

Parlem de cuina

Figues de moro (*Opuntia ficus-indica*)

Aquests dies hem estat per sa zona de Manacor, Cala Ratjada, Capdepera i Son Servera, fent unes mini vacances per acomiadar aquest mes "vacacional". I com sempre aprofitam per recollir un poc de sal de Cocó de Cala Galiota, fer alguna visita cultural i molta platja. Una cosa que hem vist molt i m'ha recordat que fa molt temps que no en menjava són les figueres de moro. Figuera de moro, figuera de pala, figuera de pic, figuerassa; són alguns dels diferents noms amb que es denomina a la *Opuntia ficus-indica*. És una planta originària de Mèxic, on es consumeix de dues formes diferents: el fruit, anomenat "tuna" i les fulles joves com a verdura anomenades "nopals". Aquesta planta ja era usada des dels temps prehistòrics.

La figuera de moro va ésser introduïda al Mediterrani pels mariners espanyols cap al segle XVI i avui podem trobar-la a pràcticament a tots els països amb climes tropicals, subtropicals i mediterranis. Les zones de cultiu més importants estan distribuïdes entre Brasil, Colòmbia, Sicília, Espanya, Marroc, Israel i Grècia; principalment com a farratge (fulles) o bé amb la recol·lecció del fruit. Les figues han d'adquirir un color vermell intens per a ésser consumides i ens aporten vitamines dels grups B i C, a més de calci i de tenir un efecte laxant i depuratiu, motiu pel qual no s'ha d'excedir-se en el seu consum.

La figuera de moro és una planta característica en el paisatge mallorquí. Aquesta es cria en entorns molt àrids d'escassa pluviositat. A la comarca del Llevant, principalment, es pot trobar en qualsevol espai, ja que és una planta que s'adapta al medi i no necessita cap cura. La

seva importància també resideix en el que ens ha ofert al llarg de la història, servint com a aliment a molts dels jornalers que treballaven durament en les tasques del camp i els pastors que romanien moltes hores fora de la llar amb els seus ramats, doncs era un dels aliments de fàcil accés perquè es criava de manera salvatge al camp. El seu alt contingut en sucre constituïa una rica aportació a la dieta de moltes famílies. Tradicionalment la figa de moro es solia consumir els matins amb un tros de pa per esmorzar. L'escassa varietat d'aliments feien que les figues de moro fossin un dels aliments principals de la dieta. Actualment el seu consum a minvat moltíssim.

La recol·lecció de les figues de moro implica un saber que es transmet de generació en generació. La seva maduració s'emmarca en el període estival i es poden començar a agafar a finals d'agost. Molta gent no ho sap, però la millor hora per agafar aquest fruit és ben matí, quasi abans de que surti el sol, ja que en ser una planta de la família dels cactus està plena de pues i al matí, aquestes estan menys erectes. Normalment es solen utilitzar uns guants per agafar-los o unes estenalles i es van introduint en un cistell. El color verd indica que el fruit està preparat per a la seva recol·lecció. El color vermellós vol dir que el fruit està massa madur. Una vegada que s'han agafat totes les fruites aptes per al consum, es fan rodar per terra remenats amb un feix d'herba o una granereta de llatra perquè es desprenguin les pues i així poder pelar-les.

A la cuina combina molt bé amb sucre, nata, licor, canyella o gingebre i pot ser un bon acompanyant a les macedònies de plàtan,

kiwi, meló o pinya tropical. També aporta bona combinació de sabor a plats a base de cuixot salat, pollastre i carns blanques, aus, peixos blaus i mariscs. No cal dir que la seva polpa resulta exquisida en gelats, sorbets, mermelades i cremes.

Curiositats de les figues de moro

- Existeixen unes 300 espècies diferents de figues de moro, de les quals l'única que es consumeix és la *Opuntia ficus-indica*.
- La planta agraeix terrenys pobres i àrids i amb poca aigua, cosa que afavoreix la seva expansió a terrenys abandonats.
- Pot arribar a fer més de 5 metres d'alçada.
- Les fruites posseeixen una cuirassa de pues que un cop retirades deixen a la vista un petit fruit que està ple d'uns pels amb forma de ganxo, aparentment inofensius però que es poden ficar dins la pell i provocar importants infeccions. Per això s'ha de manipular aquest fruit amb prudència. Això si, un cop deslligat del seu embolcall, aconseguim una fruita saborosa, dolça... i amb un bon grapat de pinyols.

Llom de porc amb salsa de figues de moro

Ingredients: 1 quilogram de cinta de llom, clau d'espècia, una ceba, dues dents d'all, polpa de figa de moro, nata líquida, 1/2 tassó de vi blanc, oli d'oliva verge.

Opcional: un poc de xocolata negra ratllada.

Elaboració: Picau la cinta de llom amb el



clau d'espècia i assaonau-la bé. Rostiu-la a 180°C amb un bon ratxet d'oli d'oliva verge. Apart dins una cassola heu de sofregir la ceba i l'all ben picat amb un poc d'oli. Un cop agafin color rosadet afegiu-li la polpa de figa de moro i el vi i ho deixau coure 10 minuts a foc fluix. Assaonau-ho bé (si voleu es pot triturar la salsa i passar-la per a un xino). Refinau la salsa amb un poc de nata líquida i rectificau-la, si escau, de sal. Serviu la salsa sobre la carn filetejada i espolvorejada, en el darrer moment, amb un poc de xocolata; que li donarà un toc de color i perfum.

parlemdecuina@hotmail.com. Bona setmana, bones festes i fins d'aquí a 7 dies.

