

Un llibre per a saber els orígens de la cuina eivissenca

‘Des fornell a sa taula’ recerca la procedència de les dues postres més conegudes de l'illa: el flaó i la salsa de Nadal.



JOAN ANTONI RIERA

La salsa de Nadal es fa amb brou de gallina i xai, sucre, sal, ametilla, ous, mel i espècies: una autèntica bomba gastronòmica.

Una part de la identitat eivissenca és a la seua cuina. Però, així com se sap l'origen històric de l'illa, encara s'ignora d'on provenen els seus plats més emblemàtics i característics,

aquells que només es troben a Eivissa i a Formentera. Ara, un llibre, *Des fornell a sa taula*, revela per primera vegada alguns d'aquests misteris i documenta hipòtesis ben fermes sobre l'origen d'al-

menys dos plats ben característics de les Pitiüses: el flaó i la salsa de Nadal.

El treball és la compilació de les conferències pronunciades l'any passat durant les Jornades de Cultura Popular que va organitzar l'activa Federació de Colles de Ball i Cultura Popular d'Eivissa i Formentera, on es va parlar de la procedència del flaó i la salsa, però també de com menjaven els eivissencs d'abans del boom turístic i quin era el protocol d'asseure's a taula, entre més coses relacionades amb l'acte de menjar.

Tant el flaó com la salsa, segons l'estudiós Miquel Mayordomo Riera, varen ser portats a Eivissa amb la conquesta catalana del 1235. No eren exactament com són ara, però aquelles receptes ja s'assemblaven molt a les que encara elaboren i mengen milers d'eivissencs i formenterers. El flaó actual és un pastís pla, d'uns dos centímetres d'alt i gairebé dos pams de diàmetre, fet a base d'ou, formatge i farina, amb grans de batafaluga, un poc d'anís i sucre per damunt, amb unes fulletes d'herba sana. El resultat és unes postres contundents, de gust definit i amb gran poder nutritiu, que es pren durant tot l'any i que podem trobar avui dia a qualsevol restaurant o pastisseria de les Pitiüses.

Però d'on ve? Miquel Mayordomo afirma que la primera vegada que es documenta el mot *flaó* és l'any 587, en la forma llatinitzada *flado*, i surt a les obres de Venantius Fortunatus, el primer poeta medieval del regne franc. Va ser bisbe de Poitiers i sant de l'església catòlica, "i també podem dir que va ser el primer sant de qui sabem que va menjar flaons", diu Mayordomo. Ara bé, d'aquesta època "només sabem que el flaó devia ser una coca rodona i aplanada, però no sabem de què es feia, ni res altre", adverteix.

La qüestió és que Ramon Llull, nascut a Mallorca el 1232, també esmenta els flaons a les seues obres. I també surt, ja amb més pistes, al *Llibre de Sent Soví*, del 1324, que fou el primer llibre de

Com tastar vi dolent i mantenir l'educació

El llibre *Des fornell a sa taula* inclou també un capítol sobre com es menjava a l'Eivissa tradicional, ja desapareguda, i quin era el protocol social en aquesta matèria. Obra de n'Antoni Manonelles, inclou, sempre amb to humorístic, consells com aquest per a aquells que van a tastar el vi que han fet a casa d'un altre: "Si el vi que us donen és bo, el que heu de fer és alabar-lo molt amb frases com ara: 'Però si això és suc de raïm! Que en teniu per vendre?' Si tot just es pot beure, direu: 'Té un bon bevent'. Si és vi dolent, com prou sovent sol passar, es diu: 'Pot anar...'. Si és vinagre, es pot dir: 'Té un puntet'. I si és d'aquell que el vinagre al seu costat fa gana de riure, llavors heu de procurar que no vos saltin les llàgrimes, i tot escurant el coll podreu dir: 'Així mateix se li coneix...'



cuina escrit en una llengua europea, el català. En manuscrits francesos d'aquesta època i segles posteriors també surten els flaons, amb la presència d'ingredients que ja són familiars. Però és al *Llibre de Coc*, també en català, del 1477, on apareix la primera recepta que permet de trobar moltes semblances amb l'actual flaó eivissenc.

