

La cuina mallorquina és de les més originals i interessants de la Mediterrània, perquè manté el fons rural, per una banda, i el senyorial, per una altra, però també perquè és profundament semítica. És la tesi de Jaume Fàbrega.



“La cuina mallorquina és única perquè és molt jueva”

Jaume Fàbrega (Vilavenut, Pla de l'Estany, 1948), articulista gastronòmic d'EL TEMPS, publica a El Gall de Pollença *La cuina de Mallorca. Receptes de cuina tradicional mediterrània*. No és pas el primer tractat que dedica a la cuina mallorquina. Autor d'una extensíssima obra, acaba d'editar dos llibres més: *Catalunya per sucar-hi pa*, a l'editorial Dux, i *El convit del Tirant. Cuina i comensalitat, de l'edat mitjana a Ferran Adrià*, a Pagès, premi Sant Miquel d'Engolasters d'assaig literari.

—**Tan específica és la cuina de Mallorca que mereixi tractats específics?**

—Sí. Crec que és una de les cuines més originals i interessants de

la Mediterrània. Aplega aspectes que pots trobar per la Mediterrània, però difícilment aplegats en una sola regió, i manté uns trets que en alguns altres llocs han desaparegut. Primerament, el fons rural, que a l'illa continua ben viu. Després el fons mariner, que no s'havia estudiat prou, i finalment el llegat senyorial i fins i tot aristocràtic, que a Catalunya ha desaparegut. D'una petita noblesa o de senyors amb possessions, s'entén que fora de Palma, que han mantingut una tradició i fins i tot l'han perpetuada per escrit per mitjà de la plagueta, mallorquinisme que vol dir 'llibreta de notes'. Afortunadament, he tingut accés a plagues de famílies importants. I un altre aspecte és que, a diferència de la major part de la cuina mediterrània,

té una tradició cultural, no solament popular, com es posa de manifest en els receptaris.

—**S'ha mantingut sempre, aquesta tradició?**

—Es pot dir que no s'ha interromput mai. Durant el Barroc hi ha magnífics receptaris escrits per frares i a la Renaixença tenim el gran llibre de Pere d'Alcàntara Penya.

—**Com qualificaríeu la cuina mallorquina?**

—Defenso la tesi que és una cuina profundament semítica i més explícitament jueva, i això també la fa única.

—**Jueva, en quin sentit? Jo em pensava que era més aviat antijueva, pel generós ús que fan del porc.**

—Per una banda jueva, perquè, per la presència dels xuetes, per la reacció antixueta, ha d'utilitzar de forma sistemàtica el porc i derivats, per sobre del que és habitual. Però per l'altra ho és perquè molts plats i dolços són d'indubtable origen semític, per no dir jueu. En alguns casos cristianitzant—amb derivats del porc afegits d'una forma fins i tot històrica— plats i productes semítics. L'ensaïmada, per exemple, és un dolç jueu de la *Pesah*, la Pasqua jueva. Un altre cas és la panada de Pasqua, típicament semítica, a la qual algunes famílies afegeixen un tros de sobrassada, que és un salconduit cristià. Al veïnat de son Carrió vaig descobrir que hi havia famílies que tenien al·lèrgia al xot, el xai, la carn per definició dels jueus. Llegint les actes de la Inquisició a Mallorca, veus que el 90% dels casos de delació eren per motius alimentaris relacionats amb les peculiaritats culinàries jueves.

—**N'hi ha indicis, en la llengua?**

—Alguns. Quan la pastisseria no es farceix, se'n diu "llisa". Cap lingüista no ha sabut explicar què vol dir. Doncs bé, segons la meua teoria, que penso que és 99,9% certa, és una paraula jueva. Els jueus catalans, la festa de la Pasqua l'anomenaven *festa de les alises*, que vol dir justament de les coques de pa àzim, sense llevat. I del mot *alís* vindria *llis* o *llisa*, pel conegut fenomen d'assimilació d'un mot que no es coneix amb un de familiar.

—**En Moll no ho sabia?**

—No, això és investigació nova. A més, he descobert que en algunes famílies els bunyols, que sempre s'ha asso-

ciat a un dolç jueu i semític en general, en diuen justament *alisos*.

—**Heu dit que la cuina del peix no s'havia estudiat prou?**

—Des de fa molts segles s'han publicat llibres de cuina mallorquina excel·lents, però paradoxalment em vaig adonar que no hi apareixia de forma prou representativa la cuina del peix. Parlo de la cuina dels pescadors. Només es recollien els plats de peix urbans. Jo vaig fer allò que no s'havia fet, anar amb els pescadors a pescar per observar què cuinaven a la barca i parlar amb els pescadors vells.

