



REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES D'HORTÍCOLES I LES SEVES VARIETATS A LES ILLES BALEARS

Estudi encarregat per l'IRFAP

Antoni Puig Palerm
Rosa Pascual Ordinas
Novembre 2021



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

Índex

Notes prèvies.....	3
Llistat de varietats	5
Hortalisses	9
Llegums	31
Bibliografia.....	34

Notes prèvies

L'estudi que presentam neix d'un encàrrec de l'**Institut de recerca i formació agrària i pesquera (IRFAP)** de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears per a dur a terme una recerca bibliogràfica destinada a augmentar el coneixement de les varietats autòctones de plantes hortícoles i les seves denominacions. Amb aquesta premissa hem visitat 6 biblioteques de Mallorca:

- Biblioteca Bartomeu March
- Biblioteca de Cultura Artesana
- Biblioteca Lluís Alemany
- Biblioteca municipal de Manacor
- Biblioteca municipal d'Inca
- Biblioteca municipal de Santa Maria del Camí

A més hem realitzat algunes cerques en altres fons digitalitzats de material publicat sobre les mateixes temàtiques, especialment agricultura, agronomia, cuina i viatges. Tot, amb el resultat de 119 volums consultats dels quals no tots han estat inclosos a la bibliografia final per no tenir referències explícites a les varietats locals de plantes hortícoles. En total hem recollit mencions a 142 varietats de 29 publicacions diferents.

Per organitzar els nostres resultats hem seguit el llistat de noms de varietats locals d'hortícoles que apareix al llibre "Varietats locals de les illes Balears" d'Aina Socies (2013 pàg. 18 i 19) afegint l'all, el bròquil, el card, el cogombre, el moniato i la xirivia. Per contra, del llistat de Socies hem eliminat el julivert, ja que per norma general les mencions a aquesta planta no van més enllà del seu nom genèric. Aquest ha estat un problema recurrent en totes les plantes incloses a la nostra recerca —hortícoles i lleguminoses— i tanmateix hem inclòs al nostre llistat algunes mencions genèriques (sense el nom de cap varietat) per exemplificar aquest problema. Pel que fa a les lleguminoses no tenim gaire informació essent les mongetes i les faves les que es troben millor documentades. Al nostre llistat hem ajuntat fesols i mongetes que comparteixen el mateix nom científic.

No hem inclòs al llistat les plantes aromàtiques, els bolets i el tabac entorn a les quals no hi ha consens a l'hora de considerar-les hortícoles. Així el llistat amb les referències a cada varietat es troba dividit en dos grans apartats, el primer de les hortalisses i el segon de les lleguminoses.

Les mencions esmentades en el nostre estudi són de varietats majoritàriament mallorquines encara que n'hi ha qualcuna que es troba a Menorca o Eivissa. Tanmateix, en moltes ocasions, les nostres fonts són lacòniques i només enumeren els noms de les varietats sense donar-ne més detalls.

Al llistat, dins la informació de cada varietat encapçalada pel nom de la varietat mateixa, hi ha la relació de referències bibliogràfiques seguint el sistema Harvard d'autor/any i la pàgina on es troba la menció. Aquestes referències estan ordenades cronològicament segons l'any de publicació dels volums que hem consultat, tal com es troben recollits a la bibliografia final. A continuació de cada cita hi ha el text literal de la menció, a vegades una frase, a vegades només dues o tres paraules. Aquests textos apareixen en cursiva. En els casos en els que només figurava el nom de la varietat la referència apareix tota sola, sense cap text literal.

Com hem dit les referències estan citades amb el sistema Harvard de cita dins el text, o sistema "autor/any", només amb les excepcions d'algunes publicacions periòdiques on hem substituït el nom de l'autor per l'abreviació del nom de la publicació. Per exemple, per les entrades de la revista "Es pagès mallorquí: revista bilingüe de agricultura práctica (1889-1904)" hem usat l'abreviatura EPM enlloc del nom de l'autor de cada article citant la pàgina exacta dins el text. El lector trobarà a la bibliografia i una entrada genèrica a les publicacions citades a l'esmentat llistat bibliogràfic final.

Tanmateix, cap estudi de recerca com aquest es pot donar per acabat i el nostre tampoc, especialment per la temàtica abordada dels noms de les varietats de plantes hortícoles que són quasi inextingibles. Per això, sabem que tenim fonts d'informació encara per explorar. Són els casos del recull de receptes tradicionals "Memòria de la cuina mallorquina: receptes antigues de tots els pobles" d'Antoni Tugores (2005). Així mateix, i encara dins les fonts estrictament bibliogràfiques que ens vam marcar com a àmbit de recerca del present estudi, tenim notícia de dos fons per consultar a Santa Maria del camí, a Mallorca: el fons Josep Capó Juan i el fons Simonet, ambdós provinents de biblioteques privades donades a l'arxiu local i que no hem pogut consultar. Esperem que altres investigadors, o nosaltres mateixos, pugin reprendre aquesta apassionat recerca de les denominacions de varietats de plantes hortícoles arrelades a les nostres illes.

Listat de varietats

Hortalisses

Albergínia	9
Albergínia mallorquina	9
All	9
Alls tendres	9
Api	9
Bleda	10
Bleda boscana	10
Bleda venturera	10
Bròquil	10
Carabassa	10
Carabassa comuna	11
Carabassa de cabell d'àngel	11
Carabassa de fregall	11
Carabassa de Muro	11
Carabassa de turbant de moro	11
Carabassa groga	11
Carabassa indiana	11
Carabassa turquesa	11
Carabassa vinatera	12
Carabassó	12
Card	12
Escarxofera borda	12
Carxofa	12
Carxofa blanca	13
Carxofa negra	13
Ceba	13
Ceba blanca	13
Cebes dolces	13
Ceba forastera	13
Ceba tendra	13
Ceba vermella	14
Ceba valenciana	14
Cogombre	14

