

Parlem de cuina

## Feim una paella?

Si hi ha un plat de la nostra gastronomia que gaudeix de fama internacional, sens dubte aquest és la paella. No hi ha casa, cuiner o restaurant que no ofereixi una paella, ja sigui mixta, de verdures, negra, cega, o alguna de les tantes versions que n' existeixen.

Això sí, també passa d'anar a qualche restaurant i que et donin un plat ple d'arròs i que el denominin paella. El problema resideix en que, en ocasions, el que es menja no té res a veure amb lo que s'espera d'una bona paella: aquest punt de cocció de l'arròs ni molt cru ni passat, aquesta textura ni amb brou ni massa seca, aquesta carn amb el seu punt just de rostit, el perfum del marisc no massa cuit ni massa sec, la verdura un poc més que "al dente" però encara conservant les seves propietats; i això sense parlar d'aquest aroma a safrà fresc i a picadillo d'all i julivert. Si tot això conflueix farem una bona paella.

No cal dir que per mi és un dels plats més difícils, o que requereixen de més concentració per a fer-lo, i més si tenim en compte una factor que jo denomino "memòria gastronòmica". Jo crec que hi ha uns plats que per alguna raó física se'ns claven a la memòria i els recordam fins i tot anys després. Podem anar a un restaurant i menjar un bon *soufflé* de marisc, que sens dubte serà bo i ens agradarà força; però si el plat és un dels que tenen "memòria gastronòmica" la cosa canvia i sempre que tornem a menjar el mateix plat inevitablement el compararem amb aquell que ens va agradar molt. La paella és un

d'ells, i és que com sa paella dels diumenges de sa mamà, o sa paella aquella del restaurant de sa platja o sa paella des padrí no n'hi ha altra.

Una menció a part, pel seu atemptat al món "paellil" mereixen les paelles precuinades que ofereixen molts restaurants a l'estil de Paellador, Instant paella o Gastraval... Una cosa és que en un moment de gana ferotge a casa teva, sense res més per a menjar, amb una cama rompuda i no poder sortir de casa i el telèfon sense funcionar, te n'enfornis una en la més absoluta clandestinitat; i s'altre és exhibir un gran cartell d'aquests damunt el passeig marítim oferint un "bon" ventall de paelles....

Per tot això fa uns mesos que tres valencians han creat una associació sense ànim de lucre amb s'objectiu de posar un poc d'ordre en aquest món un poc viciat de sa paella. (Si mirau al blog de la secció <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/search/label/Decoraci%C3%B3> trobareu un parell d'exemples de com no fer una paella).

Aquesta associació ha creat la web <http://wikipaella.org/>, el resultat del treball d'entrevistes i sessions gastronòmiques amb els millors especialistes i restaurants de paella valencians per tal de posar en comú les bases d'una bona paella. Bàsicament se tracta de definir els components d'una paella, les tècniques de cocció, etc... Bàsicament crear el DNI del plat. Lo important dels creadors d'aquest treball

de recerca és definir, també, què no formarà part mai d'una paella, com alvocats, *nuggets* de pollastre, pinya tropical o xoriços.

Aquesta associació, de manera gratuïta, ofereix un distintiu als locals de restauració que s'adaptin als seus criteris, tot amb la finalitat de que en anar a menjar estem tranquils de que els que ens duim a la boca és una bona paella.



### Consells per a fer una bona a paella

- Aproximadament la proporció d'aigua és el doble que d'arròs.
- Sofregiu primer el marisc, el retireu i després sofregiu be sa carn, tot a foc viu i en els mateix recipient, procurant que no se'ns cremi.
- Heu d'aconseguir un bon efecte Maillard durant totes les fases de cocció. Aquest efecte parteix del principi de la cocció per concentració, en què les temperatures elevades permeten que els aliments conservin la major part dels seus sucus nutritius i sabor, les proteïnes es coagulen a la superfície (fan crosteta) i impedeixen així la fuga dels sucus i nutrients dels aliments (efecte Maillard).
- A l'imaginari col·lectiu la paella és groguenca i des de sempre s'ha utilitzat el safrà branca, la tomàtiga i el pebre bo dolç per a aconseguir el color. Es pot utilitzar el colorant alimentari E102 (tartracina), però jo no el recomano. Millor un color més natural, malgrat no sigui tan taronja. Apart,

- el E102 no és massa bo per sa salut.
- Un bon sofregit és fonamental per a la paella.
- Hi ha qui diu que la llimona s'usa per a dissimular una bona paella, però el cert és que unes gotes de llimona en una paella (o en un altre plat), ajuden a la digestió, sobretot si el plat està una mica carregat de greixos.

