

PARAM

HISTÒRIA DE L'ALIMENTACIÓ A MANACOR

TAULA



ÈPOCA PREHISTÒRICA

(1700/1600 aC –
segle II aC)

Per saber què menjaven a la prehistòria,
hi hem de distingir dues etapes:

Edat del bronze

Entre 1700/1600 aC i 1200/1100 aC.

Edat del ferro

Entre 1200/1100 aC i el segle II aC.

Què menjaven?

Gràcies a les restes animals trobades als jaciments de Manacor, sabem que a l'**edat del bronze** menjaven carn de cabra, ovella, bou i porc.

A l'**edat del ferro**, a més d'aquests animals, també menjaven noves espècies introduïdes a l'illa, com cavall, ase, conill i mostel. El colom era l'única espècie autòctona. També s'hi han trobat restes de ca, que abans no es consumia.

Les restes de molins de mà i morters ens indiquen que molien el gra per fer farinetes o qualche tipus de pa. També sabem que menjaven faves i ciurons perquè se n'han trobat llavors a la cova del Camp del Bisbe, a Sencelles.

Mentre que a l'edat del bronze els animals es mataben joves per aprofitar-ne la carn, a l'edat del ferro es deixaven viure més temps per aprofitar-ne la llet i la llana.

És curiós que, en tota la prehistòria, quasi no es menjava peix. Se'n va començar a menjar al final de l'edat del ferro.



Il·lustracions: E. R. Backman.



Com era la vaixella?

Durant tota la prehistòria, les olles per cuinar, els plats i els vasos són de fang, fets a mà, sense torn. En el fang hi mesclaven trossets de minerals, primer, i de vegetals, després, per evitar que la peça es trencàs durant la cocció.

Com que els forns eren senzills, les peces es coïen de manera irregular i solien tenir unes parts vermelloses i unes altres de més fosques.

A l'inici de l'edat del ferro la vaixella ja es fabricava i es coïa d'una manera més uniforme.

A s'Hospitalet Vell s'han trobat restes de:

- olles globulars i carenades,
- grans contenidors per emmagatzemar i bols oberts amb la base plana.

A l'edat del bronze (època de les navetes), la peça de ceràmica més característica és el **tonell** per guardar aliments o líquids.

A l'edat del ferro (època dels talaiots), la ceràmica ja té més decoracions i més matèria vegetal mesclada amb el fang.

Les peces es diferencien segons les decoracions, que poden ser aplics de botons o mugrons, anses en forma de T, crestes de les copes...

Algunes peces, com les àmfores de vi i oli, provenen d'Eivissa, del nord d'Àfrica i d'Itàlia.



Tonell de l'edat del bronze trobat a s'Hospitalet Vell.



El molí de vaivé funcionava desplaçant endavant i endarrere la part mòbil per damunt de la superfície fixa i aplanada. En aquests molins es molien cereals com blat i ordi. Il·lustració: E. R. Backman.



Olla talaiòtica del segle II aC trobada a s'Hospitalet Vell.



Vas del talaiòtic final trobat a s'Hospitalet Vell.



Gerreta del talaiòtic final trobada a s'Hospitalet Vell.

Quins costums tenien?

Tenim molt poca informació sobre què cuinaven i menjaven els primers pobladors de les illes Balears.

Així i tot en sabem algunes coses, com per exemple:

- Les cuines de les cases prehistòriques tenien una gran foganya, un lloc per guardar la vaixel·la i els estris de cuina, i una banqueta de pedra o de fang.
- La població es dedicava a la ramaderia, sobretot de cabres i ovelles.
- No coneixien el vi ni l'oli. Només hi havia oli de llentiscle, que s'untaven pel cos.

Gràcies als escrits dels historiadors clàssics, sabem que:

- Menjaven fetus de conill, que consideraven un plat exquisit.
- Menjaven les arrels de la serpentària o dragonera, una planta que avui no existeix. Les mesclaven amb mel i en feien un plat dolç molt valorat.

«*Dracontium*... aquestes, a les illes Gimnèsies, anomenades també Balears, mesclant l'arrel bullida amb molta mel, l'ofereixen a les àgapes com a coques.»

Pedani, *Peri bules Iatrikes*



Il·lustracions: E. R. Backman.





Il·lustració: E. R. Backman.

Com cuinaven?

No tenim cap llibre de receptes d'aquesta època, però a partir de les troballes arqueològiques podem saber alguns dels aliments que consumien i, a partir d'aquí, pensar en plats elaborats amb aquests aliments:

- Me rostit amb romaní
- Cuinat de faves amb carn de porc
- Ous amb xitxeros
- logurt amb arboces i mores
- Formatge o llet formatjada amb figues

A s'Hospitalet Vell vivien de la cria de cabres, ovelles, bous i porcs. També s'hi conreava ordi, blat i llegums, com les faves i els pèsols.

A vegades també capturaven ocells i aprofitaven fruits silvestres. S'han identificat llavors d'ullastre i llentiscle.

Al final de la cultura talaiòtica, varen arribar nous animals a l'illa i al jaciment: galls, conills, cérvols i noves espècies de caragols terrestres. També hi havia ases i algun cavall.

Ara que ja saps els aliments que tenien, t'atreveixes a pensar una recepta prehistòrica?

Selecciona les receptes que són vertaderes.

Pa d'ordi

Cuixa de cabrit amb romaní

Guisat de gallina

Cuinat de faves i cabrit

Cabrit amb tomàtiga i albergínia

Cabrit amb xitxeros

Ous amb xitxeros i faves

Sopes de llet

Cabrit amb salsa de tomàtiga

Pollastre amb taronja

Pa d'espelta

Formatge amb figues

Guisat de caragols bovers i viuders

Carn torrada de vedella

logurt amb plàtan

Tonyina amb xitxeros

Llet amb cacau

Cabrit amb arròs

Farinetes de farina de garrova

Llet formatjada amb arboces

ÈPOCA ROMANA I PRIMERS CRISTIANS (segles II aC – X dC)

L'any 123 aC, els romans varen conquerir Mallorca i Menorca.

A partir d'aquell moment va arribar, per primera vegada, un nombre important de persones de fora de les illes. La població local va descobrir els costums romans, com ara l'escriptura i la moneda, i també una gastronomia nova.

Què menjaven?

En un primer moment, la dieta de la població era molt senzilla i es basava en:

- Farinetes d'ordi
- Oli d'oliva
- Verdura i llegum
- Mel
- Vi
- Sal
- Gàrum
- Ous

A mesura que arribaven més romans, també varen arribar aliments nous i altres maneres de cuinar-los.

Els **cereals** i el **pa** eren productes bàsics per als romans. Abans, a les illes Balears ja es conreaven cereals, però els romans en varen introduir tècniques de conreu noves i en varen augmentar la producció.

El pa romà era dur i tenia molta crosta perquè la farina i el llevat eren de poca qualitat. Per això, el menjaven mullat en salses, oli o vi.

Els forns reben el nom de «pristina» i feien tot el procés, des de moldre el blat fins a vendre pa i coques.

Com que els cereals eren fàcils de guardar, es varen convertir en un aliment barat a l'abast de tota la població. Les persones més pobres cada mes rebien una reserva de blat que es deia «annona».

Els romans també varen introduir els conreus de **vinya** i **olivera** a l'illa. No obstant això, el vi ja es coneixia d'abans, de quan els fenicis hi comerciaven en grans àmfores.

En un principi, el vi era una beguda sagrada i medicinal, però es va acabar convertint en una beguda molt popular. Tothom en bevia, fins i tot els esclaus.

Com que tenia un gust fort, es rebaixava amb aigua, mel o espècies.

Els productes fets amb olives tenien molta demanda, com les olives en «defrutum», un tipus de vi molt concentrat.

Un altre producte que varen introduir els romans varen ser les **hortalisses**.

Les verdures es consumien de moltes maneres: crues amb vinagreta, bullides, a la brasa, amb oli i sal, en sopes i en purés.



Pintures murals de Pompeia. Segle I dC.



Els venedors de fruita es deien «pomaris» i venien fruites de les illes però també d'Àfrica i Àsia. Algunes d'aquestes fruites eren figues, pomes, peres, prunes, codonys, magranes, raïm, cireres, melicotons, etc.

Quant a fruites silvestres, tenien fraules, móres i gerds.

Es menjaven la fruita crua, com a postres o per acompanyar carn. També en conservaven d'assecada, amb confitures i almívars.

Per als romans, els **llegums** eren un aliment energètic i barat, ideal per als treballadors i la gent pobre.

En feien de moltes maneres: tots sols, bullits, en puré, en sopes o torrats com a postres, i els combinaven amb carn o peix.

Les persones més riques empraven **espècies** exòtiques, però la resta de la població s'havia de conformar amb els productes locals com el coriandre, la farigola, la sajolida o el julivert.

En aquesta època, la població de Mallorca va augmentar i també va augmentar el consum de **carn**, que es menjaven crua, bullida o rostida. Per conservar i aprofitar més bé la carn, en salaven, n'assecaven, en fumaven i també n'adobaven amb espècies i l'embotien dins budells.

