

## UN RECEPTARI DE CUINA MALLORQUÍ DEL SEGLE XVIII

### ELS MANUSCRITS <sup>1</sup>

És ben probable que la recopilació culinària que va fer el frare agustí Jaume Martí i Oliver sigui la primera que s'hagi elaborat a Mallorca. Ara com ara en coneixem nou ms., però segurament una recerca exhaustiva per les nombroses biblioteques de les famílies aristocràtiques i dels convents mallorquins ens oferiria encara més mostres de la popularitat que degué assolir aquest recull almenys en determinats àmbits socials.

Sembla que com a mínim tres d'aquests ms. daten del segle XVIII (A, B i C) i que els altres sis són segurament de la primera meitat del segle XIX (D, E, F, G, H, I).

Els ms. A i B són escrits pel mateix copista en època consemblant i inclouen exactament les mateixes receptes amb un ordre idèntic. El ms. A prové de la família Manera «de ca s'Hereu» de Montuïri. Té un total de 60 pàgines i 167 receptes, de les quals les 139 primeres surten segurament de la recopilació del P. Martí i les altres són afegitons posteriors. En la primera pàgina llegim *Modo de cuynar a la mallorquina* i a la fi del ms. trobam un índex que pretén seguir un ordre més o menys alfabètic. El ms. B es troba en la Biblioteca March de Palma. En total conté 58 pàgines i 2 portadelles i les altres característiques concorden amb les del ms. A.

El ms. C és propietat de la família de can Espanya (Sr. Salvador Espanya Morell). La numeració coetània del ms. arriba a la pàgi-

na 97, però el text xerocopiats que utilitzam assoleix només 91 pàgines. Hi intervenen dues mans diferents. No en coneixem el títol. Segurament totes les 134 receptes que hi apareixen són del P. Martí.

El ms. D es troba en la Miscel·lània del P. Lluís de Vilafranca, avui en la Biblioteca de can Vivot de Palma. El títol de l'obra és *Olla podrida o el Coch instruit en fer Aguisados, Pastes i Confitures*. L'obra es divideix en tres capítols. El primer tracta *De varias especies de Aguisados* i conté 96 receptes. El capítol segon ens informa *De las pastas*, i inclou 29 receptes, i el tercer ens parla *De las confituras*, amb 23 receptes.

El ms. E fa part del fons P. d'Alcàntara Penya, de la família del Sr. Maties Rullan de Palma. Es tracta d'una plagueta folrada en pergamí, de 62 pàgines. El títol de l'obra és, simplement, *Cocina*, i conté 161 receptes numerades correlativament.

El ms. F també fa part del mateix fons P. d'A. Penya. Es tracta d'una plagueta de paper de 44 pàgines que conté 178 receptes. El títol de l'obra és *Plegueta de Coc* i està dividida en tres capítols: el primer tracta *De varias especies de guisats*, amb 107 receptes, amb un subapartat que parla dels *Aguisats q<sup>e</sup> usan en Sant Domingo de varias especies*, amb 27 receptes; el capítol segon tracta de les *Pastas*, amb 27 receptes, i el tercer ens parla *De las confituras*, amb 17 receptes. A la fi del recull tenim un índex general.

El ms. G és propietat del Sr. Josep Vidal i Alcover i prové de Son Fiol de Consell. Té 120 pàgines, està enquadernat en cartó i el títol de l'encapçalament és *Libro de... cocina*. Conté 214 receptes, la majoria escrites d'una sola mà, tret algunes d'afegides a la fi de la recopilació, més tardanes. Aquest plec està dividit en dos grups. El primer inclou els guisats i el segon tracta dels plats dolços. A la fi del recull trobam un índex general.

El ms. H prové de la Biblioteca de can Bernadàs, del Sr. Sebastià Feliu de Cabrera (†). Fa part d'un volum factici i ocupa 32 pàgines al principi del llibre, amb numeració pròpia. El títol general que figura al llom del volum és *I. Papeles varios*, però a la portadella hom especifica *Colección de papeles varios, por F. A. de M. C. Año 1815*. Sembla que es refereix a Fr. Andreu de Mallor-

ca, caputxí, de la mateixa família del Sr. Feliu de Cabrera. La recopilació culinària pròpiament dita duu el títol d'*Instruccions per fer aguisats, pastes i confitures*. La recopilació està dividida en tres apartats. El primer tracta dels *Aguisats de carn, peix i plats dolços*, amb 80 receptes en total. El segon tracta de les *Pastes*, amb 12 receptes, i el tercer, de les *Confitures*, amb 14 receptes. Algunes de les darreres receptes són afegits posteriors i en castellà. El llenguatge, com en el cas del ms. anterior, és molt dialectal.

