



**CUINA  
POPULAR  
DE  
MALLORCA  
(SÓLLER, 1931)**

**Pòrtic d'Antoni Pinya Florit  
Edició de Miquel S. Font Poquet**

**MIQUEL FONT**  
Editor  
**MALLORCA**



## XOT

### *Talla de xot costada*

Se li llevaren tots els ossos sense espanyar-ia, i se farcirà amb porc fins trempat amb espècies i sal, de manera que el farciment no surti fora de la forma en forma amb un fil d'empalomar. Se posa a dins una casseroleta, juntament amb sis cebes, quatre pastanagues, un manadet de julivert i totes herbes, all, espècies i els ossos que li han llevat, i altres despullades de carn que no tenquin a mà; a més dues tallades de porc i dos fassons de vi o bé alguna. Quan comença a bullir se manté el bull pausadament, posant, si pot esser, foc a damunt la cobertora. Quan ha cògut lo suficient, se serveix amb el mateix brou desengreixat i passat pel colador o sedasset.

### **Xot amb saïm d'anxova**

D'una cuixa de xot rostida, se fan tallades primes, i a damunt elles s'hi estendrà una salsa italiana, en la que s'hi hauran mesclats cogombres i saïm d'anxova; s'encalenteix tot, sense deixar-ho bullir.

### **Peus de xot fregits a la paella**

Després de cuits amb aigua s'extreuen els seus ossos, i se posen al foc per espai d'una hora, amb una salsa de sal, pebrebò, vinagre, all i llorer. Se farà refredar. En ésser freds se fregeixen a dins una paella, ceba picada ben menuda, tomàtiga, julivert, alls picats, porc, i un poc de saïm, posant-hi les patates bullides; se remena i s'acaba de fregir fins al seu punt. Se serveix amb la seva salsa.

### **Aguisat de xot amb magrana**

Se talla la carn a bocins, se posa a dins la casseroleta amb un picat de porc i ceba, trempat amb sal i pebrebò. S'ofega amb un foc molt lent, i quan estigui mig cuita, s'hi afegeix una salsa d'avelanes, continuant la cocció fins que el menjar ho requereixi. Llavors s'agafen tres magranes cuites, s'esprem el seu suc i se tira a dins l'aguissat.

### **Costelles de xot a lo Lluís Felip**

S'agafen les costelles i s'aplanen; de cada tres se treuen els ossos a dues. La que queda amb os, s'unta bé de saïm i a cada costat d'ella se n'hi posa una de les sense os. Es premen bé les tres, i se posen a torrar a les gralles, amb un foc molt ardent. Se serveix de la mateixa manera que s'acaben de torrar, o sigui les tres formant un mateix nyoc, i les costelles amb os són les

millors ja que contenen el suc de les dels seus costats. Se diuen a lo Lluís Felip, perquè aquest conegut rei francès les menjava així cada dia, deixant alle convidats, les costelles sense ossos.

### **Aguisat de xot**

S'agafarà porc i ceba tallada menuda, i se fregiran. Dins una greixonera s'hi traha la carn tallada a bocins amb unió de lo indicat, trempant-ho amb sal i pebrebò; s'ofega a foc lent, afegeint-hi llavors aigua tèbia. Quan és ben cuit s'hi tira julivert, un poc d'herba-sana, un ull de lleuga, pinyons posats en remull un poc abans i espècies, tot ben picat. En servir-se, s'hi posa suc de llimona.

### **Picat de carn rostida amb ous estrellats**

Se picarà la carn ben menuda, i posada a dins el plat; se servirà amb can-tonets de pa fregit rodjant-ho tot d'ous estrellats damunt una salsa de tomàtiga o a gust del cuiner.

### **Cuixa de xot amb llegums**

S'agafarà una cuixa de xot farcint-la amb porc, julivert i bones herbes, i se posa a rostit a dins el forn o el tambor. Una vegada rostida, se serveix, posant-hi a davall espinacs, endivía, bledes, colflori, mongetes tendres, patates; tot això amb una bona substància.

### **Costelles de xot torrades**

S'arreglen de la mateixa manera que les costelles de vedella i bou.

### **Costelles a la Suïssa**

Se torren i se serveixen formant corona a damunt un puré de patata amb llet.

### **Aguisat a lo Huxepot**

Se passarà per dins el saïm la carn del xot, feta bocins, se treu després i se fa una salsaeta roja, i quan està en el seu punt s'humiteja amb aigua afegeint-hi pebrebò, sal, un ramet de totes herbes i un all; quan està quasi cuit, s'hi torna tirar a dins la carn. Se tendran prevengudes les mongetes que se passaran també pel saïm a dins una paella fins que se daurín, llavors se tiraran dins l'aguissat, deixant que cogui tot mitja hora. Se desengreixa i se serveix.

### **Xot amb mongetes tendres**

Se prepararà la carn com l'anterior, se farà la salsaeta roja i s'hi posaran les mongetes tendres ja quasi cuites amb aigua.



## *Ars Vivendi / 5*

Editada per primera vegada a Sóller el 1931, la *Cuina popular de Mallorca*, és un dels receptaris de cuina més peculiars de la bibliografia gastronòmica de Mallorca. Per una banda, la seva extremada raresa tant en biblioteques públiques –només un exemplar– com en privades, ha fet que esdevengués durant setanta anys tan sols citada la seva existència per a la majoria de historiadors de la gastronomia nostrada i en escasses ocasions, el seu contingut ha sigut estudiat o divulgat en part. Per l'altra, la suposada intenció del seu compilador i impressor, **Salvador Calatayud Caldés**, d'elaborar un producte editorial que responia a la demanda dels emigrats mallorquins –sollerics, sobretot– i per tant, destinat a l'exportació, són alguns dels condicionants que no en facilitaren precisament la seva difusió entre els lectors illencs. Aquestes i d'altres característiques prou significatives –com el fet de reflectir l'entesa entre els gustos culinaris propis de l'Illa i els importats d'altres cultures o la inclusió de receptes poc habituals de la cuina tradicional de Mallorca, ja a principis del segle XX–, fan oportuna la seva reedició.

La *Cuina popular de Mallorca* conté prop de cinc-centes elaboracions agrupades per l'ingredient principal. Està a la vegada, dividida en dos grans apartats: plats principals, i rebosteria i pastisseria. Aporta a més, interessants advertències pel que fa a determinats processos culinaris i sobre l'ús dels estris necessaris per elaborar-ne les receptes. Clouen el volum els apartats dedicats als licors i altres receptes útils.

La present edició compte amb un pòrtic del mestre cuiner **Antoni Pinya Florit** (Sóller 1951) –*La cuina de la sobrassada* (1998), *La cuina i el temps* (2003) i *Cuina mallorquina: el peix* (2006), entre d'altres–, mentre que l'edició crítica ha anat a càrrec de **Miquel S. Font Poquet** –*Cuina i menjar a Mallorca. Història i receptes* (2005).



9 788479 671259