

Parlem de cuina

Cuina Mallorquina

Fa unes setmanes ja vaig reflexionar sobre alguns dels aspectes nutricionals que vaig extreure de la conferència «Alimentar-nos ahir i avui», oferida per la nutricionista Fanny Martorell i el xef Miquel Calent. La xerrada va estar dividida en dues parts, na Fanny va fer la primera sobre aspectes nutricionals i evolutius dins el camp de l'alimentació. La segona part, conduïda pel xef campaner, estigué centrada en reflexionar sobre el que entenem per cuina mallorquina, com hem arribat al concepte actual d'ella i que oferim (o defensam) de «lo nostro». En Miquel va usar com a «leit motiv» de la xerrada un plat de sopes mallorquines, tal vegada per a ser un dels plats salats més icònics de la nostra gastronomia. Però és cuina mallorquina allò que creiem que ho és? M'explicaré.

Si ens demanessin de fer una llista de plats de cuina mallorquina, segur que un 80 % dels plats que proposaríem serien els mateixos: sopes, frit, albergínies



Si pens és perquè visc

Conèixer Sóller

Bon dia, Sóller! Bon dia, Agustí!
Conèixer un poble o una ciutat és conèixer les persones que hi habiten. Un poble és una epifania, això és, una clara manifestació de la pròpia identitat. Aquesta mateixa identitat no ve donada per les cases ni pels importants edificis que s'hi poden trobar. Els veritables actors de tot allò que és un poble es troben, certament, entre els habitants que hi bateguen tot al llarg dels dies de la seva vida. Ells li imprimeixen el seu caràcter indeleble, la cara i l'esperit que el conformen.



farçides, porcella rostida, trampó, tumbet, canelons..., i tal vegada una vintena més, però en general molts de coincidents.

Ben clar ho va deixar en Miquel: digau-me on puc anar a sopar avui vespre d'un plat de bullit d'ossos, de fava parada o tacons que hi aniré.

I és que si parlem de sopes, per exemple, tenim més de 200 receptes recopilades. Amb el que podem afirmar que no pareix del tot clar que les sopes mallorquines que coneixem realment siguin «les mallorquines».

Hem venut molt malament la nostra gastronomia, molta d'ella l'hem quasi perdut. Tot en pro d'una cuina mallorquina «comercial».

Exemple d'això és l'ensaïmada, que amb el pas del temps s'ha esdevingut el souvenir per antonomàsia de les illes.

Però venem ensaïmades fetes amb saïm i farines que no són nostres. I això fa que pensar.

Pens que no es tracta de tornar al passat. Està clar, tot ha d'evolucionar, la cuina també. Però sí que hem de entendre que aquest tresor gastronòmic que tenim l'hem de protegir.

En essència som el que som pel que hem viscut i hem menjat.

Agafant les paraules d'en Miquel, hem d'estimar i respectar el que ens donen els nostres pares, per a mostrar-ho i cedir-ho als nostres fills.

Avui recuperarem alguna d'aquestes receptes perdudes i que val la pena de tornar-les a posar damunt la taula.

Blanqueta de vadella

Ingredients:
600 grams de carn de vadella (cadera) a daus,
200 grams de bolets variats,
2 pastanagues
1 ceba
clau d'espècia
fècula de maïs
1 rovell d'ou
2 cullerades de crema de llet
el suc de mitja llimona
sal i pebre bo.

Elaboració:

Netejau i tallau petit tota la verdura i els bolets.

Posau 1 litre d'aigua al foc i li afegim la ceba, el clau, les pastanagues i ho salau bé. Quant arrenqui el bull, afegiu-hi la carn i ho feis cuinar uns 40-50 minuts a foc mitjà.

Passats 30 minuts de cocció afegiu-hi els bolets. Dins un bol posau dues cullerades de fècula, el suc de la llimona i una cullerada dels brou. Feis una papilla i l'afegiu al cuinat per a que lligui un poquet. Tot just abans de servir hi afegiu la nata amb l'ou batut i li donarà el darrer toc de suavitat i color a la salsa. Rectificau de sal i ho podeu servir. Recordau que un cop tenguí la nata i l'ou la salsa no pot bullir.

Greixonera de bacallà amb canyella

Ingredients:
600 grams de bacallà dessalat i sense espines
6 ous sencers
½ litre de llet
dues dents d'all picades
un poc de julivert picat
canyella en pols
clau en pols
sal i pebre bo.

Per a folrar la greixonera:
galleta picada i mantega.

Elaboració:
Esmicolau el bacallà molt fi i mesclau-lo amb la resta d'ingredients fins a aconseguir una pasta homogènia. Assaoneu-la amb sal i pebre bo, la canyella i el clau. Fiqueu-ho tot dins una greixonera que prèviament haurem untat amb la mantega i espolvorejat amb la galleta picada. Col·locau la greixonera al bany Maria i tapau-la amb paper d'alumini. Fica-la dins del forn a 180° i ha de coure durant uns 40 minuts. Es pot servir acompanyada d'un poc de salsa de tomàtiga.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a set dies. Envieu els vostres comentaris, dubtes o receptes per a compartir a parlemdecuina@hotmail.com o visitau la web www.cuinant.com

Juan A. Fernández



societat entregada intensament a canvis i a mutacions tan inesperades, les quals tenien l'empenta propícia per produir tota una re-configuració del món? Aquella ampla sala de la Rectoria era tota plena dels convidats a la xerrada. El diàleg posterior a les propostes, presentades pel ponent, era dut a terme entre tots els qui envoltàvem la taula de la paraula, en aquella hora transformada misteriosament com si es tractàs del «nostre pa de cada dia»; el diàleg, doncs, resultà molt mogut, ric i veritablement enriquidor. Quan ja m'entornava cap a casa, enmig de la negra fosca de la nit, no podia jo deixar d'exclamar cordialment: «Quina gent, quines paraules, quines ganes de trobar solucions vàlides per a una Església que lluitava per situar-se a la nova realitat, produïda incessantment per un món en tremenda convulsió i en el qual s'hi trobaven embocats aquells valents agents de la pastoral parroquial sollerica». Ah! quin poble, quina ciutat!!! Havia jo entrat certament a «La Vall», a on havia pogut conèixer millor que mai la ciutat de Sóller a través d'aquells fidels de l'Església, situada en severa lluita per servir una nova llum a tot un poble que se sentia col·locat en situació d'espera i d'esperança. Vet-ací com pot ser conegut un poble. Deixau-me, idò, que acabi tal com començàvem aquest escrit, obtingut només en préstec amistós:

«Conèixer Sóller!» - Bon dia, Sóller! Bon dia, Agustí.

Guillem Muntaner

