

## PARLEM DE CUINA

## Primera trobada de cuiners a Sóller

El passat dimecres dia 1, i com a primera activitat dins el marc de l'exposició cuina de paper, tingué lloc la primera trobada de cuiners i cuineres a Sóller. Els participants a la taula rodona foren: Antonia Serrano, autora de llibres com: "Les receptes de Na Tonina" o "Més Receptes de Na Tonina" Aina Burgos, cuinera del programa televisiu Passa'm la sal.

Toni Pinya, cuiner, autor de varis llibres de cuina i professor de cuina a l'IES Juniper Serra Lluís Cardell, cuiner i professor de cuina a l'escola d'hoteleria de la UIB

Joan Palou, cap de cuina del restaurant es Canyís Toni Fèlix, cuiner i propietari del restaurant Ca Sa Pageda.

Tolo Trias, cap de cuina de l'Hotel es Port. (Moderador) Juan Antonio Fernández Vila, cuiner i professor de cuina a l'institut de Sóller.

El tema de la jornada voltà sobre el passat, present i futur de la cuina Mallorquina, i cada un dels ponents donà la seva opinió segons el seu camp d'acció, així quedà prou clar que s'ha de lluitar per a mantenir la nostra cuina més autòctona però a l'hora s'ha de jugar amb el rendiment de la mateixa i els beneficis o despeses que ella genera.

També quedà clar que un pas endavant l'haurien de donar les gran cadenes hoteleres i de restauració mallorquines incloent en les seves ofertes més productes i receptes de la terra.

Antonia Serrano digué que la formació gastronòmica a les famílies és molt important i que part d'ella s'està perdent, tema que permeté que el públic assistent comences a intervenir, generant un ampli debat amb els conferenciants.

Toni Fèlix indicà que una bona forma de presentar els nostres productes és jugar amb el que la gent demanada i modificar-ho de forma que puguis portar al client al teu terreny però atenent les seves peticions.

Lluís Cardell i Toni Pinya oferiren les seves visions des

de la docència, així també Toni Pinya recordà que la cuina mallorquina i més concretament la de Sóller ja era molt valorada a principis de segle passat pels gran cuiners de la cuina francesa, com per exemple la inclusió de la recepta de cuina "Bacalao a la Sollerense" al llibre "El Cocinero Europeo" de Julio Breteuil; llibre que a la seva traducció espanyola comença digen: "Obra que contiene las mejores fórmulas de las cocinas francesas y



extranjeras para la preparación de sopas, salsas, guisados, entradas, asados, frituras, postres y pastelería.

Completada con un apéndice que comprende el arte de utilizar los restos de una buena comida, el servicio, la manera de hacer los honores de la mesa y servir los vinos, confituras, jarabes, dulces caseros y licores, y los cuidados que exige una bodega bien provista." Doncs, així, Toni pinya remarcà que l'única recepta balear del receptari (SXIX) és la ja mencionada "Bacalao a la Sollerense".

Notable també fou l'intervenció de Joan Palou que contà com al llarg dels més de 30 anys al front de la cuina del Canyís ha vist com la demanada canvia temporada a temporada i cada dia es torna una lluita per a oferir el que demanada el client i que deixa poc marge d'acció a l'empresa per a poder oferir cuina tradicional, igual que digué Toni Fèlix, ell també és de l'opinió de que els plats han de evolucionar intentant mantenir l'esperit original

però adaptant-se a la demanada. Posà l'exemple de les albergínies farcides tradicional que han donat pas a les albergínies farcides Es canyís, més modernes però amb l'esperit de la cuina més tradicional.

Aina Burgos, cuinera al programa Passa'm la Sal, també vogà per començar a ben petits amb una cultura gastronòmica i no perdre la il·lusió en la nostra cuina, protegir-la i estimant-la.