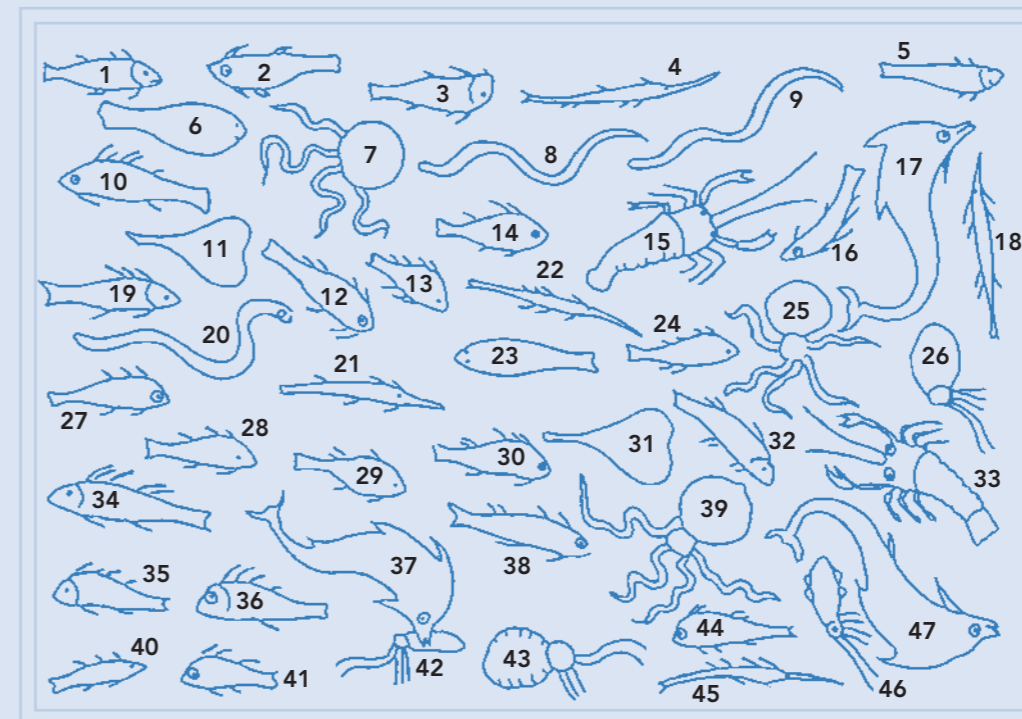
La carn de porc era la més popular, però també menjaven conill, cabrit, rata cellarda, bou, vaca i cabra. Els agradaven molt les vísceres, com els cervells, i les potes.

A més, apreciaven molt els galls, les gallines i els capons, tant les varietats de les illes mateixes com les de països llunyans.

Anys més tard, gràcies a la influència grega, els romans varen començar a menjar **peix**, en salaó o en conserva. Tenim l'exemple de les restes de sípia a Son Peretó.

Els romans elaboraven molts de plats **dolços**. Els més comuns eren:

- Flam romà
- Truita de llet i mel
- Pastes de full amb nous i panses
- Pastís de figa amb ametles
- Pa dolç
- Dàtils amb fruita seca
- Pomes amb fruita seca
- Pastís de codony, formatge i pomes
- Pastissos de nous i figues
- Pastissos de sèsam
- Dolç fregit



Mosaic dels peixos. Museu Nacional Arqueològic de Tarragona.

1. Besuc, o de la família.
2. Besuc, o de la família.
3. Possible moll.
4. Agulla.
5. Peix de la família dels làbrids.
6. Llenguado.
7. Pop.
8. Morena.
9. Morena.
10. Gerret.
11. Tremoló.
12. Possible besuc.
13. Possible besuc.
14. Possible besuc.
15. Llamàntol.
16. Donzella.
17. Al·legoria del dofí.
18. Possible espet.
19. Possible gerret.
20. Morena.
21. Possible espet.
22. Possible agulla.
23. Llenguado.
24. Pagell.
25. Pop.
26. Sípia.
27. Possible gerret.
28. Possible besuc.
29. Palomida.
30. Possible besuc.
31. Tremoló.
32. No identificable.
33. Llamàntol.
34. Llobarro.
35. Escorball.
36. Pagre.
37. Dofí menjant un calamar.
38. Llobarro.
39. Pop.
40. Serrà.
41. Oblada.
42. Calamar atacat por un dofí.
43. Sípia.
44. Moll.
45. Agulla.
46. Calamar.
47. Dofí.

Com era la vaixel·la?

La «vasa escaria» era el conjunt d'estrís de cuina i taula dels romans. Formava part de l'aixovar familiar i tenia un gran valor.

Els primers anys, la vaixel·la romana era senzilla, feta de fusta o de ceràmica.

Les peces de ceràmica més habituals a les taules romanes eren els plats, les copes i els bols.

També utilitzaven àmfors per guardar i transportar aliments i olles per cuinar-los.

Més endavant, varen aparèixer recipients d'altres formes i també materials nous:

- **Ceràmica sigil·lada**, una ceràmica de color vermell lluent que duia imprès el segell del fabricant. Eren productes de luxe.
- **Ceràmica de vernís negre**.
- **Vidre** per a les vaixel·les dels més rics, ja que era un producte extravagant i molt car.



Plat de ceràmica de vernís vermell de Pompeia trobat al fons submari de Porto Cristo (segle III aC).



Copes de parets fines. Fons submari de Porto Cristo. Segle I dC.



Àmfora de tipus Dressel 7/11 per transportar salaons i salses de peix, trobada al fons submari de Porto Cristo (segle I dC).

Tassó o llàntia de vidre, Son Peretó (segles V-VII dC).



Gerreta de parets fines trobada a Porto Cristo. Segle I dC.



Olla de cuina de Son Peretó. Segle VII dC.



Quins costums tenien?

Al començament, no hi havia gaires diferències entre classes socials, però amb el temps les **classes privilegiades** es varen anar diferenciant de les **classes populars**.

Els rics varen incorporar hàbits nous i extravagants, amb una gran abundància de menjar.

La **classe alta** romana berenava de bon matí de pa, formatge, ous i llet.

Aquesta menjada es deia «ientaculum».

Devers les 12 del migdia tornaven a berenar.

Era una mossegada lleugera que feien de drets i sense rentar-se les mans.

Solien menjar-se les restes del sopar del dia d'abans o embotits.

Aquesta menjada es deia «prandium».

Devers les 4 de l'horabaixa feien la menjada principal.

En ocasions importants podia durar fins al vespre, entre converses i espectacles de circ.

Les **classes populars** varen mantenir el costum de fer tres menjades: el «ientaculum», un dinar lleuger i un sopar més abundant i tardà, que s'adeia més bé amb el seu ritme de treball manual.

Tots els aliments es trobaven als mercats públics.

Hi havia mercats generals, el «forum vernalium», i altres de més especialitzats, com el de bestiar, el de verdures, el de vi, o el de llegum.

Cada setmana els pagesos es trobaven als mercats de les ciutats per vendre la verdura i l'hortalissa que cultivaven i els productes silvestres que recol·lectaven.

Als barris també hi havia botigues.

Les «thermopolia» eren unes tavernes que venien plats senzills. Els pobres havien de comprar el menjar ja preparat, perquè no tenien cuina a ca seva.

Els rics, en canvi, feien grans sopars ajaguts al «triclinium», una espècie de sofà, i al voltant de la taula.

Abans de sopar, un esclau els rentava els peus i les mans. Per menjar aguantaven el plat amb la mà esquerra amb el colze enfonsat en un coixí i amb la mà dreta agafaven el menjar.

«Panem et circenses» o 'pa i circ'

Aquesta expressió s'atribueix al poeta Juvenal, i resumeix un pla dissenyat pels polítics romans per tenir les classes populars contentes i guanyar vots. Consistia a regalar-los menjar barat i entreteniment.



Recreació d'un triclinium del parc arqueològic de Xanten.



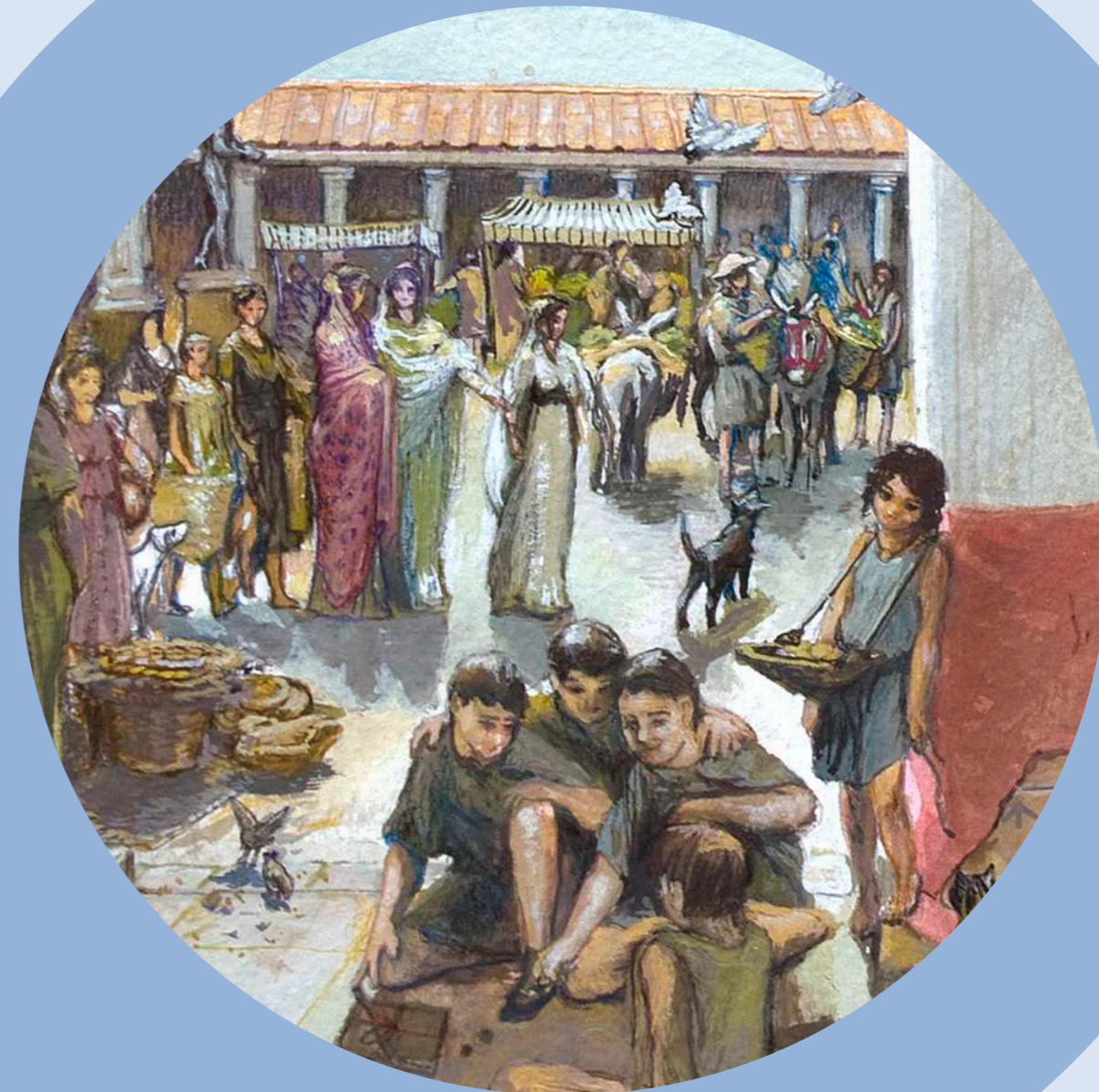
El rebost

Com vivien i què menjaven els romans?