El ms. I pertany al conegut cuiner mallorquí Sr. Tomeu Esteva i Jofre. Es tracta d'una plagueta relligada en cartró en prou mal estat, de 64 pàgines, que conté 86 receptes. La primera pàgina conté el títol del recull: *Plagueta de Aguisados*.

#### EL P. JAUME MARTÍ I OLIVER

Jaume Joseph Bernat Martí i Oliver nasqué devers la mitjanit del 17 de març de 1712, fill del teixidor de lli Jaume Martí i de Magdalena Oliver. Fou batiat l'endemà en la parròquia de Santa Eulàlia de Palma pel prevere Joan Ramis i els seus padrins de fonts foren Guillem Barceló i Margalida Martí.<sup>2</sup> Sembla que tin-

1. La descripció que feim d'aquests ms. és molt sumària. Aquesta comunicació pretén ésser només una petita mostra de l'edició i estudi d'aquest recull culinari que hem preparat amb Francesca Cantallops i que sortirà el 1989 en la «Biblioteca Marian Aguiló», col·lecció feta en règim de coedició entre, d'una banda, el Departament de Filologia Catalana i Lingüística General de la Universitat de les Illes Balears i, d'altra banda, les Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

2. Arxiu Diocesà de Mallorca, *Llibre de Baptismes de la Pl. Iglesia de Sta. Eulalia començant lo any 1711 y finex als 9 janer 1721*, pàg. 30v. Son pare, Jaume Martí, «tixedor de lli», consta en el cadastre de 1693-95 (Arxiu del Regne de Mallorca, D-1258, pàg. 69) com a habitador d'unes cases situades en l'illa del convent de Santa Clara, «de 57 anys morí a la travessa d'en Ballester, rabuts los sacramens al 18 janer 1723» i fou enterrat al Socors. Sa mare, Magdalena Oliver, era filla de Joan Oliver i de Margarida Tomàs, nasqué el 13 de gener de 1669 i morí el 29 de novembre de 1759. Per una acta d'encarregament, datada el 17 d'agost de 1750, davant el notari Cristòfol Fonollar, a favor del seu fill Pere Martí, prior del convent de Nostra Senyora del Socors de Palma, i d'altres religiosos del convent, sabem que Magdalena Oliver, viuda de l'honor Jaume Martí, «natural y moradora de esta Ciutat

gué almenys cinc germans més: Pere, Magdalena, Francina, Joana Maria i Margalida.<sup>3</sup>

El dia 10 de juliol de 1728 prengué l'hàbit d'agustí com a religiós corista, essent prior el P. Rafel Campins i mestre de novicis el P. Nicolau Pol, lector de teologia. El 5 de juliol de 1729 es feia l'instrument notarial davant el notari Bartomeu Martorell per a la solemne professió com a frare agustí del convent del Socors de Palma, la qual s'escaigué l'11 de juliol de 1729, essent prior Fr. Jaume Batlle i mestre de novicis Fr. Nicolau Pol.<sup>4</sup>

Fr. Jaume Martí surt documentat algunes vegades durant la seva estada al convent dels agustins del Socors de Palma en unes misses ordinàries aplicades<sup>5</sup> i com a «capiller» de Sant Nicolau de Tolentí el 1745.<sup>6</sup>

Pel llibre de l'apotecaria del convent del Socors ens assabentam que Fr. Jaume Martí sofrí una greu malaltia i que hagué de visitar la infermeria en diverses ocasions el 1752 i el 1753.<sup>7</sup> És molt probable que a causa d'aquesta malaltia, la tuberculosi, segons deduïm per les medecines receptades,<sup>8</sup> passàs a viure al convent agustí de Felanitx, on el trobam documentat molt poc temps després, per primera vegada el 9 de març de 1754.<sup>9</sup>

A partir d'aquest moment el trobem registrat com a signant de diversos instruments notarials,<sup>10</sup> com a «hoste» del convent del Socors de Palma,<sup>11</sup> com a depositari del convent de Felanitx,<sup>12</sup> en les

---

de Palma», manifesta: «...en nom precari i lloch de pañora oblich certas casas scituadas dins la present Ciutat de Palma en la Parroquia de Sta. Eulalia en lo carrer dit de la travessa d'en Ballester» (ARM, C-725, 19 *Agustinos de Palma*, pàg. 54v).

