



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

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

## Gastronomia per Tots Sants

Quasi totes les festivitats anuals tenen la seva vessant gastronòmica, però les Verges i Tots Sants són l'avançada de Nadal

No hi ha dubte de que quasi totes les festivitats anuals tenen la seva vessant gastronòmica però podríem dir que les festivitats de les Verges i de Tots Sants són l'avançada del Nadal. De fet ambdues festivitats comparteixen «certs sabors».

Però centrem-nos amb la festivitat de Tots Sants.

### Rosaris

Si hi ha un dolç característic és sens dubte els Rosaris, però els de encarabassats, no els de xuxes ni els de gominolas.

A Mallorca els rosaris i «panellets» de Tots Sants tenen origen d'un costum medieval, es deien «panetets de la mort» o panets de la mort, el dia de Tots Sants, es dipositaven a les tombes i a les esglésies, juntament amb una lluminària d'espelmes enceses. Més tard aquests pans es donaven com a almoïna. Sembla que en el passat cada peça del rosari era un «panellet de mort» o panet dolç, elaborat, amb farina, fruits típics d'aquesta època: castanyes, ametlles, pinyons, carbassa, etc.

Segons Lluís Ripoll en el seu llibre *Nu-*

*estras Cosas* els més característics a Ciutat eren els de Can Frasquet (que ja es venien d'ençà de 1880), formats de llàgrimes de massapà, glòria-patris de peres confitades i la creu o la patena a base de fruites confitades.

Tradicionalment els rosaris eren els regals per als fillols i se solien vendre tant a les pastisseries com a les taules dels mercadets que envoltaven la plaça de cort i de Santa Eulàlia que es muntaven en aquestes dates de principi de novembre.

També es podien trobar el panets de mort o panallets, dolços fets a base de massapà, pinyons i sucre.

Però també l'1 de novembre se celebra el Dia de Tots Sants en molts altres indrets, sent un dia en què les famílies recorden les persones mortes. I també podem trobar altres tradicions gastronòmiques molt gustoses.

### Ossos de Sant

L'os de Sant és unes postres de massapà farcit de dolç de rovell de forma allargada, similar a la d'un os. Aquest dolç tradicional es ven a les pastisseries durant la celebració del Dia de Tots Sants, l'1 de novembre.

### Bunyols de vent

Malgrat esser unes postres que tenim associades a les Verges, el cert és que durant dues setmanes tots els carrers fan oloreta a bunyols fregits. Els bunyols de

vent estan compostos per una massa de farina, llevat, mantega i ous que es sol fregir en oli. Els bunyols es poden omplir de crema, xocolata... Aquestes postres se serveixen tradicionalment en el Dia de Tots Sants, per la qual cosa és un dolç molt popular a les pastisseries durant aquesta data.

### Panellets

Els panellets o Dolços de Tots Sants són dolços tradicionals de la cuina catalana, valenciana i balear. Es preparen principalment durant les setmanes properes al dia de Tots Sants.

### Castanyes torrades

En moltes regions, el Dia de Tots Sants se celebra la Castanyada. En aquesta festivitat no han de faltar les castanyes torrades, protagonistes de la tardor que es poden adquirir a llocs ambulants al carrer.

### El Dia de Morts a Mèxic

Però si ha un lloc on es celebra el dia de Tots Sants d'una manera més espectacular i vistosa és sens dubte a Mèxic.

Els dies 1 i 2 de novembre els mexicans celebren el Dia dels Morts, de fet aquesta festivitat ha estat declarada per la Unesco Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat.

L'1 de novembre es fan ofrenes als morts perquè gaudeixin de les coses que els agraden durant la nit.



### CUINA DE TEMPORADA:

## Pa de mort amb xocolata

### INGREDIENTS (8 persones):

- 500 gr. de farina de blat; 30 gr. de llevat premsat; 5 ous; 75 ml de llet; 150 gr. de sucre ratlladura d'1 llimona; 225 gr. de mantega; 1 culleradeta d'essència de tarongina.
- 1 nou de mantega per al motlle; 50 gr. de sucre per decorar.
- Per la xocolata: 400 gr. de xocolata negra; 1 l d'aigua; 1 branca de canyella; 50 gr. de sucre.

### ELABORACIÓ:

- A un bol posau farina, sucre, ratlladura de llimona i 3 ous. Entebir la llet, s'hi dilueix el llevat i l'incorporau. Afegiu l'aigua de tarongina. Remenau amb les mans i pastau. Introduïu trossos de mantega a punt de pomada mentre pastau.
- Passau la massa a una superfície plana i la treballau 10 minuts enèrgicament, colpejant sobre la taula de tant en tant. Quan estigui compacta i no s'enganxi, la massa a un bol, tapau i que tovi 1 hora.
- Tornau a pastar una mica. Feis una bolla gran i una altra petita. Posau la gran sobre una palan-gana de forn untada amb mantega. Dividiu la bolla petita en 5 trossos. Bolejau un dels trossos i posau-lo al centre de la bolla gran. Aquest tros representarà el crani. Feis 4 trossos més amb la resta i donau-li forma d'ossos. Col·locau-los del centre als laterals en forma de creu. Deixau reposar el pa de mort durant 25 minuts més perquè fermenti. Pintau-lo amb ou batut i enfornau-lo a 180°C durant 20-25 minuts.
- Podeu batre un blanc d'ou amb una mica de sucre i untau el pa de mort. Empolvorau amb la resta del sucre. Trossejau la xocolata i foneu-la a foc suau al bany maria amb unes branques de canyella i una mica d'aigua. Serviu el pa de mort amb la xocolata.



### ESCOLA DE CUINA:

- Des del segle IX, l'Església commemora tots els sants que van donar les seves vides en la propagació i defensa de la fe cristiana. Per això, aprofità cultes i ritus d'origen celta i romà. D'aquí que sigui costum visitar els cementiris, adornar les sepultures i menjar bunyols o panellets.
- Per Tots Sants se celebrava un dinar familiar en record dels difunts de la família amb pastes dolces i es bevia vi blanc o mistela. A Mallorca, aquests dolços eren els bunyols.
- Els els de casa s'aplegaven entorn de la llar de foc, on la devoció d'aquest vespre havia estat dir tres parts de rosari per les ànimes en general, una per cada parent més pròxim traspasat i, a més, pels familiars, amics i persones estimades.
- Al voltant de mitja nit, l'Església convidava l'escola major i els altres escolans, que tocaven les campanes durant tota la nit, a menjar bunyols i sopes. Una menjada que feien al campanar mateix, entre el repic de les campanes.