

JAUME MARTÍ OLIVER
**MODO DE
CUINAR A LA
MALLORQUINA**

EDICIÓ
MARC SOGUES MARCO

ESTUDIS INTRODUCTORIS
GABRIEL JOVER-AVELLÀ
ANTONI CONTRERAS MAS
MIQUEL CALENT
MARC SOGUES MARCO

RESTAURANT DE LES 7 PORTES
EDITORIAL BARCINO
2023

Amb la col·laboració de:



Primera edició: 2023

© de l'edició, Marc Sogues Marco, 2023

© dels estudis introductoris, Gabriel Jover-Avellà, Antoni Contreras Mas, Miquel Calent, Marc Sogues Marco, 2023

La publicació d'aquest receptari és possible gràcies a la col·laboració de la Fundació Bartolomé March Servera, que a la seva biblioteca disposa del manuscrit original.

Reservats tots els drets:

RESTAURANT DE LES 7 PORTES
Passeig Isabel II, 14. 08003 Barcelona
www.7portes.com

Edició a cura de:

EDITORIAL BARCINO, S.A.
Via Augusta, 252-260, 5è. 08017 Barcelona
www.editorialbarcino.cat

DL B 2365-2024
ISBN: 978-84-16726-12-7
Edició núm. 901
Disseny: Jordi Casas
Correcció de proves: Eulàlia Salvat i Natàlia Cerezo
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.A.

Detall de la coberta:

Detall del mapa de les Illes Balears de *Parte del Atlas Mayor o geographia Blaviana... España*. Amsterdam: J. Blaeu, 1672, Biblioteca de l'Il·lustre Col·legi de l'Advocacia de Barcelona.

Continguts

ESTUDIS

Agricultura i consum alimentari a la ruralia mallorquina
durant el segle XVIII

GABRIEL JOVER-AVELLÀ 15

El receptari de fra Jaume Martí Oliver, l'autor
i el seu entorn

ANTONI CONTRERAS MAS 59

El Modo de cuinar a la mallorquina de fra Jaume Martí
Oliver

MIQUEL CALENT 99

Sobre l'establiment i l'edició del text

MARC SOGUES MARCO 111

Nota introductòria 119

MODO DE CUINAR A LA MALLORQUINA

1. [Principis de carn] 125

2. Salsetes 125

3. Estofat 126

4. Picat 126

5. Pilotilles 126

6. Cassola de carn	127
7. Aufegat	127
8. Aufegat	127
9. Altre	128
10. Altre	128
11. Rebossado	128
12. Altre més usual	129
13. Altre comú	129
14. Salmoregi comú	129
15. Salmoregi millor	129
16. Suc de perdiu	130
17. Paupilles o bocins de mulla	130
18. Pixotera de carn, conill o llebre	130
19. Greixera	131
20. Rostit humit	131
21. Rostit humit en el forn	132
22. Tacons	132
23. Nora farcida	132
24. Torts farcits o altra carn	133
25. Salmi	133
26. Conill o llebre amb saba	133
27. Lo mateix	134
28. Conills	134
29. Aguisat al gust del carboner	135
30. Aguisat a la francesa	135
31. Per fer molts de principis en un instant	135

32. Figatella	136
33. Lleteroles de vedella	136
34. Mondongo	137
35. Ceba rellena	137
36. Lletugues o carabassons rellenos	138
37. Perdiu empanadada sens pasta	138
38. Perdius rostides amb oli	138
39. Altres perdius	139
40. Sobressada amb mel	139
41. Farciments	139
42. Altre farciment de repente	139
43. Farciment de mel·les	140
44. Altre farciment	140
45. Farciment de carboner	140
46. Altre de pasta reial	140
47. Altre de carn, i pot ser cuita	141
48. Altre barret de Sant Antoni	141
49. Altre	141
50. Farciment de porcella	141
51. Salsa de tomàtiga	142
52. Aguisats de peix	143
53. Salsetes particulars de peix	143
54. Calamars farcits	143
55. Altres calamars farcits	143
56. Cassola de peix	144
57. Peix o pop	144

58. Bacallà	144
59. Allioli	144
60. Greixonera de peix d'escata	145
61. Altra de tot peix d'escata	145
62. Altra de pàgara	145
63. Altra de pagell o pàgara	146
64. Altra d'anguiles	146
65. Altra d'anguila	146
66. Greixonera de tonyina	147
67. Greixonera d'aubergínies	147
68. Altre de lo mateix	147
69. Greixonera de vellanes molt preciosa	148
70. Per fer bones formatjades	148
71. Greixonera per los divendres sens oli	149
72. Greixonera de les monges de Santa Margalida	149
73. Escabetxo de peix o de carn	149
74. Altre escabetxo tant de peix com de carn	150
75. Salseta, i se menja freda	150
76. Salsa de capó, en fred o calent	151
77. Salsa de prunes o altra fruita	151
78. Salsa de perdiu rostida	151
79. Altra salsa	152
80. Vellanat	152
81. Llet de mel·la	152
82. Arròs de llet	153
83. Arengades	153

84. Salsa de tomàtiga	153
85. Altre	154
86. Salsa de jullevert	154
87. Pasta de tortada i pastelons	154
88. Altra tortada, tallada la pasta	155
89. Pasteló finíssim	156
90. Pasteló de pasta usual	156
91. Altra pasta de pasteló, fina	157
92. Orellanes	157
93. Coca entrefina	157
94. Coca de mosson	158
95. Pasta de panades	158
96. Rotllos farcits	158
97. Bunyols de repente frits	159
98. Bunyols bons	159
99. Bunyols de vent	159
100. Bunyols d'arròs amb llet	160
101. Canyellons	161
102. Ous de melmelada	161
103. Ous farcits	161
104. Altres ous farcits	162
105. Ous duples	162
106. Ous filats	163
107. Ous molls	163
108. Altres ous molls	163
109. Vernissos	164

110.	Vernís	164
111.	Altres vernís	164
112.	Fulles de llimonera	164
113.	Menjar blanc	165
114.	Pipí	165
115.	Quema	165
116.	Jubenets	166
117.	Coques farcides	166
118.	Doblegats	166
119.	Pasta real	167
120.	Bocadillos	167
121.	Greixonera de pasta de diamant de Santa Margalida	167
122.	Pasta especial de divendres	168
123.	Pasta de panades de peix	168
124.	Modo de clarificar sucre, los seus punts o graus, i fer diferents confitures	168
	Graus o punts del sucre	169
	Punt de la lliza	169
	Perla	169
	Soplo	169
	Pluma	169
	Canya	170
	Caramel·los	170
125.	Per confitar tot gènere de fruites	170
126.	Albercocs i amel·lons qui tenen pell	171