3. Així consta en la partida de defunció de la seva mare.

4. ARM, *Diversos* 25-12. *Agustinos-Profesiones* (pàg. 30).

5. ARM, C/695. *Recibo 1732 en 1746*, pàg. 5, etc.

6. ARM, C/709, *Recibo*. Any 1745-53, pàg. 78.

7. ARM, C/744, pàssim.

8. Aquest és el diagnòstic que ens n'ha donat el psiquiatre Dr. Antoni Contreras, especialista en medicina antiga, informació que li agraïm ben cordialment.

9. Arxiu del Convent del Socors de Felanitx, *Llibre de cosultas*, pàg. 134.

10. ACSF, id., 138, pàg. 134.

11. ARM, C/712. *Gasto*, any 1753, pàssim.

12. ACSF, *Llibre de antrada*, pàg. 209.

relacions de misses i oficis celebrats pels frares del convent,<sup>13</sup> en el llistat d'espolis de diversos frares,<sup>14</sup> en algunes obres pies,<sup>15</sup> etc.

El P. Jaume Martí morí en el convent de Felanitx el 4 de març de 1788.<sup>16</sup> El ms. D, de can Vivot, conté una breu semblança personal del frare: «*Olla podrida o el coch instruït en fer aguisados, pastas y confituras. Tractat disposat y ordenat per el P. Fr. Jaume Martí, religiós Mallorquí del Orde de S. Agustí, molt instruït en cosas de ventre y paladar.* Morí àsia el any 1785 en son convent de Felanitx de ahont era natural. Era homo respectable y de garbo, de vida regular y retirada, y que no se entretenia en drogues. La sua cella era una especie de megatsem ahont havia de tot, lo que franqueava ab molta facilitat, perquè se apreciava de fer un favor. Apenas hey hagué convite a Felanitx en son temps a què el P. Jaume Martí no acistís y no lo dispongués, porque tenia mans y cap per tot» (pàg. 353).

#### ELS ESTRIS CULINARIS

Els estris culinaris que apareixen en els nou ms. són prop d'un centenar. En general es tracta d'objectes encara coneguts, la majoria d'ells, pels cuiners i cuineres mallorquins de més edat. Vegeu-ne la relació completa:<sup>17</sup>

Als ms. A i B tenim: *agulla* [guya de fer calsa, 40] “de ferro, acer o llautó, de diferent llargària i gruix, completament llisa”; [guya saquera, 42] “grossa, corbada, cilíndrica en el cap i aplanada en la punta, amb el cos prou gros per cosir amb cordill la tela de sacs, etc.”; *aprimador*, 25 “cilindre de fusta, llarguer, amb un mànec a cada cap, que serveix per aplanar i aprimar la pasta per a fer coques, crespells o coses semblants”; *ast*, 12; *bombo*, 44 “re-

13. Id., pàssim.

14. Id., pàssim.

15. ACSF, *Llibre quart de obras pias comensant en lo any 1752*, pàssim.

16. ARM, *Diversos* 25-12. *Agustinos-Profesiones*, pàg. 30, en el revers de la pàgina on consta la seva solemne professió.