Col.....	14
Col borratxona	14
Col blanca	15
Col de cabdell	15
Col pagesa	15
Col verda	15
Coliflor.....	15
Coliflor de Nadal	15
Coliflor d'orella d'ase	16
Coliflor de la Puríssima	16
Coliflor de Sant Antoni.....	16
Coliflor de Sant Josep.....	16
Coliflor tardana	16
Enciam d'estiu	16
Lletuga.....	16
Endívia	17
Escarola	17
Espàrrecs silvestres.....	17
Espàrrecs castellans, de gat i de cristià (o d'ombra)	18
Espinacs.....	18
Meló	18
Meló Blanc	18
Meló Blau o Claudi.....	18
Meló Calapoter	19
Meló musco	19
Meló Eriçó.....	19
Meló de tot l'any.....	19
Meló de la mel.....	19
Meló Fei	19
Meló Groc	19
Meló Roget	19
Meló tardà	20
Meló Tendral	20
Moniato	20
Moniato blanc	20
Moniato groc	20
Moniato vermell.....	20

Nap	20
Pastanaga.....	21
Pastanaga negra mallorquina	21
Safannària.....	21
Patata	21
Patató	21
Patata americana o vermella	21
Patata anglesa o de coc.....	22
Patata blanca	22
Patata bonyarruda mallorquina	22
Patata d'Eivissa	22
Patata de canya o tupinambo.....	22
Patata de cor	22
Patata novella.....	23
Patata menorquina	23
Patata siciliana	23
Pebre	23
Pebre de banya de cabra	23
Pebre blanc	23
Pebre blau.....	24
Pebre de cera	24
Pebre de cirereta o de banyeta.....	24
Pebre de cornelons.....	24
Pebre de "cornetilla"	24
Pebre de flamarada de llum	24
Pebre de fulla d'olivera.....	24
Pebre de tap de cortí.....	25
Pebre "encarnada"	25
Pebre ros mallorquí o d'Oriola.....	25
Pebre verd.....	26
Pebre vermell.....	26
Pebre tendre.....	26
Porro	26
Rave	26
Rave mallorquí.....	26
Síndria	27
Síndria d'Eivissa	27

Síndria de pinyol blanc	27
Síndria de pinyol marró	27
Síndria de pinyol vermell	27
Síndria Imperial	27
Tomàtiga	28
Tomàtiga d'albercoc	28
Tomàtiga de Banyalbufar	28
Tomàtiga d'ensalada	28
Tomàtiga de pera	28
Tomàtiga de ramellet	30
Tomàtiga de Valldemossa	30
Tomàtiga forastera.....	29
Tomàtiga llisa	29
Tomàtiga mallorquina	29
Tomàtiga menuda	29
Tomàtiga primerenca.....	30
Tomàtiga rastrea	30
Tomàtiga ruada i bonyarruda	30
Tomàtiga "verdeante"	31
Xirivia	30
Llegums	
Ciuró.....	32
Fava	32
Fava seca pelada.....	31
Favó	31
Fesol tendra	32
Mongeta	33
Mongeta blanca.....	32
Mongeta blanca pintada d'estiu	32
Mongeta plana	32
Mongeta vermella	32
Guixa.....	33
Llentia	33
Llenties menudes.....	33
Pèsol.....	33
Tirabecs	33

Hortalisses

ALBERGÍNIA (*Solanum melongena* L.)

Albergínia

(Ramis Ramis, 1814, p. 30): *Solanum Melongena*. *Aubarginiera*.

(Trias Mercant, 1994, p. 78): *Les albergínies són una menja excel·lent de final de l'estiu i començament de la tardor.*

(Tugores i Sureda, 2013, p. 55): *Albergínia de tonalitat morada, conreades a l'illa i collides a principi d'estiu.*

Albergínia mallorquina

(Socias Fiol, 2013, p. 74)

ALL (*Allium sativum* L.)

All

(Ramis Ramis, 1814, p. 33): *Allium sativum*. *Ay*.

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

Alls tendres

(Tugores i Sureda, 2013, p. 70)

(Binimelis, 2014, p. 325): *Allys*

API (*Apium graveolens* L.)

Api

(Vargas, 1983, p. 13): *Las legumbres y hortalizas son excelentes, y entre ellos el apio.*

BLEDA (*Beta vulgaris* L.)

Bleda

(Ramis Ramis, 1814, p. 31): *Beta vulgaris*. Bleda.

(Trias Mercant, 1994, p. 70)

Bleda boscana

(Tugores i Sureda, 2013, p. 66): *Bledes boscanes*

Bleda venturera

(Amengual Vicens, 2017, p. 70): *Les bledes ventureres creixen esponeroses en qualsevol racó de l'hort, amb les fulles de color verd fosc brillant durant l'hivern, que és el millor temps per menjar-les.*

BRÒQUIL (*Brassica oleracea* L. var. *italica*)

Bròquil

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

CARABASSA (*cucúrbita* ssp.)

Carabassa

(Vargas, 1983, p. 48): *Los rábanos, pepinos y calabazas llegan à ser de una magnitud enorme.*

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

Carabassa comuna

(Ballester, 1973, p. 58): *Según Rodríguez, "Flórmula de Menorca, tres especies de ella se cultivan en menorca, las tres comestibles, siendo sus nombres vulgares: "carabassa comuna", "carabassa groga" y "carabassa de turbant de moro". La segunda, de un color, más que amarillo, anaranjado.*

Carabassa de cabell d'àngel

(Ballester, 1973, p. 22): *Sidras (para el "cabell d'angel) y ciertas variedades de calabaza.*

(Martí i Oliver, 1989, p. 164): *Carabases de cabey de àngel.*

Carabassa de fregall

(Morro, 2005, p. 175)

(Socias Fiol, 2013, p. 74): *Carabassa de fregall (Luffa aegyptiaca).*

Carabassa de Muro

(Jaume Miralles, 1973, p. 36): *Antes eran tradicionales las monumentales calabazas cuyo nombre se había hecho extensivo (calabazas de Muro) a los "nones" rotundos de las niñas y a los monumentales "suspensos" de los Catedráticos.*

Carabassa de turbant de moro

(Ballester, 1973, p. 58): *Según Rodríguez, "Flórmula de Menorca, tres especies de ella se cultivan en menorca, las tres comestibles, siendo sus nombres vulgares: "carabassa comuna", "carabassa groga" y "carabassa de turbant de moro". La segunda, de un color, más que amarillo, anaranjado.*

Carabassa groga

(Ballester, 1973, p. 58): *Según Rodríguez, "Flórmula de Menorca, tres especies de ella se cultivan en menorca, las tres comestibles, siendo sus nombres vulgares: "carabassa comuna", "carabassa groga" y "carabassa de turbant de moro". La segunda, de un color, más que amarillo, anaranjado.*

Carabassa indiana

(Mulet, 1956, p. 19): *Hay que sembrar las calabazas turquesas por Santa Agueda y las indianas más tarde.*

Carabassa turquesa

(Mulet, 1956, p. 19): *Hay que sembrar las calabazas turquesas por Santa Agueda y las indianas más tarde.*

Carabassa vinatera

(Ramis Ramis, 1814, p. 53): *Cucurbita lagenaria*. Carabasa de beurer.