127. Llimones, poncins, arongos, taronges de la Xina i agres	171
128. Cireres guindes	171
129. Cireres en sec	172
130. Codonyat	172
131. Patates, tronxos de lletuga, carabassa, síndria i albergínies	172
132. Carabasses de cabell d'àngel	173
133. Prunes	173
134. Melmelada a tota fruita húmeda	174
135. Altres de taronges de la Xina i llimones	174
136. Pinyonada	174
137. Confitura de melicotons	174
138. Per fer resolis	175
139. Llampuga	175
140. Principi d'eriçons	176
141. Panades de peix	176
142. Cassola de peix	176
143. Peix en suquet	176
144. Peix reconciliat	177
145. Calamars farcits	177
146. Calamar en suquet	177
147. Calamar en cassola	177
148. Pilotilles de peix	178
149. Peix en ceba	178
150. Sopa de peix	178

151. Bacallà en cassola	178
152. Sopa de peix, boga o gerret	179
153. Raoles de bacallà	179
154. Borrída	179
155. Bacallà amb pasteta i mel	180
156. Truites en cebes	180
157. Costelles amb salsa	180
158. Costelles dolces per rostir una porcella	180
159. Salsa de Nadal	181
160. Greixonera d'arròs dolç	181
161. Colflore aufegada	181
162. Llet de mel·la	182
163. Cabells d'àngel	182
164. Conills o pollastres en ceba	182
165. Truites en cebes	183
166. Greixonera de peu de porc	183
167. Pa amb oli bo	183
168. Picat	183

TAULA COMPARATIVA DE LES RECEPTES PRESENTS ALS DIVERSOS MANUSCRITS	185
---	-----

ÍNDEX D'INGREDIENTS I ESTRIS DE CUINA	207
--	-----

Estudis

Agricultura i consum alimentari a la ruralia mallorquina durant el segle XVIII

GABRIEL JOVER-AVELLÀ

(Universitat de Girona)

*A Jaume Vidal Mulet (20/10/1966-06/03/2022)*¹

1. Els sistemes agroalimentaris a través del receptari de fra Jaume Martí Oliver

L'alimentació és una necessitat bàsica de la humanitat, imprescindible per mantenir l'energia basal que permet el funcionament del cos humà i l'energia per desenvolupar les activitats necessàries a fi d'obtenir els recursos per alimentar-se. L'alimentació és al final de cadena agroalimentària que va des del cultiu i la collita —o la recollecció— dels aliments, passa pel transport, continua amb el processat (molineria, premsat, etc.), segueix amb la conservació (amb oli, amb la tècnica del salat, assecat o fumat, empaquetant amb plàstic, etc.), la comercialització, i finalitza a la cuina. A aquests processos hi hem d'afegir els residus generats per cadascuna d'aquestes operacions.² Per això mateix, la satisfacció de les necessitats alimentàries i energètiques de les comunitats humanes ha estat la protagonista de les principals ruptures socioecològiques



1. El text està dedicat a Jaume Vidal, gastrònom i amic, que volia fer del receptari de fra Jaume Martí un text útil per als cuiners d'avui.

2. JACKSON 2021.

de la història de la humanitat: el pas de les societats de caçadors-recol·lectors a les societats agrícoles i urbanes, la revolució neolítica, i el pas de les societats agràries tradicionals a l'agroindústria amb la revolució industrial.³ El canvi climàtic és el desafiament del nostre temps, i el sistema agroalimentari és un dels sectors que més contribueix a l'emissió de gasos amb efecte d'hivernacle (anhídrid carbònic i metà), a la contaminació dels aqüífers i a la disminució de la biodiversitat.⁴ Les dietes desenvolupades per aquest model agroindustrial s'han revelat insostenibles socialment i ecològicament, i poc saludables.⁵ Si avui l'excés d'ingesta d'aliments processats ha esdevingut una amenaça per a la salut del planeta i la humanitat, en el passat era l'escassetat en la quantitat i en la varietat dels aliments el que limitava el benestar de les poblacions.⁶

Al segle XVIII la percepció de l'amenaça de la fam formava part de la cosmologia popular, i alhora eren perceptibles canvis importants en els sistemes agroalimentaris.⁷ El receptari de fra Jaume Martí Oliver (1729-1785) en part és un testimoni d'aquells canvis a l'illa de Mallorca.⁸ Les recopilacions de receptes i ingredients culinàries fetes per fra Martí contenen elements que ho il·lustren. Els plats que servien els cuiners dels convents eren una mena del que avui anomenarien *fusions culinàries*. Els ingredients típics dels camps illencs i les seves receptes més austeres (escudelles) s'enriquien amb noves maneres de cuinar i nous



3. HABERL 2004.
4. CRIPPA 2021.
5. GAUPP 2021.
6. GONZÁLEZ DE MOLINA 2019.
7. FEDERICO 2011.
8. MIRALLES & CANTALLOPS 1989.

productes i condiments procedents d'altres indrets: l'«Aguisat al gust del carboner» (29) convivia amb l'«Aguisat a la francesa» (30) i l'«Estofat» (3), d'origen francès,⁹ i flams, gelats i pastes tenien flaires italianitzants. Per descomptat, tant en els àpats populars com en els de les classes benestants era comuna la ingesta d'aliments de primera necessitat, com ara els cereals (blat, farina o pasta seca) i els llegums (faves, cigrons, lleties). Però el que diferenciava les receptes i àpats dels frares dels convents respecte de les classes populars era la quantitat i diversitat en la ingesta proteïnes (carns), lípids (greixos vegetals i animals) i vitamines (fruites i verdures). En els receptaris, l'oli d'oliva i el saïm s'empraven en guisats i rostits, i en l'elaboració de dolços i panades. Així mateix, hi apareixen les carns més variades (de caça, de pollastre, porcina, ovina, bovina) ja sigui rostides, guisades o en escudelles de sopes; a més de llet, brossats i formatges, emprats per fer dolços i cuinats. El peix fresc i salat substituïen la carn durant la quaresma, però durant l'any també es consumien en menús més sofisticats. Arribaven, però, alguns d'aquests aliments a les taules de la població rural més humil? Quins? En quines quantitats?

