

Parlem de cuina

Cuina Mallorquina

Mescla de cultures. És així com podríem definir la nostra cuina, la cuina de les nostres Illes. I és que cultures com els fenicis, grecs, cartaginesos, romans, àrabs, francesos, anglesos i fins hi tot nord africans; han deixat d'una manera o l'altra la seva empremta a les nostres terres i per extensió a la nostra gastronomia.

Cuscús, frit, escudella fresca, ensaïmades, ses estrelles o els cocarrois, que per exemple es semblen molt als "Bozakar" de la cuina sefardí; són alguns dels plats als que avui devem molt d'aquestes influències de terres llunyanes. Ningú no hem negarà que l'origen de la pizza italiana no és semblant al de la coca de verdure, que la granada d'albergínies i la mussaka grega són cosines no tant llunyanes o que el Gatò d'ametlles no deriva dels "Gateau" francesos. Però aquesta mescla de cultures va arribar un poc més enllà, ja no s'ols en les receptes sinó en altres aspectes més o manco relacionats amb la cuina.

Els romans van introduir a l'illa nombroses oliveres (que avui dia són considerats un tresor regional de gran valor) i la vinya, sense oblidar-nos de les tàperes que eren un ingredient important en la cuina romana, ja que eren especialistes en acompanyar carn o peix amb elles.

La influència dels àrabs es manifesta principalment en les postres, encara que es deixa notar també en els plats d'au que

tenen un caràcter agre dolç, típic de la cuina àrab.

Els anglesos també van influir en aquesta gastronomia mitjançant la introducció de les tècniques en la creació del Gin.

Pel que fa als francesos, van introduir les formatjades, els ja esmentats "Gateau" i s'especula amb que haguessin inventat la maionesa a partir dels all-i-olis locals. I que millor per parlar de cuina, que asseure's a taula per a degustar dos plats ben nostres i ben bons, i seguir xerrant de la cuina Il·lenca. Així que per avui rescataré un menú que férem l'any 99 en el decurs d'unes jornades de cuina popular catalana: Fava parada Valldemossina i Greixonera d'Andratx. Desitjo que us aprofitin.

Fava parada Valldemossina

Ingredients: 250 grams de fava pelada, mitja gallina i uns ossos de porc i bou, 200 grams d'escapció de xot, un botifarró i 100 grams de llonganissa, 100 grams de fideus, un nap, un pastanagó, sal i pebre bo negre.

Elaboració: La nit abans posarem les faves pelades en remull amb aigua. Al dia següent colarem les faves i les courem amb aigua, una ceba tallada en quatre trossos i un poc de sal. Ha de coure amb poca aigua i anar-ne afegint de freda així com ho necessiti. S'ha d'anar en compte que no s'aferrí. Quan les faves seran cuites (50 minuts) les podem

tritular. Dins una olla bullirem la carn, el nap i el pastanagó fins que la carn sigui ben cuita. Amb part del brou resultant courem els fideus i el botifarró a rodanxes, durant cinc minuts, després hi afegirem la llonganissa a trossets i ho farem bullir 3 minuts més. Mesclarem els fideus amb la fava pelada i un poc de pebre bo. Si ha quedat massa espès ho podem aclarir una mica de brou. Ho fem bullir i ja es pot servir. Servirem dins una palangana la carn a part.

Greixonera d'Andratx

Ingredients: 220 grams de bescuit, 100 grams d'ametlles torrades, 300 grams de sucre, un litre de llet, 8 ous, llimona, canyella i un poc de mantega per a untar la greixonera.

Elaboració: Dins una olla hi torrarem 200 grams de sucre, com si féssim caramel. Després hi posarem la llet, la clovella de la llimona, un poc de canyella en branca i ho farem bullir. Hi afegirem el bescuit i apagarem del foc. Quan sigui fred, llevarem



les clovelles i la canyella. Hi afegirem els ous batuts i les ametlles capolades, i ho abocarem dins una greixonera untada de mantega i ben ensucrada. Posarem la resta de sucre per damunt i ho enforbarem mitja hora a 160 graus. Se serveix freda i dins la mateixa greixonera.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. Dissabte que ve seguirem parlant de cuina mallorquina. Mentrestant us recomano que visiteu www.cuinant.com o que hem faceu arribar les vostres preguntes o qüestions a parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

Al meu fillol, Argemir, un bon metge

De vegades, l'amor familiar, acostumat a la rutina diària, que roman callat, amagat sense dir ni piu, ha de trencar-se, rebent, i dir a "l'estimat" amb veu forta, i, potser, a contra vent: "Estimat, estimada, t'estimo i veig que tu m'estimes tant que t'ho he de dir, sigui així com sigui".

Això mateix estic visquent, en aquests moments, amb el meu fillol, Argemir, metge, fill de la meva estimadeta fillola, Magdalena, ella filla del meu sospirat germà, Pau, al cel sia. No puc deixar de dir-ho, sinó explotaré, ja que, acabant la tardor, he necessitat mà de metge (l'arrel d'un petit pòlip que, de créixer, m'hagués complicat l'exitència) i, comunicant-l'hi per telèfon a València, a on hi viu, me respon: -"Padrino", què voleu que jo vos operi? - "Ai, estimadet meu, com n'estaria de content! En quines mans més amoroses estaria. Mans més bones no les puc tenir. Si, que ho vull, Argemir."