(Augsburg, 1960, p. 33): *Las calabazas vinateras tienen cintura, y secas se emplean como botellas de vino y como salvavidas para aprender a nadar.*

CARABASSÓ (*Cucurbita pepo* L.)

Carabassó

(Ramis Ramis, 1814, p. 53): *Cucurbita pepo*. Carabasa de menjar.

CARD (*Cynara cardunculus* L.)

Card

(Vázquez, 1916, p. 27): *Cardos comestibles (Cynara Cardunculus)*

Escarxofera borda

(Ramis Ramis, 1814, p. 48): *Cynara cardunculus*. Escarxofera borda.

CARXOFA (*Cynara scolymus* L.)

Carxofa

(Ramis Ramis, 1814, p. 48): *Cynara scolymus*. Escarxofera.

(EPM, 1901, p. 145 [núm. 52]): *Su cultivo en las huertas se remonta á larga fecha; pero su rusticidad y su vivacidad han hecho que también se haya propagado muchísimo por las tierras de secano, pudiéndose decir por lo que á Mallorca respecta, que no hay cortical ni huertecito de casa de labor donde no vegete la alcachofera.*

(Vázquez, 1916, p. 25): *Aquí se han de citar plantas como las que se señalan al margen – cardos y alcachofas- que son de sobra conocidas como tales plantas por los agricultores; que se ven en Mallorca formando seto alrededor de las eras.*

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

Carxofa blanca

(Augsburg, 1960, p. 26): *Las alcachofas blancas y negras.*

(Tugores i Sureda, 2013, p. 69)

Carxofa negra

(Augsburg, 1960, p. 26): *Las alcachofas blancas y negras.*

CEBA (*Allium cepa* L.)

Ceba

(Ramis Ramis, 1814, p. 33): *Allium cepa. Ceba.*

(Trias Mercant, 1994, p. 46): *Les tomàtiques, els pebres i les cebes eren les hortalisses més freqüents.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

Ceba blanca

(Barrios, 2012, p. 75)

Ceba dolça

(Ripoll, 1986, p. 42): *Cebollas dulces.*

Ceba forastera

(Font Poquet, 2008, p. 21)

Ceba tendra

(Ripoll, 1986, p. 3): *Cebollas tiernas (grells).*

(Serra, 2007, p. 107): *Grells.*

(Barrios, 2012, p. 30): *Grells.*

(Barrios, 2012, p. 78)

Ceba vermella

(Sociés Fiol, 2013, p. 34): *Encara es poden trobar algunes varietats tradicionals als mercats locals de les Illes com la pebrera blanca, la tomata de penjar, la ceba vermella, el meló eriçó o la col pagesa.*

Ceba valenciana

(Ripoll, 1986, p. 5)

COGOMBRE (*Cucumis sativus* L.)

Cogombre

(Ramis Ramis, 1814, p. 53): *Cucumis sativus. Cobombro.*

(Vargas, 1983, p. 48): *Los rábanos, pepinos y calabazas llegan á ser de una magnitud enorme.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Els seus cogombres són més grossos i millors que els nostres. (Parla de Menorca).*

COL (*Brassica oleracea* L.)

Col

(Ramis Ramis, 1814, p. 43): *Brassica oleracea. Cól.*

(Vargas, 1983, p. 134): *La que se aventaja mucho son las coles.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 45): *A un hort mallorquí gairebé no s'hi sembra altra cosa que no siguin tomàtiques, pebres vermells, faves, cols i lletugues.*

Col borratxona

(Serra, 2007, p. 75): *La col més arrelada a Mallorca, la col borratxona, és una varietat de cicle ràpid, de 60-70 dies. Aquesta col té tendència a l'espigat, i no aguanta gaire temps en estat ptim de consum.*

(Tugores i Sureda, 2013, p. 97): *Col borratxona (arrissada).*

(Jasso i Vallori, 2015, p. 498)

Col blanca

(Tugores i Sureda, 2013, p. 46)

Col de cabdell

(Ramis Ramis, 1814, p. 43): *Brassica capitata*. Cól capdellade.

(Augsburg, 1960, p. 26): *Col de invierno* ("Col de capdell").

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Font Poquet, 2008, p. 72 i 112)

(Barrios, 2012, p. 124)

Col pagesa

(Socias Fiol, 2013, p. 34): *Encara es poden trobar algunes varietats tradicionals als mercats locals de les Illes com la pebrera blanca, la tomata de penjar, la ceba vermella, el meló eriçó o la col pagesa.*

Col verda

(Ramis Ramis, 1814, p. 43): *Brassica viridis*. Cól verda.

COLIFLOR (*Brassica oleracea* L. var *botrytis* L)

Coliflor

(Ramis Ramis, 1814, p. 43): *Brassica cauliflora*. Coliflor.

(Vargas, 1983, p. 48): *Muy abundantes sus coliflores y toda su hortaliza.*

(Trias Mercant, 1994, p. 78): *Col-i-flor.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

(Serra, 2007, p. 75): *La coliflor té un sistema i època de plantació igual que la col, amb la particularitat que és de creixement més retardat (sol necessitar uns 3 mesos) i amb més facilitat per a l'espigat.*

Coliflor de Nadal

(Gomila, 1991, p. 35): *És coneguda amb el nom "de Nadal". Es cull a partir de mitjan gener. Pot tenir problemes en el desenvolupament i en la maduresa de la capça.*

Coliflor d'orella d'ase

(Gomila, 1991, p. 36): És coneguda amb el nom "d'orella d'ase". Es cull pel febrer. Té les fulles molt més curtes que les anteriors.

Coliflor de la Puríssima

(Gomila, 1991, p. 35): És coneguda amb el nom "de la Puríssima". Normalment es transplanta per l'agost i es cull a partir de la primera quinzena de desembre. És de creixement ràpid. Té les capces mitjanes o petites.

