

CORPUS DE PLATOS DE CASQUERÍA

II. COCINA BALEAR (1923-2011)

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN



Plato típico en la matanza del cerdo (Felanitx, 2013)

LIBROS DE COCINA Y GASTRONOMÍA

BALLESTER. De re cibaria (1923). *Prólogo de Juan Hernández Mora*

En este libro de cocina menorquina, en el capítulo Cocina: fritos, da las recetas de:

- Raolas de manos de cordero [rebozadas].

En el capítulo Cocina: carne, da las recetas de:

- Manos de cordero fritas.
- Dátiles de sesos.

En el capítulo Cocina: guisados con salsa, carnes de matadero, da las recetas de:

- Orejas de ternero.
- Manos de cordero con salsa.
- *Botifarrons* de manos de cordero con salsa.
- *Potas de vedella a la menorquina*.

En el capítulo Cocina: *farçits i rostits*, carnes de matadero, da las recetas de:

- Lengua de ternero.
- Cabeza de ternero rellena: explica 2 recetas.
- *Trunyella de bè*: intestinos de cordero (existe una receta mallorquina, también con intestinos: *tacons mallorquins*).
- *Greixera de potas de vadell* [sería “a la cazuela”].

En el capítulo Cocina: *farçits i rostits*, cerdo, da las recetas de:

- *Greixera de peus*: 3 recetas.

En el capítulo Cocina: *farçits i rostits*, aves y caza, da las recetas de:

- Para rellenar un plato de pies de animal de pluma: son como unas albóndigas al horno.

La receta de tortuga la comenta junto con las de pescado y marisco. Como carne de recurso indica el erizo, que se hace con tomate. Cabe reseñar que el erizo es también apreciado como carne de caza, por la población gitana y por los tunecinos del sur rural.

CASTELLÓ. El libro de la cocina ibicenca (1971)

En el capítulo Guisados y estofados explica estas recetas:

- Cabeza de *moltó* (cordero).
- *Tripa i pota*: indica que son los callos peninsulares.
- Lenguas: de ternera, cordero, cerdo o cabrito.
- *Pates de porc* [manos de cerdo].

En el capítulo Fritos y asados explica estas recetas:

- Sangre [de cordero]:
 - con cebolla.
 - con habas.
 - frita en crudo: recogida en el momento del sacrificio.
- Frita de menudillos [de gallina].
- *Frita de freixura* [de cordero]: añade que son las vísceras (hígado, pulmón, corazón, corona, etc.).
- *Senyals de moltó* (criadillas): de cordero tierno, cerdo o ternero.
- *Cap de moltó rustit*.
- *Ventrei de porc*: estómago de cerdo.

La receta de tortuga la comenta en los Guisos y estofados de pescado y las 2 de hígados de tortuga en Pescados y mariscos.

Como carnes de recurso indica el erizo, de carne sabrosa y delicada, parecida al lechón. Se hace guisado a la cazuela o con arroz, que quede mejor algo caldoso o seco, según gustos.

También comenta los *virots*, una gaviota de menor tamaño, que habita en los acantilados de la Mola, en Formentera y que se capturan de noche, escalando con cuerdas y un zurrón, desnucándolas con un mordisco. Son aves de carne algo dura y de fuerte sabor a marisco. Para la *virotada*, que comprende la caza y la comida, se deben hervir y se preparan rustidos a trozos, en la *greixonera*. Es un plato fuerte, que se acompaña con aceitunas y vino de Formentera.

FÀBREGA. La cuina de Mallorca (1999)

En el capítulo Menudillos y carne picada explica las recetas de:

- *Frit mallorquí*: se prepara con vísceras de cordero y menudillos de pollo o de pavo.
- Criadillas de cordero.

- Lengua de ternera con alcaparras.
- Pata de ternera (*butza*): equivalente a *capipota* o a *pota i tripa* o *tripa i peus*.
- Sangre con cebolla.
- Sesos rebozados.
- *Greixonera de peus de porc*.
- Pies de cerdo con pasas y piñones.

En el capítulo Carne, aves y caza explica las recetas de:

- *Principis de carn*: son de carne o de menudillos con salsa, un *platillo*.
- *Escaldums*:
 - se prepara con menudillos de pollo.
 - de pavo con níscalos.

MOLENAAR. Sa cuina (2000)

En este libro de cocina mallorquina, en el capítulo Otras especialidades mallorquinas explica las recetas de:

- Pastel de sangre [de cerdo].
- Sangre de cabrito o de cordero (también se prepara con sangre de oveja o cerdo).

En el capítulo Carnes presenta las recetas:

- *Greixonera de peus de porc.*
- Sesos de cordero.
- Lengua de cordero con salsa.
- Pies de *moltó*/carnero rebozados.
- *Greixonera* de criadillas [de *moltó*].

En el capítulo Volatería y caza menor comenta dos recetas tradicionales antiguas, el *Frit de rates* de Sa Pobla [son ratas de albufera] y el erizo relleno.

VÁZQUEZ MONTALBÁN. La cocina de los mediterráneos (2002)

Presenta distintas recetas de:

- Baleares:
 - Manitas de cerdo rellenas de sesos y setas.
 - *Frit.*

FONT. Eivissa & Formentera. Gastronomia i cuina (2009)

En el capítulo Recetas de carnes y pescados da la de:

- *Tripa i pota*/Callos a la ibicenca (incluye un pie de ternera).

PORTES. La cuina de Formentera (2011)

En el capítulo Carne explica las recetas:

- Guisado de pies de cerdo.
- Sesos fritos: son de cabrito o lechal.

Como receta tradicional, presenta el guisado de tortuga, que actualmente se cocina con codillo de ternera y pie de cerdo, desmenuzado y a dados, respectivamente.

BIBLIOGRAFÍA

<https://ddd.uab.cat/record/215481?ln=ca>