

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Els parenòstics

El «parenòstic» era (i és) una obra imprescindible a la pagesia mallorquina

Una de les publicacions que de tant en tant me compro, i sense ésser de cuina, és un parenòstic. Tal vegada pel record de veure'n sempre algun a ses Set Cases.

El «parenòstic» era (i és) una obra imprescindible a la pagesia mallorquina. Era (i és), una publicació anual amb informació ordenada per mesos, s'hi poden trobar dades astronòmiques, pronòstics meteorològics, diades i festes populars, santorals, mercats i fires, remeis casolans i consells diversos. També, i per la part que ens toca, presentaven un bon grapat de receptes i consells gastronòmics molt interessants i que ben val la pena no deixar-los dins l'oblid.

Fent un poc d'història, ja en temps dels egipcis s'usava el pronosticar el temps -i amb un punt elevat d'encert- i l'esdevenir dels sembrats i collites i -ja que hi eren- el futur de les persones. De l'Astronomia a la Climatologia, tot passant per l'Astrologia i els Horòscops han estat moltes les cultures que estaven pendents dels astres i, el clima i les estacions per dur a terme les tasques del camp, tallar-se el cabells o vetllar les risagues per tenir bona pesquera.

Àrabs i jueus importaren aquests antecedents als calendaris actuals, que, amb la invenció de la impremta, convertirien els almanacs o pronòstics en publicacions molt populars.

Etimològicament parlant, almanac prové de l'àrab al-manâh (el Calendari) i la paraula «parenòstic» és un mot tradicional derivat del «pronòstic» esdevingut per assimilació amb parenostre.

Segui com sigui, els parenòstics o pronòstics són petites joies de saviesa popular amb molts d'aspectes.

Un del mes antics de les illes que es conserva és de 1637: Pronostich y discurs general de l'any del Señor 1637. «Pere Perot, natural d'Alcúdia i Honofre Socias Ermità del Puig de Santa Eugeni Astrolech y Cosmógrafo».

Avui en dia hi ha moltes publicacions d'aquest estil que encara surten al carrer i amb molt bona acollida:

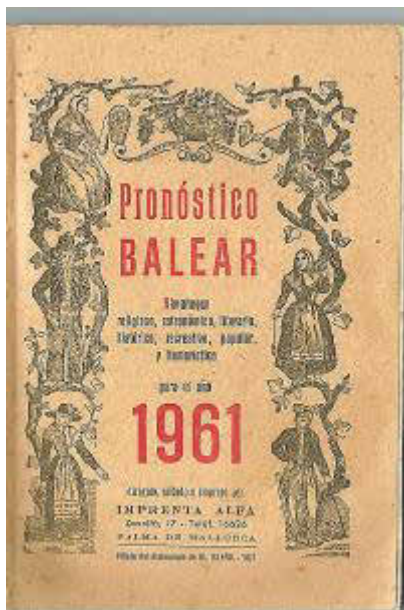
- *Calendario y almanaque religioso para las Islas Baleares...*, Editat per Hora Nova i/Grup Serra

- *Calendari Porrerenc*, editat per Joan Barceló i Bartomeu Amengual des de l'any 1994

- *Pronòstic Santjoaner*, editat a Sant Joan des de 2003

- *Calendari mallorquí de «Sa Plaça»* es va començar a publicar el 2006 per la revista del mateix nom.

- A Eivissa i a Menorca també se'n publiquen.



Avui descobrirem algunes coses i sorpreses de l'any 1961 (el més antic que jo conservo i que era del meu padri). Val a dir que hem centraré principalment i per raons òbvies, en destriar temàtica gastronòmica (cal dir que totes les receptes i curiositats que aquí us presento les podeu ampliar a www.cuinant.com)

De receptes podem «degustar» unes bones panades tant de massa dolça com salada, que ambdues es poden farcir tant de xíxols, xulla i sobrasada, com de pebres vermells torrats, trempats amb all i amb carn de conill o peix.

Si som més de dolç tenim robiols de cabell d'àngel. Per fer la massa usarem 1 kilo de farina, 9 unces de saïm, 9 de sucre, una tassa d'aigua i 6 vermells d'ou. Una unça són 33 grams.

Però també ens ofereix la possibilitat de fer un oliagua amb tomàtics o fritella de Menorca. Sofrit pagès o Salsa de Nadal d'Eivissa.