Dos dels aliments que es van començar a difondre al segle XVIII mereixen la nostra atenció, perquè hi ha evidències que sovintejaven cada vegada més les taules més modestes: l'arròs i les patates. L'arròs és un cereal d'origen asiàtic que va arribar al Mediterrani entorn del segle VII.¹⁰ Conegut i cultivat des de l'edat mitjana a la península Ibèrica, la seva expansió agrícola moderna va arrencar al



9. MIRALLES & CANTALLOPS 1989: 39.

10. SPENGLER III 2021.



litoral mediterrani a partir del segle XVIII.¹¹ A Mallorca es consumia de manera notable al segle XVII, bàsicament importat d'altres indrets del Mediterrani.¹² Té funcions alimentàries semblants als cereals, aporta hidrats de carboni i altres elements nutricionals, però té una restricció i un inconvenient. Cultivar-lo exigeix molta aigua, un factor escàs a la majoria de zones mediterrànies, cosa que en restringia el conreu a les albuferes i zones humides litorals. L'inconvenient té a veure amb el conreu, ja que les aigües estancades afavoreixen la propagació de malalties com el paludisme.¹³ L'arròs apareix en els receptaris de fra Martí relacionat sovint amb l'elaboració de dolços (arròs amb llet, arròs dolç, etc.), i també, com a complement de les cassoles de pop, llagosta o calamars.

El segon aliment era un tubercle procedent del continent americà que proporciona, com el blat i l'arròs, sobretot hidrats de carboni i altres vitamines i minerals. La patata primer es va emprar com a planta farratgera, i posteriorment es va incorporar a l'alimentació humana.¹⁴ La seva difusió a Espanya i Europa es pot datar al segle XVI, encara que l'expansió intensa va començar al segle XVIII.¹⁵ Als receptaris de fra Martí (manuscrit de Son Fiol) apareixen les patates bullides, utilitzades en l'elaboració de coques i bunyols que acompanyen guisats i rostits.

La importància en la difusió d'aquests dos productes rau en el fet que eren aliments substituïts i alhora complementaris del blat. Per això, el seu avenç va contribuir a la diver-



11. CALATAYUD 2002.
12. BIBILONI 2015.
13. PESET 1971.
14. MCNEILL 1999.
15. CONGOST 2018.



sificació de l'oferta alimentària o, dit en termes actuals, a un eixamplament de la seguretat alimentària. Ara bé, si estan documentats a les receptes i àpats dels frares, i altres taules benestants de l'illa, ens hem de preguntar si també eren comuns en les dietes populars del segle XVIII. L'arribada significativa d'aquests aliments a les taules populars seria una evidència d'un canvi en la composició de l'alimentació de la societat rural illenca al llarg del segle XVIII. El coneixement en la millora en la nutrició, entre altres canvis com la higiene i la cura, pot ser una eina útil per entendre algunes de les peculiaritats de la demografia illenca al final del segle XVIII i al segle XIX, com per exemple la precoç reducció de la mortalitat o l'augment en l'alçada mitjana de la població respecte d'altres regions espanyoles.¹⁶

El propòsit d'aquest capítol és mostrar quins eren els trets del règim agroalimentari de l'illa de Mallorca al segle XVIII, quan fra Martí recopilava els seus receptaris, i si aquest règim havia eixamplat l'oferta alimentària mitjançant l'expansió dels cultius i l'augment de les importacions. En la primera secció destacarem les característiques originals de la societat agrària mallorquina del set-cents i en particular la seva capacitat de cobrir les necessitats alimentàries de l'illa, i la introducció de nous cultius. A la segona secció ens detindrem a analitzar l'alimentació de les classes assalariades rurals durant el mateix període. Alhora, aquesta secció es divideix en dues parts, a la primera comentarem els resultats dels estudis publicats i a la segona avançarem noves evidències a partir dels comptes de les possessions olivareses. En particular, en aquesta secció volem destacar l'aparició d'alguns dels aliments que apareixen als receptaris

● ● ●
16. MOLL, SALAS, PUJADAS & CANALETA 2014.



de fra Martí en el consum popular del set-cents. Documentar la difusió i la intensitat d'aquests canvis entre les classes populars és una tasca de recerca notable, però el receptari de fra Martí pot ser un bon punt de partida.

2. La societat agrària mallorquina al segle XVIII: desigualtat econòmica, especialització oleícola i diversificació productiva pagesa

Durant el segle XVIII a la major part de les regions de la monarquia hispànica s'havia produït una llarga expansió agrària. La base del creixement fou l'extensió de la superfície cultivada, la intensificació del treball pagès, la difusió dels conreus llenyosos (especialment la vinya), associats als cereals i a les lleguminoses, i la introducció, on les condicions agroecològiques ho permetien, de nous conreus importats de les colònies, com ara blat de moro, patates, moniatos, tomàtigs, etc.¹⁷ La intensitat dels canvis fou molt desigual regionalment, a causa de la diversitat de factors socioeconòmics, institucionals i agroecològics que, a cada una de les zones, estimulava o escanyava aquells processos.¹⁸

Les regions mediterrànies, particularment Catalunya i el País Valencià, assoliren els nivells més alts de creixement, especialització econòmica i diversificació agrària. Com és sabut, en aquestes regions l'especialització vitícola tingué un paper clau en el creixement. La difusió de la vinya fou acompanyada dels processos d'intensificació amb l'asso-



17. DUBERT & SAAVEDRA 2018.

18. LLOPIS & SEBASTIÁN 2020; PONTÓN 2016.





ciació dels conreus herbacis (cereals i llegums) i arboris (olivers, garrofers, avellaners, etc.) en terres de secà i, a les zones on l'aigua era abundant (albuferes i al peu de les serralades), la introducció de nous conreus de regadiu (moreres, alfals, cítrics, blat de moro, arròs). L'estímul de la demanda internacional i les facilitats d'accés a la terra foren factors decisius en l'èxit d'aquests processos.¹⁹ És difícil valorar l'impacte que tingueren aquells canvis en els ingressos i capacitat de consum de les famílies pageses. No obstant això, s'ha suggerit que la combinació d'un increment de l'esforç laboral de les famílies, l'especialització i la difusió de nous sistemes de conreu, així com unes condicions favorables d'accés a la terra, permeteren incrementar el producte per superfície i millorar el nivells de consum de la població. Aquests canvis podrien estar rere la millora dels indicadors demogràfics que han constatat estudis recents del set-cents.²⁰

La societat agrària mallorquina comparteix alguns d'aquests ingredients en l'èxit del creixement agrari mediterrani, com ara el contacte intens amb els mercats internacionals i l'especialització agrícola interior, però tenia alguns trets originals que limitaven el creixement i la diversificació agrària. En els subapartats següents analitzarem primer quins eren els factors que obstaculitzaven els processos d'intensificació i diversificació agrària, i a continuació el recorregut que tingueren, malgrat els obstacles socials i econòmics, les transformacions agràries durant aquella centúria.²¹



