

Parlem de cuina

Formentera

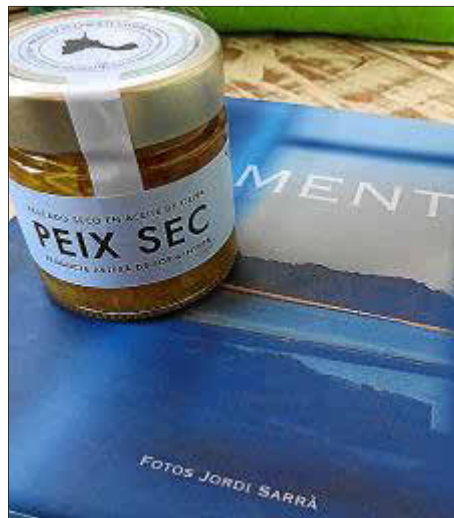
Quan xerram de cuina de les illes tenim tendència a parlar de la cuina mallorquina, la menorquina o la d'Eivissa ... un error molt habitual (i jo el primer); però ens falta sempre una illa per a incloure en aquest tipus de reculls gastronòmics: Formentera. Com a la resta de les illes, la gastronomia de Formentera és tan suggerent com variada. Formentera és una illa petita amb molta història i amb personalitat pròpia. És, per descomptat, zona de pescadors, i amb una forma pròpia i molt característica de preparar els menjars de la mar, entre d'altres ingredients, que la fa prou diferent a la gastronomia de la resta de les illes.

Podem destacar el **Frit de 'polp'**: De totes les formes que existeixen a la gastronomia de preparar el frit, la de Formentera és la més peculiar ja que l'ingredient principal és el pop de roca. També és tradicional el frit de pop a Eivissa. En canvi a Mallorca el feim de freixura o de marisc variat.

Calamars a la bruta: Calamars cuinats amb la seva tinta i aromatitzats amb sobrassada i a vegades amb botifarró també.

Bullit de peix: Un cuinat de peix amb amfòs i cap-roig, i peixos petits com aranyes i vaques. Aquí la importància la té el resultat final, com les verdures s'impregnen del sabor del peix i es converteix en una experiència d'allò més intensa. Hi ha restaurants a Formentera que l'han convertit en la seva especialitat, cadascú a la seva manera. Hi ha una variant amb ratjada que és encara més especial. I de plats amb productes de la terra podem destacar:

Amanida pagesa: Existeixen molts tipus d'amanida de patata bollida, però la de Formentera és única en el seu gènere. És un dels plats més humils de la gastronomia de Formentera, i potser per això un dels més



representatius. La diferència respecte d'altres elaboracions semblants radica en el peix sec, un ingredient que no trobaràs en cap altre lloc tret de Formentera, i el 'bescuit' de pa, un pa enforat dues vegades. S'ha de dir que molta gent el confon amb el pa dur i s'ha de dir que no és el mateix. El pa enforat dues vegades durava més temps i era un aliment pràctic per als mariners. A Formentera, antigament els pescadors assecaven el peix per aprofitar-lo i consumir-lo durant tot l'any.

Sofrit Pagès: Un bon sofrit pagès té xai, pollastre, sobrassada, botifarró, xulla, tot cuinat amb saïm.. per si voleu descansar dels productes de la mar.

I de postres: **Flaó de Formentera** (hi ha qui situa els primers flaós al segle XIII), figures amb formatge i la greixonera d'ensaïmada. Un altre producte remarcable és la sal líquida de Formentera, una sal natural provinent de la mar, sense cap tipus d'additiu de color o sabor. La seva alta



qualitat es deu principalment a la potent filtració, oxigenació i mineralització que ofereix l'aigua de mar, i alhora també rep l'efecte de la posidònia oceànica de la reserva marina.

Com veis, la cuina de Formentera està directament relacionada amb la pròpia terra i mar. Una cuina d'aprofitament que ha perdurat al llarg dels segles fins als nostres dies i ens mostra una cara poc coneguda de l'Illa. Sense menysprear les platges, la cultura i la pròpia gent formenterensa. Hi heu d'anar.

Frit de 'polp': Ingredients per a 4 persones: 1kg. de pop; 6-8 cebes tendres; 1 patata gran per persona; 1 pebre vermell; 1 pebre verd; alls; pebre bo; llorer; un tassó de vi negre; sal i oli d'oliva verge.

Elaboració: Dins una paella fregim les patates i els pebres, tot ben trosset, juntament amb els grans d'all amb pell i esclafats. El salam bé i, quan està fet, el retiram de foc i el reservam.

A continuació, en un bol de fang o en una paella alta tiram un raig d'oli d'oliva verge extra i, quan s'escalfa, tota la ceba tendra ben picada i una mica de sal. És important que la ceba tendra sigui molt tendra; això dona el gust característic al cuinat. La ceba tendra ha de ser abundant. Després d'un parell de minuts de sofregir, afegim el pop bollit i trosset, amb una mica més de pebre negre molt i dues fulles de llorer. Rectifiquem de sal i quan la ceba tendra ja està ben daurada, tiram el mig tassó de vi negre i deixam que es confiti, sense deixar de remenar. Arribats a aquest punt, incorporam les patates, els pebres i els alls, i remenam fins que agafin temperatura. Acabat de fer està deliciós, però d'un dia per l'altre, fins i tot està millor.