A Manacor hi ha quatre jaciments arqueològics que ens donen molta informació sobre els romans.

Les restes de vaixel·la, d'estris i d'ossos animals trobades a s'Hospitalet Vell, Porto Cristo, Son Joan Jaume i Son Peretó ens permeten saber com vivien i què menjaven els habitants de les illes fa molts d'anys.

A través del port de Porto Cristo arribaven mercaderies de tot el Mediterrani, entre les quals, diversos aliments que no es conreaven a Mallorca.



Recreació d'un fòrum romà.
Autor: E. R. Backman.



Recreació de Porto Cristo en època romana.
Autor: E. R. Backman.

ÈPOCA ISLÀMICA (segles X-XIII)

Entre els anys 902 i 903,
els musulmans varen conquerir
les illes Balears.

D'aquesta manera, les Balears
es varen integrar dins l'*al-Àndalus*,
el territori de la península Ibèrica
dominat pels musulmans
entre els anys 711 i 1492.

Què menjaven?

Els musulmans varen introduir la tècnica del **regadiu**
i això els va permetre conrear una gran varietat de fruites,
llegums, verdures i cereals.

La **base de la dieta** eren les sèmole, els bullits de farina i el pa, i ho complementaven amb verdures (albergínia, espinacs, etc.) i fruita fresca i seca (peres, figues, melicots, albercocs, dàtils, etc.).

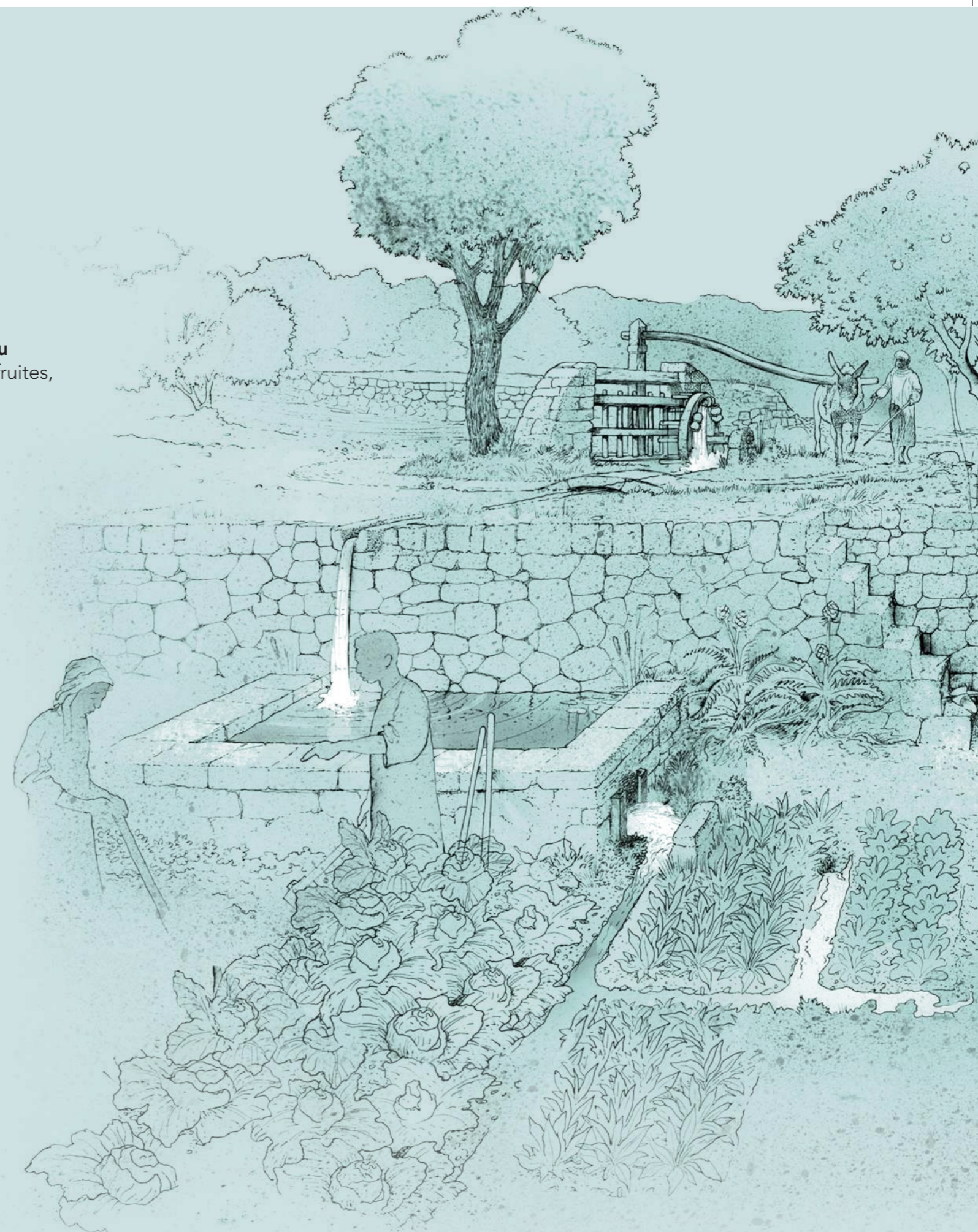
També menjaven arròs, ciurons, llenties, estofats de carn i sopa amb carn i blat. Tots els plats estaven condimentats amb espècies d'Orient i *almori*, una pasta de farina, mel i fruita seca.

De productes animals, consumien sobretot **llet** i **carn** d'ovella i cabra. També menjaven carn de vedella, llebre i conill. En canvi, no menjaven porc perquè en la cultura musulmana està prohibit.

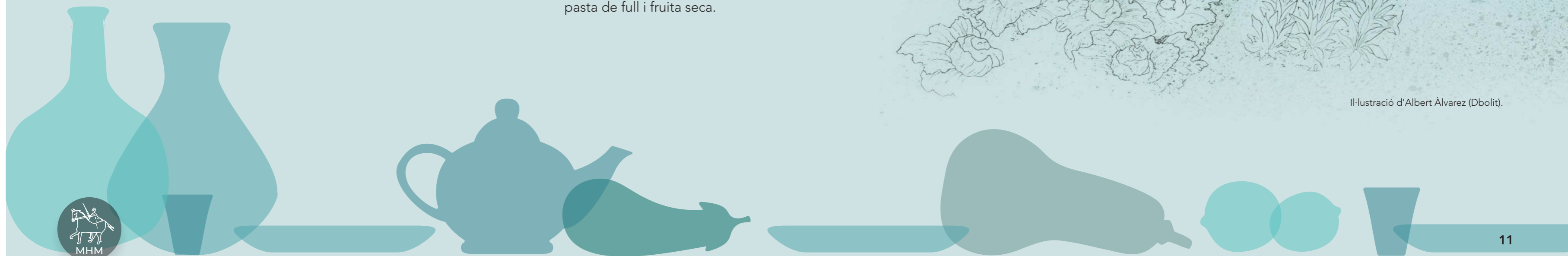
Les famílies més pobres menjaven budells en lloc de carn i, només en ocasions especials, menjaven xot, una cabra autòctona de les Balears.

De **peix** en menjaven molt, i el preparaven fregit, arrebossat, en escabetx o salaó.

Els musulmans tenien una gran tradició **pastissera** i feien dolços amb mel, sucre, pasta de full i fruita seca.



Il·lustració d'Albert Álvarez (Dbolit).



Com era la vaixella?

En els jaciments arqueològics de Manacor s'han trobat diferents peces de vaixella andalusina:

- Recipients per guardar líquids: alfàbies, gerres i ancolles
- Safes
- Fogons
- Olles i tapadores
- Plats

També s'hi han trobat llànties i rajoles per a la construcció.

Algunes d'aquestes ceràmiques no tenen decoració i d'altres estan decorades amb pintures i esmalts.

Les **ancelles vidriades** tenien una capa d'esmalt i servien per guardar aliments grassos o líquids, com la mel.

Les **olles** i les **greixoneres** s'utilitzaven per coure i preparar els aliments.

Les **safes** eren unes palanganes per servir el menjar a taula.

Tothom agafava el menjar de les safes amb les mans. No hi havia forquetes ni ganivets, només culleres de fusta per a les sopes i els estofats.



Marmita o olla trobada al carrer del Mercadal.



Marmita o olla trobada al carrer del Mercadal.



Marmita o olla trobada al carrer del Mercadal.



Safa o palangana de la cova dels Amagatalls.



Llàntia o llum d'oli trobada al carrer del Mercadal.



Gerra trobada a la cova dels Bessons.

Quins costums tenien?

La gent es trobava i intercanviava aliments, teixits i artesanía al **soc** o **mercat**.

Als carrers dels voltants també hi havia comerços d'aliments i menjars preparats, com ara:

- Harira, una sopa de carn, verdures, ciurons i espècies d'Orient.
- Harissa, unes salsitxes fetes amb blat, mel, brou i carn picada.
- Cereals per fer pa, pasta, fideus, «triyà» o cuscús.

Els animals i els productes agrícoles es venien en un altre mercat situat fora de la ciutat, que es coneixia com a **soc de pols**.

En aquella època, Manacor es deia Cariat Açoch, que significa «l'alqueria del mercat», perquè tenia un gran mercat on els pagesos venien els seus productes.

30 dies de dejuni

Durant 30 dies a l'any, els àrabs practiquen el ramadà. Segons la seva religió, durant aquest temps només poden menjar quan fa fosca negra, de les 21.20 a les 4.40 hores.

El primer aliment que prenen és lleuger i dolç, com la llet de camella o l'aigua amb dàtils.