17. Deixam de banda, però, les variants formals registrades en els diferents ms.

cipient redonenc, d'uns 30 cm de diàmetre i uns 40 cm d'alçada, generalment de llauna, amb anses i una tapadora, amb un graellat al mig, que es col·locava directament damunt el carbó encès, i que s'usava com a forn"; *botella*, 44; *caldera*, 9; *canons de pipa*, 31; *cànyom* [*càñom*, 19] "drap per a eixugar-se les mans"; *casserola* [casarola, 6]; *cassola* [casola, 2]; *cassoleta* [casoleta, 13]; *círculo de llauna*, 28 "motlle de llauna en forma de cercle"; *colador*, 24; *cullera* [cuyera, 21]; *cullereta* [cuyereta, 32]; *embut* [enbut, 44]; *escudella*, 24; *espàtula de fusta*, 30; *fenyedor* [fañador, 28]; *fil*, 5; *forn*, 6; *forqueta*, 21; *ganivet* [guinevet, 5]; *garrots*, 15; *giradora*, 35; *graelles* [grellas, 15]; *greixera* [graxera, 6] "recipient llarguer, de ferro, d'aram o de llauna, de poca fondària i de sòl pla, dins el qual es rosteix una porcella, un anyell o altre guisat greixós"; *greixonera* [graxonera, 7] "cassola de terra"; *llossa* [lloza, 39] "espècie de giradora amb foradins emprada sobretot en la matança del porc"; *maça* [masa, 6]; *mànec de cullera* [mànech de cuyera, 26]; *morter de pedra* [morté de pedra, 43]; *motlle* [mollo, 25]; *olla*, 1; *olleta*, 51; *paella* [pella, 1]; *paper d'estrassa* [paper de estrase, 3]; *pedaç* [padàs, 32]; *pedres* [pedras, 15]; <sup>18</sup> *plat* 1; *ploma*, 34; *pots de vidre* [pots de vidra, 15]; *ribell* "gibrell", 15; *ribella* "gibrella", 30; *rodet de tres vies* [rodet de tres vias, 29] "rodeta dentada de llauna o metall posada a l'extrem d'un mànec, que serveix per a retallar coques i altres peces de pastisseria"; *salsera*, 21 "recipient en forma d'alfàbia, però més petit, amb dues o quatre ansetes, que serveix per a tenir-hi coses en conserva, saïm, mel, etc."; *sedàs clar*, 26; *tassó* [tassons, 24]; *taula*, 2; *xicra* [xicara, 25].

Al ms. C tenim, a més: *fitora*, 49; *ham* [am, 49]; *marmita*, 11; *perol*, 79; *pixotera*, 9 "recipient de test semblant a la cassola"; *punxó*, 49.

Al ms. D: *bastons*, 369; *calderó*, 392; *canyissos* [canyisos, 395]; *post*, 394; *torcaboques* [torcabocas, 392].

18. De vegades, com en aquest cas, per a les diverses tasques culinàries hom emprà els objectes que el cuiner o cuinera té més a mà, fins i tot aquells que en principi no tenen res a veure amb el món de la cuina.

Al ms. E: *alfàbia*, 60.

Al ms. F: *esquena de la ganiveta* [esquena de la guinaveta, 21]; *estovalles* [estovallas, 22]; *sedàs de cerndre farina* [sedàs de cendra farina, 22].

Al ms. G: *cobertora* [cubertore, 35]; *cullerot* [cuerot, 32]; *escolador* [escoladó, 96] “plat de cuina, amb foradins, per a posar-hi carn, peix o altra cosa humida i fer que s’escorri”; *ganiveta* [guinavete, 41]; *llaunes*, 94; *machete*, 51; *palangana* [palengane, 7]; *rostitdor*, 39 “instrument per a rostir”; *sedasset* [sedaset, 96]; *tallant* [teant, 50]; *tambor* [tambó, 98] “caixa cilíndrica de metall, sense fons, i que a mitjan alçada està dividida en dos compartiments per una reixeta, damunt la qual es posen coses de menjar per escalfar-les moderadament amb caliu que va posat a sota”; *tapadora de ferro*, 41; *tortera*, 37 “recipient o motlle per a fer coques”; *verducs*, 95.

Al ms. I: *palillo* [pelillo, 32] o [parillo, 32].

Tenim alguns casos de formes sinònimes. Així, per exemple, en el ms. A: *botella* / *flascó*; *forqueta* / *tenedor*; *taula* / *mesa*. En el ms. B: *pixotera* / *cassola*; *paleta de fust* / *espàtula de fust*. En el ms. F: *bòtil* / *botella*. El ms. G ens parla també del *rotlo de llauna* (72), enfront del *círculo de llauna* (A 96) o de *l’arquillo de llauna* (F 29), i el ms. H esmenta el *canonet de cañe* (33), mentre que els altres ms. parlen de *canons de pipa* (A 31, etc.).

## ELS INGREDIENTS<sup>19</sup>

La llista d’ingredients utilitzats és prou nombrosa. Hi incloem tant els ingredients primaris (plantes, fruites, ocells, quadrúpedes, peixos, mariscs) com els productes que són resultat d’una determinada elaboració, com és ara l’all-i-oli, el bescuit, etc. En general, es tracta d’ingredients avui encara normals en la cuina mallorquina tradicional.

19. També aquí ens limitam a la llista, sumària, dels ingredients sota una sola forma documentada i deixam de banda les nombrosíssimes variants contextuals que ja apareixeran en la publicació de la «Biblioteca Marian Aguiló».

