pasta y formar con ella un cordón que se enrollará en espiral. Puede hacerse una sola ensaimada grande o varias de pequeñas. Se cubren con un paño y se guardan en un lugar templado hasta que hayan aumentado nuevamente de volumen. Colocarlas en una lata espolvoreada con harina y cocerlas al horno hasta que están tiernas y doradas».

La mateixa publicació en mostra algunes receptes illenques més: Calamars a la Mallorquina (farcits amb panses i pinyons); Xot a la forma de Menorca (cuixa de xot rostida amb sobrasada); Ous a la Mallorquina (que realment són els ous a la sollerica), cuinats al plat amb xíxols i sobrasada; Sopa Mallorquina (les nostres Sopes Mallorquines de col); i Perdices del Capellán.

**Gran Enciclopedia de la cocina, pàgina 606: Perdices del Capellán.**

«Ocho filetes delgados de ternera o de buey, ocho lonjas delgadas de jamón o tocino magro, ocho rodajas de sobrasada, harina, aceite, vino blanco, dos dientes de ajo, hierbas aromáticas, sal y pimienta.

Aplatar los filetes con el mazo para que resulten largos y delgados. Poner encima de cada una una loncha de tocino y una rodaja de sobrasada, enrollar y atar con un hilo. Pasar los fardelitos por harina y freírlos en una cazuela con aceite. Añadir los ajos majados y las hierbas aromáticas, sazonar con poca sal y pimienta y cocer a fuego moderado mojando con una copa de vino y si conviniera con un poquito de agua.»



La «Gran Enciclopedia de la Cocina» mostra com es fan les «Perdices de Capellán».

Si en aquest punt us demanau on són les aus de la recepta anterior, heu de saber que la Acadèmia del cuina i el vi de Mallorca presenta aquesta recepta com a Perdius de capellà.

José Sarau en el seu llibre sols presenta una recepta, la de les ensaimades.

**Nuestra Cocina, pàgina 679**

«Ingredientes: 500 gramos de harina, 100 gramos de azúcar, 1 cucharada de sal, 2 piezas de huevos, 1 decilitro y medio de agua, 3 cucharadas de aceite de oliva, 12 gramos de levadura prensada y manteca de cerdo pomada».

L'elaboració és la típica d'aquest dolç però la recepta remarca alguns aspectes a tenir en compte.

«El cajón o armario debe de estar en un sitio templado (16-18°C), de manera que la ensaimada leve sin costra, conservándose jugosa. Debe estirarse la masa muy finamente, pues de esta laminación depende que desarrolle la hoja, característica de la ensaimada, de lo contrario se forma una masa abizcochada. Para embadurnar el rodillo de aceite hace falta escasamente medio decilitro».

«Los grandes obradores dedicados a esta especialidad disponen de un armario con instala-

ción de tubos de vapor, que permiten evaporar la atmosfera una o dos veces, consiguiendo no crear costra».

«En Mallorca las ensaimadas se preparan de 50 gramos, las más pequeñas, y se llegan a preparar piezas hasta 50 centímetros de diámetro, justo para que puedan pasar por la boca de los hornos. Las más clásicas pueden ir rellenas de cabello de ángel».

El darrer llibre d'aquesta tertúlia és el de Carnacina, del que us extrec una recepta de cuina eivissenca.

**La grande cucina, pàgina 627, recepta 2445. Cega amb coc.**

«Desplumar las aves, quitándoles la cabeza, cortarles las patas y ponerlas durante quince minutos en un lebrillo con agua y sal. Después secarlas con un paño. A continuación, envolverlas con senda lonjas delgadas de tocino, que se ataran al cuerpo, y freír las muy ligeramente con manteca de cerdo. Cuando empiecen a dorarse, añadir un poco de agua caliente, continuando la cocción con la cazuela tapada, pero vigilando que el conjunto siempre sea caldoso, por lo que se continuara añadiendo agua en cuanto disminuya el líquido.

Mientras partir panecillos por la mitad, remojarlos ligeramente

con leche sazonada con sal y freírlos en una sartén, dejándolos bien crujientes. En este momento, añadirles un poco de sustancia procedente de la cazuela de las becadas.

Desatar éstas colocando cada una de ellas entre las dos mitades de un panecillo. Atar los panecillos que envuelven las becadas con un hilo de bridar y darles una nueva cocción por espacio de 5 minutos».

La fotografia d'aquesta recepta me l'ha deixada en Santi Taura que fa la seva pròpia versió de la recepta. Magraneta de tords.

**Bibliografía:**

Antoni Sastre Albertí. *La planificación urbanística en el desarrollo turístico de les Illes Balears*. Europa Press Dijous, 2 febrer 2023 @epbalears.  
Gran enciclopèdia de la cocina. Ed Círculo de lectores. Carlo Santi, 1969. DL-18127-69.  
Nuestra cocina. Ed prensa Española. José Sarrau. 1962. DL - M-4-625-1962.  
Enciclopedia de la cocina. Ed Vergara. Luigi Carnacina 1963. DL.B-24.134-1963.  
Us deixaré en la web <http://cui-nant.com/llibre%20de%20visites.htm> més informació del mateix i algunes pàgines escanejades.  
<http://www.academiadelacuina.org/>  
<https://www.facebook.com/DINSSantiTaura>

terra: platges, excursions, coves i per descomptat gastronomia.

I en aquest darrer aspecte es quan es popularitza el famós «variado mallorquí», una sort de mesclat de diversos plats tradicionals. Proposta que ha arribat fins al nostres dies.

Per això he tret la pols a n'aquest llibre i he cercat aquelles receptes «nostres» per a saber que coneixia Espanya i Europa de la nostra gastronomia. Cal a dir que alguns d'ells tenen més d'un milenar de pàgines i entre tots tres sumen més de 10000 receptes. Una tasca més que interessant. A veure que hi trobam!

Si en alguna cosa coincideixen és en presentar com a dolç més típic l'ensaimada.

De fet assoleix tal nivell de «tipicitat» que s'esdevé tot una icona turística de la nostra gastronomia. No has visitat Mallorca si no t'en duus una ensaimada a casa. No obstant això, totes les ensaimades que he trobat publicades són llises, exceptuant una farcida de cabell d'àngel. I si bé tots la presenten com a «ensaimada de Mallorca», el llibre de Carlo Santi la classifica dins la secció de cuina de Catalunya... malgrat el mateix llibre té una secció de cuina Balear.



**LA LUNA**  
EMBUTIDOS AGUILÓ  
SÓLLER (MALLORCA)

ESPECIALITAT EN SOBRRASSADA  
DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA  
I PATÉS ARTESANS

*Bones festes de  
Sant Bartomeu!*

Casa fundada el 1900

EMBUTIDOS AGUILÓ S.L.  
Avinguda d'Astúries, nº 4 · 07100 Sóller, Mallorca  
Tel. 971 63 01 68 · info@la-luna.es

Carrer Oms, nº 3 · 07003 Palma, Mallorca  
Tel. 971 42 53 60 · info@la-luna.es

[www.la-luna.es](http://www.la-luna.es)