



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Foc i torrades

Aquesta setmana els pobles de Mallorca celebren la festivitat de dos sants representatius

Durant tota la setmana i fins passat demà estam celebrant dos dels sants més representatius dins la cultura Balear, amb el permís de Sant Joan i els altres sants patrons de moltes poblacions. Se tracta de Sant Antoni (17 de gener) i Sant Sebastià (avui, 20 de gener).

Ja sé que és un recurs emotiu molt emprat, però és que enguany són les primeres «torrades» que podem fer amb normalitat d'ençà de fa molta estona. Això fa aquestes festes doblement interessants.

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 hem festejat el passat dimarts. 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 i dels conreus. Igualment 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 (i dels jocs d'atzar), els fossers i els enterramorts

Pel que fa a Sant Sebastià és patró de Palma (20 de gener) per haver salvat l'Illa de la pesta. Les cròniques narren que el final de la revolta de la Germania, l'any 1523, va coincidir amb una epidèmia de pesta que va acabar amb part dels revolucionaris agermanats que resistien a l'interior de les muralles de la ciutat de Mallorca. Després que la població fos conquerida per les potentíssimes forces de Carles V, la pesta va acabar sobtadament. Diuen que la causa d'aquest final gairebé miraculós fou que a Palma hi havia una nova reliquia de sant Sebastià. Es tractava del fragment d'un os del seu braç, procedent de l'illa grega de Rodes, que havia portat a Palma un prevere de l'església de Sant Joan de Rodes en la seva fugida dels turcs. Aquest clergue estava de pas per Mallorca i, en principi, no tenia cap intenció de deixar una reliquia a la ciutat, però per algun motiu, quan anava a marxar amb el seu vaixell no va poder seguir el viatge, i va interpretar que era voluntat divina que les relíquies romanessin a Mallorca.

Com a agraïment popular per la protecció i les curacions, la veneració a Sant Sebastià va augmentar considerablement. L'any 1541, la festa del sant va ser declarada d'Eloi (és a dir, amb toc de la campana major) a petició dels jurats. El 1595, Sant Sebastià es venerava a Mallorca amb títol de patró i advocat de la pesta. La fama era tal que l'any 1634,

l'antic patró de Palma, l'Àngel Custodi de la Ciutat i del Regne de Mallorca, va ser desposseït del seu títol i el Gran i General del Consell nomenà oficialment Sant Sebastià patró de la ciutat. Sant Sebastià màrtir (Narbona, ca. 256 - Roma, 287) fou un militar romà, convertit al cristianisme i mort com a màrtir en no voler renunciar a la fe cristiana. És venerat com a sant en totes les confessions cristianes. A més de patró de ciutat és patró i protector de la pesta i sovint com a protector de les comunitats cristianes de LGBT.

Ara sí, ja passam a la cuina.

Pel que fa a la vessant gastronòmica d'aquestes festes és impensable viure-les sense botifarrons, sobrassades, xuia, 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. Però hi ha altres plats típics d'aquestes festes com són les coques de verdura i pebre, les espinagades de verdura, de peix o carn. Per exemple a Sa Pobla és típic dia menjar arròs brouós i fer les espinagades amb espinacs i anguiles, antigament de l'Albufera.

Foguerons, dimonis, gloses, ximbombes i bon menjar omplen carrers i places de tota l'Illa, i tot això acompanyat amb el fred de l'hivern li confereix un color i una calor especial, esdevenint-se en una de les festivitats per sentides per tothom.

Ja que avui us donaré la recepta d'una espinagada, aprofito per a deixar-vos alguna recepta més de «coca tapada»

- Empanada gallega: <http://www.cuinant.com/galle-ga.htm>

- Cocarrois (que també són coques tapades): <http://www.cuinant.com/cocarrois.html>

- Coca tapada de peix i marisc o coca de tumbet: http://www.cuinant.com/coca_tapada_de_peix_i_marisc.htm

Sols me queda desitjar-vos bon cap de setmana i molts d'anys. Trobareu més receptes relacionades amb festivitats a <http://www.cuinant.com/cuinai-feste-s.htm>



CUINA DE TEMPORADA:

Espinagada (nova recepta)

La recepta de la pasta me l'ha donada
Tomeu Frau

INGREDIENTS

● Pasta: 150 grams de saïm, 150 grams d'oli, 250 grams d'aigua, sal i pebre, 1 vermell d'ou i la farina forta que agafi

ELABORACIÓ:

● Pastarem fins aconseguir una textura homogènia, suau, que no s'aferrí a les mans. Reposar-la dues hores a temperatura ambient. Si fa calor la posarem en un lloc refrigerat.

● Passat aquest temps dividirem la massa en petites bolles i les estirarem segons la mesura que desitgem. Jo enguany les vaig fer individuals de dues mossegades vaig usar un talla - pastes de 15 cm de diàmetre.

● El farciment de verdura serà amb espinacs i bledes tallats a juliana fina, un bon manat de julivert, ceba mitja juliana, un parell de pebres vermells a daus, un poc d'all picat i algunes tomàtiques a daus. Tot això trempat amb sal, pebre bo i pebre bord (dolç o coent, segons gust)

● Tallarem a daus un tros de mussola i la tremparem amb una grapadeta de la verdura anterior.

● Les darreres les farem de llom de porc, però aquest el passarem un poc per la pella amb oli i a foc viu abans de trempar-lo amb les verdures. El llom ha d'estar tallat a daus petits, però no picat

● Deixarem un bon grapat de verdura per a fer-ne alguna sense carn ni peix.

Ara sols queda formar les espinagades (com la de les imatges), pintar-les amb ou batut per damunt i enforar-les uns 35-40 minuts a 170C.



ESCOLA DE CUINA (i tradicions):

● Aquestes festes són viscudes al voltant dels foguerons i simbolitzen la purificació amb foc.

● L'origen d'aquestes fogueres prové, es creu, del mal de Sant Antoni. Una malaltia ja extinta provocada pel consum del sègol infectat amb un foc anomenat Claviceps purpurea. Aquesta malaltia produïa dolor intens a les extremitats. Fins i tot podia provocar gangrena.

● També per a esvaïr aquest fong es feien fogateres per a cremar el blat infectat.

● El fong creix a les espigues del sègol, suplantant el gra que és destruït pel fong. Té un color negre violaci i una forma que sembla l'esperó d'un gall. L'alcaloide que conté el fong és un potent vasoconstrictor de les fibres musculars.

● Les epidèmies ocorrien en èpoques humides i afectaven gent pobra, que s'alimentava de pa negre.

● Aquestes plagues van afavorir la creació d'una ordre religiosa per atendre els malalts del foc de Sant Antoni, els antonians, i hospitals on els cuidaven, anomenats hospitals de Sant Antoni.