

Parlem de cuina

Sant Antoni 2020 (I)

Ara que ja hem passat el Nadal, hem de posar la vista (i el pal·lador) en la propera "trobada gastronòmica": Sant Antoni. Per a aquesta sessió volia fer alguna cosa especial, així que com que ja sabeu que m'agrada vincular la gastronomia amb altres arts, avui unirem cuina, tonades, gloses, cultura i tradició.

I és que el pes de la cuina i l'art del menjar el trobam en molts d'altres àmbits, com en aquests cants a Sant Antoni. Un dels elements més coneguts arreu de l'illa de Mallorca durant la Festa de Sant Antoni Abat són les gloses i cants, que formen un important llegat de la nostra cultura popular.

Aquestes gloses les he recopilat de diverses publicacions, algunes són gloses anònimes, altres populars, unes més conegudes, altres no tant, algunes les he trobades per internet i altres en el cançoner de ball de bot. Cal a dir que moltes de les referències són, per raons òbvies, al foc, les torrades, la sobrassada o el vi.

Sant Antoni gloriós
de Viana anomenat
sigau nostro advocat
de tot perill guardau-mos.

(Jota de Sant Antoni. Estol de Tramuntana)

1.- Sant Antoni de Viana / dia desset de gener / qui beu primer i darrer / sempre beu de bona gana.

2.- Sant Antoni és patró / de Maó i Ciutadella / li pegam amb sa botella / perquè no tenim tassó.

3.- Sant Antoni i el dimoni / anaren a caçar

crancs / Sant Antoni en camiseta / el dimoni en calçons blancs.

4.- Sant Antoni i el dimoni / menjaven patates crues / creguent que amb una panxada / les fogirien ses rues.

5.- Sant Antoni ha vingut / amb un ase amb quatre cames / mos ha duit ses ensaïmades / i una botella de suc.

6.- Sant Antoni diu a sa mare: / "Feis-me ses butxaques grans, / que hi capin sis o set pans / i set o vuit sobrassades".



7.- Tothom espera a dissabte / per encendre els foguerons, / per menjar sa sobrassada i torrar botifarrons.

8.- Sant Antoni gloriós / guardau-nos aquesta bóta; / de vi no en begueu gota, / ja en beurem noltros per vos.

9.- Sant Antoni torra pa / a damunt de ses esgrelles, / se mirava a ses femelles, / i se va cremar sa mà.

10.- Sant Antoni és un Sant vell, / es més vell que hi ha a s'ermita / ell mos dona pasta frita / i coques com un garbell.

Tancarem aquesta primera part d'aquest recull amb una bona berenada, que no hi ha res millor per aquest Sant, que una bona espinagada.

INGREDIENTS:

100 grams de saïm de porc, 1 dl d'oli d'oliva verge, 1dl aigua i farina fluixa (la que agafi)

Farcit de peix: 500 grams mussola, anguiles o un altre peix cartilaginós, 1 manat de bledes, 1 manat de cebes tendres, 1 manat d'espinacs, 100 grams de xíxols tendres, 8 grells d'all, julivert picat, oli d'oliva verge, pebre bo dolç i pebre bo coent. Sal. Elaboració: De la massa: empastau tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia i que es pugui treballar bé. Dividiu la massa resultant en dues meitats que estirareu, de forma rectangular o rodona (com a la fotografia que acompanya aquest article), sobre una taula ben

enfarinada, per a posteriorment deixar-les reposar uns 15 minuts a temperatura ambient (17-20°C) i més temps si fa més fred i tapades amb un pedaç de fil, per tal de que no agafin crosta.

Farcit: Netejau tota la verdura i la tallau ben

petita. També netejau el peix, i en la mesura del possible li treis el màxim d'espines per després tallar-lo a filets. Tot en cru (verdura i peix) es mescla amb la resta d'ingredients i s'assaona convenientment, donant-li un puntet coent.

Pintau amb un poc d'aigua o ou batut els costats d'una de les dues meitats, més o manco un cm a tot el seu perímetre i repartiu aquest farciment sobre ella, sense arribar a la zona pintada, seguidament tapau amb l'altra pasta i pessigau un poc ambdues pastes per a evitar que s'obrin durant la cocció. Pintau tota la superfície amb ou batut, així ens agafarà un color daurat durant la cocció.

La cocció la farem en el forn ja en calentit a 180°C per espai de 45 minuts. Feis un petit forat a la superfície per tal que faci les funcions de xemeneia, deixant que surti tot el vapor durant la cocció aconseguint una massa cruixent. Si us sobra pasta podeu realitzar algun tipus de decoració per a sobre la capa superior.

Podeu enviar les vostres col·laboracions per a aquesta secció a:

parlemdecuina@hotmail.com, també podeu visitar www.cuinant.com.

Vull dedicar aquest article gastro-musical als amics i companys de pàgines Jeroni Rullán i Pedro Andreo, que també col·laboren en aquest diari amb articles súper interessants. Una abraçada i molta força en aquesta nova aventura músico-literària.