Tolo Trias, com a cap de cuina d'un hotel també oferí el seu interessant punt de vista i xerrant amb el públic assistent s'arribà a la conclusió que també hem de formar al visitant ja que la cuina mallorquina i les seves costum són desconegudes a molt de països. Tolo opinà que estaria bé muntar un local o racó petit gastronòmic autèntic mallorquí, amb un servei i un menjar que oferís el millor de la nostra cultura gastronòmica.

Sens dubte que l'hora i mitja de tertúlia es va fer curta amb temes tant interessants i més si li afegim que les vistes que ofereix el Museu de la Mar, damunt els penya-segats de Santa Caterina, son immillorables.

Però com tot, sempre hi ha un final, i amb la posta de sol i la foto de rigor es clausurà aquesta primera jornada amb la intenció de poder tornar a repetir-la en properes edicions.

Com a part implicada en l'organització vull agrair sincerament a tot els ponents el seu temps i felicitar-los pel nivell i qualitat que donaren a l'acte.

Abans d'acabar recordar-vos que dia 15 a les 19:30 hi haurà un show cooking a càrrec de Víctor Perrote (Es Canyís) i dia 22 l'activitat la realitzarà Toni Fèlix (Ca Sa Pageda)

Podeu enviar les vostres propostes a n'aquesta secció a parlemdecuina@hotmail.com o be visitar [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com).

Bona setmana i bon profit, ens trobam aquí mateix dintre de set dies.

Nota: a la fotografia que acompanya aquesta article falta Toni Fèlix.

Juan A. Fernández



## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

## Viatges i experiències que et marquen per sempre

He viatjat bastant, malgrat no tot el que desitjaria. He creuat continents, estan a Santo Domingo. Conec Londres, Moscou i Sant Petersburg, Portugal, França, Itàlia, també he viatjat molt sovint a Catalunya, sobretot a Barcelona i m'he recorregut les ciutats més importants de les seves comarques, també coneix quasi tota la península ibèrica; encara em falten ciutats i llocs del centre. Però hi van haver dos llocs que em varen impressionar molt: Israel i sobre tot Jerusalem i Venècia

En el viatge a Israel també vaig arribar fins a la ciutat perduda de Petra a Jordània.

Quan es publiqui aquest article, pràcticament hauré arribat d'Astúries que és una part del nord de la península que encara no coneixia.

Crec que viatjar enriqueix molt, ja que el contacte amb persones amb una diferent visió i forma d'entendre la vida, tradicions incloses et dona a veure la immensitat del mosaic del món. Sé que possiblement no podré viatjar (per manca de temps i de pressupost) a molts altres llocs que em faria il·lusió arribar-hi; que hi farem.

No sóc massa de visitar museus, malgrat ho he fet. També de visitar edificis importants, malgrat alguns no es poden deixar de veure. He estat més partidari de veure i viure el carrer, també les diverses arts dels llocs sobretot la música i perquè no dir-ho també, ja que és una altra part de la cultura i molt important: la gastronomia.

Hi ha moments i instants que et marquen molt. Són vivències que a un altre lloc és impossible viure-les. D'elles, bé d'algunes n'escriré. Sobre tot les que vaig viure a Israel concretament a Masada, la fortalesa herodiana on un grup de nacionalistes (Zelotes s'anomenaven, que abans es mataven mútuament i posteriorment els que quedaren se suïcidaren) abans de caure presos per les legions romanes que farien l'assalt. Sembla que és una situació molt semblant a la de Numància. Fa estona, quan encara no col·laborava en aquest setmanari, vaig escriure un article d'aquesta experi-

ència, habitualment els enviava a diferents diaris de Mallorca i aquest es publicà a l'any 1995 a "El Dia del Mundo" i es titulava: "Masada, a Israel. I els plantejaments que exposava en aquells moments envers a la dignitat, els puc signar ara mateix.

