

Parlem de cuina

## Feim un trampó? (i II)

**S**i la setmana passada analitzàrem els ingredients del trampó des del punt de vista de la seva història, avui passarem a la cuina i prepararem algunes variacions d'aquesta elaboració.

### Trampó mallorquí

**Ingredients:** 2 tomàtigs grosses, 2 pebres verds, mitja ceba.  
**Elaboració:** Netejar i tallar a daus petits els pebres i la tomàtiga. Seguidament picarem la ceba i ho mesclarem tot ben trempat amb oli de Sòller, sal i un poc de vinagre. O podem completar amb unes olives negres o verdes, una daus de formatge, unes fulles de fonoll marí o algun envinagrat, embotits i un poc de pa per fer muetes.

### Coca de trampó

**Ingredients per a la massa:** 1 tassó d'aigua (200g), 1 tassó de vi blanc o suc de taronja (200 gr), 1 tassó d'oli d'oliva (200 grs), +/- 1 quilogram de farina de força i 30 grams de llevat de pa o premsat.  
**Farciment:** Tomàtigs, ceba, pebres verds, sal i oli.  
**Elaboració:** Mesclar tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, estirar dins un motlle pla (30x40) i deixar ben fineta ½ cm i deixar reposar uns 30 minuts.  
Tallar el farciment de la coca a daus petits, assaonar bé, regar amb l'oli, i repartir sobre la pasta estirada. Coure uns 30 min a 200°C.

### Tartare de llobina amb trampó de tres cítrics

**Ingredients (per a 5 persones):**  
- Pel tartare: 150 grams de peix net (llobina) i sense pell ni espines, un pols de sal i un pols de sucre, una taronja i una llimona, unes fulles d'anet i oli d'oliva verge.  
- Pel trampó de cítrics: 5 tomàtigs, 5 pebres verds, una ceba, un cogombre, una taronja, un pòncir, oli d'oliva verjo, vinagre de vi, sal, dues dents d'all.  
**Elaboració:** Netejar i picar el peix i posteriorment el trempau bé amb la sal, el sucre, el suc de la llimona i el suc de la taronja. Espolvorejar amb l'anet picat i el deixau reposar 15 minuts dins la gelera. Seguidament prepara el trampó amb tots els ingredients (en aquesta versió el trampó du grells de taronja i poncir). Un cop el peix hagi reposat ja podeu passar a servir-lo:  
a) Podeu mesclar el peix i el trampó i fer uns petits timbals dins el plat (amb l'ajuda d'una tassa petita o un motlle de flam).  
b) Podeu servir dins el mateix plat ambdues elaboracions per separat, combinat colors o formes.  
Això sí, regau tot el plat amb oli d'oliva verjo, acompanyeu-lo amb un poc de pa i ja podeu servir-lo.

### Anfós amb trampó gratinat amb allioli d'espínacs (foto)

**Ingredients:** 4 filets d'anfós net de 180 grams cada un, 150 grams de pebre verd

tendre, 2 cebes petites, 2 tomàtigs, 2 grans d'all, 1 fulla de lloret, oli d'oliva, sal i pebre blanc molt.

- Per l'allioli: 2 decilitres d'oli d'oliva de gust suau, 1 rovell d'ou, 2 grans d'all, unes gotes de vinagre, sal i 30 grams d'espínacs.  
**Elaboració:** Assaonau els filets d'anfós amb sal i pebre coent i sofregiu-los dins una paella amb un raig d'oli d'oliva ben calent, de manera que quedi daurat a l'exterior i melós a l'interior i reservar.  
Per a preparar el trampó, tallau els pebres, les cebes i les tomàtigs en daus d'un centímetre i picau finament els alls. Dins una paella amb un raig d'oli d'oliva sofregiu l'all a foc molt suau i quan comenci a coure's afegiu-hi el pebre, la ceba i el lloret, però ara amb el foc ben viu, i salteja durant 1 minut. Afegiu-hi la tomàtiga, assaonau amb sal i pebre coent i salteja tot durant 1 minut més.  
Per a preparar l'allioli d'espínacs, neteja les fulles d'espínacs i blanqueja-les amb aigua bullint-les durant 30 segons, escolau-les i premsau-les per extreure'n la major quantitat d'aigua, picau-les finament i reservau-les.  
Dins un morter, matxacar els alls juntament amb un pols de sal fins que obtingueu una pasta, afegiu-hi el rovell d'ou i unes gotes de vinagre i treballau aquests ingredients amb la mà de morter fins que el rovell perdi un poc el seu color. Ara incorpora l'oli amb un fil molt prim, emulsionant-ho amb la resta d'ingredients.



Una vegada incorporat tot l'oli, afegiu-hi els espínacs, mesclau, rectificau de sal i reservau dins el frigorífic.  
Col·locau els filets d'anfós sobre una placa de forn, posau-hi damunt una bona cullerada de trampó, cobriu el trampó amb l'allioli d'espínacs i enfornau a 180-200°C durant 8 minuts amb el grill encès per acabar de coure el peix al mateix temps que es gratina. Per servir aquest plat, posau unes làmines de patata confitada a la base del plat, col·locau el peix gratinat damunt i empolsau lleugerament el plat amb pebre vermell.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí 7 dies parlant de cuina [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)



Juan A. Fernández

Divulgació

## Descobrint els Esclatabutzes (i III)

**A**questa setmana acabarem amb la sèrie d'entrevistes que hem fet per descobrir d'una manera més íntima el grup Esclatabutzes, de mà del seu president Xisco Guasp.

