

www.cuinant.com

El primer portal web gastronòmic de Sóller



Cuina Mallorquina segles V fins al XV.



SUS MALLORCA

SÓLLER PER LA LLINGUA I L'AUTOGOVERNO

DIUMENGE 4 DE FEBRER

10:30. Trobada a la **Plaça de l'Ajuntament**
Cercavila amb xeremiers i lectures poètiques d'autors relacionats amb Sóller

11:30. a Can Dulce
Exposició "**100 anys d'impuls a la llengua**"
Jocs al pati per els nins
Demostració de cuina antiga mallorquina
amb el cuiner **Joan A. Fernandez Vila**.
Audiovisual de l'Obra Cultural Balear
Exposició de vestimenta antiga mallorquina

16:00. a la Plaça de l'Ajuntament
Ballada popular amb s'**ESTOL DE TRAMUNTANA** i **AIRES SOLLERICS**
Lectura del manifest **SUS Mallorca**, a càrrec d'Antoni Nigorra

18:30. a la Plaça de l'Ajuntament
Concert de rock amb **MUSNOK** i **S'ESKLAT**



Segles X-XIII

El plat que feim avui

CAPÍTOL LXVIII.¹ QUI PARLA CON SA DEU FFER
PERDIGUAT ² AB VALANES ³

Si vols ffer perdiguat, se ffa axí: Prin om les perdius, e perbul-les. E con són perbulides, hom les pren e talla hom los cortés derés ⁴ e les ales e pits, en guissa que estiguen troseyades. E puys prin hom lart de cansalada en una casola, e fón lo lart. E con serà ffus, sofrig-ne les perdius troseyades.

E puys prin [206 v.] la salsa, ⁵ e pica-la bé, e sia ⁶ pessada per sadàs; e con serà pessada, destrempa-la ab aygua calda ho ab brou. E prin hom vallanes e vermels d'ous e pica-u hom bé; e con serà picat, destrempa-ho ab la salsa encemps. E met-i hom agràs ⁷ molt ho vinagre. E quant les perdius són bé soffrites, va la salsa dedins, e buyl tro que sien cuytes. E van perdius per tallador ⁸ e salsa per escudelles.

Fins al S. XV Barcelona, **Segles V - X** 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. Una altre predilecció eren les pastes italiànes, introduïdes des d'aquell país pels àrabs.



Segles V - X

L'arròs, cereal molt consumit, ens arribà d'Orient en el S.VI .

L'espícia més emprada era la canyella, seguida per la galanga (una espícia coenta). El safrà també era emprat des del S.XV i era utilitzat també en infusió i contra símptomes d'embriaguesa.



© Benoist Sébire

Molt típic de l'època **Segles V - X** 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 mes variants dintre del receptari Mallorquí.



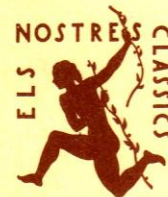
Els que possiblement són els llibres més antics de cuina catalana Mitjaval són el *Sent Soví* o *Llibre del Coc*, i els llibres de Francesc Eiximenis. En aquestes publicacions troban dues clares diferències "TAULA DE POBRES i TAULA DE RICS", característica molt comú a molts de llibres ;de separar la cuina del poble, de la cuina de la burgesia.

Segles X-XIII

LIBRE DE SENT SOVÍ

(RECEPTARI DE CUINA)

A cura de
RUDOLF GREWE



EDITORIAL BARCINO

BARCELONA

1979

Segles X-XIII

El plat que feim avui

CAPÍTOL LXVIII.¹ QUI PARLA CON SA DEU FFER
PERDIGUAT ² AB VALANES ³

Si vols ffer perdiguat, se ffa axí: Prin om les perdius, e perbul-les. E con són perbulides, hom les pren e talla hom los cortés derés ⁴ e les ales e pits, en guissa que estiguen troseyades. E puys prin hom lart de cansalada en una casola, e fón lo lart. E con serà ffus, sofrig-ne les perdius troseyades.

E puys prin [206 v.] la salsa, ⁵ e pica-la bé, e sia ⁶ pessada per sadàs; e con serà pessada, destrempa-la ab aygua calda ho ab brou. E prin hom vallanes e vermels d'ous e pica-u hom bé; e con serà picat, destrempa-ho ab la salsa encemps. E met-i hom agràs ⁷ molt ho vinagre. E quant les perdius són bé soffrites, va la salsa dedins, e buyl tro que sien cuytes. E van perdius per tallador ⁸ e salsa per escudelles.

Segles X-XIII

TAULA DE POBRES.

En aquesta època es confonia el nom pobre amb el de malalt, i no quedava clara la linea 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 Soví).

Segles X-XIII

La cuina de les naus també ens aclareix algunes coses de l'època mitjaval.

Gràcies als inventaris que feien d'alló que embarcaven Així avui dia coneixem els productes més típics del s.XV, tals com: figues, col, vi, carn salada, cigrons, alls, cebes, oli, vinagre, salser (una mescla de diferents espècies), porc, pa. Tot aixó va esser embarcat a les naus del Rei Sanç, durant el S.XIV.

TAULA DE RICS.