Ja entrada la nit, mengen la sopa harira amb pa. I de postres, dàtils o el «briwat» d'ametla.



Il·lustració d'Albert Álvarez (Dbolit).

El rebost

Com eren les cases islàmiques?

Enmig de la casa hi havia un pati obert o corral i al seu voltant, les diferents habitacions cobertes.

La cuina era petita i estava devora la porta d'entrada, al costat del rebost.

A la cuina hi havia dos elements bàsics per cuinar el menjar:

- Un forn excavat en terra
- Un fogó de carbó

A les viles també hi havia un forn públic, el «furn», on la gent duia a coure el pa i altres menjars.

Les cases estaven equipades amb mobles senzills: tauletes, estores d'espert i arquibancs, uns seients que al mateix temps feien de caixa.

El menjar se solia servir en taules baixes cobertes amb unes estovalles de tela o de cuir.

Paraules d'origen àrab

Molts dels noms dels aliments que menjam avui dia provenen de l'àrab, com ara

albercoc

albergínia

alfabeguera

almívar

carxofa

arròs

espinac

fideu

cotó

síndria

llimona

taronja

bunyol

magrana

També són àrabs alguns noms d'estrils de cuina, com catifa, gerra, safata, setrill, tassa, garrafa, tangí o tassó.



ÈPOCA MEDIEVAL CRISTIANA

(segles XIII-XV)

En el segle XIII, el rei Jaume I conquereix l'illa de Mallorca. Aquest fet històric es coneix com la conquesta, i va suposar la pèrdua dels costums islàmics, com la gastronomia, i l'arribada de plats i estris de cuina nous.

Durant l'època medieval hi va haver èpoques de fam a causa de la sequera i les males collites.

La societat estava dividida en classes socials i només els més rics tenien accés als aliments.

Què menjaven?

Pels encontorns de Manacor hi havia molts d'horts, on es conreaven verdures i fruites variades.

Entre les **verdures** destaquen la col, la carabassa, l'all i el cogombre.

Les **fruites** canviaven segons la temporada: meló, magrana, pruna, pera, codony, albercoc, poma, taronja, raïm, figa.

Molts dels plats de la cuina medieval duïen verdura, faves, ciurons, arròs o fideus, i de vegades hi afegien xulla o brou de carn. Els servien en bols o escudelles individuals.

El **pa** era l'aliment bàsic de la població. En menjaven amb tots els àpats i, fins i tot, l'empraven com a cobert per agafar els aliments i també per fer mulles.

Quan no hi havia blat a bastament, feien el pa amb mestall, una mescla de blat i sègol o ordi.

En general, la gent menjava poca **carn** i poc **peix**, llevat de les classes altes.

La carn que menjaven més era la d'ovella i la de cabra, seguida de la de gall, gallina, colom, porc i vedella.

En el segle XIII, a Manacor ja hi havia una carnisseria pública.

En aquella època ja mataven porcs i en feien embotits, com la sobrassada blanca o botifarra. Com que a l'època medieval encara no tenien pebre bord, la sobrassada no tenia color.

De llet fresca, en consumien poca. Però, en canvi, eren molt importants els derivats **lactis** com el formatge tendre, el brossat i el formatge curat. Fins i tot se'n venien fora de l'illa.

Per menjar **fruites fora de temporada**, les assecaven o en feien conserva. Sobretot, ho feien amb les figues seques, les panses, les ametles i els melons de guardar.

Per **endolcir els aliments**, hi afegien mel. El sucre era un producte de luxe, que procedia d'altres països. Entre el dolç, destaquen la fruita ensucrada, els flaons, els torrons i les neules per Nadal.

Per **conservar els aliments**, els posaven en sal dins grans recipients, com ara portadores, botes i alfàbies.

Com a conservants, també empraven el vinagre per a l'escabetx, el sucre, la mel i algunes espècies.

Durant aquesta època es consumien moltes salses i espècies. Segons molts d'historiadors, servien per disfressar el mal gust dels aliments xerecs o en estat de putrefacció.

Les cases no tenien cap sistema per refrigerar els aliments i tampoc es podien permetre tudar-ne.

El darrer sopar. Del pintor Jaume Serra.
Segle XV. Museu Nacional d'Art de Catalunya.



Com era la vaixella?

Destaquen les escudelles de ceràmica que s'empraven per menjar sopa i aguiats.

Aquestes peces es fabricaven a Manacor i a altres indrets de l'illa, com a sa Gerreria, a Palma, i a zones rurals.

També arribaven peces de ceràmica, de fusta, de vidre o de metall procedents de fora de les illes:

- La vaixella domèstica vidriada de color blanc i sense decoració, d'origen valencià.
- La vaixella decorada en verd, d'origen català i valencià.
- La vaixella nassarita de reflexos metàl·lics.
- La ceràmica italiana.



El **setrill** era un vas o un gerret de vidre o ceràmica on es posava l'oli o el vinagre per trempar el menjar. Segle XV. Trobat en el carrer de l'Estrella.



Gerra grossa que servia per conservar els aliments, com ara l'oli. Segle XV. Trobada a Porto Cristo.



L'**escudella** era una tassa o un plat fondo on se servia la sopa, el cuinat o el brou. Aquestes tenen orelles per agafar-les i poder beure el brou que hi quedava. Taller de Manises. Segle XV-XVI. Trobades al carrer de l'Estrella.



Escudella del taller de Barcelona. Segle XVI. Trobada al carrer de Jaume II.

Quins costums tenien?

L'alimentació durant l'època medieval estava marcada per la **classe social**.

Les classes socials altes o la noblesa menjaven molt de peix i de carn, sovint de les seves pròpies caceres.

En els banquets que organitzaven a salons al voltant de grans taules, hi havia espectacles de joglars o bufons i les dames de companyia feien sonar algun instrument.

En canvi, les classes socials baixes o la pagesia s'alimentaven de llegums, verdures i cereals a la cuina, devora el foc.

Els pagesos que tenien animals tenien la gran sort de menjar llet i ous.

La **foganya** o llar de foc era el cor de la cuina medieval, i s'utilitzava per coure-hi els aliments. Tenia un fogó o torn metàl·lic on es posaven les olles, els calderons i les calderes. En alguns casos hi havia un ast de ferro per rostir-hi la carn.

A la cuina també es feia la bugada, s'hi menjava i, a l'hivern, la família s'hi reunia envoltant la llar de foc.

Les dues menjades bàsiques eren el dinar i el sopar. El dinar era la menjada principal, mentre que el sopar era més lleuger. Les classes benestants solien menjar dos plats, mentre que les classes més humils només feien un plat acompanyat de pa, vi i fruita, si en tenien.

Tothom bevia **vi**, ja que l'aigua no estava tractada i podia provocar malalties. Una persona adulta en bevia una mitjana d'un litre cada dia.



Retaule de Santa Maria La Mayor de Trujillo. Panell del Naixement de la Mare de Déu. Fernando Gallego i el seu taller. 1485.



Pagesos compartint el menjar. Il·lustració del *Llibre de caça del rei Modus*. Segle xv.

Il·lustració d'una cabana de pagès del segle xv. Autor: Guillem Morro.

El rebost

Manacor, terra d'aigua

A Manacor sempre hi va haver aigua en abundància. L'actual plaça de Ramon Llull era coneguda com la «plaça dels pous», perquè els veïnats hi anaven a abeurar el bestiar i a omplir les gerres d'aigua. Els horts es regaven amb aigua d'una font o de la sínia.

La forqueta i el forn, dues innovacions de l'època medieval

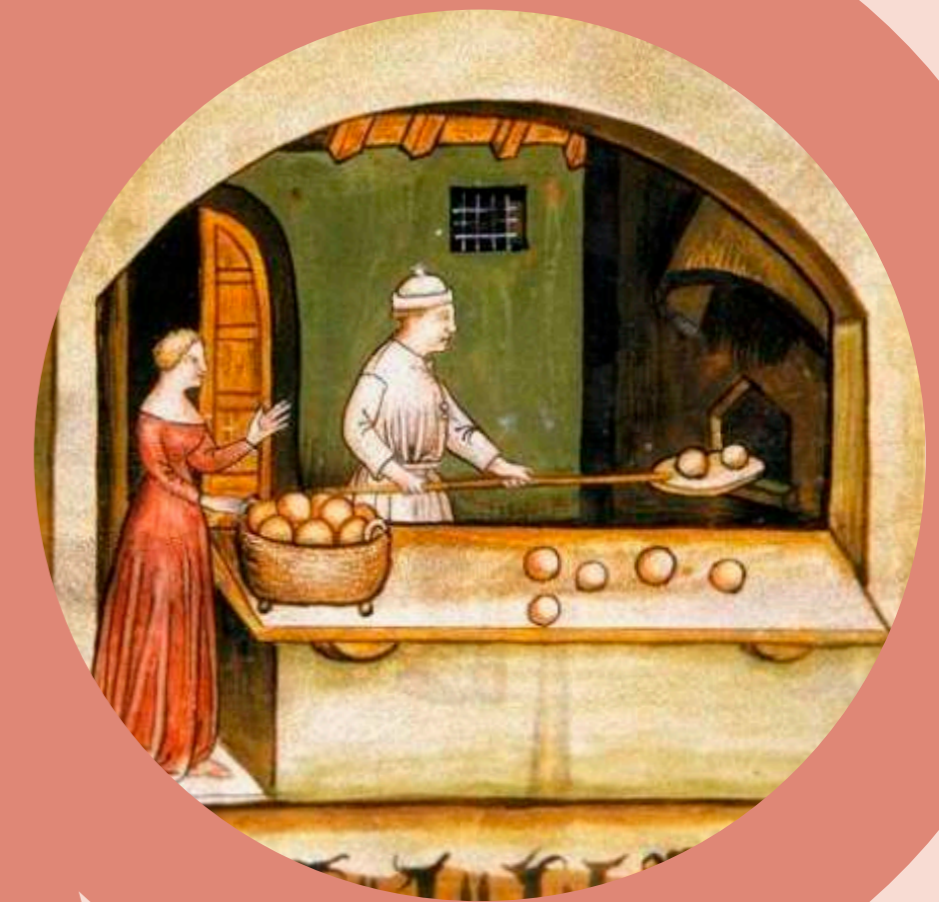
La forqueta es va inventar a Itàlia, i en un intercanvi comercial va arribar a Mallorca. Al començament només n'empraven les classes altes, i amb el temps la varen acabar utilitzant les classes populars.