Coliflor de Sant Antoni

(Gomila, 1991, p. 35): És coneguda amb el nom "de Sant Antoni". Es cull a partir de mitjan gener. Pot tenir problemes en el desenvolupament i en la maduresa de la capça.

Coliflor de Sant Josep

(Gomila, 1991, p. 36): És coneguda amb el nom "de Sant Josep". Es cull pel febrer i pel març. Les fulles es desenvolupen molt i té les capces grosses, fins i tot arriben a pesar més de quatre quil grams.

Coliflor tardana

(Gomila, 1991, p. 36): Coneguda amb el nom de "tardana". Es cull a final de març.

ENCIAM (*Lactuca Sativa L.*)

Enciam d'estiu

(Socias Fiol, 2013, p. 74)

Lletuga

(Ramis Ramis, 1814, p. 47): *Lactuca sativa*. Lletuga.

(Ripoll, 1986, p. 163): Para el "enciam" (ensalada) se emplean distintas verduras y hortalizas, como por ejemplo, la lechuga, la escarola, la achicoria ("xicòria") que puede ser cultivada o silvestre, y también la verdolaga.

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 45): A un hort mallorquí gairebé no s'hi sembra altra cosa que no siguin tomàtignes, pebres vermells, faves, cols i lletugues.

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): La lletuga és fada i es mescla habitualment amb créixens.

ENDÍVIA (*Cichorium intybus* L.)

Endívia

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Chicorium Endivia. Endivia.*

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

ESCAROLA (*Cichorium endivia* L.)

Escarola

(Vargas, 1983, p. 134): *Las legumbres y hortalizas son excelentes, y entre ellos el apio, la escarola y los melones muscos.*

(Ripoll, 1986, p. 163): *Para el "enciam" (ensalada) se emplean distintas verduras y hortalizas, como por ejemplo, la lechuga, la escarola, la achicoria («xicória») que puede ser cultivada o silvestre, y también la verdolaga.*

ESPÀRREC (*Asparagus officinalis* L.)

Espàrrecs silvestres

(EPM, 1900, p. 193 [núm. 31]): *Es la esparraguera una planta vivaz de la familia de la liliáceas. En Mallorca abunda mucho en estado silvestre.*

(Knoche, 1923, p. 234): *L'Asparagus acutifolius ne dépasse pas la ligne du chemin de fer Palma-Puebla.*

(Tugores i Sureda, 2013, p. 25)

Espàrrecs castellans, de gat i de cristià (o d'ombra)

(Tugores i Sureda, 2013, p. 73): *Sabem que ha arribat la primavera quan per les voreres dels camins i per la garriga trobam espàrrecs castellans, de gat i de cristià (o d'ombra).*

ESPINACS (*Spinacea oleracea* L.)

Espinacs

(Ramis Ramis, 1814, p. 53): *Spinacea oleracea. Espinac.*

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Els espinacs [...] són poc gustoses.*

MELÓ (*Cucumis melo* L.)

Meló

(Ramis Ramis, 1814, p. 53): *Cucumis melo. Mel.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

Meló Blanc

(Serra, 2007, p. 86): *Meló de clovella pàl·lida, malaltissa, amb tons verdosos molt dèbil, variant, segons la terra i l'adob, la proporció del color blanc. D'aspecte allargat i un poc xafat, és de forma regular, superfície aspre al tacte i a una primera ensumada no desprèn olor. De pes mitjà oscil·la entre 4-5 kg.*

Meló Blau o Claudi

(Serra, 2007, p. 84): *Meló rodonenc, gros, d'una mitjana de 4-5 kg; és de tacte rugós i amb un color blau marí: d'aquí el nom.*

Meló Calapoter

(Serra, 2007, p. 86): *De forma ovalada molt regular i definida, és de tacte llis; té moltes rugositats estretes; fa una mitjana de 2,53 kg de pes. De color entre verd clar i groc, amb taques fosques que dibuixen el seu relleu. Prové de la península, presenta moltes subvarietats. S'inclou aquí per com ha arrelat de bé a l'illa.*

Meló musco

(Vargas, 1983, p. 134): *Melones musco*

Meló Eriçó

(Serra, 2007, p. 85): *Rodonenc, petit, d'una mitjana de 2 kg de pes, tacte rugós, de pell irregular amb moltes crostes; és de color groc clar.*

(Socias Fiol, 2013, p. 34): *Encara es poden trobar algunes varietats tradicionals als mercats locals de les Illes com la pebrera blanca, la tomata de penjar, la ceba vermella, el meló eriçó o la col pagesa.*

Meló de tot l'any

(Ballester, 1973, p. 22): *Melones "de tot l'any", mejor colgados que en el piso.*

Meló de la mel

(Socias Fiol, 2013, p. 74)

Meló Fei

(Serra, 2007, p. 85): *Meló allargat, un poc aixafat, de coloració irregular i de tacte llis. Té una mitjana de pes de 4-5 kg. [...] És una de les castes més antigues que trobam a Mallorca.*

Meló Groc

(Serra, 2007, p. 86): *Com indica el nom és un meló uniformement groc; presenta dues subvarietats importants: de "pinyol blanc", que pot fer entre 3-4 kg, i de "pinyol normal"*

Meló Roget

(Serra, 2007, p. 86): *No sabem si es tracta d'una espècie diferenciada al nostre entorn o si estam davant una raça present a altres indrets fora de l'illa*

Meló tardà

(EAB, 1894, p. 67 [núm. III]): *Los melones conocidos con los nombres de tardíos, negros ó de cuelga, se conservan largo tiempo, poniéndolos en un cajón bien limpios y secos, de modo que no se toquen entre si ni con la madera.*

Meló Tendral

(Serra, 2007, p. 85): *Meló de grans dimensions, pot arribar al mig metre de llarg i als 12 kg de pes. La seva mitjana normal de pes es troba entre 7 i 8 kg. De color verd fosc, oliós, presenta moltes rugositats, encara que és de tacte fi. La forma és ovalada, per poc regular.*

MONIATO (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.)