### - Un altre tret característic dels Esclatabutzes és començar sempre el correfoc amb un espectacle. Com va sorgir aquesta idea?

- La idea era que volíem fer una escenificació que com a conclusió sorgís el foc, per crear ambient abans de començar a cremar. De fet ha funcionat molt bé, ja que només de posar la música que sempre empram a l'inici dels correfocs, es nota com a la gent del públic els comença a fluir l'adrenalina i s'arenguen. De fet, quan nosaltres ja estam vestits, el moment que s'apaguen els llums, comença la música i sentim el renou de la gent, a nosaltres mateixos ja se'ns posen els pèls de punta i començam a sentir la tensió fins que encenem el primer element de foc. Des d'aquest moment ja només disfrutem!

### - Hi ha alguna escenificació que t'hagi agradat més?

- El que record més intensament és l'any que vàrem fer l'espectacle de la bruixa. Vàrem treure un carro amb dos bous amb una bruixa damunt, la jutjàrem, la condemnàrem a mort, la duquérem davant l'església a on havíem muntat una guillotina i vàrem fer com si la decapitàssim. Va sortir tan bé que un home de primera fila es va pensar que havia fallat alguna cosa i

l'havíem decapitat per accident, i immediatament es va acubar. A més aquest va ser el primer any que els dimonis vàrem sortir directament des del clavegueram. L'altre que més especialment recordo va ser el correfoc del desè aniversari, on enfrontarem l'exèrcit del bé amb l'exèrcit del mal, fent una gran batalla davant la parròquia, deixant la plaça plena de morts, d'entre els quals varen renéixer els dimonis. Aquest va ser el primer any que vàrem treure el cavall i varen participar prop de 150 persones entre dimonis i extres.  
- **Últimament han sorgit a Mallorca molts altres grups de dimonis. Quina creus que ha estat la influència que han rebut dels Esclatabutzes?**

- Hem estat pioners amb moltes coses, i per tant, també focus d'inspiració per altres. De fet, la nostra bèstia va ser pionera en molts de sentits. A més hem apadrinat un parell de colles, gent que volia fer un grup de dimonis, i a diferència de nosaltres, que no vàrem tenir cap altre grup al que comparar-nos, nosaltres els hem ajudat amb tot el que hem pogut amb molt de gust.  
De fet el correfoc de Sant Bartomeu és un dels més esperats de Mallorca, i hem obtingut per aquest mateix correfoc el premi de Festa més fantàstica de Mallorca, al festival Mallorca Fantàstica, i la colla de dimonis del Secar de La Real, després de veure tots els correfocs de Mallorca, ens donaren el premi a millor correfoc i a millor bèstia.

### - El tema del bestiar als esclatabutzes és molt extens, emprant des de pals amb banyes, a esquelets de vaca muntats damunt rodes i multitud de bestiari individual. Però hi ha dues peces que poden tenir més importància. Ens pots parlar d'elles?

- Efectivament, des d'un principi tenim en Sati. Aquesta figura d'un dimoni assegut dintre d'un brasero la va fer en Lluís López, ja que pensàvem que ens feia falta una figura representativa del grup. Sobretot els primers correfocs varen estar presidits per aquesta figura, tenint un pes important dintre de les històries dels espectacles previs als correfocs. Actualment, ja que tenim molts més elements i necessita arranjaments, el trèiem menys.  
L'altre és "Sa Cuca de Sa Mola". Aquesta bèstia va sorgir de què ja feia estona que ens rondava la idea de fer alguna cosa relacionada amb la rondalla de Sa Cuca de Sa Mola. És una rondalla sòllerica que conta que a Sa Mola hi vivia una cuca feresta que caçava a tothom que podia abastar, i que si no trobava a ningú es menjava les pedres. Pels quinze anys vàrem voler fer una continuació d'aquesta rondalla on els dimonis entraren dins la cova de Sa Cuca i ens fèrem amics.  
La forma de "sa cuca" va sorgir d'un dibuix d'en Ned, i el que teníem clar des del principi és que havia d'anar cavalcada per un dimoni. Com que si l'haguéssim fet noltros no hagués quedat tant bé, i tampoc

teníem tant de temps, la vàrem comanar a l'artista Manel Alba. Ell entre les nostres idees i les seves aportacions va aconseguir fer Sa Cuca. L'any que la vàrem presentar, a través de les xarxes socials es va crear un gran rebombori entre les colles de dimonis. De fet al llibre "Bestiari dels països catalans" surt com a primera bèstia cavalcada per un dimoni.

### - Hi ha algun comentari que vulguis afegir?

- Jo crec que el més important és la satisfacció que tenim després de cada correfoc per l'expectació i l'acceptació que tenim per part de la gent de Sòller, fent que any rere any tinguem més ganes de seguir, ja que és l'únic que en trèiem, ja que tots ho feim de forma completament altruista. Hem arribat a un punt que hi ha tant de públic que cada any hem de convidar a una altra colla al correfoc per poder donar abast a la plaça tan grossa que tenim i a tota la gent que es congrega. Però el millor de tot és que a la gent de Sòller li agrada i sap ballar davall del foc, a diferència de molts altres llocs on la gent no s'atreveix a participar. Per tant, acabar agraint a tothom que participa any rere any al correfoc.

Moltes gràcies Xisco per dedicar-nos aquest moment i contar-nos les "intimitats" del grup. I com no, acomiadar-nos com feim sempre els dimonis.  
Salut i foc.



Andreu Oliver