

Si pens és perquè visc

## Monografia de com sa patata arribà a Sa Pobla (II)

Com podeu suposar, aquest article és la segona part de la "Monografia de sa patata" que us vaig escriure fa quinze dies. Vaig ser fidel a l'estudi sobre la patata, que publicà damunt la revista poblera "Sa Marjal" l'any 1909, "un curiós pobler". Així firma la "Monografia de sa patata".

Com us dic, som fidel a la seva presentació, però manco a la manera d'escriure el mallorquí, ja que ell ho feu segons la manera d'escriure d'aquell temps, i jo ho faig segons les normes gramaticals que ensenyam als vostres fills a les escoles. Aquí teniu la segona part.

### Monografia de sa patata fins que arribà a Sa Pobla (II)

La història de com entrà la patata entre els aliments diaris, com també sobre la manera de com se va estendre per totes les regions

rotges, negres; tardanes (de cultiu passat el temps de sembra), i primerenques (cultivades abans del seu temps). Així que tenien patates de molts gustos diferents i, fresques, acabades de desoterrar del solc tot l'any.

També he de dir-vos que no m'és possible conèixer l'any que la patata arribà a Europa; però, sense cap dubte puc dir-vos que va ser a mitjans del segle XVI, per després aconseguir-la Itàlia, Flandes, Països Baixos; i, ja més endavant, Alemanya, durant el regnat de Carles V. A Anglaterra arribà fa molts pocs d'anys i fou com un objecte rar, interessant, per saber sols "que podia ser una patata, quan agrada tant a tanta de gent".

Quan Joan Harwiyns la duqué a Irlanda l'any 1565, i Gualdero Ralieggh a Virgínia l'any 1623, sa patata ja era coneguda a França.



europées, ho descriuré contant-vos les vicissituds més destacades.

La patata, científicament, és anomenada "*Solanum Tuberosum*". El seu origen ens ve de la Serralada dels Andes, en l'Amèrica del Sud. Aquest lloc llavors es trobava en un estat totalment silvestre. Els habitants de Xile, des de temps immemorials, la cultivaven. El seu nom, entre ells, era de "papas".

Segons documents autèntics, quan els espanyols arribaren a Xile ja hi trobaren emigrants vinguts de totes les parts del món. S'ha de dir que Xile fou quasi totalment desconegut fins el 12 d'octubre de l'any 1492, descobert per el nostre Cristòfol Colom, baix la protecció dels Reis Catòlics d'Espanya, Don Ferran i Dona Isabel. El cultiu de la patata, després d'èsser coneguda des d'aquest moment, s'escampà i s'estengué per l'Amèrica del Sud i, més particularment, pel litoral i costes de l'Oceà Pacífic.

Espanya té tot el mèrit d'haver-la fet conèixer, d'haver-la exportada, d'haver-la posada dins totes les mans per tota Europa. La importació de la patata va tenir lloc després de la conquesta del Perú. En el Perú, segons els historiadors, s'hi començà a menjar de forma habitual i repetida entre els seus aliments. Arribà a haver-n'hi una gran varietat, entre elles: blanques, grogues,

En tot i això, encara que la planta de la patata va ser coneguda i analitzada pels botànics, el seu cultiu va tardar bastant en estendre-se, per poder vèncer certes repugnàncies que li temien els agricultors francesos, fins al punt de creure que n'era extremadament perillós el seu conreu i perjudicial el seu aliment, a causa de les malalties que l'hi endossaven.

Aquest estat d'oposició i repugnància va durar fins al final del segle XVIII. S'ha de dir amb tota veritat que fou tan notable el coneixement de les saludables i profitoses deduccions de la seva alimentació que aconseguí tal importància que arribà a ser la vianda central, present en totes les taules, aconsellada i sostinguda pel Rei de França, Lluís XVI. Com també aplaudida i magnificada pel famós benefactor de la humanitat Parmentier.