Per descobrir la cuina de la burgesia ens hem de remontar a les llistes de compra realitzades per les senyores, ja que el material literari és prou escàs:

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

És l'època en que
Barcelona i el seu
port tenen molta
importància
pel comerç
al Mediterrani.

Segles X-XIII

Al port de Barcelona,
que compta amb una
infraestructura molt
important, hi ha
vaixells de tot el
Mediterrani que
usen els ports de les
Illes Balears com a
escala ens els seus
viatges a Itàlia,
Grècia i l'Alger,
principalment.



Però aquesta bona economia s'esbucà completament al S.XV, amb la descoberta del nou món, ja que la impossibilitat de poder comerciar amb Amèrica, (degut a un orde de Isabel la Catòlica), i el trasllat de tot el comerç a les noves rutes, el comerç al mediterrani va entrar en decadència. Cal remarcar que la prohibició de comerciar els **Països Catalans, València i les ILLES** amb Amèrica durà fins l'any 1783.

Segles XIV-XV



Segles XIV-XV

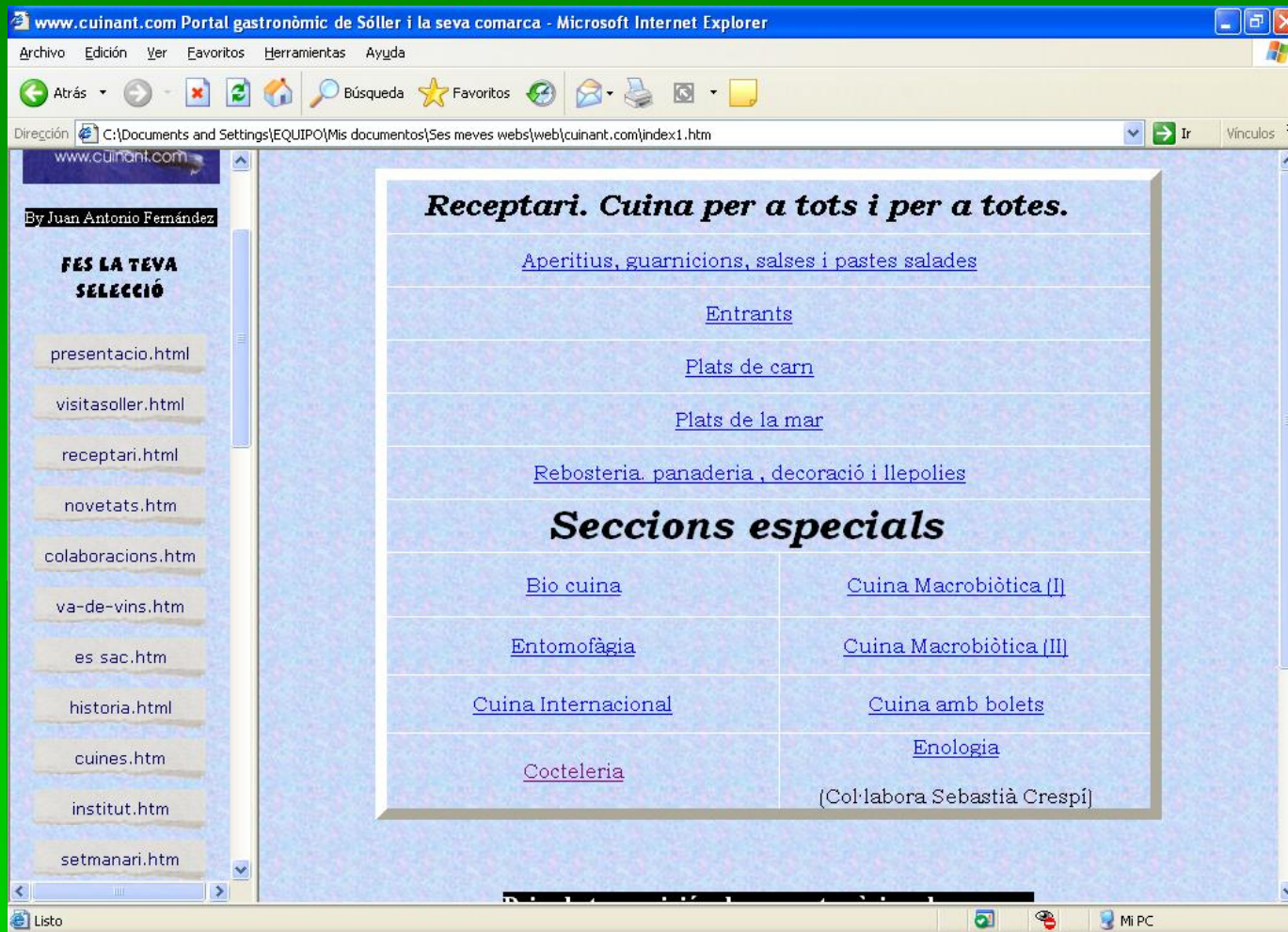
Més envant als segles XVI i XVII, la informació ens arriba gràcies a vells manuscrits i plaguetes de cuina, quasi totes en mal estat, algunes d'elles son repetides unes de les altres, però malgrat això eren guardades amb secret per la gent de l'època.

www.cuinant.com

El primer portal web gastronòmic de Sóller



Però www.cuinant.com, és molt més...



Receptari temàtic