Abans de tenir forquetes a les taules, els aliments s'agafaven amb les mans. Per a la sopa i els aguiats s'usaven culleres de fusta.

El forn també és un invent d'aquesta època. Com que moltes cases no tenien espai a bastament per fer-hi un forn, els nobles llogaven els seus als particulars.



Il·lustració del procés de formatjar.
Del llibre *Tacuinum Sanitatis*, Segle XIV.



Il·lustració d'un forn.
Del llibre *Tacuinum Sanitatis*, Segle XIV.



Sant Sopar. Segle XV.
Museu de Solsona.

ÈPOCA MODERNA (segles XV-XVII)

En començar l'edat moderna, Europa havia perdut la mitat de la població per mor de la pesta negra.

El 1492, amb l'arribada de Cristòfor Colom a Amèrica, va començar un gran intercanvi de productes amb el nou continent que va ajudar Europa a sortir de l'estancament i de la fam.

Què menjaven?

Els productes que es venien i es compraven més a Manacor devers l'any 1673 eren el blat, l'ordi, la civada, els ciurons, els fesols, les faves, l'arròs, les lleties, l'oli, el vi, l'aiguardent i la carn de vaca, de cabra i d'ovella.

A Mallorca arribaven productes des de diversos indrets de la Mediterrània:

- El peix salat de Sevilla.
- L'arròs i el vi de València.
- La mel, el peix i les fruites seques de Catalunya.
- El blat i el sucre de Sicília.
- El formatge, els fideus i les castanyes de Sardenya.
- Els dàtils de Barbaria.
- La sal d'Eivissa.
- Els moltons de Menorca.

Un dels canvis més importants en la història de la cuina mediterrània i europea va ser l'arribada de **productes americans**.

Entre els segles XV i XVIII, els intercanvis comercials varen ajudar a ampliar l'alimentació de l'època amb aliments molt variats.

Verdures: pebre, tomàtiga, patata, moniato, xítxeros tendres, pebre coent.

Cereals i llegums: fesols, cànem, mongetes, blat de les Índies, guixes.

Fruites: pinya, taronja dolça, kiwi, xirimoia, caqui, nespla, figues de moro.

Espècies i herbes aromàtiques: pebre, vainilla, curri.

Carn: paons, grues, crestat, indi.

Begudes: xocolata.

Peixos i mol·luscs: llamprea, alatxa, gerret, rap.

Alguns d'aquests aliments, com el **pebre** i la **xocolata**, varen donar gusts i colors nous a la cuina tradicional.

Mentre que el pebre va estar a l'abast de tota la població des del començament, la xocolata era un producte car, reservat als més rics. La preniem fosa i mesclada amb sucre. Amb el pas del temps va passar a ser el seu berenar, i era tot un símbol d'estatus social.

Dels vegetals que varen arribar d'Amèrica destaquen la **tomàtiga**, que va posar color a les antigues receptes, i la **patata**. En un principi, la patata era per alimentar els animals, però va acabar formant part de l'alimentació humana.



La fruitera. Frans Snyders.
Museu del Prado.

Com era la vaixella?

Amb el comerç marítim, a les illes també varen arribar peces de ceràmica i vidre procedents d'Europa i de la Península.

Entre la **vaixella popular** hi ha els plats i els estris de fang i ceràmica que s'han conservat al llarg dels anys.

En el segle XVII varen aparèixer gerrereries importants a diverses zones de Mallorca, com a Inca, Marratxí i Manacor.

Durant l'edat moderna, Itàlia era el principal productor de vidre. Elaborava peces luxoses per a les classes altes i productes d'ús quotidià per a la resta de la població.

També era molt apreciat el vidre produït a Catalunya.

Els vidres fabricats a Mallorca, en canvi, eren més pobres i es destinaven a objectes d'ús quotidià i de l'aixovar domèstic, com ara botelles, copes, salers, setrills i tassons.

Les copes i les tasses eren els objectes preferits de les classes privilegiades, ja que eren un signe de refinament.



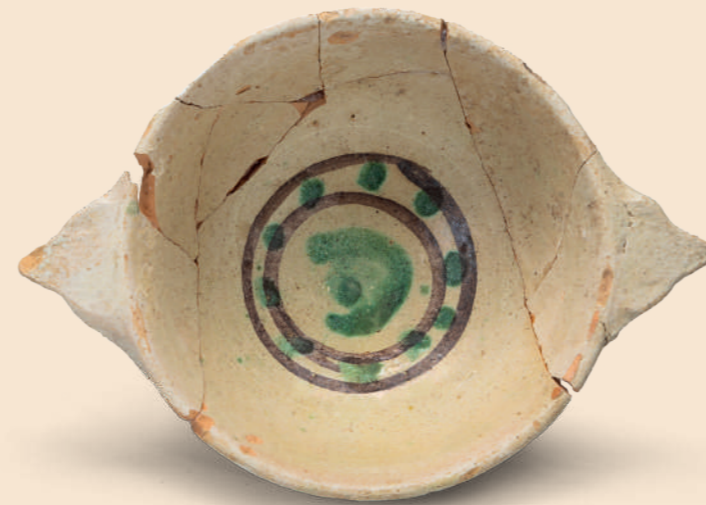
Escudella italiana trobada al centre de Manacor. Segle XVII.



Escudella catalana trobada al centre de Manacor. Segle XVII.



Plat italià trobat al centre de Manacor, 1700.



Escudella amb orelles d'Inca trobada al centre de Manacor. Segle XVII.



Mancerina o marcelina del segle XVIII. L'Alcora, Castelló. Una **mancerina** era un plat amb un espai enmig per aguantar-hi una tassa petita.



Gerra d'aigua. Trobada al claustre de Sant Vicenç Ferrer. Segle XVIII.

Quins costums tenien?

Els productes d'Amèrica es varen introduir a la cuina mallorquina d'una manera progressiva i variada.

Per exemple, al començament, el blat de moro s'utilitzava com a farina, no se'n menjava la peça sencera.

La patata va ser l'aliment que va costar més d'introduir. Fins al segle XVIII no es va començar a cuinar en plats d'olla o rostida al foc.

La base de l'alimentació de les classes baixes eren els **plats d'olla**, amb sopes de verdures i llegums. D'una banda, es bevien el brou de la sopa amb pa mullat. Així, aprofitaven el pa dur. I d'altra banda, es menjaven les verdures i els llegums.

Aquestes sopes molt poques vegades duïen carn, i si en duïen, era d'au.

El **pa** i les **farines** eren presents a totes les menjades. Era un pa moreno o negre d'ordi, civada i sègol mesclats. El pa de blat era per a les classes més riques.

La tradició de menjar **indiots** per Nadal és del segle XVII i encara es conserva a Mallorca. La cria d'indiots era una activitat complementària per als pagesos de l'illa.

A partir del segle XIV es va començar a popularitzar la **matança del porc**, que es feia un pic a l'any.

Del porc en treïen saïm, xulla, botifarres i sobrassada.

A partir del segle XVI es va estendre l'ús del **pebre bord** a tota l'illa i la sobrassada ja es feia com la coneixem avui dia. Aquesta espècie és la que dona el color i el gust tan característics a la sobrassada.

A l'època moderna canvia la manera de posar taula: s'adorna amb flors i elements decoratius; la vaixel·la és de plata, metall i vidre, i s'hi incorporen els torcaboques.

La classe alta demostrava la seva riquesa i el seu poder amb grans banquetes i molt de menjar.

Les classes pobres només celebraven banquetes en dates especials, i era una manera de sortir de la rutina i de la falta d'aliments.



Sant Hug visitant el refectori.
Juan Sánchez Cotán.
Col·lecció Várez Fisa.
1600.

Vella fregint ous.
Diego de Velázquez.
Galeria Nacional d'Escòcia.
1618.

El rebost

Què menjaven els reis i les reines?

Un exemple de la cuina que es feia a la cort és el receptari «Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería» publicat el 1611 per Francisco Martínez Montañó, cap de les cuines de Felip II.

Entre les 500 receptes que recull destaquen el «pastel de olla podrida», l'«adobo para las aceitunas» o el «solomillo de vaca relleno».

També explica com preparar banquetes, conserves i dolç, com ara «duraznos», «toronjas», «flan de Romero», «limones ceutíes», «jaleas de granada» o «ciruelas de Génova».

I descriu curioses tècniques per cuinar, com ara «asar pájaros gordos», «llevar la carne de venado en un viaje», o «freír, asar y cocer un pescado todo a un tiempo sin partirlo».

Un exemple de recepta d'aquest llibre són les «**albondiguillas reales**»:

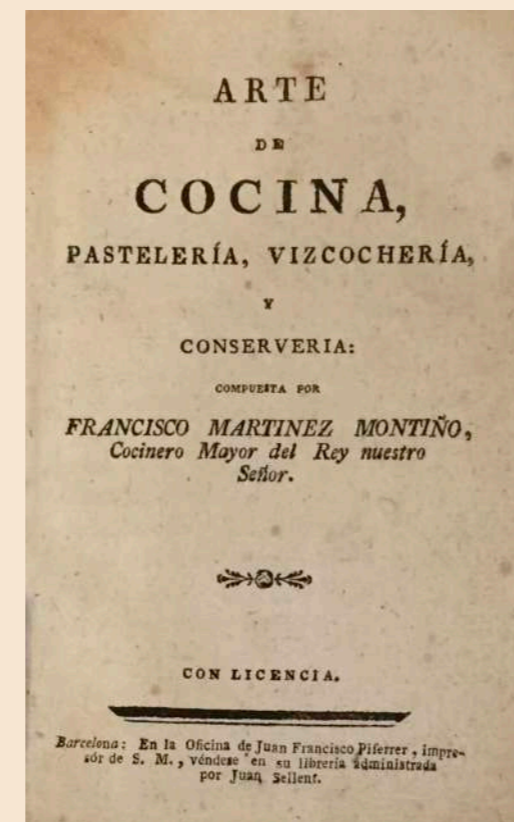
«Picarás carne de ternera con un pedazo de tocino gordo. Sazonalo con todas las especias y quatro huevos crudos. Luego tendrás yemas de huevos cocidas duras hechas quarterones, y cañas de vaca en trozos. Haz las albondiguillas tan grandes como membrillos gordos poniendo dentro de cada una unas pocas de cañas, y yemas de huevos.