Juan A. Fernández



Cartes que no lliguen

Flaires de la meva pàtria

Ma mare ha fet croquetes per a dinar, per als néts; croquetes d'aquelles que només sap fer una mare. Només entrar per la porta n'he ensumat l'aroma i, per uns instants, m'he sentit transportat a la pàtria de la infància, amb el bossot creuat a l'espatlla en arribar de l'escola, amb la gana d'un nin que no atura de créixer.

Se li atribueix a Jean-Paul Sartre la cita següent: "El perfum és la forma més intensa del record". I no anava desencaminat, el francès. Els estudis científics ens han mostrat com l'òrgan de l'olfacte es troba connectat directament amb el cervell, quasi com una prolongació del mateix: una porta oberta del sistema nerviós central a l'exterior. Això fa que el sentit de l'olfacte es trobi en una posició privilegiada per a generar records persistents en el temps i que aquests revenguin a la nostra memòria màgicament en tornar entrar en contacte amb components químics similars als que els generaren.

Hivern: molsa i fum

L'essència olfactiva del meu Nadal és principalment la d'olor a molsa. La molsa humida aferrada a la roca i a l'escorça dins de l'alzinar de Monnàber, de quan anava amb els pares amb el Renault 6 i una canastra de taronges buida a cercar-ne per a muntar el betlem; l'olor de molsa socarrada per aquelles bombetes que distribuïem amagades estratègicament per la representació del Naixement i que

s'encalientien fora mida.

El perfum del fum i del pa torrat: sortia del cine Alcázar i anava a sopar a cal meu "padrino", Bernat "Guixaire", al Cel sia. Ens enrevoltàvem a menjar davant la llar i em contaven, els grans, que aquella filadissa d'espines al paladar de la xemeneia era la caravana del Reis d'Orient, amb les torxes enceses, que feia camí cap a Sóller.

Primavera: espàrrecs i pólvora

La primavera no em començava pel març, sinó a finals de febrer quan anàvem a recollir espàrrecs silvestres a vorera del camí de Ses Tres Creus o del d'Alconàsser. Portàvem el manat creixent amb la mà i l'olor verdós s'aferrava a la palma i als dits i no et desapareixia fins a l'endemà, com si fos suor vegetal, fresca i àcida.

Arribava la Fira i amb ella el perfum de la pólvora encesa: la de les tires de bombetes que situàvem sobre els raïls del tramvia, el qual actuava com un percutor mòbil gegant d'explosions ínfimes; la de les pistoletes en miniatura comprades als firaires, algunes amb tambor de revólver, carregades amb aquella munició de jugueta i que manejàvem com a petits jons vaines; la sofre de les escopetes del Firó, en aquell temps pocs, entusiastes i renouers, els participants.

Estiu: alga i llimona

L'olor d'alga em fa viatjar a aquells dies d'estiu idíl·lics, al paradís del Béns d'Avall, quan els dies eren més llargs que mai, eters. La cala d'Alconàsser era el nostre



parc aquàtic particular, amb la seva singular topònimia: sa Roqueta, s'Escar, sa Piràmide, sa Cadireta, es Verger, es Molí, i allà enfora fent frontera, quasi inabastable a la nostra capacitat de braçada, es Gall.

I en haver pujat la llarga escala, la qual connectava penosament sota el pinar el blau de la mar amb el verd cendra de l'olivar, carregats amb els "patos", tovallola i altres estris amfibis, ens esperava la recompensa d'una coca-cola a mitges –mon pare no n'era molt partidari d'abusar de la beguda ianqui-, amb els seus cubitos i la seva mitja lluna de llimona: una beguda de déus.

Tardor: bosc i goma d'esborrar

La tardor tampoc no començava a finals de setembre, sinó el primer dia d'escola. I l'escola desprèn l'olor de la goma d'esborrar Milan com l'essència "enfleurage" d'una humanitat en miniatura de quaranta nins i nines dins d'una aula, en aquells temps en que no ens dutxàvem cada dia i on, com a molt, et fregaves els genolls i

els garrons abans d'entrar al llit. Li direm, al concentrat, olor a goma d'esborrar.

I en els seus dissabtes i diumenges, els de la tardor, fora escola, la muntanya se'ns obria perquè en cercàssim els secrets per dins del bosc. L'important, encara que potser no ho pensàssim així llavors, no era trobar els bolets –esclatasangs, cogomes, peus de rata i picornells-, sinó el recorregut, amb les rialles, les travalades, els amagatalls i les travesses, i aquells relats improvisats i divertits a més no poder d'en Jaume –havia d'esser escriptor, no en quedava d'altre-, que ens portaven aventures somiades dins de l'aventura viscuda i, clar, llavors, gens valorada. No com ara, quan els flaires em recorden el tresor de la pàtria de la infància.

Ramon Colom