19. VALLS JUNYENT 1996, 2004; TORRO 2020.

20. LLOPIS & SEBASTIÁN 2020.

21. TELLO 2018.





2.1. *El sistema senyorial: una punció onerosa sobre els excedents agraris?*

Al segle XVIII la jerarquia feudal de Mallorca mantenia la mateixa estructura que s'havia consolidat al segle XIV. Al cim se situava el senyor feudal més important, el monarca, que posseïa el domini feudal sobre dos terços del territori (Reial Patrimoni) i la jurisdicció alta sobre tots els habitants de l'illa. A sota, les baronies en mans d'institucions eclesiàstiques residents a Catalunya (els bisbes de Barcelona i Girona, el paborde de Tarragona, el convent de les monges de Jonqueres, etc.), que posseïen el domini directe i la jurisdicció baixa sobre el terç restant del territori. Finalment, a sota, les petites senyories, dites *cavalleries* a Mallorca, infeudades pel monarca i els barons.²² L'emfiteusi era l'eina jurídica que ordenava i jerarquitzava els drets de propietat sobre la terra en el sistema senyorial, i legitimava el domini directe i la percepció de les rendes dels senyors sobre la terra i els pagesos.²³ Els dominis baronials i senyorials (cavalleries) estaven dotats amb els delmes, la meitat era per a l'església i l'altra meitat per als propietaris del domini, els ingressos propis del domini directe —censos, tasques i lluïsmes— i la jurisdicció baixa.²⁴

Tanmateix, hi ha un punt de controvèrsia en la valoració de la duresa d'aquell sistema feudal. Mentre que per a alguns autors no suposava una càrrega excessivament feixuga,²⁵ per a altres la punció feudal (delmes, tasques i censos) era



22. PORTELLA 1994; MONTANER 1986.

23. ROMERO 1983; SUAÚ 1988: 148-150.

24. ROMERO 1989.

25. MOLL & SUAÚ 1986: 75; SUAÚ 1991: 164-165, 188, 192, 195.



molt onerosa, sobretot per a les petites explotacions situades en les terres de pitjor qualitat.²⁶ Els estudis sobre l'evolució de la renda feudal (els delmes) del Reial Patrimoni i del bisbe i el Capítol de la catedral de Mallorca permeten fer una primera valoració de la sostracció feudal fins a l'abolició del sistema senyorial. D'una banda, el bisbe de Mallorca i altres perceptors es queixaren al llarg del segle XVIII de la desaparició dels delmes sobre el baleig i espigueig que se seguien percebant en altres regions, i també que els delmes no gravaven l'expansió dels nous conreus arboris (garrofers, figueres, etc.) i arbustius (tapereres), a més que no s'imposés un delme sobre les ametlles, les patates i el blat de moro, els quals, segons els seus memorials, s'estaven expandint ràpidament a l'illa. D'altra banda, els incentius que donaven els senyors feudals per expandir el conreu i augmentar el volum de la renda —commutació de censos en espècie per censos en diner, reducció dels lluïsmes, reduccions de tasca sobre el conreu del cereal i moratòries en el pagament del delme del vi— contribuïren a afeblir les punccions feudals sobre el producte brut. Finalment, l'erosió a la sostracció feudal també fou a causa de la pèrdua de capacitat de negociació dels senyors en comparació amb els mercaders en la fixació dels preus dels arrendaments dels delmes i de la resistència pagesa creixent al pagament dels delmes i altres rendes.²⁷ El resultat combinat d'aquests processos explica la davallada continuada de les rendes decimals (en valors físics i deflactades pels preus) durant la segona meitat del segle XVIII. Per tant, hi ha indicis



26. ROMERO 1989.

27. ROMERO 1983, 1989; MANERA 1991, 1992: 42; JOVER-AVELLÀ 2020: 232.



fefaents que per diverses vies la pressió senyorial s'afeblia.²⁸ No obstant, resta pendent aclarir si aquesta reducció de la càrrega feudal no fou substituïda amb escreix per l'increment de la pressió fiscal sobre els béns de consum (augment dels impostos del vi i l'oli), i sobre la renda (mitjançant els impostos de les talles i l'*utensilio*).²⁹

2.2. La desigualtat en la distribució de la terra: noblesa terratinent, pagesia i mà d'obra assalariada

Al segle XV, l'aristocràcia, mitjançant diferents mecanismes econòmics i jurisdiccionals, i com a conseqüència de la derrota politicomilitar de la pagesia en dues guerres civils (la revolta dels Forans, del 1450-1453, i la Germania, del 1520-1524), s'havia apropiat de gran part de les tinences pageses.³⁰ Els membres de la nova noblesa terratinent (a Mallorca anomenats *senyors*) havien consolidat les propietats en domini útil com a emfiteutes i vassalls d'altres senyors feudals, entre ells el monarca.³¹ Al llarg dels segles XVI a XVIII les estratègies matrimonials endogàmiques i la vinculació de les terres (fideïcomisos) contribuïren a l'acumulació i consolidació d'aquells patrimonis en mans d'un nombre reduït de famílies nobiliàries.³²

Els patrimonis s'organitzaren en grans explotacions agràries, anomenades *possessions*. Per a l'explotació d'aque-



28. TELLO 2018: 17-19.

29. BEJARANO 2006; PASCUAL 2018; COLL 2022.

30. MONTANER & MOREY 1989.

31. SUAU 1988: 159; CONGOST 2007; MOREY & JOVER-AVELLÀ 2018.

32. MOREY 1999.





lles hisendes combinaven diferents models de gestió. D'una banda, les possessions cerealistes se cedien en arrendament a curt termini, mentre que les olivareses combinaven l'arrendament, la parceria a dos i tres i la gestió directa per explotar els diferents aprofitaments silvícoles, oleícoles i pecuaris.³³ La gestió, quan no la conduïa directament el terratinent amb un majoral, s'encomanava a un estrat d'arrendataris pagesos que disposava de capital tangible —en forma d'estris, bestiar i cabals— i també intangible —coneixements agronòmics i econòmics, xarxes familiars de suport laboral i financer, i connexions comercials—, cosa que els permetria intervenir amb garanties en els diferents mercats de crèdit, treball i béns.³⁴

