

Parlem de cuina

# Manga/Filosofia gastronòmica japonesa/Mibu-Bulli

**D**ia 12 de gener de 2013 en aquesta mateixa secció, us vaig parlar d'un petit llibre, un Manga japonès, creat amb motiu de la fusió dels dos restaurants més exclusius del món aleshores, el restaurant El Bulli (Roses, Girona) i el restaurant Mibu (Tòquio, Japó). Doncs des d'aleshores tenia el citat còmic en "recerca i captura", una curiositat gastronòmica que tenia moltes ganes de "degustar".

Doncs ara, gràcies a la iniciativa de Roger Ortuño de la web [www.comerjapones.com](http://www.comerjapones.com) i l'acurada edició de Norma Editorial, acaba de publicar-se en espanyol aquesta *frikada* gastronòmica (quina pena que no hagi coincidit el dia d'avui amb el 25 de maig... per molt poquet... hagués vingut com anell al dit per posar un títol *friki* a l'article).

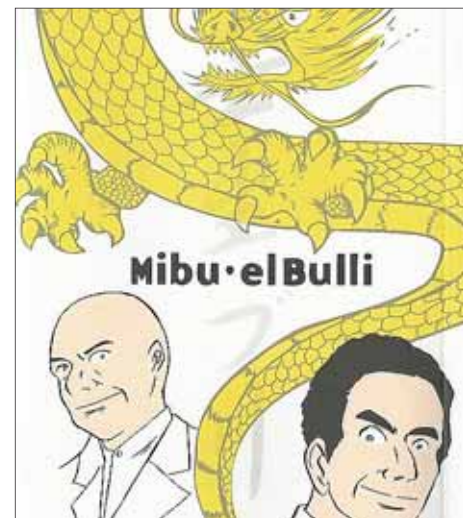
Tot va succeir l'any 2003, quan es va realitzar un especial encontre fusió entre els dos grans restaurants. La jornada, culminada en tres dies on s'oferiren sis menús (3 matí i 3 vespre) es va dur a terme en el restaurant català, on es va treballar per a unir la cuina mediterrània amb la oriental. A resultes d'aquelles jornades entre Ferran Adrià i Hiroyoshi Ishida (cap de cuina del Mibu) es va editar el manga Mibu-el Bulli, que narra amb detall com es varen desenvolupar aquelles jornades on ambdós restaurants es fusionaren un en de sol. Sens dubte una curiositat literària que sorprendrà a més d'un. Però la història d'aquest "conte gastronòmic" és un poc més complexa. Cal dir que és un llibre autopublicat, és a dir, el seu contingut no va ésser publicat en cap revista ni tampoc va estar editat per una editorial professional, sinó per un particular

(en aquest cas, en propi Sr. Ishida). El manga va ésser editat originàriament sols en japonès i després traduït al castellà, algunes edicions per a regalar a Ferran. Tot això havia començat l'any anterior (2002), quan el xef Ferran Adrià va visitar Japó i va aconseguir sopar en un restaurant anomenat Mibu. Aquest restaurant, situat a l'elegant barri Ginza de Tòquio, és el més exclusiu del món, ja que només té dues taules amb capacitat per a vuit persones i a sobre és impossible reservar seient, ja que és d'accés només reservat a membres associats (o convidats). Els aproximadament 300 membres associats al Mibu paguen uns 200 euros per poder sopar un dia al mes al restaurant. No es poden fer reserves i sol pots anar si vas convidat per algun membre. Doncs bé, Ferran Adrià va tenir la sort de poder sopar en aquest local, regentat pels senyors Hiroyoshi i Tomiko Ishida, i la veritat és que el particular cuiner català va al·lucinar de valent amb el que li van servir. Conta Adrià que va quedar tan impressionat i captivat que des d'aquell dia va considerar a Ishida una espècie de "germà" o "mestre" espiritual, i va incorporar a la seva cuina algunes de les seves idees i conceptes. En un moment donat, Adrià va tenir la idea d'organitzar una espècie d'esdeveniment: convidar als Ishida i al seu equip al seu restaurant, el Bulli, perquè cuinessin allà durant uns dies. No obstant això, la idea va anar creixent i al final el que van fer va ser traslladar íntegrament el restaurant Mibu a Cala Montjoi! Així és, els Ishida i el seu equip es van traslladar a Catalunya (amb ingredients autòctons i fins i tot 75 litres d'aigua japonesa) durant una setmana per

cuinar per als comensals i convidats d'el Bulli.

Durant la durada de l'esdeveniment es va prioritzar la degustació dels plats al punt òptim i l'ambient de relax i hospitalitat ofert per la senyora Ishida, de manera que no es va permetre treure cap foto ni cap vídeo del menjar servit. Com seria una pena que tot això caigués en sac trencat, finalment els Ishida van decidir, uns anys després (el 2007), encarregar la creació d'un manga on es comptaria la història d'aquest esdeveniment i es detallarien amb exactitud els plats cuinats i les reaccions tant de Ferran Adrià com dels altres comensals. Aquesta és la història d'aquest interessant manga, que com he dit abans va ser editat simultàniament en japonès i espanyol i distribuït entre la gent afí als dos restaurants. L'anhel dels Ishida és que aquest sigui un document d'un somni que serveixi a les generacions futures per a comprendre l'essència de la cuina japonesa, i per això la seva idea és donar exemplars del llibre a escoles de cuina on es formaran els talents del futur. La darrera trobada entre el Bulli i el Mibu es va dur a terme el novembre de 2012 en el saló del Manga a Barcelona, on amb dos xefs oferiren una *masterclass* de cuina.