Però apart de receptes també trobam interessants textos com «La darrera panada» o «l'Elogi del Pa amb Oli». Textos amb els quals viatjam al passat i en «enmoixam» amb els flaires d'una cuina feta amb seny, cura i mesura. (La setmana que ve us els reproduiré).

Com veis llegir i descobrir un parenòstic és un experiència ben grata. M'encanta recercar entre les pàgines esgrogueïdes aquesta saviesa i com no, dur-la a taula.

Els que me coneixeu sabeu que ràpidament hem deixat dur per la nostàlgia, els records, les plagues velles i receptes antigues... demanau-lli a la meua dona quantes coses «antiguitats» no tenc... bé... millor no. Però no fa massa vaig sentir unes paraules del Grup Es Gall de Sa Pastera que cerc que me les faré meves:

«Un poble que es manté viu, no és un reducte folklòric, nostàlgic i melancòlic d'un passat que no perviu.

Un poble sols perviu si incorpora innovacions a ses velles tradicions, conservant lo que era apte i avança i s'adapta a noves generacions»

Per tot això crec fonamentalment estudiar, descobrir i desgranar el nostre passat gastronòmic, per a fer una cuina moderna però amb arrels, amb el seny dels nostres padrins i padrines però nova, fresca i adreçada a fer gaudir de la bona cuina.

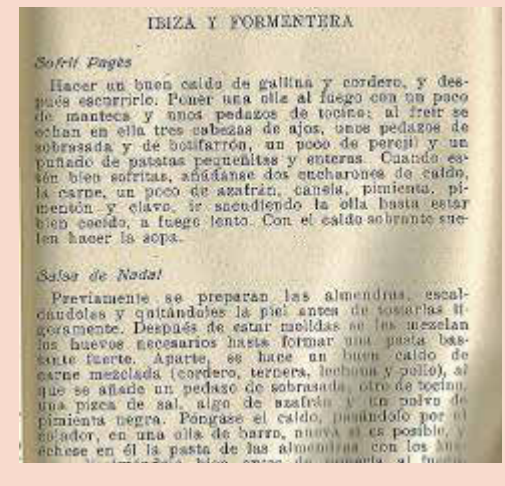
CUINA DE TEMPORADA:

Oli i aigua de Menorca

ELABORACIÓ:

- En una olleta posarem ceba a juliana fina, tomàtiques a trossos grossos sense llevar la pell ni les llavors. També hi afegirem all picat i un pebre verd picat. Tot això se posa amb un poc d'aigua i se fa bullir fins que la ceba sigui blana. Si fa falta anirem afegint aigua, però mantenint el nivell lo més ajustat possible. Al fina ha de quedar quasi tota evaporada.
- Després se l'hi afegeix un ratxet d'oli i se sofregeix. Després se l'hi afegeix una cullerada generosa de pebre bord. L'hi posam ara perquè no es cremi si el posam massa prest.
- Ho posam bé de sal. Seguidament afegirem un poc d'aigua (segons la quantitat que tinguem i les racions desitjades). Ho mantindrem al foc fins que apareixi un poc d'escuma a sobre ella. No obstant no ha de bullir perquè es pot tallar si ho fa.
- Ara preparam els plats amb les sopes de pa i servim l'oliagua ben calent.
- Aquesta elaboració tant es pot servir per berenar els dematins com per al dinar. És una elaboració molt típica del camp menorquí.
- És tradicional servir l'Oli i Aigua amb figues seques. També cal dir que la tradició mana que ho cuinem dins una greixonera de test.

(Pronóstico Balear 1961. Pàgina 36. Signa sa recepta Maria Luisa Serra)



ESCOLA DE CUINA:

- L'any 1957 Menorca va produir 2.000.000 de litres de llet i 800.000 quilograms de formatge.
- Rafael Ginard i Bauçà fou un folklorista d'Artà que publicà moltes d'aquest tipus d'elaboracions.
- A vegades aquestes revistes tenien un toc satíric i humorístic.
- La setmana és una divisió artificial del temps que està formada per un cicle de 7, 8 o 10 dies, en coincidència amb una fase de la lluna. La setmana pagana començava amb Solis i seguia amb Lunae, Martis, Mercurii, Iovis, Veneris i Saturni que passaren a ser Dominica, Feria II, Feria III, Feria IV, Feria V, Feria VI i Sabbatum a la setmana cristiana. La setmana actual és la mescla de les dues anteriors i encara hi ha cultures, com l'anglosaxona, que comencen la setmana en diumenge.