Per al treball a les possessions es contractava mà d'obra assalariada entre la nombrosa població rural jornalera.³⁵ La mà d'obra assalariada estava integrada per una categoria de treballadors fixos, anomenats *missatges*, que representava entorn del 40 % del dies de treball, i una altra contractada a jornal que aportava el 60 % restant. El tret distintiu d'aquell mercat de treball era l'elevada proporció de mà d'obra femenina i infantil contractada al mercat local, per a tasques d'entrecavar, collir garrofes, segar o escampar fems, i al regional, per a la recollida de l'oliva.³⁶ El sistema de cultiu a les possessions era extremadament extensiu; per al conreu empraven molta terra i relativament poc treball per unitat de superfície, de tal manera que els rendiments



33. MOLL & SUAU 1979; ALBERTÍ & MOREY 1986.

34. MOREY 2019.

35. SEGURA & SUAU 1984; SUAU 1991.

36. ALBERTÍ & MOREY 1986; JOVER-AVELLA 2013a, 2013b, 2015; JOVER-AVELLA & PUJADAS-MORA 2020.





obtinguts eren relativament baixos i irregulars, tot i que el volum de producció (i els ingressos) eren elevats, a causa de la gran extensió de les terres cultivades.³⁷

La propietat de l'aristocràcia estava distribuïda desigualment a les diverses parròquies de l'illa. Al segle XVIII, a les zones oleícoles de les serres de Tramuntana i Llevant, els nivells de desigualtat en la distribució del territori eren extrems: generalment l'aristocràcia posseïa més de dos terços de la terra en aquests municipis. En canvi, en les viles del Pla i especialment en el Raiguer, l'aristocràcia només posseïa entorn d'una tercera part de la terra del terme, i en alguns municipis la seva presència era residual.³⁸ Aquesta desigualtat geogràfica en la distribució de la terra té orígens diferents. En primer lloc, en la capacitat de resistència local davant les escomeses senyoriales dels segles XVI i XVII, que permetia que els habitants en un nombre significatiu de municipis mantinguessin el control sobre la major part de les terres del terme,³⁹ i, en segon lloc, en l'increment de la incidència que tingueren els processos de parcel·lació i establiment de terres a les parròquies del Raiguer i el Pla respecte de la serra de Tramunta i Llevant. Al centre i l'est de l'illa, des del segle XVI, la parcel·lació dels comunals fou promoguda per les universitats vilatanes a fi de facilitar l'accés a la terra d'una part del seus veïns, i en algunes viles la consolidació dels drets sobre la terra era resultat d'ocupacions il·legals en els marges de les possessions i comunals.⁴⁰ A més, entre finals del segle XVII i inicis del XVIII,



37. GRAU & TELLO 1985.

38. BISSON 1977; SUAU 1991; MOREY 1999.

39. MONTANER & MOREY 1989.

40. JOVER-AVELLÀ 2014.





la crisi financera de l'aristocràcia i d'alguns patrimonis de la pagesia benestant donaren lloc a processos d'establiment de terres per pagar els deutes acumulats. Tampoc podem menystenir el paper de l'herència divisa de la petita pagesia en la fragmentació de la propietat.⁴¹ Per últim, les demandes vilatanes durant la guerra de Successió aconseguiren encetar un llarg període d'establiments i assecament dels marjals de l'albufera d'Alcúdia que posseïa el Reial Patrimoni.⁴² Les onades d'establiments més intenses tingueren lloc a la segona meitat del segle XVII i la primera del XVIII, però es reduïren a partir de la dècada del 1760.⁴³ D'aquesta manera, la combinació de la restricció en l'oferta de terres i el creixement demogràfic a la segona meitat del segle XVIII crearen una àmplia oferta de mà d'obra jornalera (entorn del 60-70 % de la població activa rural), una part significativa de la qual no posseïa terres.⁴⁴

Al segle XVIII el sector oleícola era el «nervi» econòmic de l'illa: l'oli representava el 80 % del valor de les exportacions totals de l'illa. Aquestes exportacions finançaven els dèficits en la producció de blat, ja que permetien importar blat, arròs i altres queviures.⁴⁵ La producció d'oli suposava entorn d'un 25 % de la producció agrícola bruta.⁴⁶ La noblesa tenia en els guanys i rendes de les possessions olivareses la seva font d'ingressos principal,⁴⁷ i els mercaders obtenien el gruix dels ingressos de l'arrendament de possessions i



41. JOVER-AVELLÀ 1999, 2002; PASCUAL 2000: 20-38.

42. MOREY 2006.

43. MOLL, ALBERTÍ & MOREY 1993.

44. MOLL & SUAU 1979; SEGURA & SUAU 1984.

45. MANERA 1991, 1999.

46. JOVER-AVELLÀ & MANERA 2009.

47. SUAU 1988; JOVER-AVELLÀ 2002.





delmes, i de la comercialització de l'oli i altres béns.⁴⁸ Ara bé, paradoxalment, l'especialització olivarera no retribuïa de forma similar les classes socials que participaven en el conreu i la producció de l'oli. Les dades de finals del segle XVIII palesen que les parròquies especialitzades en el conreu de l'olivera assolien els nivells més destacats de desigualtat en la distribució de la terra; a més, eren les viles on les manufactures tenien menys presència, a excepció d'alguns casos locals, i finalment era on els terratinents pagaven els salaris més baixos de l'illa.⁴⁹ Així, l'especialització oleícola sembla que no millorava la remuneració de la mà d'obra que treballava en el sector respecte de la que treballava en altres sectors agraris de l'illa, especialment el vitivinícola.

2.3. Les vies d'intensificació, especialització i diversificació de la producció pagesa

Així doncs, al segle XVIII, d'una banda, al centre i est de l'illa hi havia espais amb més possibilitats d'expansió agrícola a causa de la fragmentació de la terra i un augment de la subocupació de les famílies pageses. De l'altra, els grans mercaders s'havien enriquit amb el comerç, l'arrendament de possessions olivareres i els delmes, i també posseïen el control sobre una sòlida xarxa de factors als diferents ports mediterranis i dintre de l'illa. Sobre aquests dos factors, els mercaders bastiren una nova font d'acumulació de capital



48. MANERA 1988.

49. SEGURA & SUAU 1984: 317, 339, 341-351; MOLL 1987: 221; SUAU 1991: 221, 243-251.





aprofitant la subocupació de la petita pagesia i les connexions comercials entre els petits marxandos rurals i el mercat de Palma per organitzar intensos processos d'intensificació del treball i especialització econòmica.⁵⁰ Al Raiguer (entorn de Binissalem i Sencelles) i al Pla i Migjorn (Porreres i Felanitx) s'articularen intensos processos d'especialització vitícola i de la manufactura del lli. On les condicions agroecològiques ho permetien, com a l'albufera (Muro i Sa Pobla), es desenvolupà una intensa agricultura de regadiu. Però el tret distintiu d'aquells processos fou la intensificació del conreu de secà que associava els cereals i llegums amb els nous cultius arboris (garrofers, ametllers, oliveres, figueres) i arbustius (tapereres), amb petites dotacions de bestiar oví, porcí i de tir.⁵¹ La pregunta és, doncs: quin fou l'abast i la intensitat d'aquests processos? Assoliren els mateixos nivells que al País Valencià o a Catalunya?