No cal dir que només de tenir en les mans el manga, el vaig "devorar" amb fruïció. Una lectura molt entretinguda, diferent al que podem estar habituats, i una bona forma de comprendre un poc més la filosofia de la cuina japonesa, on entren en joc esforç, dedicació, sentiments, sentits, sensacions, religió, superació i sobretot amor a la feina ben feta. I si a això li unim el talent i la màgia gastronòmica de Ferran Adrià, ja us podeu imaginar el que s'experimentà aquella setmana a Cala Montjoi. Com a curiositat, entre moltes altres, la lectura desvela que en el decurs d'aquestes jornades Mibu/Bulli, fou la primera vegada que es va



utilitzar el nitrogen líquid a Espanya. Aquí us deixo alguns enllaços per a aprofundir més en aquesta curiosa història:

<http://www.elperiodico.com/es/noticias/ocio-y-cultura/ferran-adria-hiroyoshi-ishida-mibu-bulli-salon-manga-barcelona-2241979>  
<http://www.youtube.com/watch?v=P0IrpfeTOYY>  
<http://apiciusysuslibros.blogspot.com.es/2010/08/mibu-el-paraiso-japones.html>  
[www.comerjapones.com](http://www.comerjapones.com)  
<http://www.normacomics.com/>

En el bloc us deixaré algunes imatges del Manga. Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies, que descobrirem una altre curiositat de la cuina japonesa.  
[parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com).

Juan A. Fernández



Divulgació

# El bestiar mallorquí al segle XVI

**T**rescant pel llibre "Història de Mallorca", hem pogut observar una sèrie de dades sobre la ramaderia a Mallorca el segle XVI, que crec que pot ser interessant compartir amb els lectors, per veure l'evolució que ha tingut aquest sector amb els segles. Sabent que la població estava repartida entre un 69 i un 78% a la part forana, i entre un 30 i un 22% a Ciutat, i com que per lògica la ramaderia està més bé ubicada a la part forana, el primer que em va cridar l'atenció és que més d'un 10% del cens de bestiar cabrú estigués ubicat a Ciutat, havent-hi entre un terç i la meitat de cases de Ciutat amb una cabra.

Igual que avui en dia, el bestiar més comú a Mallorca era l'oví, ja que és el que s'adapta millor a la climatologia i les condicions d'una illa mediterrània, i pot aprofitar molt més les pastures de muntanya amb el nostre clima. Al 1585 havia un cens de 181.154 ovelles, seguit per les 45.905 cabres, que com hem indicat 4.405 estaven a Ciutat. Degut a la quantitat de productes típics realitzats a partir del porc, també m'ha cridat l'atenció que tan sols hi hagués

11.345 porcs a Mallorca. I com era d'esperar, tan sols hi havia 5.346 caps de bestiar boví, obvi per les condicions climàtiques que afavoreixen més la cria d'oví que de boví.

Per altra banda, pel que fa a les bísties, el 1585 hi havia 12.491 bísties repartides entre 5.067 mules, 6.281 ases i 1.413 cavalls.



Aquestes dades són les esperades, ja que pel treball són millors els muls i els ases. A més, hi havia la moda de què les carrosses fossin estirades per dues mules negres, sent un gran signe de distinció social.

Aquest nombre de cavalls pot parèixer alt, ja que com hem dit per fer feina eren més apreciats muls i ases, però per l'època era un problema greu tenir un cens tan baix de cavalls. El motiu era que els cavalls no servien tan sols per passejar, sinó que eren un sector estratègic per la defensa del regne, ja que eren bàsics per a la defensa i les comunicacions de l'illa. Hem de recordar que era l'època daurada dels pirates, i Mallorca sofria atacs constants. Com a mostra de la importància que es donava al cens de cavalls, el 1583 es varen dur 12 cavalls de Castella per creuar amb 30 egües mallorquines, per reforçar la raça i augmentar el nombre d'animals. A més es prengueren decisions polítiques per fomentar la cria cavallar i deixar de fer muls, com prohibir durant un any sencer que cap carrossa pogués ser estirada per mules.

Per poder comparar el que realment signifiquen aquestes dades amb les de l'actualitat, el millor és comparar-ho amb termes poblacionals. Pareix que ha de ser senzill saber quina població hi havia el segle XVI a Mallorca, però no ho és, ja que encara no existien els registres de batejos de les parròquies, però durant aquesta època no

es tenen registres de tota l'Illa. Però si una cosa tenien els Austries, era que ho apuntaven tot, sobretot amb el relatiu als impostos, i durant el segle XVI es cobrava un impost per foc o casa. Per tant, sabent que hi havia entre 9.000 i 12.000 cases, amb una població d'entre 4 i 6 persones per casa, podem dir que a Mallorca hi havia una població d'entre 32.000 i 55.000 persones. Encara que existeixen altres fonts que demostren una població en alça durant aquest segle, arribant a 112.763 habitants. Sabent que ara mateix Mallorca té uns 800.000 habitants, i que el cens que tenim de bestiar és de tota la comunitat autònoma, veim que proporcionalment els censos de totes les espècies han baixat, ja que segons els cens del 2011 hi havia 364.000 ovins, 26.000 bovins, 71.000 porcs, i tan sols 19.000 caps de bestiar cabrú. Era d'esperar, però no deixa d'entraristric veure com un sector tan important com el ramader s'està deixant perdre.

Pel que fa a les bísties les dades no són comparables, ja que ara mateix es tracta més de mascotes o animals per a entreteniment, i pràcticament no podem parlar d'animals de feina.

Andreu Oliver

