



Espinagades per Sant Antoni

És una pasta tradicional del nord de Mallorca, molt popular a sa Pobla i Muro

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

enguany Sant Antoni serà diferent, ni torrades populars ni coregudes de dimonis, i que hi farem, ara toca protegir-se i protegir als altres. Però que no poguem trobar-nos tots junts a plaça per torrar o ballar ball de bot no vol dir que no el poguem gaudir. Així que si us ve de gust avui parlarem de les espinagades.

L'espinagada (nom degut a l'espinaç, un dels seus components bàsics) és una pasta salada tradicional del nord de Mallorca, molt popular a sa Pobla, Muro i Santa Margalida, i que es consumeix sobretot per la Revetlla de Sant Antoni. Consisteix en una coca de forma rectangular que es plega farcida de bledes, espinaç, julivert, ceba tendra, xíxols (en alguns casos) i all tallats petits i trempats amb sal i oli. Tradicionalment a Sa Pobla es fan amb anguiles, (l'autèntica seria la provinent de l'Albufera de Mallorca) però també se'n fan amb gatins, mussola...

També hi ha una versió d'espinagada de carn, que es fa principalment amb col i llom. Sigui com sigui totes han de tenir un toc picant

A Mallorca celebren dos Sant Antoni, el dels Albercocs i els dels Ases, un

d'estiu i l'altre d'hivern. Aquest darrer és el que celebren aquesta setmana dia 17 de gener. Si tot fos com sempre, foguerons, dimonis, gloses, ximbombes i bon menjar omplirien els carrers i places de tota l'illa, i tot això acompanyat amb el fred de l'hivern li conferiria un color i una calor especial, esdevenint-se en una de les festivitats per sentides per tothom. Però enguany no serà així.

Sant Antoni és un sant de forta devoció a Mallorca i no existeix, pràcticament, cap església que no li rendeixi culte. És Sant Antoni patró dels animals domèstics i de pastura, és el protector de la pagesia mallorquina. És el protector dels manescals, els ferrers, els porquers, els cansaladers, els cerers, els forners, els pastissers, els confiters, els



traginers, els jugadors de cartes, els fusters i enterramorts.

Com a curiositat, i encara que estem en plena època de matances, estava molt mal vist celebrar-les aquest dia, per raons obvies. Aquest dia és considerat la festa dels animals per la qual cosa no se'ls feia treballar, era corrent donar-los un pinso extraordinari i fer-los objecte d'un tractament respectuós. També era mal vist tenir-los fermats. Després de les beneïdes i les cavalcades se'ls deixava a lloure per dins una tanca. També es guarnia els animals amb els millors areus, sovint amb corretges fetes expressament per aquell dia. Els genets, igualment, vestien les seves millors robes i, com els animals, lluien el bo i millor que tenien. Els cascavells, campanetes i d'altres elements sonors igualment que les cintes de colors tenen caràcter d'amulet i de protecció contra els mals esperits.

De la nostra Illa cal destacar les festes i foguerons de Sa Pobla i de Muro, que s'han esdevingut com a principals exponents de la festivitat de Sant Antoni; però les festes si foguerons d'altres localitats no deixen res a envejar. Pel que fa a la part gastronòmica de la festa, a part de les esmentades espinagades, és impensable viure-la sense botifarrons, sobrassades, xulla, costelles i llom, tot ben torrat al caliu dels foguerons i acompanyats amb unes bones llesques de pa, oli d'oliva verge i vi negre. Ja per acabar indicar que no sols a Mallorca es viu amb devoció Sant Antoni, a Menorca es celebra Sant Antoni Abad o Sant Antoni del Porquet (també el 17 de gener), que a Menorca té una important rellevància la seva festivitat ja que, a més de protector dels animals, és també patró de l'illa. Ja vindran temps millors i ja tindrem temps de retrobar-nos.

CUINA DE TEMPORADA:

Espinagada

INGREDIENTS

Per a la massa

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

Per al farciment

● 500 grams mussola; anguiles o un altre peix cartilaginós; 1 manat de bledes; 1 manat de cebes tendres; 1 manat d'espinaç; 100 grams de xíxols tendres; 8 dents d'all i julivert picat; oli d'oliva verge; pebre bo dolç, pebre bo coent i sal.

ELABORACIÓ:

● Per a 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 estireu, de forma rectangular o rodona, 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. Tapades amb un pedaç de fil, per tal de que no agafin crosta.

● Elaboració del farciment i cocció: Netejau tota la verdura i la tallau ben petita. També netejau el peix i li treus les espines per després tallar-lo a filets. Tot en cru (verdura i peix) es mescla amb la resta d'ingredients i s'assaona, 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 centímetre a tot el seu perímetre i repartiu aquest farciment sobre la pasta, sense arribar a la zona pintada, seguidament tapau amb l'altra pasta i pessigau un poc ambdues pastes per 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.

● Nota: practica un petit forat a la superfície per tal que actua 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.



ESCOLA DE CUINA:

A vegades la gent me demana trucs de cuina. Doncs si us pareix bé aquí us en deixo alguns d'aquests consells per a fer la cuina més fàcil.

- Esmolau bé els teus ganivets. Sempre ho dic als meus alumnes ja que un ganivet poc esmolat és més perillós que un que talla bé.
- Utilitzau sempre oli d'oliva verge extra. Perquè per la diferència de preu, obtenim un oli d'una qualitat molt superior, que resisteix millor les temperatures i el pas de el temps, és més sa, més bo i saborós.
- Comprau sal variada. No hi solem pensar però aquest producte també presenta varies qualitats i tipus. Flor de sal, sal maldon o sal d'escata donen un toc especial a les amanides.
- Si us sobra pa l'heu de congelar ja llescat, així directament el podeu posar a la torradora per deixar-lo apunt.