



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Cuineres

Professional és qui gaudeix de la cuina i cuina amb estimació i seny

Per a la tertúlia d'avui us convido a fer una passejada fins a la finca de Ses Tanques (de Ca'n Serra), propietat de la família del mateix nom. Allà coneixerem com és la feina dins la cuina. Entrevistarem Maria Antònia Oliver Soler i Argèlia Sard Bau; dues de les poques cuineres professionals de possessió.

Mentre feim la xerrada, molt distesa i agradable; Maria Antònia va preparant unes panades amb varia negra i Argèlia comença a preparar coses per al dinar.

- Bon dia i moltes gràcies per acceptar l'entrevista. D'on us ve això de fer feina dins la cuina?

- Maria Antònia: nosaltres hem après la feina de les padrines. Jo especialment de la meua tia (Josefina Socias) que abans feia feina aquí amb nosaltres. El meu pare també va ésser cuiner i en el mateix hotel mu mare feia feina de cambrera d'habitacions. Així que podem dir que me ve un poc d'herència. Però també he de dir que a mi la cuina sempre m'ha agradat. A Ses Tanques hi duc 18 anys com a cuinera.

- Argèlia: Jo ja he estat 25 anys amb Don Pedro i Dona Margalida. Els he ajudat a la casa ja sigui a la cuina com a altres feines. Crec que ja som una més de la família. Ara estic a la cuina juntament amb la meua companya.

- Com us planificau els menús setmanals?. Us diuen el que menjar o ho triau vosaltres dues?

- Maria Antònia: aquí anam al dia. No tenim un pla establert. A la gent de la casa els hi agrada molt la fruita i verdura de temporada. Usam el que produeix la finca i la resta ho comprem a Sóller. A vegades també fan la compra els de la casa. Entre tots triam un poc els menús i ens ajudam entre tots.

- Donau servei de cuina a la casa cada dia?

- Argèlia: Venim cada dia de dilluns a diumenge, a més de fer el dinar, també ajudam a la resta de tasques de la casa. Pels dies lliures entre les dues en turnam.

- Maria Antònia: Cuinam per la gent que hi hagi de la família aquell dia. Algun dia podem superar la vintena. Ens encarregam de cuinar i del servei a taula. Pels dies especials, com per Nadal, venim un poc a ajudar. Per exemple és habitual que per Nadal facin un endiot farcit amb castanyes. Nosaltres les pelam.

- Feis algun menjar especial?

- Maria Antònia: a vegades també hem fet, bé ho feia amb la meua tia. Segons sigui el dia doncs podem fer coses més especials. No obstant això, moltes de les coses que feim les he après de la meua tia, sobre tot molt de cuina mallorquina. Les faves escaldines que ella feia eren ben bones.

- Cuinau plat únic?

- Argèlia: cuinam quasi sempre dos plats i les postres.

- Maria Antònia: de postres feim una coca, flams, per exemple. També els hi agraden molt les taronges tallades amb sucre i canyella. Miram quina fruita hi



ha i amb ella feim les postres de temporada.

- I abans de fer feina aquí, on heu treballat?

- Maria Antònia: jo vaig començar amb un perruqueria. Quan la vaig deixar vaig passar a fer feina a Can Penya. Després també he estat al Marina a Cas Pagès i a la París.

- Argèlia: en el meu cas vaig començar a fer feina amb la família quan tenia 19 anys. La meua germana ja feia feina amb ells. Hi vaig fer feina 15 anys, la meua germana va quedar i jo vaig partir perquè me va sortir una oportunitat de fer feina a Son Dureta. Després vaig passar a Son Espases. Més tard me demanaren de tornar amb la família i vaig tornar-hi.

- Com és el dia a dia en una cuina de casa?

- Maria Antònia: començam entre les 9 i les 9 i mitja, també depèn de si anem a comprar o no. Primer arreglam la compra i la cuina i després ja decidim què feim. O ens ho diuen o ho triam nosaltres. Estam fent feina fins que s'acaba la feina. Però sempre són entre les 4 i les 5. La nostra feina també inclou la neteja. Estam soles i ho hem de deixar bé.

- Quin són els plats que més cuinau?

- Argèlia: Un poc de tot, peix, un poc d'arròs. Els hi agraden molt els pures de verdures i l'escudella. El cap de setmana solen decidir els menú ells. Però normalment cada dia els hi donam idees.

- A títol personal quines són les vostres aficions? Si no sou aquí fent feina, on us podem trobar?

- Maria Antònia: m'agrada molt anar a cercar bolets. Anava amb en Miquel Borra al Teix a cercar-ne i m'agradava molt. Gaudia molt, realment ho enyoro molt.

- Argèlia: la meua afició són els musicals. M'encanten. Jo practico la petanca, soc campiona balear en la meua categoria. Dues aficions ben diferents.

Moltes gràcies a les dues pel vostre temps. Durant tota l'entrevista i en diverses ocasions m'han dit que elles no són cuineres professionals de la cuina; que no tenen títols. Jo crec que professional és aquell qui gaudeix de la cuina, que cuina amb estimació i seny. I que li agrada compartir la cuina i el bon menjar amb la gent que els envolta. I de tot això elles en van més que sobrades. Professionals amb totes les lletres.

CUINA DE TEMPORADA:

Panades de varia negra

De Maria Antònia Oliver.

INGREDIENTS

Per a la pasta:

- 1 tassó d'oli d'oliva de Sóller.
- 1 tassó de saïm.
- 1 tassó de taronja colada.
- 1 tassó d'aigua.
- Sal.
- La farina que prengui.

Per al farcit:

- Xitxols, varia negra (feta a Ses Tanques), ceba tendra ben petita, sal i pebre bord.

ELABORACIÓ:

● Primer farem la pasta fins que aquesta tenguí una consistència tova, però que la puguem manejar. Un cop pastada la deixarem una estona reposar en fred. Seguidament farem bolletes de 70 grams per a la panada i unes altres de 10 grams per a les tapadores.

● Tremparem bé tots els ingredients del farcit. Ara omplirem amb ells les panades i les taparem bé.

● Tindrem el forn ja encaletir prèviament i les courem uns 40 minuts a 170°C. Han que quedar dauradetes.



ESCOLA DE CUINA:

Algunes curiositats de les panades:

- Per conservar els aliments, sobretot la carn i de cara a la Pasqua o Setmana Santa quant hi ha «restriccions» en el seu consum.
- Al llarg de la història podem trobar nombroses representacions de les panades. Des de pintures i miniatures medievals fins a bodegons del segle XVII.
- A Mallorca la tradició de les panades està molt lligada amb la Setmana Santa. Després de la corema es habitual fer panades de xot pel diumenge de Pasqua.
- Les panades tenen un origen àrab, i el fet que se'ls afegís saïm de porc a la pasta és una cristianització de la recepta, ja que els jueus conversos havien de demostrar públicament que ho eren.
- Així doncs, podem trobar diferents farcits: sípia, pollastre, xot... Com que és una recepta tan ancestral, cada família té la seva recepta (secreta), i el dia d'elaborar panades és tot un ritual la família. Una de les variacions més conegudes és de Palma, on la massa de les empanades és dolça.
- A mí m'agrada la recepta que m'ensenyà Toni Pinya de panades de xot amb cabell d'àngel.