Ponlas a cocer en mucho caldo: y quando las quisieres servir, sácalas en el plato y abrelas por medio, porque se parezcan las cañas y yemas.

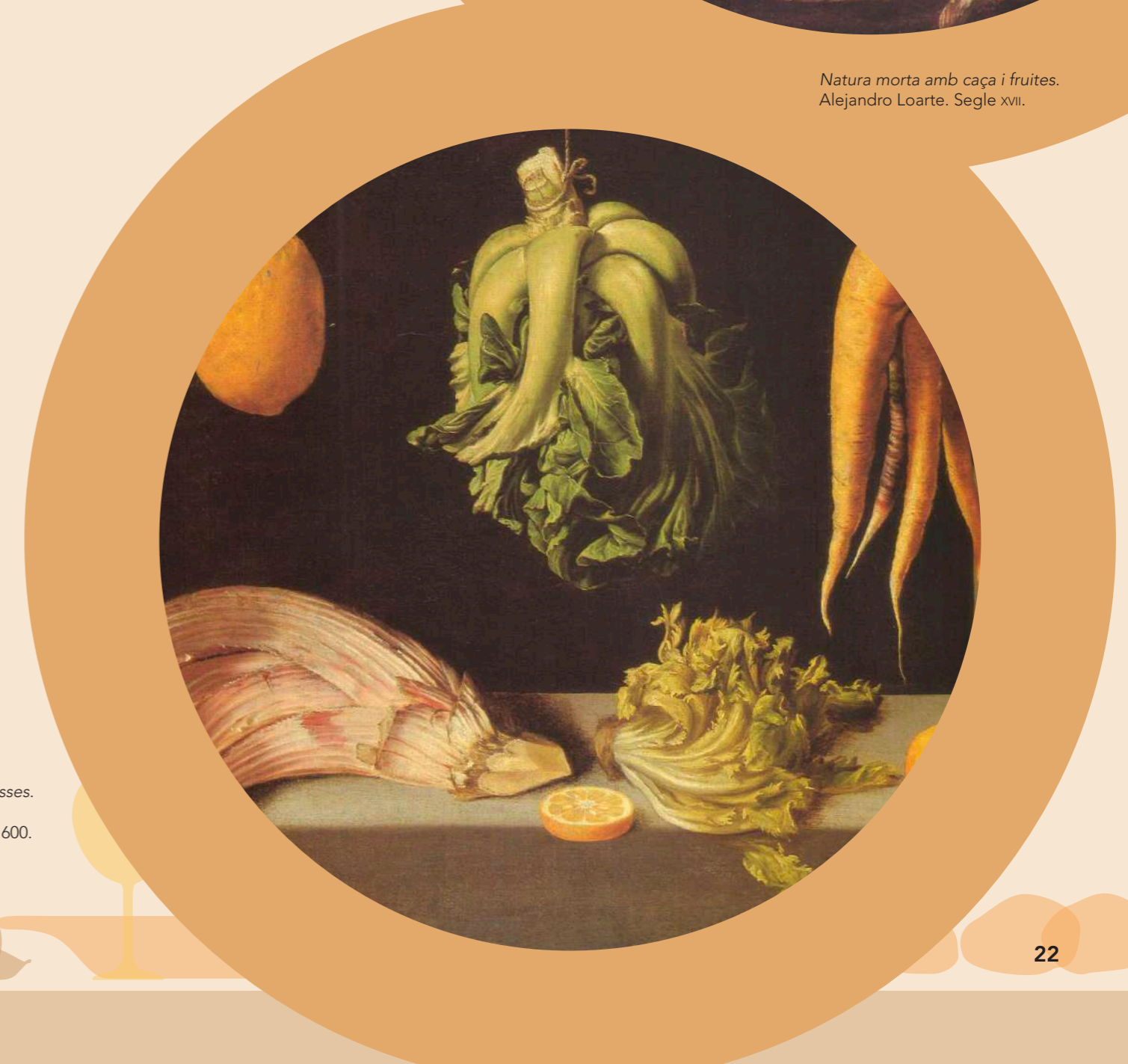
Estas se han de quajar con yemas de huevo, y acedo: y si rellenasen un par de pollos de esta misma carne y los cocieses, y después los asentases en el plató, partidos también por medio, componiendo el plato con albondigos, y los pollos no sería menester otros adherentes. Y con esto no es menester tratar más de esta materia, porque de cualquiera carne las podrás hacer...»

Hem de tenir en compte que el receptari està escrit en castellà antic. Algunes expressions i paraules que hi surten són:

- **Durazno:** melicotó petit.
- **Olla podrida:** aguiat de mongetes vermelles. Aquest plat es feia en una greixonera de fang i s'hi posaven diferents castes de carn: botifarra, xoriç, costella, xulla, coa, pota, etc., a més d'un farcit elaborat amb ou.
- **Toronjas:** poncirs o poncems. Fruites de la família dels cítrics.
- **Jalea:** confitura transparent que s'obté de bullir suc de fruita i sucre.
- **Venado:** cérvol. És una carn molt apreciada en la gastronomia de caça.
- **Caña de vaca:** os de la cama de la vaca.
- **Acedo:** vinagre.



Natura morta amb caça i fruites.
Alejandro Loarte. Segle XVII.



Natura morta d'hortalisses.
Juan Sánchez Cotán.
Col·lecció Várez Fisa. 1600.

ÈPOCA CONTEMPORÀNIA (segles XVIII- XX)

L'època contemporània és el període històric que va des de la Revolució Francesa (1789) fins a l'actualitat.

És una època que es caracteritza per les revolucions socials i per les grans transformacions, com la industrialització.

Què menjaven?

Alguns plats importants de l'antiguitat han arribat fins als nostres dies amb poques variacions. Per exemple, el menjar blanc és un plat medieval que s'ha conservat fins avui.

Gràcies al llibre «Modo de cuynar a la mallorquina» de **Jaume Martí**, coneixem alguns plats que es preparaven en el segle XIX, com ara aguisat, aixarop, allioli, «amargos», avellanat, «bocadillos» (eren unes postres dolces), borrhida (ofegat), caragols, croquetes, codonyat, figatella, llet d'ametla, menjar blanc, neules, pa d'en Pou (postres), «rollos», «sospiros», tortades, torró, truita o vernissos.

Durant el segle XIX no hi va haver grans canvis en la manera de cuinar, ni en les tècniques i els estris culinaris. Malgrat tot, es varen incorporar plats nous d'origen italià i francès que es varen adaptar i fusionar amb la cuina mallorquina.



The Gallant Cook.
François Adolphe Grison.
Segle XIX.



Cuina valenciana.
Museu Nacional de Ceràmica. Segle XVIII.

Les receptes italianes i franceses les varen introduir cuiners de fora que venien a fer feina a Mallorca i també cuiners mallorquins que anaren a fer feina a fora. N'és un exemple el jove manacorí **Miquel Vert Vallespir**, «Roquer», que va anar a cuinar a la cort de Viena.

Els productes més consumits varen continuar sent els mediterranis: blat, ordi, civada i ciurons.

La carn que es consumia més era la d'ovella, seguida de la carn de cabra i vedella. De porc se'n menjava molt poc.

En aquella època es varen publicar molts de llibres de gastronomia i receptes. «La cuina mallorquina» de **Pere d'Alcàntara Penya** (1886) és un receptari molt complet de cuina mallorquina del segle XIX.

Alguns d'aquests plats són difícils de cuinar avui dia perquè no se'n troben els ingredients principals.

També es cuinaven molts de plats de caça, com la cassola de caça, que s'ha perdut perquè avui dia aquesta classe d'animals no es poden vendre.

Com era la vaixel·la?

A partir del segle XVIII, les vaixel·les, la ceràmica i els objectes de vidre que arribaven d'altres països ja no eren només per a ús ornamental, sinó també per a l'ús de cada dia.

Tot i això, només estaven a l'abast de les classes altes.

Les classes populars utilitzaven la ceràmica de Manises i Castelló decorades amb elements naturals (ocells, flors...) i les peces de fang i de ceràmica autòctones, com els plats morenos d'Inca, la ceràmica de Felanitx, la de Marratxí o els plats drapers.

A partir del segle XVIII apareixen molts d'estris de cuina, com alfàbies, aprimadors, calderes, cassoles, escorredores i pedaços.

Entrant al segle XX, la producció de tots aquests utensilis i vaixel·les es va industrialitzar i ja es varen fabricar en fàbriques.



Ribell de la fàbrica de Triana a Sevilla. Segle XIX.



Plat de Manises. Segle XIX.



Ormejos per pastar el pa.



Conjunt de tasses.



Greixonera.



Olla.



Botilla plana per anar damunt el carro.

Quins costums tenien?

Fins al segle XVIII es cuinava a la foganya de les cases, un foc de llenya que es feia en terra.

Les peces de carn es rostien a l'ast i els aguiats es feien en olles i calderons.

Altres tècniques que s'utilitzaven eren escaldar, sofregir i espessir. També es feien picades per afegir als plats i allioli.

La cuina mallorquina té moltes influències històriques de les religions jueva i cristiana.

Les festes més importants tenien les seves pròpies menjades:

- **Per Nadal i Cap d'Any** es menjaven coques de torró d'ametla, tambor d'ametla, coques bambes o coca de Nadal. Les classes altes menjaven sopa d'ametla, escaldums d'indiots, indiots farcit o rostit i porcella.
- **Per Sant Antoni** es menjaven embotits i carn de porc, coques de llemugues o raïssons, bullit de potons o greixonera dels Darrers Dies.
- **Per quaresma** dominava el bacallà cuinat de maneres diverses, les arengades, el frit de safarnària, carabassa o moniato, les bledes sofregides, el frit de pèsols i la freixura de divendres.
- **Per Pasqua** tenien protagonisme els plats de me, les panades, els rubiols i els crespells.