A l'illa disposem d'unes fonts estadístiques excepcionals per mesurar l'evolució i composició dels principals productes agrícoles, com els cereals, els llegums, l'oli i els vins, que integraven el gruix de la dieta.⁵² Tot i així cal tenir present que resulta difícil quantificar la major part de la producció dels conreus que s'escapaven de la fiscalitat o de la sostracció decimal, com l'arròs, les patates, els ametllers, els garrofers o les figueres,⁵³ i encara menys aquells productes i aliments que eren resultat de la recol·lecció, caça o pesca, i que podien tenir un paper molt important en la captura



50. MANERA 1991, 2001.

51. *Ibidem*.

52. JOVER-AVELLÀ & MANERA 2009.

53. MOLL 2006: 300-301.



Nota introductòria

Una de les obres cabdals de la literatura culinària mallorquina és la de Jaume Martí Oliver, frare agustí del segle XVIII. El manuscrit del llibre de Jaume Martí Oliver és, junt amb *L'Art de la cuina* del franciscà menorquí Francesc Roger, l'equivalent balear dels altres manuscrits conventuals catalans que la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana ha anat publicant. L'obra de Jaume Martí Oliver va gaudir de gran acceptació entre la societat secular coetània, com es desprèn dels nombrosos exemplars que ens han arribat de biblioteques de famílies nobiliàries i erudites illenques. A finals dels anys vuitanta del segle passat se'n coneixien nou, conservats en els llocs següents: Ca s'Hereu de Montuïri, la Biblioteca Bartomeu March, Can Espanya, Can Vivot, el fons familiar de Pere Alcàntara Penya, Son Fiol de Consell, la biblioteca de Sebastià Feliu de la Cabrera i la biblioteca de Tomeu Esteva.

Tot i aquest èxit social l'obra va romandre inèdita fins al 1886, encara que va ser reeditada l'any 1934 a partir de manuscrits més tardans. L'afortunat redescobriments d'aquest clàssic es va produir el 1989, amb l'edició de Joan Miralles i Francesca Cantallops.¹ Els autors van tenir accés als nou manuscrits anteriorment citats i van treballar curosament

•••
1. *Receptari* (1989): *Receptari de cuina del segle XVIII. Jaume Martí Oliver*, a cura de Joan Miralles i Francisca Cantallops. Barcelona, Universitat de les Illes Balears - PAM.

la informació aportada pel conjunt de textos per confeccionar el capítol relatiu a l'anàlisi culinària; així mateix, van editar íntegrament, amb un gran rigor filològic, els manuscrits procedents de la col·lecció de Montuïri i de la Biblioteca de Can Vivot, i agruparen en un apèndix final les receptes contingudes en els altres set manuscrits que no apareixien en els dos prèviament editats. La part més innovadora de l'obra de Joan Miralles i Francesca Cantallops és el capítol destinat a l'anàlisi de la llengua dels dos textos editats.

El propòsit d'aquesta col·lecció és editar tots els receptaris rellevants de la nostra cuina per facilitar-ne el coneixement i la consulta. És, per tant, un propòsit diferent del que va moure l'edició de Joan Miralles i Francesca Cantallops. Fins ara, la col·lecció 7 Portes ha editat els quatre textos coneguts del període medieval i quatre més de l'època moderna, període que allarguem fins al primer terç del segle XIX.

Tenint en compte aquest propòsit, doncs, el receptari de la cuina mallorquina de Jaume Martí Oliver no podia quedar fora, ja que és una peça essencial de la seqüència temporal per l'originalitat del seu contingut i, també, pel fet de ser una obra rellevant de la cuina conventual.

Per tal d'editar el llibre de fra Jaume Martí Oliver amb el màxim rigor possible teníem la intenció de consultar la majoria dels manuscrits citats i treballats per Joan Miralles i Francesca Cantallops. Tanmateix, després d'esmerçar temps i esforços a la recerca dels vuit manuscrits coneguts, només hem aconseguit tenir accés directe a un d'ells, el manuscrit B —segons l'edició de Joan Miralles— gràcies a la Fundació March. Per tant, la present edició del receptari de Jaume Martí Oliver s'ha fet sobre la base del manus-

crit B, que no ha estat mai editat fins ara, i que reproduïm íntegrament. Les receptes dels altres manuscrits treballats per Joan Miralles i Francesca Cantallops, però que no consten en el manuscrit B, tot i ser rellevants, les citem només esmentant els noms dels plats a partir del seu treball, respectant-ne l'autoria perquè és l'única font de què hem pogut disposar.

Els capítols sobre la inserció de l'obra en el seu context econòmic, històric, social, cultural i gastronòmic que s'inclouen tradicionalment en la publicació de cada receptari de la col·lecció són independents d'aquestes consideracions sobre els manuscrits citats i, per tant, no calen aclariments afegits. Per acabar aquesta nota, cal deixar clar que l'editor d'aquest llibre, sense prescindir del rigor filològic, ha prioritzat la fonètica per sobre de l'ortografia i, en aquesta línia, ha retocat lleugerament el text per tal de facilitar-ne la comprensió als lectors contemporanis.

Modo de cuinar a la mallorquina

1 [Principis de carn]

Per fer principis de carn: primerament s'ha de sebre que tota carn s'ha de sofregir o passar per les brases, exceptat les cassoles o calderes. Esto suposat, frita la carn o passada per les brases, posaràs diferents trossos de carn en diferents cassoles i saïm de la pella amb què hauràs sofregida la carn amb poc de brou de l'olla, i si no tens brou, posaràs aigo calenta. S'adverteix que sempre que hages d'afegir aigua en l'olla o principis, l'has d'afegir calenta perquè si l'hei poses freda, aigolejarà; per esto, dia de gros dinar convé tenir sempre una olla d'aigua calenta. Esto antes posaràs les cassoles de los principis en el foc. Si vols que el suc no s'eixuc, estaran les cassoles tapades amb un plat amb aigua i poc foc; si vols que eixuc, estaran destapades i molt de foc. Quan los principis seran quasi cuits tendràs una molla de pa amb aigua i, ben remullada, la picaràs amb una d'estes salsetes i, eixatades, les hi posaràs, advertint que amb una mateixa salsa pots fer dos aguisats, perquè de passar la carn per la pella o per les brases muda el gust; i així posaràs mitat de la salseta amb un guisat frit, l'altra mitat amb la passada per les brases, i amb brevedat tindràs dos principis.

