



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Sant Antoni i Sant Sebastià

Sant Antoni és un sant de forta devoció a Mallorca i no existeix, Pràcticament, cap església que no li rendeixi culte

A Mallorca celebren dos Sant Antoni, el dels Albercocs i els dels Ases, un d'estiu i l'altre d'hivern. Aquest darrer és el que festejarem aquesta setmana. I dos dies després (20) Sant Sebastià, patró de Ciutat. Foguerons, dimonis, gloses, ximbombes i bon menjar omplen carrers i places de tota l'Illa, i tot això acompanyat amb el fred de l'hivern li confereix un color i una calor especial, esdevenint-se en una de les festivitats per sentides per tothom... bé no sé si m'he deixat dur per l'emoció, no sé, ja veurem el que ens deixa fer es maleït Covid...

Sant Antoni és un sant de forta devoció a Mallorca i no existeix, pràcticament, cap església que no li rendeixi culte. És Sant Antoni patró dels animals domèstics i de pastura, és el protector de la pagesia mallorquina i és el protector dels conreus. Igualment és el protector dels manescals, els ferrers, els

porquers, els cansaladers, els cerers, els forners, els pastissers, els confiters, els traginers, els jugadors de cartes i dels fossers i enterramorts.

Com a curiositat, i encara que estiguem en plena època de matances, estava molt mal vist celebrar-les aquest dia, per raons obviades. Aquest dia és considerat la festa dels animals per la qual cosa no se'ls feia treballar, era corrent donar-los un pinso extraordinari i fer-los objecte d'un tractament respectuós. També era mal vist tenir-los fermats. Després de les beneïdes i les cavalcades se'ls deixava a lloure per dins les finques i olivars perquè pastuessin a lloure... També es guarnia els animals, sobretot cavalls, ases i someres amb els millors arreus, sovint amb corretges fetes expressament per aquell dia. Els genets, igualment, vestien les Millors robes i, com els animals, lluien el bo i millor que tenien. Els cascavells, campanetes i d'altres elements sonors igualment que les cintes de colors tenen caràcter d'amulet i de protecció contra els mals esperits.

De la nostra illa cal destacar les festes i foguerons de Sa Pobla i de Muro, que s'han esdevingut com a principals exponents de la festivitat de Sant Antoni; però les festes i foguerons d'altres localitats no deixen res a envejar. Però no sols a Mallorca es viu amb devoció Sant Antoni, a Menorca es celebra Sant Antoni Abad o Sant Antoni del Porquet (també el 17 de gener), que a Menorca té una important rellevància la seva festivitat ja que a més de protector dels animals, és també patró de l'illa.

Pel que fa a Sant Sebastià és patró de Palma (20 de gener) per haver salvat a l'illa de la pesta ...



Les cròniques narren que el final de la revolta de la Germania, l'any 1523, va coincidir amb una epidèmia de pesta que va acabar amb part dels revolucionaris agermanats que resistien a l'interior de les muralles de la ciutat de Mallorca. Després que la població fos conquerida per les potentíssimes forces de Carles V, la pesta va acabar sobtadament. Diuen que la causa d'aquest final gairebé miraculós fou que a Palma hi havia una nova relíquia de sant Sebastià. Es tractava del fragment d'un os del seu braç, procedent de l'illa grega de Rodes, que havia portat a Palma un prevere de l'església de Sant Joan de Rodes en la seva fugida dels turcs. Aquest clergue estava de pas per Mallorca i, en principi, no tenia cap intenció de deixar una relíquia a la ciutat, però per algun motiu, quan anava a marxar amb el seu vaixell no va poder seguir el viatge, i va interpretar que era voluntat divina que les relíquies romanguessin a Mallorca.

Com a agraïment popular per la protecció i les curacions, la veneració a sant Sebastià va augmentar considerablement. L'any 1541, la festa del sant va ser declarada d'Eloi (és a dir, amb toc de la campana major) a petició dels jurats. En 1595, sant Sebastià es venerava a Mallorca amb títol de patró i advocat de la pesta. La fama era tal que, l'any 1634, l'antic patró de Palma, l'Àngel Custodi de la Ciutat i del Regne de Mallorca, va ser desposseït del seu títol i el Gran i General Consell nomenà oficialment Sant Sebastià patró de la ciutat.

Sant Sebastià màrtir (Narbona, ca. 256 - Roma, 287) fou un militar romà, convertit al cristianisme i mort com a màrtir en no voler renunciar a la fe cristiana. És venerat com a sant en totes les confessions cristianes. A més de patró de ciutat és patró i protector de la pesta i sovint com a protector de les comunitats cristianes de LGBT.

Pel que fa a la vessant gastronòmica de la festa; és impensable viure-la sense botifarrons, sobrassades, xuia, costelles i llom, tot ben torrat al caliu dels foguerons i acompanyats amb unes bones llesques de pa, oli d'oliva verjo i vi negre. Però hi ha altres plats típics d'aquestes festes com són les coques de verdura i pebre, les espinagades de verdura, de peix o de carn. Per exemple a Sa Pobla és típic aquest dia menjar arròs brouós i fer les espinagades amb espinacs i anguilles, antigament de l'Albufera.

CUINA DE TEMPORADA:

Espinagades

Per a acabar aquest article i arrodonir aquestes festes, us ofereixo la recepta de les espinagades.

INGREDIENTS:

Per a la massa:

- 100 gr. Saim de porc, 1 dl d'oli d'oliva verge, 1dl aigua, farina fluixa (la que agafi)

Per al farcit:

- 10 tallades fines de llom de porc o mussola o anguila que passarem per una mescla d'oli, llimona i pebre bo vermell (dolç o coent, segons gust), 1 manat de bledes, 1 manat de cebes tendres, 1 manat d'espinacs, 100 grams de xícols tendres, 8 dents d'all, julivert picat, oli d'oliva verge, pebre bo dolç i pebre bo coent i sal.

ELABORACIÓ:

- Feis una massa homogènia i l'estirau en dues peces rectangulars grosses (de la mida de la placa de forn).

- Netejau tota la verdura i la tallau ben petita. Tot en cru (verdura, peix i carn) es mescla amb la resta d'ingredients i s'assaona convenientment, donant-li un puntet coent.

- Pintau amb un poc d'aigua o ou batut els costats d'una de les dues meitats, més o manco un cm a tot el seu perímetre i repartiu aquest farcit sobre ella, sense arribar a la zona pintada, seguidament tapau amb l'altra pasta i pessigau un poc ambdues pastes per a evitar que s'obrin durant la cocció. Pintau tota la superfície amb ou batut, així ens agafarà un color daurat durant la cocció.

- La cocció la farem en el forn ja en calentit a 180°C per espai de 45 minuts.



ESCOLA DE CUINA:

- Practicau un petit forat a la superfície per tal que actui de xemeneia deixant que surti tot el vapor durant la cocció aconseguint una massa cruixent.

- Si us sobra pasta podeu realitzar algun tipus de decoració per a sobre la capa superior.

- També millorareu la presentació si la massa la pintau amb ou batut.

- Podeu fer les espinagades en format «normal» per a 4/5 persones, o bé fer-les més petites i individuals per a a usar-les com a aperitiu.

- Les imatges que acompanyen aquest article són de quan la Covid no anava tocant els oremus pel mig.