Una salutació des de Formentera!

Juan A. Fernández



Cartes que no lliquen

El que no mostra el vídeo

Aquesta setmana l'Ajuntament ha presentat i llançat a xarxes un nou vídeo promocional de Sóller. Amb la col·laboració d'una sèrie d'empreses locals, s'ha obtingut una peça visual de realització quasi perfecta que, en combinar escenes de goig, pau i tranquil·litat amb les imatges del nostre privilegiat entorn natural i patrimonial, realment convida i crec que convenç al forani de gaudir de l'exclusivitat que ofereix la nostra comarca en forma de passejos, relax, esport i gastronomia. Per jo hi destaca positivament el caire humà que se li ha donat en posar cara i nom, en representació de molts, a una sèrie de persones que intenten fer el seu treball amb l'horitzó d'aconseguir i oferir-ne l'excel·lència; un detall que reconeix i mostra la voluntat d'una gran part de les empreses i comerços sollerics i dels seus treballadors d'aportar, d'avançar i de fer les coses bé ajuntant tradició i modernitat.

Com és lògic, l'spot publicitari se centra en allò bell i agradable. Els turistes que passegen en barca no arriben a una Calobra massificada o no tenen al seu costat una colla de gambirots pegant bots sobre una llanxa amb el reggaeton a tot volum. La càmera que acompanya als passejants no enfoca les rajoles rompudes i tacades de la Plaça o del passejos del Port, les merdes de ca i mascaretes tirades a les voravies o els munts de deixalles i enderrocs al costat dels contenidors de reciclatge. Ni els qui fan submarinisme neden al voltant de l'emissari romput que vomita aigües grogues, ni els qui sopen davant la posta de sol arrufen el nas degut a la pudor que desprèn l'estació de bombeig de Sa Torre. Tampoc el visitant no arriba al centre de Sóller passant per davall de l'espantall de la casa enterenyida de xarxes i bastiments del cap de cantó del carrer Nou. Evidentment no es pot convidar venir a casa nostra mostrant les

misèries causades per veïnats incívics i institucions que no acaben de donar solució a problemes que s'eternitzen o que, fins i tot, creixen i empitjoren. Per això, si el vídeo és una bona eina, propòs filmar-ne i editar-ne uns quants destinats a evidenciar que la maleducació i la deixadesa d'alguns conciutadans i la inacció de les institucions perjudiquen i desllueixen la bona feina de molts, empreses i particulars, per fer de Sóller un lloc vertaderament privilegiat, tant per a a visitants com per a indígenes. Un vídeo perquè se n'adonin els incívics. Pot mostrar com tenim dos llocs, Deixalles i Sóller Recicla, on deixar electrodomèstics inservibles, sofàs esboldregats, somiers i restes d'obra. Com les merdes de ca penjades dins bossetes de plàstic a una rejilla no són una mostra d'art urbà o una foto per penjar a l'Instagram. Com la majoria de la gent que ha superat l'adolescència no gaudeix

del soroll estrident dels tubs d'escapament o de l'intent poc exitós de fer música que és el trap. Són idees.

Per a l'Ajuntament, un passeig filmat per camins com el de can Pebre, afectats per algun moviment sísmic que ha originat falles de més d'un pam; obres públiques mal acabades com la de la passarel·la del Torrent de Fornalutx, vora el Camp d'en Maiol, que ha deixat un trespol llaurat i polsós; carrers centrals com l'Avinguda Jeroni Estades o el carrer de Bauçà, per dir-ne dos, on hi ha més clots que asfalt; petites joies arquitectòniques, com l'Escorxador o la Casa de sa Lluna, a punt de convertir-se en ruïnes històriques. Entre d'altres propostes. Per al Consell de Mallorca, carreteres patchwork adornades de filets de plastilina. Esboldrecs i molta feina a fer si ens endinsam per les rutes de muntanya. Per a Costes i Conselleria de Medi Ambient, panoràmica del mirall de la badia tapissada d'iots i altres artefactes nàutics ancorats sobre el que queda del verd salat de la

posidònia. Les imatges de l'emissari submarí trencat ja les publicà Mallorca Blue. Als responsables de Medi Ambient, de regal amb el vídeo, se'ls pot obsequiar amb una ampolleta d'*eau d'épuration* de Son Puça; amb una senyera de floc, és clar, perquè estimen la terra. Per a la delegada del govern central, Aina Calvo, i els responsables de trànsit, un reportatge a 4K del GP Serra de Tramuntana dels cap de setmana. Potser n'hi veurien algun dels seus, a les imatges.

Per als qui durant cada jornal compleixen, s'esforcen i intenten fer les coses ben fetes dins el seu àmbit personal i professional, que són la majoria, un vídeo dels sollerics i solleriques cantant la Balanguera el dia del Firó. Per recordar que no estima més Sóller el qui canta i crida més fort el dia de la festa, sinó el qui la guarda, la respecta i l'ajuda a créixer en virtuts dia a dia durant tot l'any.

Ramon Colom