Al ms. A tenim: *aigua* [aygua, 1]; *aigua de roses* [ayguarrós, 35] o [aygua de rosas, 51]; *aiguarent* [ayguarent, 44]; *aigua-sal* [aygua-sal, 40]; *albercoc* [albercocs, 40]; *albergínia* [aubargínias, 19]; *all* [ays, 2]; *all-i-oli* [ayoli, 5]; *ametlla* [mellas, 13]; *ametlló* [amellons, 40]; *anguila* [anguilas, 18]; *anyell* [añell, 8]; *aranja* [arongos, 40] “fruit de l’aranger, espècie de taronja grossa, de pell molt gruixuda, popa verdosa i un poc amargant”; *arengada* [arengadas, 24]; *arròs*, 17; *avellana* [vellanes, 19]; *bacallà* [bacallar, 17]; *bescuit* [bescuýt, 20]; *bou*, 2; *brossat*, 36; *brou*, 1; *budells*, 7; *butza* [butze, 11]; *calamar* [calamà, 46]; *canyella* [cañella, 2]; *capó*, 22; *carabassa* [carabasa, 41]; *carabassó* [carabassons, 12]; *card* [cart parat, 3]; *carn*, 1; *carxofa*, 3; *ceba* [seba picada, 2]; *cega* [segues, 8]; *cirera* [cireras verdes, 6]; *ciuró* [ciurons, 3]; *clavell* [clavells, 9] “botó floral de la planta mirtàcia *Caryophyllus aromaticus*, que s’empra com a condiment i té també aplicacions terapèutiques”; *coca*, 14; *codony* [codonys, 41]; *col* [col blanche, 47]; *col-i-flor* [colflore, 50]; *confit* [confit retgeya, 31] “confit dragea, confits menuts, generalment d’anís o d’ametlles amb un embolcall de sucre”; *confitura*, 36; *congregret* [congreys, 35] “panellet de farina, sucre i ous, de forma oblonga i consistència blana”; *conill* [cunill, 5]; *costella* [costellas, 5]; *cuixa* [cuxa, 5]; *endívia*, 47; *eriçó* [arisons, 45]; *esperit* “substància més pura i subtil emanada de certs cossos sotmesos a destil·lació” [esperits de cañella, 44]; *espícia* [espícias, 2]; *farciment* [farciment, 7]; *farina*, 25; *fava* [basons de fava, 3]; *fenoll* [fonoy, 2]; *fruita* [fruytas, 41]; *fulles de llimonera* [fullas de llimonera, 34]; *gallina* [gallinas, 9]; *gerret*, 47; *gingebre*, 9; *grell* [grells, 3] “part comestible de la ceba o de l’all tendre”; *herba-sana* [herbesane, 11] “menta”; *julivert* [jullevert, 2]; *llampuga*, 44; *llebre* [llebra, 5]; *llet*, 17; *llet d’ametlla* [llet de mella, 20]; *lletuga*, 12; *llevat*, 45; *llimona*, 7; *llorer*, 7; *madritxo* [maldritxos, 33] “peça de pastisseria, de pasta de congregret de forma llarguera”; *magrana* [magrane, 22]; *mel*, 13; *melicotó* [melicotons, 43]; *moltó*, 4; *moraduiç*, 2; *mulla*, 5 “porció de carn d’un animal compresa entre les costelles i l’os, o que penja lateralment i és més grassa i saborosa que la resta”; *mussola* [musola, 46]; *neu*, 26; *nora*, 7 “cap de budell molt