2 Salsetes

Tomàtiga passada per les brases, se pelarà vermell d'ou i, perquè el brou no se triï, los bulliràs fins que sien durs. Después los posaràs i, eixatats amb lo brou, los posaràs mel·les torrades i ceba picada amb un poc de fonoll, jullevert i tarongí, pinyons, nous, vellanes torrades, oli, suc de llimona, vinagre o alls. Dites salsetes se posen mitja hora

antes de traure los guisats per menjar, i espícies corresponents. Per a posar-lo en pràctica se posaran alguns exemples i algunes coses especials. També és d'advertir que en tots los guisats diu la canyella, però a tot gènere de dolç la canyella treu el dolç i un poc de sal, o quant volen treure.

3 Estofat

Sofregida la carn, se posa dins la cassola amb vi blanc, o vinagre o fulles de llorer, i cabeces d'all's senceres, i si vols dolç i agre, posa-hi sucre i espícies corresponents. I, senyaladament, si enfarinoes la carn amb farina de xeixa i hei poses un brotet de moradui i jullevert fermat amb un fil, el que trauràs quan serà cuit també és bo. Si la carn és algun o alguns trossos de bou grossos hei faràs talls amb un guinavet, i a cada tall hei posaràs una tallada de sobrassada o xulla, i a alguns un all.

4 Picat

Capolada la carn de cuixa, la sofregiràs amb saïm. Després la posaràs dins la cassola, amb brou o aigua calenta, espícies corresponents, pinyons, pomes, peres, tomàtigues, safrà i sal. Courà d'esta manera, i en ser cuit posaràs un poc de canyella i lo tastaràs, llevaràs del foc i a la taula.

5 Pilotilles

Capolada la carn, juntament amb xulla i moradui, hei posaràs un poc de sal picada, un poc de pa ratllat, ous,

espícis i safrà; tot junt lo rebatràs i tastaràs. En estar ben trempat, faràs les pilotilles i les posaràs dins el brou, que bulla, i les sofregiràs amb saïm de la pella; i després de sofregides les posaràs en el brou i hei posaràs espícis, safrà i sal, i en ésser cuites les llevaràs del foc i hei posaràs vermell d'ou, picats i eixatats. Si los poses durs, los posaràs mitja hora antes de llevar-los del foc, i si los hi poses crus, los hi posaràs com los hauràs llevat del foc.

6 Cassola de carn

Després de sofregida la carn, hei posaràs brou o aigua calenta i tallades de xulla, i en ser mig cuites posaràs grells, moraduix, cabeces d'all senceres, ciurons. Posa-les bessons de fava, tomàtiga, carxofa, card parat, prebe bo, safrà, sal, i en ser cuit, canyella.

7 Aufegat

Sofregida la carn, capolaràs xulla i sobrassada, i tot junt lo posaràs dins la cassola, lo taparàs amb un plat amb aigua damunt, i perquè no vapor posaràs un paper d'estrassa entre el plat i la cassola sens gens d'aigua, i si hei vols posar fruita corrent no és mal, o verdura, però no és necessari.

8 Aufegat

Faràs tallades de xulla primetes, les posaràs baix la cassola per ampla i compondràs a sostres la carn no sofregida i tot

gènere de tocino i de fruita. Courà amb poc foc, sens romenar ni saccar, espícies corresponents i a la mesa.

9 Altre

Sofregida la carn amb saïm, la posaràs en la cassola amb lo mateix saïm que hauràs sofregida, se tapanà amb lo plat, amb aigua i paper d'estrassa i, en ser cuit, tindràs los vermells d'ou ben durs, los picaràs, i eixatats amb suc de llimona, espícies corresponents i a la mesa.

10 Altre

Sofregida la carn, la posaràs amb lo saïm a l'olla, capolaràs xulla, sobrassada i ceba ben capolada, i tot junt amb lo plat amb aigua i paper lo couràs amb poc foc com l'antecedent, sal, espícies corresponents i a la mesa.

11 Rebossado

Fregiràs les sangs de les gallines o pollastres dividides, i si les tens juntes, antes de sofregir-les les faràs quartos; així mateix fregiràs les crestes i fetges. Esto frit, tindràs ous debatuts i, passats tots [los] trossos per dins los ous debatuts, los fregiràs altra vegada, no molt, los posaràs en un plat amb sucre per damunt i un poc de canyella i lo trauràs a la mesa.

12 Altre més usual

Después d'haver [tret] los pollastres o altra ploma, o después d'haver tret distints pollastres, amb lo bullit de lo que quedarà faràs trossos, los passaràs per ous debatuts, los fregiràs, posaràs sucre per damunt, canyella i a la mesa.

13 Altre comú

Después de cuita la carn en l'olla o de los trossos del moltó que hauràs deixat del bullit, faràs trossos que no sien redons o gruixats, los passaràs per los ous debatuts, los sofregiràs, después faràs una salseta amb sucre i canyella, l'aclariràs amb poc brou, i en donar un bull, fora, i a la mesa.

14 Salmoregi comú

Después de passada la carn per les brases, la posaràs dins la cassola, faràs una morterada d'allioli amb pa banyat, lo aclariràs amb vinagre i brou de l'olla, lo tremparàs amb espicis i a la taula.

15 Salmoregi millor

Cuites les costelles, conill o altra carn a la brasa, les sofregiràs amb oli bo, picaràs fetge del conill torrat a la brasa o qualsevol altre fetge, alls i pa mullat i, eixatat amb un poc de vinagre, l'hei posaràs; tremparàs d'espicis.



16 Suc de perdiu

Couràs la carn a les brases i després la sofregiràs amb oli bo, i sofregida hei posaràs brou o aigua calenta, i un poc antes de ser cuita debatràs oli amb suc de llimona, i en ser ben espès l'hei posaràs per damunt (ha de tenir el gust agre), tremparàs d'espícis i a la mesa.