A mitjan segle XIX, amb la revolució industrial, la gent va començar a fer feina a les fàbriques i els horaris de les menjades es varen adaptar als horaris de les feines.

Es va introduir el berenar, la primera menjada del dia per agafar forces per afrontar la jornada de feina.

És així com totes les classes socials passen a fer les mateixes menjades diàries.



Com cuinaven?

Durant el segle XVIII varen aparèixer els primers receptaris i llibres de cuina moderns, com el de **Lluís Martí Oliver**.

Actualment podem trobar els ingredients que utilitzaven, però no se n'hi defineixen les quantitats.

Moltes d'aquestes receptes formen part de la nostra cuina tradicional i d'altres s'han perdut, però hi ha persones i entitats que fan feina per recuperar-les.

També hi ha interès per estudiar els receptaris antics.



Cuina com les de principi del segle XX, amb la foganya, la cuina econòmica, els fognets de carbó i l'escurador.
Casal de Can Sabater (Binissalem).
Jaume Andreu. *Arquitectura tradicional de les Balears*.



Menjador dels missatges a Els Calderers (Sant Joan).
Hi destaca la característica taula amb les cames clavades al trespol.
Jaume Andreu. *Arquitectura tradicional de les Balears*.



Cuina de Bàltx d'Avall (Fornalutx).
Al voltant de la foganya, de pinte alt, es disposen bancs. També es veu la pica d'escurar, dins una capelleta, i escudellers.
Jaume Andreu. *Arquitectura tradicional de les Balears*.

Paraules curioses

Xítzero:

pèsol. Prové del llatí *cicere*, que significa 'ciuró'. Aquesta forma s'usa a quasi tota la zona del Llevant de Mallorca.

Roïssos:

deixalles de menjar. A Manacor es pronuncia [ro'visos]

El bisbe

o es bisbe: paraula interessant perquè el significat varia segons l'article que la du. 'El bisbe' fa referència a l'autoritat eclesiàstica. 'Es bisbe' es refereix a l'estómac que se sol usar per embotir sobrassada.

Senyoret:

nom de la galleta que a la resta de Mallorca es coneix com a 'crespell'. La llegenda diu que el nom de senyoret ve de la forma que se'ls donava per Sant Blai (2 de febrer).

Ponxet:

nom que s'utilitza per referir-se a la mescla de cafè i un licor. Però la forma més estesa és 'rebentat' i a Felanitx, 'rasca'.

Sobrassada:

embotit de Mallorca per excel·lència. Es mescla carn capolada, pebre bord, pebre bo i sal. La paraula és d'origen italià i significa 'premsada'.

Fleca:

forn de pa. Aquesta paraula és d'ús corrent a Catalunya, però a Mallorca ja no s'usa. A Manacor, la trobam en documents del s. XV, i es refereix al forn comunitari del poble.

Culejar per dins la cuina

Llepar-se'n els dits / bigots:

passar molt de gust
amb el que es menja.

Omplir el gavatx: menjar.

Agafar una bona timba, un pedal, una melopea, una moixa: engatar-se.

Anar a fer musses:

anar al casino, o al bar.

Menjar amb els peus: menjar malament.

Grufar: forma de menjar dels porcs. També es fa servir per referir-se a menjar malament i d'una manera molt bruta.

Escaiar-se:

triar-se o fer-se malbé
l'allioli, el brou o l'arròs
(DCVB). Actualment
es perd, substituït
per "tallar-se",
un calc
del castellà.

Expressions que no es poden menjar

Ser un bon al·lot:

Ser de panfonteta

Ser de mel i sucre

Psicològics:

**Agre
com el vinagre**

**Aspre
com les llimones**

**Dolç
com la mel**

Físics:

**Estar
com una bóta**

**Sec
com una arengada**

**Prim
com un fideu**

**Magre com
un espàrec
d'ombra**

Comparatius:

**Encalçar
na Maria
per la cuina:**
molestar, insistir molt.

**Esclovellar
dragons:**
xafardejar.

Escorxar algú:
parlar malament d'algú.

**Trobar ossos
en el lleu:**
queixar-se sempre.

Donar gat per llebre:
enganar.

**Fer el negoci
de na Peix Frit:**
actualment s'utilitza
per parlar d'un mal negoci
que farà pèrdues.
Però aquesta dita
és interessant
perquè s'utilitza
amb un significat
contrari
a la història
real.

Na Peix Frit va existir a Palma
al carrer de l'Argenteria.
El seu negoci era
vendre peix frit per dinar
a tots els argenters i joiers.
Ella comprava el peix
i el venia més barat
després d'esmocar-lo i fregir-lo.
Al final, resultà
que la madona es va fer rica
i ja no treballà més.
Com ho va fer,
si el venia més barat
que quan el comprava?
Idò a l'hora d'escurar els plats
colava totes les restes de menjar
i arreplegava les miquetes d'or
i d'argent que queien
de les mans dels joiers.

**Menjar les sopes
damunt el cap:**
dominar una persona.

**Del seu pa
en faran sopes:**
cadascú farà el que vulgui
amb la seva vida.

**Gallina vella
fa bon brou:**
l'experiència dona més
coneixement i profit.

**Qui té el mànec
de la paella,
fa anar l'oli allà on vol:**
qui mana, fa el que vol.

**Qui no fa porc,
no menja sobrassada.**
**Qui vol peix,
que es banyi el cul:**
per aconseguir el que es vol,
s'ha de treballar.

**T'estim més
que un bon dinar:**
expressió que apareix
a l'obra teatral *Ai Quaquin*,
que has vingut de prim.

**A bon gat
comanes el formatge:**
donar un encàrrec
a algú poc de fiar.

**Qui sopa de cassalla/vi,
berena d'aigua:**
la ressaca fa mal o que tot té
les seves conseqüències.

**Parèixer la mort
amb prebes:**
fer mala cara,
especialment de ressaca.

Cançons

**Sa madona de sa Torre
es pa negre li fa mal
però no n'hi fan ses coques
ni es torró per Nadal.**

**Això eren dos:
un menjava xot
i s'altre euveia,
tot des mateix tros.**

*(Cançoner popular de Mallorca II,
de Pare Rafel Ginard)
Euveia seria "Ho veia" i no "ovella".*

**Ses dones polisses de manya fina
s'homo enmatzinen
I el fan volar i en termes dolços
sempre el requebren
I gat per llebre li fan menjar**

Mots coents

Com ja hem dit, el menjar forma part del nostre dia a dia. Per això, l'argot sobre alimentació també ha servit per parlar de temes tabú, com és el cas de la sexualitat. Aquí teniu un recull de paraules que s'han utilitzat per fer referència a aquest tema prohibit dins el poble.

Vagina:	Pèl púbic:	Penis:	Testicles:	Masturbar-se:	Acte sexual:
Poma	Moraduix	Fava	Ous	Fer-se una pruna	Farcir
Figa	Romaní	Perdiu	Prunes de frare	Pelar	Munyir
Bajoca	Julivert	Gorrió			Treure llet
Conill		Pardal			Enfornar
		Aucelló			Tenir ganes de ...
		Tallant			Ensumar tords amb col
		Espasí			Bullir
		Llangonissa			

(Sexe i cultura a Mallorca, de Gabriel Janer Manila)

La parla, com el menjar, és "el nostre pa de cada dia". L'infant plora quan vol mamar, cridam al cambrer "perdona!" o demanam a la mare "què hi ha per dinar?" i contesta "escudella de ca". L'alimentació és vital i deixa petjada en el llenguatge. Han aparegut molts de noms, verbs, frases fetes i cançons en què destaca el menjar en si o l'acció d'alimentar-se. En el camp de la gastronomia, la llengua catalana ha rebut influències àrabs, franceses, italianes, fins i tot asteques,

ja que la cuina és un bé immaterial que es transmet i s'apropia molt fàcilment. Al llarg de la història, amb l'arribada de modes i aliments nous, el català adopta noves paraules i, per tant, noves formes d'entendre el món. Així, trobam paraules que creim que només són de Catalunya, però abans eren d'ús comú a Mallorca, i també a Manacor; paraules curioses i úniques; paraules que deien els nostres padrins, i ara han caigut en desús;

paraules que han canviat de significat, etc.

El material que teniu a les mans és tan sols una mostra de la riquesa lingüística que ens ha donat el menjar. Comprovau el bon gust de boca que ens deixen les paraules!

Aquest és només un petit recull de paraules relacionades amb la gastronomia. Volem que vosaltres ens ajudeu a omplir aquesta olla de mots amb la vostra aportació.



Aguiat: menjar cuit amb el seu suc.

Aiguarent: beguda alcohòlica que s'obté de destil·lar el vi, la sidra i altres líquids.

Aixarop: beguda molt dolça feta d'aigua bullida amb sucre. De vegades s'hi posa suc de fruita o herbes.

Aixovar: conjunt de roba i estris de la casa que els novius aporten al matrimoni.

Alatxa: peix semblant a la sardina, però de menys qualitat.

Alfabeguera: herba aromàtica molt emprada en la cuina mediterrània.

Alfàbia: gerra que servia per conservar els aliments.

Allioli: salsa espessa de color groguenc feta amb alls picats i mesclats amb oli.

Àmfora: gerra de ceràmica de coll estret amb dues anses. Antigament, s'emprava per transportar líquids i altres productes.

Almívar: líquid espès fet a base d'aigua i sucre. S'utilitza per fer conserves.

Ancolla: vas de fang amb quatre anses on es guardava saïm, mantega, mel, etc. És semblant a una alfàbia, però més petita.

Anet o fonoll pudent: planta aromàtica que s'usa per cuinar. En castellà es diu «eneldo».

Aprimador: utensili de cuina que s'empra per aprimar les pastes.

Arengada: sardina preparada amb aigua i molta sal, i després assecada.

Arrop: confitura feta amb most bullit i concentrat i amb fruites.

Atzerola: fruit comestible de l'atzerolera. Fa uns 2 centímetres i és de color vermell o groguenc.

Avellanat: menjar fet amb avellanes torrades i sucre, cuit al forn. De vegades també s'hi posa pa i ou.

