

## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

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

### Sant Jordi (I)

Aprofitant que aviat serà Sant Jordi, us vull mostrar alguns dels darrers regals en format llibre que m'han fet

Els qui me coneixeu sabeu que a part de cuinar també m'agraden els llibres, els papers antics, les antiguitats, la història... i els regals. I que millor que ajuntar-ho tot en un sol «pack». Així que aprofitant l'avintesa de Sant Jordi, que serà prest, us vull mostrar alguns dels darrers regals en format llibre que m'han fet.

Per raons personals la persona qui m'ha va fer es regals que avui us mostraré s'estima més restar en l'anonimat, però sap bé ella que l'hi estic profundament agraït. Ja l'hi faré arribar aquest article.

Com que soc partidari de que la cuina i la gastronomia només té sentit si és compartida, a la web [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) us deixaré escanejades algunes de les pàgines (i receptes) dels llibres de la tertúlia d'avui. Per tal cosa sols heu d'accedir-hi i visitar la secció llibres.

Començaré per mostrar-vos una primera edició del llibre Cuina Popular de Mallorca. Editat l'any 1931 per en Salvador Calatayud. Cal a dir que el preu que apareix a la contracoberta marca 2,50 pessetes; que en aquella època devia ésser un preu gens menyspreable.

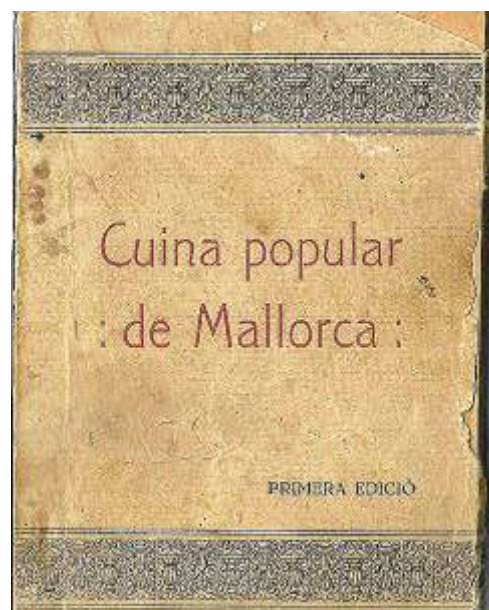
El subtítol de l'obra deixà poca opció a dubtes del seu contingut:  
(ortografia original)  
[ Aplech de receptes per purés,

sopes, salses, aguiats, rostits, farcits, peixos, mariscs, caragols, llegums y hortalisses—Patisseria, confitures, fruites confitades y seques, mermelades, etc—Licors, ratafies, àxarops y altres suc—Perfumeria fàcil, receptes útils y altres coses de necessitat, acompanyat tot d'un pròlec, modo de preparar y servir una taula, modo de trinxar, etc, etc... Obra deguda a n'els estudis y molts anys de practiques d'uns quants de cuiners mallorquins ]

Com veis, una obra ben completa. I és que en les seves 190 pàgines esgroguïdes podem trobar ben bé de tot: des de com trinxar la carn o fer unes sopes bullides a com llevar el gust ranci del saïm o com fer ben netes les botelles de vidre. En total més de 500 receptes i consells gastronòmics i per a la llar.

Us podria destacar alguna de les receptes, però també m'agrada descobrir curiositats i formes de pensar i actuar de temps passats així que us remarcaré un fragment d'un dels capítols que dedica al servei a taula. Curiós, si més no, ara a l'any 2022.

(ortografia original)  
[ Els criats que servesquin a la taula, deven anar ben vestits; les criades amb



devental blanc. Tots extremadament nets. Han de procurar no fer renou quant caminin, fe oreyes de consul a tot quant se diga, sempre que no sia referent al servici; no respondre sino a lo

que los demániguen, y sempre contestá amb veu baixa a fi de no interrompi les converses dels comensals. (...)]

L'altre llibret d'aquesta setmana podem dir que és germà de l'anterior. I és que en temàtica i format s'hi semblen bastant. Es tracta de: [ La Cuyna Mallorquina, sexta edició ], editat per Bartomeu Reus (Felanitx) l'any 1925. Cal a dir, i a mode de curiositat, que el llibre duu el segell de la Impremta Marqués de Sóller, on suposo que el varen vendre. Aquest llibre és atribuït a Pere d'Alacantera Penya, malgrat no s'indica l'autor en aquesta edició.