Moniato

(Trias Mercant, 1994, p. 46): *Els moniatos, de gran consum entre les classes humils.*

(Capó, 2006, p. 156): *Monyacos as forn.*

Moniato blanc

(Serra, 2007, p. 65): *De les tres varietats emprades a Mallorca, moniato groc, vermell i blanc, només es cultiven les dues darreres.*

Moniato groc

(Serra, 2007, p. 65): *De les tres varietats emprades a Mallorca, moniato groc, vermell i blanc, només es cultiven les dues darreres.*

Moniato vermell

(Serra, 2007, p. 65): *De les tres varietats emprades a Mallorca, moniato groc, vermell i blanc, només es cultiven les dues darreres.*

NAP (*Brassica rapa* L. var *rapa* L.)

Nap

(Ramis Ramis, 1814, p. 43): *Breassica rapa. Nap.*

(Serra, 2007, p. 107): *Crucíferes. Nap.*

PASTANAGA (*Daucus carota* L.)

Pastanaga

(Ramis Ramis, 1814, p. 31): *Daucus carota*. Bestenegera.

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Les pastanagues i les xirivies són poc gustoses.*

Pastanaga negra mallorquina

(Socias Fiol, 2013, p. 42 i 74)

Safannària

(Tugores i Sureda, 2013, p. 63): *Les safannàries que s'utilitzen per fer aquest plat són de color morat, habituals abans, per cada cop menys freqüents als mercats de l'illa.*

(Amengual Vicens, 2017, p. 215): *La safanària és la varietat morada.*

PATATA (*Solanum tuberosum* L.)

Patata

(Ramis Ramis, 1814, p. 29): *Solanum tuberosum*. Patatera.

Patató

(Tugores i Sureda, 2013, p. 82)

Patata americana o vermella

(Ballester, 1973, p. 13 i 14): *De las variedades catalogadas en número de más de 1.500, entre industriales, forrajeras y de mesa, ordinariamente se cultivan en la Isla las de mesa conocidas vulgarmente con los nombres siguientes: [...]; americana, la más general por ser la más productiva, no tiene forma determinada, se llama "vermella" por el color de su piel y no es tan fina como las antedichas.*

Patata anglesa o de coc

(Ballester, 1973, p. 13 i 14): *De las variedades catalogadas en número de más de 1.500, entre industriales, forrajeras y de mesa, ordinariamente se cultivan en la Isla las de mesa conocidas vulgarmente con los nombres siguientes: inglesa o de "coc", que se hace de gran tamaño en forma de panecillo y es fina y blanca con tono amarillento.*

Patata blanca

(Cerdà, 1910, p. 64): *D'aquest tubércul se conexen moltíssimes varietats. Com a classes selectes podem citar la patata blanca ordinari varies classes y patata bufé; grogues, una bonyarruda mallorquina, un'altra forestera molt grossa y de bon past per menjar, com també una dolça superior y una vermella ivicenca.*

(Ripoll, 1986, p. 32)

Patata bonyarruda mallorquina

(Cerdà, 1910, p. 64): *D'aquest tubércul se conexen moltíssimes varietats. Com a classes selectes podem citar la patata blanca ordinari varies classes y patata bufé; grogues, una bonyarruda mallorquina, un'altra forestera molt grossa y de bon past per menjar, com també una dolça superior y una vermella ivicenca.*

Patata d'Eivissa

(Cerdà, 1910, p. 64): *D'aquest tubércul se conexen moltíssimes varietats. Com a classes selectes podem citar la patata blanca ordinari varies classes y patata bufé; grogues, una bonyarruda mallorquina, un'altra forestera molt grossa y de bon past per menjar, com també una dolça superior y una vermella ivicenca*

(Morro, 2005, p. 175)

(Socies Fiol, 2013, p. 74)

Patata de canya o tupinambo.

(Augsburg, 1960, p. 34): *El tupinambo o "patates de canya" se cultiva en muchos huertos de la isla pero en pequeña cantidad; sobre todo se les ve en las huertas próximas a Palma, incluso en el "Hort del Rei".*

Patata de cor

(Ballester, 1973, p. 13 i 14): *De las variedades catalogadas en número de más de 1.500, entre industriales, forrajeras y de mesa, ordinariamente se cultivan en la Isla las de mesa conocidas vulgarmente con los nombres siguientes: [...]; y de corazón, llamadas así por su forma, de pequeño tamaño y muy fina.*

Patata novella

(Jaume Miralles, 1973, p. 34): *Patata temprana*.

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

(Tugores i Sureda, 2013, p. 27): *Patates novelles*.

Patata menorquina

(Ballester, 1973, p. 14): *Otra variedad, llamada "menorquina", de forma muy nudosa, pero blanca, fina y durable, ha dejado casi de cultivarse, por ser demasiado tardía.*

Patata siciliana

(Ballester, 1973, p. 13 i 14): *De las variedades catalogadas en número de más de 1.500, entre industriales, forrajeras y de mesa, ordinariamente se cultivan en la Isla las de mesa conocidas vulgarmente con los nombres siguientes: [...]; siciliana, de forma redondeada y de color blanco.*

PEBRE (*Capsicu annum* L.)

Pebre

(Trias Mercant, 1994, p. 46): *Les tomàtiques, els pebres i les cebes eren les hortalisses més freqüents.*

Pebre de banya de cabra

(Cerdà, 1910, p. 61): *De banya de cabra couents y dolsos.*

(Serra, 2007, p. 50): *És molt comú per sa Pobla. És un pebre molt llarg, arriba als 30 cm. La punta es vincla, particularitat que l'ha batiat. Els originaris eren de color verd obscur; actualment, ja sigui per degeneració o per selecció, són de verd clar o rossos. Es mengen tendres. Madurs tenen la popa prima i només s'empren per cuinar. És un pebre coent.*

(Jasso i Vallori, 2015, p. 173): *Perquè tant de tap de cortí com de banya de cabra n'hi ha de dolços i de coents.*

Pebre blanc

(Sociés Fiol, 2013, p. 34): *Encara es poden trobar algunes varietats tradicionals als mercats locals de les Illes com la pebrera blanca, la tomata de penjar, la ceba vermella, el meló eriçó o la col pagesa.*

Pebre blau

(Serra, 2007, p. 50): *Més gruixut, gros, de color fosc, i acabat amb punta. Tendre és d'un verd molt fosc. Se sol consumir torrat o en conserva. Més sembrat per la part del llevant de l'illa.*