—**Com és aquesta cuina dels pescadors mallorquins?**

—És una cuina pròpia i tradicional, molt ben elaborada, perquè naturalment coneixen a la perfecció la primera matèria. Però és de cocció fàcil i molt nutritiva, perquè ha d'atipar. Bàsicament és el suquet, que ells anomenen *aguait* ('guisat'). I no solament amb patates: amb arròs, fideus... La base és l'allioli, sense ou. El morter hi és bàsic.

—**És conservadora?**

—La cuina no és una cosa antropològica, fixada. Sempre ha evolucionat. Si abans els pescadors mallorquins posaven conyac al suquet, ara hi posen el licor que tenen més a l'abast, que consumeixen més, whisky.

—**Com fan l'arròs?**

—Distingeixen entre l'arròs brut, que aquí seria a la cassola, però més líquid, i que fins i tot es pot menjar amb cullera, i l'arròs sec, més valencià. El brut és manté més que a Catalunya. En general, els plats tradicionals s'hi mantenen més vius, tant a casa com als restaurants i cellers. I és tradició de la gent de Palma i de ciutat de tenir horts a fora vila i fer-se les conserves. El forn, a la possessió, s'utilitza més que a Catalunya. Les pastadores mallorquines que saben fer coques, panades i cocarrois es mantenen, també.

—**I els nous cuiners més destacats, com l'han tractada, la cuina tradicional?**

—Incloc al llibre receptes d'un basc, Koldo Royo, que ha adaptat plats mallorquins i que ha tingut continuïtat amb una jove generació de cuiners que

en general fan cuina d'autor creativa, però sense renunciar a les arrels, i que espero que doni fruits molt positius. A mi m'interessa aquest estil de cuina creativa que manté els productes propis o específics de l'illa.

—**Deixant a banda la cuina dels pescadors, que, com heu dit, no havia rebut prou atenció, si que es publiquen molts llibres de cuina mallorquina. En general, de bon nivell?**

—D'altíssim nivell. En general, són més rigorosos que els que es publiquen a Catalunya, la major part dels quals són prescindibles i, sovint plens de barbaritats, com el darrer editat per TV3, on apareix un suquet de *cigales* que resulta que són escamarlàs. La cigala, a casa nostra, no són l'escamarlà; és un altre marisc, molt més rar, i, a més, és la titola. El millor llibre de pa amb tomàquet no és el de Pomés. És mallorquí: *Volem pa amb oli*, de Tomàs Graves, fill de Robert Graves, publicat el 1998 a Palma per l'editor J. J. Olaneta.

Lluís Bonada

Trossos i mossos



Alfons Llorenç

Ratlletes

El dia 10 de juliol de l'horrible any 1707 era diumenge i a València s'havia de celebrar la festa de Sant Cristòfol. Però ni la parròquia estava per orgues ni els ànims per festes. Dies de silenci, de pors que es traduïen en rogatives i de repressió que es concretava en morts i empresonaments de maulets acusats o de "desahogos fanàtics" o de "perjudicial al partido de nuestro monarca". Per a més inri, aquella diada "por el correo de Madrid vino un decreto mandando que en Valencia se observasen las leyes de Castilla". Aquella negra setmana de juliol, només una llum es va alçar en la tenebra. El divendres, dia 8, el pare Tomàs Vicent Tosca va presentar el seu axonomètric plànol de la capital. Anà a la casa de la ciutat, ja ocupada pels jurats borbònics —no elegits, sinó designats per Felipe Quinto— i els "lliurà la planta i delineació", una obra, datada el 1704 que, conta el dietarista Ortí, "aunque estava



Plànol de València de Tosca

concluida cuando vino Basset, estuvo retirada y escondida hasta que nuestro rey recobrase esta ciudad".

Tosca dedicà tota la vida a introduir i divulgar els nous coneixements de la ciència moderna al País Valencià i a renovar el discurs filosòfic des de l'empirisme i l'antiscolasticisme. Matemàtic, físic, filòsof, astrònom, arquitecte, dedicà anys a compondre el mapa de València, dibuixant detalladament el traçat urbà, carrers, places, fonts, jardins, insinuant la fisonomia i el perfil des edificis, captant minuciosament els trets de la ciutat i la seua horta. Tot un testimoni dels darrers dies de la capital d'un estat sobirà europeu, que ell va estimar, conèixer, estudiar, amidar, segons Orellana, entre l'expectació dels valencians: "Els xicots el veien pels carrers molt sol·lícit (o en la seua opinió maniàtic) prenent mides i apuntant, i se li burlaven, motejant-lo el *capellà de les ratlletes*."