En ell, analitzava el fet de preferir la mort abans de perdre la dignitat. Abans de veure's esclavitzats, torturats i crucificats (era un dels turments romans que se solia emprar pels qui s'aixecaven en contra de l'Imperi). Unes persones que prefereixen la pèrdua de la vida, abans que perdre aquest bé, tan preuat per a mi que és la dignitat. No fa estona, concretament l'any 73, Salvador Allende en dona una altra lliçió, quan va morir quan les tropes del dictador Augusto Pinochet assaltaren el Palacio de la Moneda. A ca nostra durant la guerra civil també n'hi va haver molts de casos així, dels que ara mateix no en xerraré i és en memòria d'ells que ja no hi hauria d'haver cap símbol feixista en els carrers dels nostres pobles i ciutats i retornar-los la dignitat que "els guanyadors" els hi varen furar. Però a vegades la paraula dignitat és molt escassa en segons quins àmbits polítics.

A dalt de la fortalesa de Masada, corria un oratge molt especial i malgrat haver-hi moltes persones que la visitaven, el silenci era més que impressionant, inclúsiu ara que ho torn escriure i ho record, m'ha vingut un calfred. Sent que hi ha llocs que queden marcats energèticament i si n'ets una mica sensible, ho perceps.

L'altra experiència que en va marcar va ésser dins Jerusalem a la Via Dolorosa, on sembla que hi pujà Jesucrist cap al Golgota. Devien ésser prop de les 12 i de cop es va sentir una veu que ho omplia tot. Era el muhaidin que des d'un dels minarets cridava a oració. En un no res, totes les botigues que estaven obertes, es tancaren i els seus propietaris desapareixeran i ho dic literalment. Ens vàrem quedar la meua dona i jo, sense ningú més i després de la crida a oració, també un silenci ho va omplir tot. Una sensació indescriptible, malgrat ara mateix ho estigui intentant.

No ho he contemplat mai com una experiència religiosa, sinó

com una experiència energètica a la que no et pots sostreure.

Apart d'aquestes experiències que et marquen, segons a quin viatges, també hi ha les trobades amb persones d'una manera màgica i prodigiosa. Dir que quan feram aquell viatge encara vivíem a Palma i vàrem tenir llogada una casa d'estiueig a s'Arracó durant molts anys. Anàvem a nedar a Sant Elm i havíem fet amistat amb un pastor protestant i la seva dona. Bé, doncs enmig d'una gentada increïble, mentre estàvem mirant per comprar un dolç d'ametlles, enmig carrer de Jerusalem, ens trobarem. Bé, abraçades, mostres d'incrèdilitat, ja que és com una loteria.

Continu amb les vivències que et marquen. I l'altra experiència, fou en un moment dins la plaça de San Marcos, a Venècia, ja no hi havia tanta gent i l'horabaixa cap al vespre, començava a caure. El sol es començava a fondre dins de la llacuna, i els seus reflexos estaven tintant l'aigua i les parets dels edificis d'un color nacrat; un altre silenci, i incompreensible ja que de cop, va semblar que tot hom que estava a la plaça, callava i les remors desapareixien com per art d'encantament i que aquella experiència ens havia obligat a tots a fer-ho. Simplement viure-la sense més, inclúsiu sense la necessitat de qualificar-la amb paraules.

Acab d'arribar d'Astúries i com l'article se m'ha allargat just dir que és impressionant. M'ha marcat els seus boscos, el verd que s'estén per tota la seva geografia i també els parcs naturals que poden gaudir dins les mateixes ciutats, com és cas dels "Parque de San Francisco" a Oviedo, un pulmó verd enmig de la ciutat amb arbres centenaris d'una infinitat de països, amb una glorieta preciosa on es fa música habitualment i les i els ovetenses ballen. La netedat tant dins les ciutats com els paratges de bosc. Estic convidat per tornar-hi.

I per avui aplec, que ja m'estic passat d'hora per enviar-ho al setmanari.

Josep Bonnin