Pebre de cera

(Serra, 2007, p. 50): *És el més petit des pebres mallorquins; no torna verd, sinó de color blanquinós amb tonalitats semblants a la cera. És molt productiu i fa uns quants esplets. Sols s'empra per envinagar.*

Pebre de cirereta o de banyeta

(Cerdà, 1910, p. 61): *De cirereta coents, dels que se'n conexen moltes varietats.*

(Ballester, 1973, p. 20): *Las guindillas ("pebre de banyeta") se conservan al natural colgadas en ristra.*

(Serra, 2007, p. 50): *És d'introducció recent.*

(Barrios: 2012, pàg. 75): *Pebre de cirereta ben coents.*

(Jasso i Vallori, 2015, p. 173)

(Amengua Vicens: 2017, pàg. 219): *El pebre de cirereta, pebre fort o pebre de banyeta és molt coent*

Pebre de cornelons

(Cerdà, 1910, p. 61): *De cornelons, coents y dolsos.*

Pebre de "cornetilla"

(Ripoll: 1986, pàg. 108): *Pimientos de cornetilla.*

Pebre de flamarada de llum

(Jasso i Vallori, 2015, p. 173)

Pebre de fulla d'olivera

(Serra, 2007, p. 50): *És coent. En alguns pobles s'empraven per fer pebre bord. Tenen una fulla molt semblant a l'olivera. Els pebres són petits i de paret prima. De color verd fosc i tornen molt vermells. És molt productiu. Es menja cuinat.*

Pebre de tap de cortí

(Cerdà, 1910, p. 61): *De tap de cortí coents.*

(Serra, 2007, p. 50): *A Sant Jordi l'anomenen pebre de porc. És el que s'empra per elaborar pebre bord. Les façanes de cases de Santa Maria i Pòrtol, tapissades de pebres enfilats per assecar, constitueixen una de les imatges més hermoses de la Mallorca rural.*

(Sociés Fiol, 2013, p. 74)

(Jasso i Vallori, 2015, p. 173): *Perquè tant de tap de cortí com de banya de cabra n'hi ha de dolços i de coents.*

(Amengual Vicens, 2017, p. 219): *El pebre de tap de cortí, de color vermell ataronjat brillant, olor agradable i gust dolcenc, es recull quan està molt madur i s'asseca en enfilalls a les façanes de les cases. S'usa en gastronomia tradicional i com a conservant de la sobrassada.*

Pebre “encarnada”

(Ballester, 1973, p. 20): *De las dos variedades de pimiento dulce que aquí se cultivan - verde y encarnada-, solamente suele conservarse la última, adoptándose en general el mismo sistema de baño maría.*

Pebre ros mallorquí o d'Oriola

(Serra, 2007, p. 49): *Del pebre ros mallorquí o d'Oriola, se'n seleccionaven dos: un de més gruixat per deixar de vermell per més tardà, del qual tan sols no se'n cull de tendre, i un altre de més prim, l'emprat per fer trempons, que es pot deixar de vermell per no tindrà tanta paret.*

(SOCIES: 2013, pàg. 42): *“Cada un selecciona la seva manera, uns prefereixen el pebre ros que sigui més primerenc, altre que sigui més gros o més petit, depenent dels criteris dels diferents pagesos s'han anat seleccionant les varietats. I quin és el pebre mallorquí dels dos, el més primerenc o el més gros? Tots dos, per cadascú fa la seva pròpia selecció segons els seus criteris, tot i que uns ho feien d'una manera més acurada i altres no” (entrevista A. Canyelles, 2008).*

(Jasso i Vallori, 2015, p. 173): *Pebre d'Oriola.*

Pebre tendre

(Ramis Ramis, 1814, pàg. 30): *Capsicum baccatum*. Pebrés.

Pebre verd

(Ballester, 1973, p. 20): *De las dos variedades de pimiento dulce que aquí se cultivan - verde y encarnada-, solamente suele conservarse la última, adoptándose en general el mismo sistema de baño maría.*

Pebre vermell

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, pàg. 45): *A un hort mallorquí gairebé no s'hi sembra altra cosa que no siguin tomàtiques, pebres vermells, faves, cols i lletugues.*

PORRO (*Allium ampeloprasum* L.)

Porro

(Ramis Ramis, 1814, p. 33): *Allium porrum*. Porro.

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

RAVE (*Raphanus sativus* L.)

Rave

(Ramis Ramis, 1814, p. 43): *Raphanus sativus*. Ravec.

(Vargas, 1983, p. 48): *Los rábanos [...] llegan á ser de una magnitud enorme.*

(Weyler, 1992, p. 88): *Raphanus sativus*. Rábano.

(Trias Mercant, 1994, p. 78)

Rave mallorquí

(Socias Fiol, 2013, p. 74)

SÍNDRIA (*Citrullus lanatus* t.)

Síndria

(Ramis Ramis, 1814, p. 53): *Cucurbita citrullus*. Cindriera.

(Vargas, 1983, p. 6): *Melones de agua ó sandías*.

(Vargas, 1983, p. 134): *La que se aventaja mucho son las coles y la sandía*.

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Les síndries, que arriben a finals de juny, [...] són succulentes i molt refrescants. [...] a cada passa trobam infants xuclant una tallada de síndria en l'accés de la febre. Aquestes síndries duren fins a mitjan octubre*.

Síndria d'Eivissa

(Pou Bonet, 1880, p. 74): *Sembramos las pepitas de aquellas colosales y azucaradas sandías de Ibiza*.

Síndria de pinyol blanc

(Serra, 2007, p. 79): *La varietat de síndria de pinyol blanc té l'inconvenient que el seu punt de maduració es manté poc temps i molt aviat perd qualitat*.

Síndria de pinyol marró

(Serra, 2007, p. 79): *Existeix una varietat de pinyol marró, per és molt poc cultivada*.

Síndria de pinyol vermell

(Morro, 2005, p. 175)

(Sociés Fiol, 2013, p. 74): *Síndria de pinyol vermell (*Citrullus lanatus*)*.

Síndria Imperial

(Serra, 2007, p. 79): *Les varietats comercials, com per exemple la Imperial, duren bastant més, i ofereixen més marge*.

TOMÀTIGA (*Solanum lycopersicon* M.)

Tomàtiga

(Ramis Ramis, 1814, p. 29): *Solanum lycopersicum*. Tomatiguera.