17 Paupilles o bocins de mulla

Faràs llenques de cuixa tan llargues, primes i amples com podràs, i amb lo guinavet de pla les atuparàs. Capolaràs xulla i jullevert, alls, moraduix i sobrassada, i en ser tot esto capolat hei mesclaràs alguns pinyons sencers. Esto tot junt lo tremparàs d'espícis i sal picada. Quan lo tindràs trempat, posaràs a cada llesca part d'aqueix farciment, les embolicaràs i les lligaràs amb fil com los blanquets de tela. Compostes les paupilles d'este modo, les sofregiràs amb saïm o suc de xulla, i en tenir color hei posaràs brou o aigua calenta fins que les tap, i en ser mig cuites les tremparàs d'espícis, safrà i sal, lo deixaràs coure amb poc foc i, en ser cuites, hei posaràs canyella i a la mesa.

18 Pixotera de carn, conill o llebre

Tallaràs moltes cebes, tota manera de tocino, tendràs tota manera de fruita i, en especial, perots, i si són de la nau, millor; tota manera d'espícis i sal picada, i així mateix ciurons tendres; lo compondràs a sostres dins una cassola. El primer sostre de baix serà de xulla escampada o saïm, la

fruita damunt, i si és verda, millor. Així compost, lo deixaràs coure amb poc foc. No lo has de remenar ni sagnar. Les espícies les posaràs per mig, i canyella en ser cuita.

19 Greixera

Compondràs la carn, fetes tallades dins una greixera, hei compondràs a sostres tota manera de tocino, ceba molta, tota manera d'espícies i fruita corrent com és tomàtiga, besons de fava, ciurons tendres, pèsols, moradui, aubercocs verds, cireres verdes i, compost, hei posaràs aigua freda, que no la taps. La deixaràs amb poc foc, i si tens forn calent l'hei posaràs per acabar d'eixugar el suc, i també per prendre color, i hei posaràs canyella i a la mesa.

20 Rostit humit

Atuparàs amb una massa la cuixa o trossos de carn. Después agafaràs tallades de xulla i, mullades de prebe bo i sal, les aficaràs amb un guinavet fent forats, i també los alls compots los untaràs de prebe bo i sal, i amb saïm lo sofrigaràs a la pella fins que tenga molt de color, después lo posaràs dins una cassola i hei posaràs totes espícies, sal picada, i courà amb poc foc. Tindràs cuidado de girar-lo perquè no es crem, lo tapparàs amb un plat d'aigua i paper d'estrassa perquè no vapor, i quan serà quasi cuit hei posaràs safrà i canyella. Este rostit és propi per posar-lo en la casserola i queda molt fluix.

21 Rostit humit en el forn

Posaràs la cuixa o carn enllardada i sal en una greixonera i, ben untada de saïm fred a grapades per tot, lo posaràs dues parts d'aigua i una de vi blanc o vinagre (a alguns no agrada el vinagre perquè tira en estofat), lo que serà bastant per coure; i no quedar suc, sinó el saïm, però s'ha de girar de quan en quan perquè sia cuit igualment per tot i no se crem. La tremparàs d'espícis i mentre cou posaràs alls dins la greixonera. Este rostit pot servir per estofat si heï poses llorer i cabeces d'alls dins la greixonera el temps que cou.

22 Tacons

Después d'haver limpiat los budells amb llimona o taronja de suc, i fet ells trunyes i bullits algun tant, los capolaràs i si heï ha lleteroles i tallades de senyal, millor. Capolaràs xulla, sobrassada i moraduix, i, posat dins un plat, lo tremparàs d'espícis i sal picada, lo mesclaràs i ompliràs los tacons. Después d'omplits i cosits, los sofregiràs, i en tenir color heï posaràs brou que bast per coure i no cremar-se. Posaràs espícis corresponents i canyella.

23 Nora farcida

Después de farcida la nora i bullida en l'olla, la sofregiràs amb saïm o suc de xulla, posant-hi les espícis corresponents per damunt, i brou de l'olla, i después un poc de canyella. El farciment serà el que més te gustarà de los que veuràs més avall.

24 Torts farcits o altra carn

Tendràs saïm o xulla dins una cassola, hei esmenussaràs un poc de sobrassada i sofregit, tot fins que te pareixerà que ha deixat el gust o tota la virtut. Treuràs les miques de la cassola i hei posaràs los trossos de carn o torts ensalgats de prebe bo i sal picada, i un parell de cabeces d'all sence-res, i en ser cuits i trempats, a la taula. Los trossos a la pella rostits sense all són millors, però la pella ha d'estar destapada quan couen. El mateix principi pot ser de conill o llebre, però ha de ser guisat en cassola, i amb un plat amb aigua damunt.

25 Salmi

És propi per les segues ploma tendra o perdiu. Sofregiràs amb saïm una tallada de sobrassada, en haver deixada tota la virtut, la trauràs, sofregiràs les segues o pollastres. En tenir color les posaràs dins una cassola amb un plat d'aigua i paper d'estrassa i un poc de vi blanc amb fulles de llo-rer. En ser quasi cuits de tot, hei posaràs sucre, espicis i canyella, lo tastaràs i a la mesa. Este principi pot ser d'anyell o altra carn tendra, i los pollastres i segues poden ser fets trossos.

26 Conill o llebre amb saba

A demés del salmoregi que ja antes has vist, el que és propi per al conill, com també el de los torts rostits en la cassola, ara lo posaràs frit amb saba. El conill o llebre ben sofregit

a la pella lo posaràs dins un plat i fregiràs ceba amb xulla i oli; si, però, has sofregit los conills amb oli, trets los conills, deixaràs estar l'oli, i si los has sofregit amb saïm o xulla, deixaràs el suc de la xulla, de manera que en este aguisat ha d'haver oli i xulla tot junt.

Quan sofregiràs la saba, el foc ha de ser foriós, i la pella destapada, perquè la saba prenga color. En tenir color hei posaràs los conills amb tot gènere de tocino (la fruita no és necessari, però també hei diu, i l'hei posaràs que serà quasi cuit), tremparàs d'espics i en especial, canyella; lo tastaràs i a la mesa. Este mateix principi pot ser d'anyell o qualsevol animal tendre.

27 Lo mateix

Sofregiràs trossos de carn amb saïm, ben sofregida, después sofregiràs ceba amb oli fins que tenga color. Esto tot junt lo posaràs dins una olla amb lo saïm (l'oli no), posaràs un poc de brou de l'olla o aigua calenta, i en ser quasi cuit posaràs tomàtiga o albercocs verds o altra fruita, espics o gingebre.

28 Conills

Los sofregiràs amb oli fins que sien del tot cuits. Después hei posaràs vinagre, sucre i espics. També los pots sofregir bé fins que sien cuits del tot amb oli. Después sofregiràs ceba capolada cuita i couràs, tapparàs amb la ceba i lo posaràs damunt lo conill, prebe, gingebre, clavells i canyella.