Avui hi ha productes gastronòmics que reben aquest nom a diversos indrets del Paísos Catalans (Mallorca, Castelló, Girona...) però l'únic lloc on conserva l'aspecte original, un pastís en forma de disc aplanat, és a les Pitiüses.

El plat estrella: la salsa. Ara bé, les postres autòctones d'Eivissa i Formentera que aixequen més passió són la salsa de Nadal. Com diu l'autor d'aquest capítol,

"així com s'acosta el dia de Nadal, el nostre petit univers pitiús (cada vegada més petit) es va dividint en dos bàndols irreconciliables: els qui els agrada la salsa i els qui no. En aquest darrer bàndol hi ha dos trets definitoris: tots la varen tastar algun dia i ja mai més no faran el petit esforç de tornar-la a provar i la seua frase preferida és: 'D'un munt de coses bones en feis una de ben dolenta'".

I, efectivament, la salsa de Nadal o agrada molt o no agrada gens. Però per què? Bàsicament, aquesta divisió d'opinions es deu a la diversitat dels ingredients, aparentment contradictoris. Aquest plat es fa amb brou de gallina i xai, sucre, sal, ametlla, ous, mel i espècies. El resultat final és com torró del tou, però líquid i calent. Això sí: amb un poder calòric infinitament superior,

que converteix la salsa de Nadal en una autèntica bomba gastronòmica, aconsellable de prendre amb cura i prudència.

El llibre explica que ja en temps del rei En Jaume s'esmentava la "salsa" que donava al seu convidat, el rei de Castella, per acompanyar la carn. Però no es troba una recepta específica de quelcom semblant a la salsa eivissenca fins el 1324, al *Llibre de Sent Soví* de cuina catalana. Aquesta salsa ja tenia sucre, espècies i ametlles, tot i que no eren torrades, i hi mancaven els ous. En una recepta de 160 anys més tard, les ametlles ja hi apareixen torrades, en desapareixen ingredients estranys, com les cebes, i es va definint el producte. Més endavant, unes altres receptes ja aconsellen de no deixar de remenar l'olla (com es fa ara a Eivissa). Al *Llibre de Coc*, del 1477, hi trobam plats com l'avellanat o l'ametllat o la pinyonada que recorden la salsa de Nadal. La llet d'ametlles també fou una predecessora d'aquestes postres eivissenques.

Segons Mayordomo, el descobriment d'Amèrica, el 1492, i la popularització del sucre a causa de la gran producció que se'n va començar a generar al Carib va permetre d'*endolcir* la vida a Europa i, sobretot, la seua gastronomia. Així, la salsa de Nadal sembla que es va consolidar com a postres per al final dels menjars i va anar perdent el gust agre que tenia abans, quan el sucre es feia servir en petites dosis, gairebé com si fos una espècie més.

La primera vegada que es troba el nom complet de *salsa de Nadal* és a Mallorca, en un receptari de mitjan segle XVIII, escrit per fra Jaume Martí Oliver. Hi ha alguns ingredients encara estranys, com les nous, però ja pràcticament coincideix amb l'actual plat eivissenc. Si va ser també un plat típic de Mallorca i Menorca, fa temps que va desaparèixer, perquè avui dia només es troba a les Pitiüses.

Miquel Mayordomo aconsella tothom que faci una prova: "Quan tengueu ocasió de tastar un bocí de flaó o una escudella de salsa, assaboriu-los amb tot el seu bagatge cultural, històric i (per què no dir-ho) ètnic; hi afinareu un gustet especial, més íntim, com una mena de complicitat ancestral que els fa més bons encara."

Joan Lluís Ferrer



Al *Llibre de Coc*, del 1477, hi ha la primera recepta de flaó semblant al que es fa avui a Eivissa.