(Augsburg, 1960, p. 32): *Abundan las tres clases de tomates llamadas respectivamente: "mallorquines", que son unas aplanadas y otras esféricas; "forasteres", de forma oval.*

(Trias Mercant, 1994, p. 46): *Les tomàtiques, els pebres i les cebes eren les hortalisses més freqüents.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 45): *A un hort mallorquí gairebé no s'hi sembra altra cosa que no siguin tomàtiques, pebres vermells, faves, cols i lletugues.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Hi abunden [a l'hort menorquí] les hortalisses de tota casta: les millors són [...] les tomàtiques.*

Tomàtiga d'albercoc

(Cerdà, 1910, p. 62): *Se conexen moltes varietats d'aquesta planta. Tomatigueres de Vilanova o foresteres, ruades, bona especie per conrar primerenca perque resisteix el fret; mallorquines, bones classes per l'estiu, una ruada y bonyarruda y una altre llisa mitjansera y varies especies de ramellet, com d'aubarcoc, de la pera y menudes.*

Tomàtiga de Banyalbufar

(Socies Fiol, 2013, p. 74)

Tomàtiga d'ensalada

(Serra, 2007, p. 21)

(Barrios, 2012, p. 75)

(Tugores i Sureda, 2013, p. 80)

Tomàtiga de pera

(Cerdà, 1910, p. 62): *Se conexen moltes varietats d'aquesta planta. Tomatigueres de Vilanova o foresteres, ruades, bona especie per conrar primerenca perque resisteix el fret; mallorquines, bones classes per l'estiu, una ruada y bonyarruda y una altre llisa mitjansera y varies especies de ramellet, com d'aubarcoc, de la pera y menudes.*

(Serra, 2007, p. 21)

Tomàtiga de ramellet

(Cerdà, 1910, p. 62): *Se conexen moltes varietats d'aquesta planta. Tomatigueres de Vilanova o foresteres, ruades, bona especie per conrar primerenca perque resisteix el fret; mallorquines, bones classes per l'estiu, una ruada y bonyarruda y una altre llisa mitjansera y varies especies de ramellet, com d'aubarcoc, de la pera y menudes.*

(Jaume Miralles, 1973, p. 64): *Viene el mes de Febrero, preparan los planteles que cubren con fina malla de hilo para protegerlos de los pájaros, [...] dividido en el primerizo de «ramillete» pequeño destinado a la conservación natural.*

(Serra, 2007, p. 21)

(Barrios, 2012, p. 75)

(Socies Fiol, 2013, p. 34): *Encara es poden trobar algunes varietats tradicionals als mercats locals de les Illes com la pebrera blanca, la tomata de penjar, la ceba vermella, el meló eriçó o la col pagesa.*

(Jasso i Vallori, 2015, p. 496 i 497)

Tomàtiga de Valldemossa

(Morro, 2005, p. 175)

(Socies Fiol, 2013, p. 74)

Tomàtiga forastera

(Augsburg, 1960, p. 32): *Abundan las tres clases de tomates llamadas respectivamente: "mallorquines", que son unas aplanadas y otras esféricas; "forasteres", de forma oval.*

Tomàtiga llisa

(Cerdà, 1910, p. 62): *Se conexen moltes varietats d'aquesta planta. Tomatigueres de Vilanova o foresteres, ruades, bona especie per conrar primerenca perque resisteix el fret; mallorquines, bones classes per l'estiu, una ruada y bonyarruda y una altre llisa mitjansera y varies especies de ramellet, com d'aubarcoc, de la pera y menudes.*

Tomàtiga mallorquina

(Augsburg, 1960, p. 32): *Abundan las tres clases de tomates llamadas respectivamente: "mallorquines", que son unas aplanadas y otras esféricas; "forasteres", de forma oval.*

Tomàtiga menuda

(Cerdà, 1910, p. 62): *Se conexen moltes varietats d'aquesta planta. Tomatigueres de Vilanova o foresteres, ruades, bona especie per conrar primerenca perque resisteix el*

fret; mallorquines, bones classes per l'estiu, una ruada y bonyarruda y una altre llisa mitjansera y varies especies de ramellet, com d'aubarcoc, de la pera y menudes.

Tomàtiga primerenca

(Augsburg, 1960, p. 32): *También se siembran muchas tomateras en las "marines de Valldemossa, Deyá y Estellencs", principalmente de las clases llamadas "tomàtigues primerenques".*

Tomàtiga rastrera

(Serra, 2007, p. 21)

Tomàtiga ruada i bonyarruda

(Cerdà, 1910, p. 62): *Se conexen moltes variedats d'aquesta planta. Tomatigueres de Vilanova o foresteres, ruades, bona especie per conrar primerenca perque resisteix el fret; mallorquines, bones classes per l'estiu, una ruada y bonyarruda y una altre llisa mitjansera y varies especies de ramellet, com d'aubarcoc, de la pera y menudes.*

Tomàtiga "verdeante"

(Barrios, 2012, p. 163): *Tomate verdeante.*

XIRIVIA (*Pastinaca sativa* L.)

Xirivia

(Ripoll, 1986, p. 34 i 41): *Chirivía.*

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Les xirivies són poc gustoses.*

Llegums

CIGRÓ (*Cicer arietinum* L.)

Ciuró

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Cicer arietinum*. Ciuronera.

(Serra, 2007, p. 107): *Lleguminoses*. Ciuró.

FAVA (*Vicia haba* L.)

Fava

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Vicia Faba*. Favèra.

(Knoche, 1923, p. 322): *Cabrera*. Un y cultive quelques *Faba vulgaris*; mais le terrain arable est bien restreint et tout à fait négligeable.

(Vargas, 1983, p. 48): *Son tambien muy buenas sus legumbres, y de mucho crédito sus habas verdes*.

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 45): *A un hort mallorquí gairebé no s'hi sembra altra cosa que no siguin tomàtigs, pebres vermells, faves, cols i lletugues*.

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106): *Hi abunden [a l'hort menorquí] les hortalisses de tota casta: les millors són [...] les faves*.

(Serra, 2007, p. 107): *Lleguminoses*. Fava.

Favó

(Serra, 2007, p. 107): *Lleguminoses*. Favó.