gruixat del porc”; *nou* [nous, 2]; *nou moscada* [nou noscade, 11]; *oli*, 2; *orenga*, 47; *ou*, 2; *pa* [pa rayat, 2]; *pagell* [pajel, 18]; *pagre* [pàgara, 18]; *panet* [penet del forn, 28]; *pansa* [panses, 13]; *pasta reial* [pasta real, 36] “massa composta de farina d’ametlles i sucre”; *patata* [petatas, 41]; *pebre* [pebra, 9] [prebe bo, 3]; *pebre bord* [preba bort, 52]; *pebre coent* [pebre covent, 11]; *pebre vermell* [pebres vermells torrats, 19]; *peix*, 13; *perdiu*, 5; *pera* [peres, 2]; *perot* [parots ... de la nau, 6] “varietat petita, groga amb taques vermelles, molt dolça”; *pèsol* [pèsols, 6]; *peu* [peus, 11]; *picat*, 1 “carn i altres substàncies picades i formant com una salsa”; *pinyó* [piñons, 2]; *ploma*, 13 “animal de ploma”; *pollastre*, 51; *poma*, 13; *poncir* [poncins, 40] “poncem”; *pop*, 16; *porc*, 51; *porcella*, 14; *pruna* [prunas, 22]; *quarto* [quartos, 35] “peça de pastisseria fina, feta de pols de midó, ous i sucre, emmotllada en forma rectangular, de devers 8 cm de llarg per 4 d’ample i 3 d’alt, i que es menja principalment amb xocolata o amb gelat”; *safrà* [sefrà, 2]; *saim* [sehim, 1]; *sal*, 2; *salsa*, 23; *sàndil* [sàndils ben picats de los potecaris, 34] “nom de diverses plantes santalàcies del gènere *Santalum*, de fusta olorosa, que té aplicacions en perfumeria, tintoreria i antigament en medicina i culinària”; *sèmola*, 45; *senyal* [señal, 7] “testicle”; *síndria*, 41; *sobrassada* [sobresada, 2]; *sucra* [sucra, 2]; *tarongí* [terongí, 2] “planta labiada de l’espècie *Melissa officinalis*”; *taronja* [taronge de such, 7]; *tomàtiga*, 3 “tomàquet”; *tonyina* [toñina, 19]; *tord* [tors, 7]; *tripa*, 13; *vedella* [vadella, 11]; *verdura*, 3; *vi blanc*, 2; *vinagre*, 2; *voga* [vogue, 47] “peix de l’espècie *Box boops*, que es fa de 20 a 30 cm de llarg, de cos llarguer gairebé cilíndric, l’esquena grisa blavenca i els costats i el ventre argentats amb tres o quatre faixes daurades sota les línies laterals”; *xeixa* [xexa recolada, 28]; *xulla*, 2.

Al ms. C tenim, a més: *fetge* [fetge torrat, 1]; *vi*, 23.

Al ms. D: *alfàbrega* [aufàbegue seca y ben picada, 374]; *arrop*, 394; *borratja* [flor de borratge, 394]; *cafè*, 395; *calamarí* [calamarins, 373]; *caragol* [caragols, 373]; *castanya* [castañes, 391]; *clavell* [clavells, 394] “flor de la clavellina”; *flor de taronger* [flor de teronger, 392]; *llagosta* [llagostas, 372]; *oli d’ameiella* [oli de

metlas dolses, 394]; *rosa* [rosas, 394]; *sucre candelil*, 385; *tortuga* [turtugas, 372]; *violeta* [violetes, 394].

Al ms. F: *bleda* [bledas, 25]; *coriandre* [colindra, 38]; *oliva* [olives negres, 4]; *pebre* [pebres, 19] “pebrot”; *pebre dolç* [pebre dols, 25] “el que no té el gust coent; *sàlvia*, 4; *vinagrella*, 4.

Al ms. G: *agràs* [agraz, 37]; *cabrit*, 41; *cacahuets* [cacahuets, 47]; *cervell* [cervells frita, 43]; *colomí* [colomins, 38]; *cuixot* [cuxot, 54]; *ensaimada* [enseïmades, 82]; *freixura* [freixura, 46]; *gall*, 36; *galleta* [galleta picada, 51]; *guàtlera* [guàlteres, 37] “guatlla”; *indiot* [endiot, 35]; *lleu*, 45; *malvasia* [melvasia, 50]; *mantega* [mantegue, 42]; *midó*, 95; *mongeta* [monxetes frites, 54]; *tàpera* [tàperes, 13].

Al ms. H: *menjar blanc* [menjà blanc, 29] “menja dolça, composta de llet, sucre, farina de midó i farina d’arròs, bullit tot plegat i deixat refredar i prendre”.

Al ms. I: *farina d’ordi*, 44; *llavor* [llavors picades, 44].

#### A MANERA DE CONCLUSIÓ <sup>20</sup>

Després d’analitzar per menut les diverses facetes del recull culinari que tenim entre mans, creim que podem arribar a les conclusions següents:

1. Pel que fa a la personalitat de l’autor de la primitiva recopilació, el P. Jaume Martí, sembla que podem afirmar que en la seva vida conventual menà una existència més tost grisa, des del punt de vista de la responsabilitat jeràrquica. No obstant això, sabem que arribà a ser força conegut, almenys entre els nuclis senyoriels mallorquins.