Foto: Figueres de moro al Castell de Capdepera... bé, mentre en parlava amb en Jordi de ses figueres de moro, li faig fer sa foto a sa planta i llavors, a casa, he vist que a la foto he havia agafat justet justet... però de ser-hi, hi eren.

Juan A. Fernández



Divulgació

El bestiari dels esclatabutzes

Encara que no fos la intenció des del principi dels Esclatabutzes, si és que al principi hi havia alguna intenció, el bestiari s'ha convertit amb una part imprescindible dels correfocs del grup.

La primera figura que va aparèixer a un correfoc va ser el que coneixen com a "Sati", que ha esdevingut com el dimoni major de Sóller. És una figura de Satanàs assegut amb les cames creuades dintre d'un braser aguantant una torxa amb cada mà. Va ser feta per Lluís López i començà a aparèixer pocs anys després de la formació del grup, quasi sempre encapçalant els espectacles, encara que amb el temps ha agafat una figura més testimonial de presidència dels correfocs, ja que altres bèsties així com han anat sortint l'hi han pres el protagonisme. Però entre els Esclatabutzes "en Sati", sempre té un paper especial.

A continuació es varen anar creant altres bèsties per dinamitzar els correfocs. Les primeres que es feren foren bicicletes i patinets adaptats amb caps de cabra per poder encaixar a la gent. També es feren uns petits dragons de paper cartó, que el dimoni anava a dintre, però a causa del seu deteriorament i el reduït espai que tenien per ficar-s'hi els dimonis han fet que caiguessin en desús.

Els que han aguantat des del principi són els anomenats Alicorns. Si miram aquesta paraula al diccionari Alcover, veim que ja des d'antic els alicorns eren figures satíriques que els frares dominics de Palma i Manacor posaven a la porta del convent, els dies de festa grossa, per a diversió del poble. Des del 1384 va ser un faristol de bronze, però com que el consideraven de mal gust, el canviaren per un unicorn de fusta amb cap d'ase i cos d'home, fins que el 1823 va ser venut a un museu estranger. Doncs els esclatabutzes, amb aquest mateix objectiu, crearen els seus propis alicorns,



primer com a un pal de fusta de prop d'un metre de llargària amb un cap de cabra, a l'interior del qual es col·loca el material pirotècnic, donant l'aparença que tira foc per la boca. També se'n va fer un de prop de dos metres, que surt menys, ja que fa falta un dimoni molt gros per poder dominar-lo. Aquests estan fets amb l'objectiu de fer saltar a la gent, ja que és freqüent que quan el dimoni té la pirotècnia encesa, comenci a donar voltes sobre ell mateix, descrivint un cercle de foc.

Aquests alicorns més primitius donaren lloc a unes bèsties més grosses, que van amb dues rodes que sostenen el cap i la columna vertebral de bous o cavalls als quals després se'ls han afegit banyes, que igual que els altres tiren foc per la boca, i serveixen per encaixar i fer córrer al públic assistent. Ja pel X aniversari es va construir un gran cavall, coronat amb la calavera d'un cavall, que era empenya per dues persones que anaven al seu interior, i així com va caminant el cap es va movent amunt i avall. Es va treure per primera vegada com a muntura del general de les tropes del mal, presidint la gran batalla que es va produir davant la parròquia. Com que els que el duïen anaven a dintre, el feia perillós per poder participar directament al correfoc, i per aquest motiu es va modificar, fent que el pugues dirigir el genet que va sobre, i fos empès per dos dimonis des de fora. Des d'aquest moment va començar a participar com un element més del correfoc.

Finalment, al XV aniversari es va presentar la "Cuca de Sa Mola", un drac que va dret damunt les cames, mostrant les garres de les mans amb to amenaçador. Fins a on sabem, va ser la primera bèstia que participava a correfocs muntada per un dimoni. Aquesta bèstia està basada en la rondalla titulada amb el mateix nom, recollida al Tom XXIV d'en Jeroni des Racó. Conta com hi havia una cuca a Sa Mola que menjava persones i pedres, i que Sant Jordi pensant que feia massa lleig tenir un animal així el va vèncer. Aprofitant aquesta rondalla es va donar un origen mitològic a la caracterització dels Esclatabutzes i a la bèstia, afegint: "Conta la llegenda que passats cents i cents d'anys, un dia de llamps i trons, una guarda de dimonis pasturaven a prop de Sa Mola i es remolcaren dins d'un bassiot de fang. Amb això un llamp pegà a un penyal prop d'on eren els dimonis i l'esllavissada gairebé els matà. I tots enfangats s'aixecaren i contemplaren com havia quedat descoberta una cova molt fosca, i amb això des del fons sortí una flamarada que els va atreure a entrar-hi. Diu la llegenda que allà dins es produí un pacte."

I això són les bèsties que han tingut fins el dia d'avui els esclatabutzes, però vés a saber amb què ens sorprenen demà.

Andreu Oliver