190 pàgines de cuina de principis del segle 20. Pàgines que personalment a mi me fan pell de gallina descobrint cada una de les seves receptes que en elles hi apareixen.

(ortografia original)  
[ Colecció de receptes del Cok i la Cynera, de pastisé, de curandero y de doctó de Soley; que per la conveniencia d'aquelles persones que vulguen cuynar bé y barato y viure per menjar, publica un aficionat a menjar per viure.]... on hem de signar per recuperar aquest magnífics títols per als llibre de cuina ?

Per la part que ens toca no podia més que destacar algun dels passatges del capítol dels caragols, sols perquè sigui la afició que tenim per a aquest mol-luscs a la nostra vall

(ortografia original)  
[ Graxonera de caragols: Bollirás un tros de xuya grossa. En ésser cuyta la capolarás molt be, y capolada la posarás dins la graxonera. Després mitx capolarás els caragols ja nets y bullits, los posarás dins la graxonera, heu tremparás d'espícies, sal y safrá. Entretant tendrás una molla de pa, grossa, en remuy en llet, una murterada d'ayoli ab molts d'ays; picarás el pa ab llet ( fora aygo), debatrás ous corresponents a n'els caragols y ben debatuts los mesclarás, posarás totes espícies com tench dit y la courás en el forn procurant que sia ben cuyta.]

Aquí agafa un caire diferent la dita clàssica de no mesclar ous amb caragols.  
Bon profit

### CUINA DE TEMPORADA:

## Arròs al forn

La Cuyna Mallorquina. Pàgina 8

- (ortografia original)
- Tenguent un bon brou apareyat, se sogregeix dins oli un poch de sofrit y tomátigue, s'hi mescla s'arròs y ses espícies y después s'hi posarà es brou a dues escudelles per una d'arròs; se deixa bollí ab molta furia, remenentlo perquè no s'aferr y quant desapareix el brou, se treu tot es foch des fogó y se posa amb una tapadora demunt sa graxonera y se deixa bescuitá fins qu'estiga ben aixut y fassa crosteta demunt.
- Convé mesclarhi unes monjetes, col flori, carxofa o lo que doni es temps.

● Nota: Bescuita fa referencia a coure'l al forn com un bescuit.

Aquí teniu com fer un bon licor de taronja:

**Cuina Popular de Mallorca.1931**  
(ortografia original)

- [ Per espay d'una setmana, se tendrà amb infusió dins dos litros d'esperit de vi a 96 graus la pell de sis taronges, un polset d'assafrá y uns canonets de canyella. Se mescla llavó amb mitja lliure de sucre fus dins dos litres d'aigo. Se deixa reposar, se filtra y s'embotella]



### ESCOLA DE CUINA:

Va de llibres:

- El considerat com a primer llibre de cuina és De RE COQUINAIRA de Marco Gavio Apicio. Està escrit en llatí. L'original va ser redactat entre els segles I i III dC, però el que ha perviscut és una versió abreujada d'aquest que data del segle III.
- El primer llibre de cuina escrit en llengua catalana és EL LLIBRE DE SENT SOVÍ. D'autor desconegut i escrit l'any 1324. També conegut com a Llibre de totes maneres de potatges de menjar, és un receptari medieval amb més de 200 receptes. És també un dels manuscrits més antics d'Europa, el primer receptari conegut escrit en una llengua diferent del llatí.
- Al segle X va aparèixer el primer receptari conegut en llengua àrab, El llibre dels plats (en àrab, al-Kitab al- abī) d'Abu Muhammad al-Muzaffar, amb receptes dels sumptuosos plats menjats pels reis a Bagdad als segles VI i VII. Aquest llibre es va reeditar en anglès l'any 1987.
- Els primers llibres de cuina europeus en llengua diferent del llatí es van escriure a l'Àndalus, a l'edat mitjana, i en àrab. En aquesta època els reis de la Corona d'Aragó varen tenir cura a fer traduir llibres de cuina del llatí, de l'hebreu i del àrab sobretot, cultura a la qual tenien molt apreci.