Així que, dos dies després de la festa de Nadal, a Son Llätzer, acompanyat del Dr. Briones, els dos m'operaren, extirpant-me la petita buranya i netejant-me al seu redol; a l'endemà, ja m'enviaren a canostra. Gràcies, Argemir, però, deixa-m'ho dir: Com te record, i no puc deixar de veure't de nin, quan donant-nos les mans te duia a passejar per amunt i per avall, i, on fos, juguetejant i fent entremaliadures plegats; i, més grandet tu, s'hi afegí el teu germanet, Pau, i es multiplicaren per vint les gràcies i les comicitats de dos ninets i, jo, amb vosaltres, que me portava més infant que vosaltres. El mateix que havia fet amb la vostra mare de petita, i, perquè no ho he

de dir-vos, ja de més grandeta. Argemir, davant tu me torn immodest: no t'han bastat els estudis que la carrera de metge t'obliga a aprofundir i a demostrar la teva aptitud abans d'entrar dins un quiròfan; has volgut gratar més profund i veure la possibilitat de la malaltia abans que aquesta neixi; t'has fet mestre de mestres dins la ciència mèdica, i t'enfrontes al càncer en urologia, responsabilitat incontestable, avui, per un metge dedicat en aquesta medicina; tant, que els metges, que no te coneixen personalment, te coneixen pels teus escrits, conferències, entrega i dedicació. La teva inquietud tracta i estudia un dels problemes més rellevants que no deixa dormir el nostre món per arrancar-lo i apartar-lo de la nostra vista. La gravetat d'aquesta malaltia repercuteix en termes de mortalitat de



manera que aquest nom ni volem pronunciar-lo i el substituïm per sinònims ensucrats. T'has fet, Argemir, company dels malalts en les hores més feridores i temeroses per asserenar-los i esperar-los confiant en la ciència que tu has cercat. Tu, a les teves mans, combines la foscor d'una por que et deixa de pedra, amb els sospir de reprendre la vida amb més coratge i força. En el teu estudi diari, amb el teu desassossec constant per trobar la llavor d'on ens ve el patiment de les malalties, en l'amor de la teva entrega a la teva professió, jo voldria endevinar en la teva mirada sempre positiva i en la teva actitud d'oci sempre esportiva, el teu comportament normal fora dels hospitals i clíniques, senzill i alegre; sempre trasllades bondat i bon humor, i atreus confiança i amistat. No deixis d'esser tu, tal com ets, mentre nostre món necessiti homes d'altura, metges investigadors, mans curatives, paraules mestres sense orgull. Jo seria un desagraït, si no aprofitàs aquesta ocasió per donar gràcies als doctors metges - de manera particular al Dr. Llop- que, abans i després d'aquest esglai, m'han assistit; al Dr. Santiago Camos, el nostre metge de capçalera, que fou el que me posà amb estat d'alerta (gràcies, D. Santiago, amic); a tantes infermeres i infermers de Son Llätzer, que en tot moment m'han semblat amics de tota la vida. Atenció que he vist per a tots els malalts en aquests dies acollits. Gràcies a l'hospital Son Llätzer per tan bona hospitalitat. Argemir, vull fer record en mi, del que tu no

pots recordar-te ja que eres molt petit. A una festa major, dins la Parròquia de Fornalutx, durant l'ofici de la missa solemne, d'altar fumant i campanetes, cantada a veus pel cor parroquial, amb l'església plena de gent, i jo vestit amb randes i sedes de tot color, assegut a la cadira més alta, celebrant la cerimònia, tenint en el primer banc les autoritats de l'Ajuntament; tu, petitó de dos o tres anys, eixerit, espavilat i amb ulls oberts davant tanta majestuositat, dalt el cor, damunt els genolls de mu mareta, la teva repadrina Magdalena, en el seu raconet, quan tota la gentada estava en silenci religiós donant gràcies, després de la comunió, fort, amb veu quasi de bebé, veient-me tan seriós me crides, confiat: - "Niní, ninítí... iò veni...r". Tots els fidels rigueren, i jo, encara ara, ric. Avui, jo, havent-me fet els anys tornar un nin "avaciat", dins unes circumstàncies totalment distintes, davant interrogants que he hagut d'anar de metge a metge, i tu, pel teu bon cap, tot un gran home, treballant, a la planta d'urologia de l'Institut de València, amb veu del qui estima, a través d'un mar que ens separa, me dius: "Padrino, padrino, voleu que vingui?" La història se repeteix, Argemir, però engrandida pel temps, història que els dos la recordarem sempre. Has vingut i m'has deixat un home nou. Torna, vine prest a Mallorca que no me desferraré de tu, tan forta serà la meva abraçada.

Quan ta mare i la família del teu germà, Pau, llegiran el que te dic, me diran: "I, encara no ho dius tot". Això mateix me diuen la meva esposa i els meus dos fills. T'estimam.

Agustí Serra Soler