Si voleu la recepta completa de la paella podeu trobar-la a la web: <http://www.cuinant.com/paella%20mixta.htm>

Bona setmana i bones paelles.  
parlemdecuina@hotmail.com  
[www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)  
<http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

Juan A. Fernández



Divulgació

## “Un taronger trist”, de Toni Burgos (i III)

“Jo som un taronger que té una centena d'anys i he vist de tot i molt. He donat tones de taronges als meus amos que, per cert, quan tenien visites, lo primer que feien, era venir-me a veure, i jo escoltava els *piropos* que em llençaven: uns deien que era l'arbre més maco que mai no havien vist, d'altres, que jo era un regal de la naturalesa. I jo estava que no cabia dins sa pell.

Si per la nit feia una ventada, lo primer que feia l'amo era venir a veure si m'havia romput qualche branca.

Si tenia set, em regava.

I si tenia fam, em donàvem de menjar.

I jo, vengia fer taronges de tota classe: grosses i petites.

Perquè abans es venien totes, les grosses per posar-les a la taula, i les petites per els nins, ja que en un quilo n'hi entraven més.

Els primers turistes que ens visitaren, demanaven si podien fer-se fotos devora mi, i de passada, menjar qualche tarongeta, posant-se suc fins als colzes, i, una cosa curiosa, no hi trobaven cap pinyol.

Però ara tot ha canviat, i estic molt trist, sobretot quan veig que les meves taronges cauen a terra perquè ningú les vol comprar. Estic trist perquè el meu amo ja no em ve a veure quan fa vent.

Estic trist pels meus germans tarongers de tota la vall.

Estic trist per aquells pagesos que durant tants i tants anys ens han estat cuidant i que, a la fi, són ells qui de veritat han lluitat per la nostra supervivència.

Estic trist per la poca sensibilitat que tenim els mallorquins de no consumir els nostres productes, abans que els que vénen de fora.

Estic trist per la poca saviesa dels nostres governants que obliden que els meus pagesos són els que mantenen verda i neta la nostra Mallorca.



Estic trist, i al mateix temps avergonyit, de veure com duen taronges de l'Argentina, de Sud-Àfrica, d'Alger, i les nostres es podreixen davall els arbres.

Estic trist, perquè aquells al·lots que jugaven per davall les meves branques, mentre jo pensava que amb el temps serien els meus pagesos, tots s'han posat a fer de cambrer o d'escrivent, i els quatre que queden són ja molt vells, i tinc molta por.

Estic trist de veure com uns pagesos que han lluitat tota la seva vida per aconseguir unes terres, ara les han de vendre als estrangers perquè no poden viure d'elles; venen la il·lusió de tota la seva vida.

I, per acabar, estic trist, i espantat quan sent un motor de serrar o una veu que diu: “Pots tallar abaix, aquest és mort!”

Jo no vull entristir-me més.

Però un consell vos vull donar:

Als pagesos mallorquins,

Tant de muntanya com de pla:

Que si tots no vos uniu,

Ningú vos donarà sa mà.”

Aquestes paraules d'en Toni són molt encertades, però tampoc podem deixar pensar amb totes les oliveres tristes que també tenim a Sóller. Molts de redols d'olivar estan completament menjats pels pins, estant les oliveres mitges mortes. Aquelles oliveres que sempre han estat allà, molt abans de l'arribada dels pins. I això no és el pitjor, on hi ha pins i brutor sempre arriben els incendis, que cremen tant pins com oliveres. Són nombrosos els exemples,

com poden ser Sa Costera, Andratx o La Trapa.

Però ara pareix que la cosa comença a canviar un poc. Hi torna a haver molts de pagesos que tornen a recuperar el seu olivar, i les oliveres mitges mortes que hi ha dintre, es podran tornar a recuperar. Deixaran de ser oliveres tristes que viuen dins l'espès pinar, per tornar a ser senzillament oliveres, el vertader paisatge de la Serra de Tramuntana. Aquest paisatge que ens descriu en Toni a les seves entrevistes, que donava tanta feina a la gent de tot Mallorca i forma de subsistir a la gent de tota la Serra de Tramuntana.

A mi m'agradaria pensar que això continuarà així, que la gent seguirà recuperant l'olivar que s'està perdent, que encara que ja no estiguem acostumats a sentir-ho, aquests cultius puguin tornar a significar una font d'ingressos extra per les famílies de Sóller. Pareix, com diu en Toni, que el treball al camp és una cosa que no ens agrada, fins i tot mal vista, però jo tampoc no crec que sigui així. Crec que és un treball molt digne, i que hauríem de tenir més en compte, ja que al cap i a la fi, vivim del turisme, i precisament el que els turistes volen veure és aquest paisatge que hem aconseguit amb segles de feina, que en 30 anys gairebé hem perdut, però que podem tornar a recuperar.

Andreu Oliver