2. Molts dels estris culinàries esmentats en els nou manuscrits és possible de trobar-los encara en les cuines antigues de l’aristocràcia mallorquina, dels convents, de les possessions, etc., però, en gran part, en procés d’abandonament, substituïts pels moderns

20. En aquest darrer apartat de conclusions generals hem optat per regularitzar la grafia dels exemples que adduïm.

electrodomèstics. Nogensmenys, molts en coneixen encara el nom antic i el seu ús corresponent, a excepció, potser, d'alguns utensilis no tan corrents: *bombo, flasco, greixera, llossa, pixotera, rodet de tres vies, salsera, tambor, tortera*, etc. Hi trobam esmentats alguns castellanismes: *arquillo de llauna, círculo de llauna, machete, marmita, mesa, palillo (parillo), tenedor*.

3. Quant als ingredients emprats, podem dir que, en general, és possible d'obtenir-los actualment en les tendes de queviures més ben assortides. Crida l'atenció que algunes de les preparacions culinàries hagin reduït el nombre i, potser, la quantitat d'alguns dels ingredients. Una partida d'aquests ingredients i preparacions culinàries són més poc coneguts: *aigua de roses, aranges, arrop, confit ratgea, mulla, nora, pasta reial, perots de la nau, poncir, sàndil dels apotecaris, tarongí*, etc. En aquest grup tenim molt pocs castellanismes: *quarto, tocino, tripa*.

4. Com a norma general, és notable la indefinició a l'hora de quantificar els ingredients, principalment en els guisats: *ceba molta, un simple ratget d'oli, un poc de fonoll, alguns pinyons sencers, espícies corresponents, prebe bo lo necessari, un poc de brou de l'olla, el que hauràs de menester*, etc. En els plats dolços els copistes són més precisos: *tres unces de pasta reial, una xicara d'oli, sis ous, sis grapades grosses de saïm*, etc. El sistema utilitzat és prou variat i depèn en darrera instància del tipus d'ingredient o d'elaboració culinària de què es tracti: *un brot de juevert, un canó de canyella, una crosta de llimona, una greixonera de bescuit, una morterada d'all-i-oli, un almut de farina, set o vuit escudelles d'aigua*, etc. Algunes d'aquestes referències quantitatives tenen un aspecte més arcaïtzant que d'altres: *un diner de sucre, un dobler de pinyons, un gros punyat de sal picada, una punyada grossa de sal picada, un quartó d'aigua*, etc.

5. És interessant remarcar l'abundància de verbs que indiquen alguna activitat relacionada amb la tècnica culinària. Gran part d'aquestes formes verbals persisteixen encara avui. En d'altres casos es tracta de mots en procés de desús més o menys accelerat: *aiguallejar, crostaparar, dar punt, deixar la virtut, envernissar, escallar-se, fer crostaparat, rullar (reüllar, ruellar), estar après, parar "pelar"*,

*estar a la llista (a la petita perla, etc.), fer daus, fer redoltes, donar el grau, donar el punt, etc.* Hi ha un bon nombre de castellanismes: *acertar, aguardar, anar amb cuidado, anyadir, apretar, buscar, gustar, rociar, tenir cuidado, espumar, xupar, aborrrar, matxacar, tostar, aplastar, bultar, desenrodillar, despedir, enrodillar, salpimentar, sobresalir, pulverisar.*

6. Quant als noms dels plats o de les preparacions culinàries en general, n'hi ha un bon grapat que sobreviuen encara en la nostra cuina amb un significat perfectament transparent: *aguisat, all-i-oli, borrida, bunyols, cassola, coques, confitures, escabetxos, escal-dums, escudella, estufat, farciments, frit, greixeres, greixoneres, melmelades, ofegats, panades, pastes, quema, reoles, rostits, salses (o salsetes), sopa, tortades, etc.* En d'altres casos, però, es tracta de denominacions poc o no gens conegudes: *bocadillos, canyellons, casetes (o capsetes), casques, figatella, grecs o xerafins, jubanets (o juballets), paupilles, picat, pilotilles, pinyonada (o pinyonat), pipí (o pipí-pipí), pixotera, principis, salmi, salmoregi (salmorejo, salmorrejo, salmoregi), vernissos.* Hi ha alguns castellanismes: *albòndigues, amargos, bocadillos, callos, cordero, mantecados, mondongo, pasteló, pilotilles, quartos, rebossado, rollos, rosquilles (o rostilles), salmoregi (i variants), sospiros.*

7. Ja hem dit que dels nou manuscrits estudiats n'hi ha tres almenys que daten del segle XVIII (A, B i C) i que els altres sembla que són de la primera meitat del segle XIX (D, E, F, G, H i I). N'hi ha set que provenen de Palma (B, C, D, E, F, H i I), un de Montuïri (A) i un altre de Consell (G). Pel que fa al nombre de receptes, podem dreçar el següent esquema quantitatiu: G (214), F (178), A (167), B (167), E (161), D (148), C (134), H (113), I (86). Sembla que totes les receptes dels ms. C i D són del P. Martí. Els altres ms. contenen tota o part de la recopilació martinenca, però també hi ha afegits posteriors.