Blat de les Índies: cereal que fa unes panotxes amb uns grans grossos de color groc que serveixen d'aliment.

Blat xeixa: blat de bona qualitat que fa la farina blanca i més gustosa que el blat ordinari. S'empra per fer pa, ensaïmades i tota casta de pastissos fins.

«**Bocadillos**»: plat dolç mallorquí que s'esmenta als receptaris antics de cuina.

Bol: tassa sense anses on se serveix la sopa, el cuinat o el brou. També es pot dir «escudella».

Borrída: aguiat típic mallorquí que ja apareix als receptaris antics de cuina.

Bri: tija prima que arrenca de l'arrel en plantes com el blat (pot ser un bri de blat, d'espart o d'herba).

Budell: part de l'intestí. S'utilitza per conservar els embotits com ara la sobrassada, els botifarrons, etc.

Caldera: recipient de metall, gros i rodó, que serveix per bullir o encalenticar aigua i preparar menjar. Quan és petit es diu «calderó».

Capolar: tallar en bocinets molt petits.

Caprins: grup de mamífers de la família dels bòvids, coneguts amb el nom de «cabra».

Carenada: sèrie de carenes d'una serralada. En aquest cas, és la forma que tenen les peces ceràmiques.

Cassola: plat suculent a base de carn mixta que apareix als receptaris antics de cuina mallorquina i mediterrània.

Recipient rodó de fang o de metall, més ample que alt, que serveix per cuinar.

Ceramista: persona que fabrica ceràmica.

Civada: cereal que es fa en una planta que té una tija amb moltes espigues petites a la punta. La llavor serveix d'aliment a les persones i els animals.

Coca bamba: coca feta amb farina, saïm, sucre, llevat i aigua. A les Balears, també du patata bullida.

Coca de llemugues: també es coneix com a coca de raïssons. Els raïssons són els trossets de xulla o de carn que queden rostits quan es cou el saïm del porc.

Coca de Nadal: coca dolça amb patata que a Mallorca es menja per Nadal.

Codonyat: confitura de codony.

Col·lectiu il·lustrat: grup de persones que per raons de classe social o de cultura forma l'elit d'una societat.

Costum culinari: costum relacionat amb la cuina.

Crema pastissera: crema molt utilitzada per fer dolç. Els ingredients bàsics són llet, ous, sucre i farina de blat. S'aromatitza amb vainilla, canyella, llimona, etc.

Crestat: boc castrat, és a dir, mascle de la cabra al qual han llevat els òrgans sexuals.

Cuina conventual: conjunt dels plats que es preparaven i es menjaven als convents.

Cuina popular: manera de cuinar pròpia d'un poble.

Curri: condiment indi fet amb una mescla d'espècies com pebre, cúrcuma i coriandre, entre d'altres.

Cànem: planta cultivada a l'Àsia Central per obtenir-ne les fibres i fer-ne espartenyas, cordes i cordills.

Dominic: membre de l'orde religiós de sant Domènec.

Dàcia: província romana constituïda l'any 107, després de la destrucció del regne dels dacis. Estava situada a la zona central d'Europa.

Ebusus: nom que rebia antigament Eivissa.

Enòcoa: recipient de ceràmica, semblant a una gerra, per servir el vi.

Escaldums: plat de carn, sobretot de gallina i d'ànnera, fet amb patates, sofregit i una salsa.

Escorredora: estri de cuina amb el fons ple de forats que s'utilitza per escórrer els aliments. Antigament solien ser de fusta o de ceràmica.

Escudella: tassa sense anses on se serveix la sopa, el cuinat o el brou. També es pot dir «bol».

Estora: teixit gruixat fermat o brodat, generalment amb pèl, que es posa al terra d'una habitació o d'una escala.

Fenicis: poble antic que es va establir a partir del 1200 aC a la costa oriental de la Mediterrània, a l'actual Líban, Síria, Palestina i Israel.

Fermentació: transformació d'una substància en una altra a causa del contacte amb llevats, bacteris o fongs. El formatge prové de la fermentació de la llet.

Fesol: mongeta.

Festuc: fruit sec procedent d'Orient, també conegut com a «pistatxo».

Figatella: embotit fresc elaborat amb carn magra i fetge de porc.

Forment: nom amb què també es coneix el blat.

Freixura: entranyes d'un animal.

El frit de freixura és un plat tradicional de Mallorca fet amb vísceres de me. És típic per Pasqua. També es pot fer amb carn de porc, i rep el nom de frit de matances.

Gàrum: salsa de peix amb un gust molt fort. Els romans hi cuinaven molt.

Gastronomia: coneixements de tot el que té relació amb la cuina i la preparació dels aliments. Art de menjar bé.

Gerret: tipus de peix.

Globalització: connexió econòmica, política, social i cultural de tots els països del món.

Globular: de forma esfèrica.

Granada d'albergínies: pastís mallorquí salat fet d'albergínies.

Greixonera dels Darrers Dies: plat preparat amb carn de porc, sobretot amb les parts més gelatinoses, ous, espècies i herbes aromàtiques, i dins una greixonera de fang. Es menja durant els dies de Carnaval, abans de la quaresma, i per això té aquest nom.

Grua: ocell gros que s'assembla a la cigonya.

Guixa: llavor de la guixera, un llegum amb què s'alimenta el bestiar.

Immigració: arribada de persones d'un altre país per fer-hi feina i quedar-hi a viure.

Innovació: cosa nova que s'ha introduït en una societat.

Llamprea: peix allargat de cos molt llenegadís, sense escates i de forma cilíndrica.

Llet d'ametla: beguda tradicional mallorquina, de Santa Maria i dels pobles veïnats. Els frares d'un convent la varen popularitzar entre la població.

Llàntia: aparell per fer llum. Té un dipòsit on es posa el líquid combustible (oli o alcohol) i una metxa que s'encén pel costat que sobresurt del líquid.

Mancerina o marcelina: plat amb un espai enmig per aguantar-hi una xicra, una tassa petita.

Menjar blanc: plat dolç fet de crema d'ametla. És típic de la cuina medieval.

Mestall: mescla de blat i sègol o ordi.

Moltó: mascle de l'ovella castrat, és a dir, sense els òrgans sexuals.

Moradui: herba aromàtica que s'usa per cuinar.

Morter: recipient de pedra, de metall, etc., de forma rodona, on es piquen o capolen aliments.

Neula: full de pasta de farina enrodillat en forma de canó prim i allargat. És un dels dolços més típics de la cuina mallorquina i se'n solen menjar per Nadal.

Nou moscada: espècie que serveix per condimentar molts de plats. S'usa molt a la cuina mallorquina.

Ordi: cereal que serveix per alimentar el bestiar i per fabricar cervesa.

Pa d'en Pou: pastís fet de farina, ous batuts i sucre. La pasta és molt lleugera i esponjosa. També s'anomena «congret».

Palangana: safata per servir menjar. Quan és grossa es diu «safa».

Pasta de full: pasta cruixent que s'elabora amb farina, saïm o mantega, aigua i sal. S'utilitza en plats dolços i salats.

Pastís de pobre: pastís originari de l'Uruguai que la família de pastissers de Can Roca va introduir i popularitzar a Manacor. Consisteix en làmines de pasta de full farcides de crema pastissera i cobertes de crema cremada.

Paó: ocell gros que té el coll, el cap i el pit de color blau i un plomall al cap.

Pàtera: plat de poca fondària que s'utilitzava antigament per posar el líquid (vi, mel, llet) que es vessava damunt un altar, en terra o damunt la víctima d'un sacrifici, en honor de la divinitat.

Pebre bord: mescla de pebres vermells molts que dona color, aroma i gust a alguns plats i embotits típics de Mallorca.

Pedaç: tros de tela que s'empra a la cuina.

Púnic: llengua que es parlava a l'antiga Cartago, situada al nord d'Àfrica, a l'actual Tunís, i al seu imperi.

Rap: peix amb una carn molt gustosa.

Refinament: comportament molt curós i fi de certes persones.

Renaixement: moviment cultural que va del segle XIV al final del segle XVI. Va néixer a Itàlia i es va escampar per Europa. Recupera les idees i l'estil dels escriptors i dels artistes grecs i llatins.

Rodella: tros prim i rodó que es talla d'un aliment.

Safa: safata grossa per servir el menjar.

Safarnària: arrel de color morat que es menja, també coneguda com a «pastanaga negra». És molt apreciada en la cuina mallorquina, sobretot per fer el frit de safarnària o de pastanaga.

Safata: plat gran i pla de forma rectangular, ovalada o rodona per servir el menjar o dur els plats, tassons i altres estris a la taula.

Safrà: espècie de color vermell que dona gust i color als plats. Es coneix com a «or vermell», perquè és molt car.

Setra: gerro.

Setrill: recipient de vidre o ceràmica on es posa l'oli o el vinagre per trempar.

Sofregir: fregir una mica els aliments a la paella perquè agafin color daurat.

«**Sospiro**»: galeta dolça i cruixent típica de Manacor, feta de farina, llevat, sucre i ous. Abans es menjaven quan es feien matances.

Sínia: màquina per treure aigua d'un pou. Està formada per dues grans rodes engranades: una d'horitzontal moguda per un animal i una altra que gira verticalment i que té uns recipients que recullen i puguen l'aigua.

Tambor d'ametla: plat dolç fet de mel i sucre, típic de Nadal. El seu origen és molt antic.

Tangí: cassola de fang fonda, plena de forats al fons, per colar-hi el greix.

Tortada: pastís rodó d'una capa o més d'una de pasta dolça cuïta al forn i farcida i decorada amb crema, nata, merenga o altres ingredients.

Turisme de masses: tipus de turisme que mou una gran quantitat de persones que cerquen bon clima, sol i platges.

Vaixella: conjunt de plats, plates, tassons, copes i tasses per posar taula.

Verger: hort amb flors i arbres fruiters. Jardí del costat de casa.

Xarop: beguda molt dolça feta d'aigua bullida amb sucre. De vegades s'hi posa suc de fruita o herbes.

Xítzero: pèsol.

Xulla: greix del porc que hi ha entre la pell i la carn. També es diu «cansalada».