**Nota:** La tercera part, que penso que l'escriuré dins els propers quinze dies, és per a mi la part que tanca el raonament històric de la "Monografia de sa patata fins arribà a Sa Pobla". Fins llavors, si Déu vol.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Dorayakis '16

No és sa primer vegada que en aquesta secció feim Dorayakis, però aquí us presento una nova adaptació / reedició de la recepta, a la que podem anomenar Dorayakis '16. A la recepta que ja coneixíem (Setmanari Sòller de 25 d'abril del 2009). L'hi he augmentat la farina i reduït la quantitat d'aigua. La pasta queda més dura i més fàcil de treballar. No obstant amb dues receptes són ben vàlides. També he detallat millor l'elaboració perquè us quedín un pastissets perfectes i pogueu sorprendre al mateix Doraemon.

### Ingredients per a uns 10 pastissets

- 200g de farina.
- 50 g de sucre.
- 1 cullerada de postres de mel.
- 2 ous grans.
- 1 cullerada de postres de llevat químic (canari, royal o qualsevol altra marca).
- 1 pessic de sal.
- 75 ml d'aigua.
- Nutella per omplir.

Elaboració: Posem els ous (blancs i rovells) en un bol i els batem juntament amb el sucre, la mel i el pessic de sal. La sal potencia els sabors, així que no és habitual posar-ne una miqueta en els nostres dolços. Quan està ben escumat, afegim l'aigua, tornam a batre i ja li afegim la farina tamisada juntament amb el llevat químic. Batem de nou i la deixam reposar durant mitja hora i ja tindrem la massa a punt per cuinar-la.

Per fer aquestes coques, cal que tinguem una paella o planxa antiadherent, d'aquestes que no cal greixar. En cas de tenir que posar-li mantega o oli l'hem d'assecar bé amb un paper de cuina i, tot i així, el primer pastisset que fem no ens quedarà tot perfecte. Encalentim la planxa, paella o crepera i baixem el foc perquè no se'ns cremin massa i es vagin fent a poc a poc. El foc hem anar modificant-lo fins a aconseguir que se'ns torrin el just. Omplim una cullera sopera de la massa i la tirem a la paella, anant alerta de que la massa caigui al centre de la nostra coca i es vagi expandint, de manera que es vagin formant cercles bastant regulars.

Quan la massa estigui plena de bombolletes, ja la podem girar amb una espàtula de silicona i alerta a no deformar-la. Un cop girada, torram igual per l'altre costat i les anem traient del foc. Quan ja s'han refredat, ja podem omplir de nutella al gust. Un cop

tancats, es poden guardar a la nevera, fresquets estan més bons.

Tradicionalment s'ompleixen d'una crema anomenada Anko, feta amb un tipus de mongeta vermella anomenada azuki. Una crema molt habitual dins la rebosteria japonesa.

### Anko

**Ingredients:** 200 grams de mongetes vermelles d'Azuki, 90 gr. de sucre blanc, 90 gr. de sucre morè, 1 mica de sal.

**Elaboració:** Netejem l'azuki amb aigua. Bullim aigua en un olleta i afegim els azuki, deixem bullir a foc mitjà 10 minuts i canviem l'aigua. Cobrim de nou l'azuki en aigua freda i posem el foc al màxim. Quan l'aigua bull baixem el foc al mínim. Netejam les impureses en forma d'escuma i assustam les mongetes per trencar el bull i establitzar la cocció, i seguim cuinant a foc lent. Quan les mongetes estan toves, apaguem el foc i deixem reposar durant deu minuts. Escorrem les mongetes i les tornem a posar a l'olla i amb el foc al mínim anem afegint els sucres mentre amassem. Quan ja hem posat tot el sucre i tenim una massa homogènia hi afegim la sal per equilibrar el sabor. Si no trobau mongeta azuki, provau un altre tipus de mongeta vermella. No obstant les azuki es poden trobar fàcilment a tendes naturistes, herboristeries i a les zones de menjar internacional dels supermercats. Les mongetes azuki es diferencien de la resta dels llegums per la seva riquesa en minerals i en fibra. En dietètica estan especialment indicades per a enfortir el ronyó o per casos de caiguda de cabell. A cuina salada es cuinen com la resta de les llegums. Tradicionalment afegint una mica d'alga kombu durant la cocció.

Bona setmana i ens trobam en aquestes mateixes pàgines d'aquí a 7 dies. Si voleu més receptes, consells o curiositats sobre la gastronomia visitau el bloc de la secció a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>. També podeu visitar la web: [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) o bé usar el mail per a compartir les vostres inquietuds davant els fogons. [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

Juan A. Fernández