8. La llengua del ms. és el català propi de l'època, amb una tendència a la conservació de l'estàndard cancelleresc tradicional, però amb certes inseguretats segons la data i el copista del ms. Sembla que la proporció de castellanismes és menor que en d'altres textos coetanis consemblants del Principat. Crida l'atenció el fet

que els ms. del segle XVIII no usen l'article salat, mentre que els del segle XIX l'utilitzen adesiara juntament amb l'article estàndard, i en un cas (ms. H), fins i tot l'article salat hi és usat sistemàticament, així com d'altres trets dialectals.

9. Ens trobam davant una recopilació de cuina senyorial i conventual més que de cuina popular, cosa totalment normal si tenim en compte que aquesta darrera cuina: la de les matances, la del cicle de Nadal i Pasqua i d'altres festes assenyalades i, en general, la cuina popular quotidiana, era prou coneguda per les cuineres i/o cuiners de l'època, ja que es transmetia per via oral i consuetudinària.

10. Un tema molt interessant seria esbrinar fins a quin punt en aquesta recopilació el P. Martí i els altres copistes foren simples aplegadors i transmissors o bé d'alguna manera hi ficaren també cullerada. En aquest sentit, pensam que, almenys en gran part, es deu tractar d'una cuina tradicional. Això ho podem deduir per certes denominacions «antigues» (*figatella, jubanets, pixotera, canyellons*, etc.) o per d'altres característiques de les receptes (ingredients, tècnica culinària).

11. Una altra de les preguntes que ens podem plantejar és fins a quin punt aquestes receptes s'han conservat o no fins avui. Sembla que, com a norma general, han desaparegut. Nogensmenys, no deixa de ser sorprenent que en certs nuclis familiars més o menys elitistes hi hagi un record pròxim de certes preparacions culinàries desconegudes en medis populars. Aquest és el cas dels *ous molls*, del *salmí*, de la *pixotera*, del *pasteló*, etc. D'altres persisteixen encara avui, si bé no sempre hi ha una total coincidència pel que fa als ingredients utilitzats i a llur quantificació o pel que fa a llur mateixa preparació. És el que passa tant en el grup dels guisats: *estufat, ofegat, greixera, rostit humit, conill amb ceba, sobrasada amb mel*, etc. o en el grup dels plats dolços: *bunyols de vent, menjar blanc, quema*, etc. o de certes confitures i melmelades.

12. Quant al tipus de cuina que presenten aquests ms. i als paral·lelismes amb d'altres del nostre hemisferi, podem dir en principi que participa de les característiques generals de la cuina mediterrània occidental, i que en bastants d'aspectes té una evident

consemblança amb la cuina de les altres illes Balears i Pitiüses i amb la d'altres territoris de l'àrea cultural catalana.

13. Ens trobam, pel que sembla, davant la primera recopilació de cuina mallorquina, gràcies a l'esforç benemèrit del nostre frare agustí. D'abans només tenim referències més o menys precises d'antigues denominacions de preparacions culinàries, però no en coneixem la forma d'elaboració. Això no significa, però, que els grans reculls de cuina catalana continental del tipus del *Libre de Sent Sovi* (s. XIV) o del *Libre del Coch* del mestre Robert de Nola del final del s. XV o del principi del XVI, etc. no ens puguin donar una idea més o menys aproximada de com devia ser també l'antiga cuina mallorquina.

14. Seria ben interessant la publicació de tots els diversos receptaris de cuina que romanen inèdits en els arxius o, potser, en les golfes de moltes cases senyoriales mallorquines. D'aquesta manera, podríem anar amb passos fermes cap a la formació d'un corpus de tota la nostra cuina tradicional. Aquesta pensam que és la base essencial sobre la qual caldrà fonamentar la recuperació d'un dels nostres signes d'identitat col·lectiva.

JOAN MIRALLES I MONSERRAT