Fava seca pelada

(Tugores i Sureda, 2013, p. 46): *En el llibre Blanquerna, Ramon Llull fa referència a n'aquest llegum que durant segles fou un dels aliments bàsics dels mallorquins*.

FESOL O MONGETA (*Phaseolus vulgaris* L.)

Fesol tendra

(Font Poquet, 2005, p. 143)

(Tugores i Sureda, 2013, p. 25): *Mongetes tendres*.

Mongeta

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Phaseolus vulgaris*. *Monjeta*.

(Serra, 2007, p. 107): *Lleguminoses*. *Mongeta*.

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

Mongeta blanca

(Font Poquet, 2005, p. 45): *Habichuelas blancas, de la Puebla y Muro, en sacos*.

Mongeta blanca pintada d'estiu

(Barrios, 2012, p. 72 i 73): *Mongetes blanques pintades d'estiu (de les que duen la ratlleta vermella)*.

(Barrios, 2012, p. 76): *Mongetes amples per esflorar (les blanques amb la retxeta)*.

Mongeta plana

(Barrios, 2012, p. 30)

Mongeta vermella

(Font Poquet, 2005, p. 142)

GUIXA (*Lathyrus sativus*)

Guixa

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Lathyrus sativus*. Guixera.

(Jasso i Vallori, 2015, p. 154): *En una rondalla es descriu com es prepara un cuinat de les llavors de la lleguminosa Lathyrus sativus. Les llavors són blanques i aplatades.*

LLENTIA (*Lens culinaria*)

Llentia

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Ervum Lens*. Llentia.

(Serra, 2007, p. 107): *Lleguminoses*. Llentia.

Llenties menudes

(Barrios, 2012, p. 78)

PÈSOL (*Pisum sativum L*)

Pèsol

(Ramis Ramis, 1814, p. 45): *Pisum sativum*. Fasolera.

(Serra, 2007, p. 107): *Lleguminoses*. Xítxero.

(Grasset de Saint-Sauveur, 2003, p. 106)

TIRABECS (*Pisum sativum var. macrocarpum*)

Tirabecs

(Ripoll, 1986, p. 353): *Guisantes tirabeques* «pèsols de bollir».

(Tugores i Sureda, 2013, p. 25)

Bibliografia

- Amengual Vicens, C. (2017). *L'hort de les Rondalles Mallorquines*. Documenta Balear.
- Alcover, A.M i Moll, F. (1930-1962). *Diccionari Català-Valencià-Balear*. Imprenta Mossèn Alcover. Palma de Mallorca.
- Ballester, P. (1973). *De re cibaria: cocina, pastelería, repostería menorquinas*. Editorial Sintès.
- Barrios, M. À. (2012). *Les cuineres de Binissalem. Aplec de receptes de cuina d'avui i sempre*. Documenta Balear.
- Binimelis, J. (2014). *Descripció particular de l'illa de Mallorca e viles*. Universitat de València.
- Capó, C. (2006). *Fets històrics i anècdotes del passat de Menorca*. Documenta Balear.
- Cerdà, P. A. (1910). *Agricultura práctica regional*. Estampa d'En Sebastiá Pizá.
- Augsburg, A. L. S. (1960). *Mallorca Agrícola: Segunda mitad. Parte de la obra Las Baleares descrites por la palabra y el grabado*. Imprenta Mossèn Alcover.
- EAB. (1894). *El agricultor balear: revista quincenal de agricultura (1892-1895)*.
- EPM. (1900). *Es pagès mallorquí: revista bilingüe de agricultura práctica (1889-1904)*.
- EPM. (1901). *Es pagès mallorquí: revista bilingüe de agricultura práctica (1889-1904)*.
- Font Poquet, M. S. (2005). *Cuina i menjar a Mallorca: història i receptes*. Miquel Font Editor.
- Font Poquet, M. S. (ed.). (2008). *La cuinera pràctica: Felanitx, 1935*. Miquel Font Editor.
- Gomila, J. (1991). *Experimentació dels hortícoles a les Illes Balears*. Conselleria d'Agricultura i Pesca.
- Grasset de Saint-Sauveur, A. (2003). *Viatge a les illes Balears i Pitiüses*. Leonard Muntaner.
- Jasso, V. i Vallori, C. (2015). *La cuina en les rondalles mallorquines i en l'Axiuduc Lluís Salvador*. Leonard Muntaner.
- Jaume Miralles, J. (1973). *Evolución social, económica, agraria: Islas Baleares*. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Baleares.
- Knoche, H. (1923). *Flora balearica: étude phytogéographique sur les Iles Baléares (1921)*.
- Martí Oliver, J. (1989). *Receptari de cuina del segle XVIII*. Universitat de les Illes Balears Departament de Filologia Catalana i Lingüística General. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- Morro, M. (2005). *Pagesos*. Documenta Balear.
- Mulet, A. (1956). *De Re Agrícola (Llibre de l'art del conró de Fontanet) (L'Horta de Ciutat, Damián Reixach)*.
- Pou Bonet, L. (1880). *Noticia sobre la Filoxera Vastatrix. Vade-mecum del viticultor balear*.

- Ramis Ramis, J. (1814). *Specimen animalium, vegetabilium, et mineralium in insula Minorica frequentiorum ad normam linnaeani systematis exaratum : Accedunt nomina vernacula in quantum fieri potuit*
- Ripoll, L. (1986). *Cocina de las Baleares: 620 recetas de Mallorca, Menorca e Ibiza-Formentera*. Luis Ripoll.
- Serra, M. (2007). *L'horticultura ecològica a Mallorca*. Conselleria d'Agricultura i Pesca.
- Sociés Fiol, A. (2013). *Varietats locals de les illes Balears*. Edicions Documenta Balear.
- Trias Mercant, S. (1994). *La cuina mallorquina de l'Arxiduc Lluís Salvador*. La Foradada.
- Tugores, A. i Sureda, M. A. (2013). *Els millors plats de la cuina popular de Mallorca*. Lleonard Muntaner.
- Vargas, J. (1983). *Descripciones de las islas pithiusas y baleares*. José J. De Olañeta, Editor.
- Vázquez, A. (1916). *Nuevos cultivos en Mallorca*. Imprenta de José Tous.
- Weyler, F. (1992). *Topografía físico-médica de las Islas Baleares y en particular la de Mallorca* (F. Bujosa, Ed.). El Tall Editorial.