

## PARLEM DE CUINA

## Parlem de llibres (cuina menorquina)

Avui deixarem a un costat el davantal i ens asseurem còmodament al sofà per a "catar" un bon llibre de cuina. Una d'aquelles publicacions amb "solera". Es tracta del llibre de Pedro Ballester *De Re Cibaria*, un recull de la pastisseria i rebosteria de l'Illa veïna, Menorca. Publicat per primer cop l'any 1923, fou escrit per; i com diu el pròleg: "(...) debida a la pluma, al talento y a la gracia del abogado Sr. Pedro Ballester (...)".

Don Pedro Ballester era un distingit misser de Maó. Un home culte i que sempre viví arrelat al seu poble i les seves costums fins a la seva mort als 90 anys (1946). Don Pedro, lector incansable, va anar canviant la seva feina de misser per la de investigador i escriptor, sociòleg, folklorista, apart de jurista.

El primer treball important publicat fou el llibre "Costumbres populares de Menorca", que ja indicava quina seria la seva línia fina a la fi dels seus dies. Però el que ens reuneix avui és "De re cibaria", la més popular de les seves obres, publicada per primer cop l'any 1923; una obra que portà molta feina de recerca i documentació. Amb l'únic objectiu de salvaguardar la cultura gastronòmica de la seva Illa.

Com diu el propi autor, aquest llibre és folklòric abans que gastronòmic, ja que la cuina és una de les vessants més bàsiques del saber popular.

Analitzant el llibre veim que no es tracta solament d'un col·lecció de receptes una rere l'altra, sinó que ens parla dels aliments de l'època, dels costums i tècniques de preparació. En definitiva, ens parla del poble Menorquí. Oliagua, sopa verda, caldera menorquina, fritel·la, pilotes a la menorquina, feixets, pilotes de tortuga o greixonera de brosat són alguns dels plats que podem trobar en les més de 200 pàgines del llibre; a banda de un complet estudi sobre temes tant variats com els caragols, la reglamentació horària o les conserves de fruita, entre molts d'altres temes.

Per a arrodonir aquesta jornada que millor que amb una de les receptes del Don Pedro Ballester i la que representa millor la gastronomia de l'Illa: la "Caldera



Menorquina". També amb aquest extracte del llibre podem veure la seva forma de parlar de cuina i de la seva estimada Terra.

"Caldera Menorquina" (Pàgines 69-70). *De re cibaria*. ISBN 84-389-6.603-8

"No es la bouille-baise de Marsella, como imaginan

muchos, ni el romesco de Tarragona, ni la caldereta de Gijón. Creo que fuera de baleares, no se conoce este guiso más que por algunos pueblecitos de la costa argelina y en algún apartado país, donde hay colonia menorquina. No es el condimento – por cierto bien rudimentario y sencillo – ni hasta la calidad del pescado, sino la cantidad y variedad, su frescor sobre todo, el limpiarlo en el mar mismo y la rápida cocción, eso es lo que tanta fama da a nuestra caldera, por más que de ella no traten los manuales de cocina; apenas la indica alguno.

El condimento es siempre el mismo, así se trate de la caldera de langosta de Fornells (hoy artículo de lujo) como de la caldera enganada (de patatas y otras cosas, a falta de pescado). Una cazuela o caldero con agua y sin sal, buen aceite, trozos de cebolla y tomate, dientes de ajo, perejil y pimiento colorado dulce, todo frío y en crudo se pone al fuego vivo, de ramaje si es posible, echando al mismo tiempo el manjar de que se hace la caldera. El líquido sin ser excesivo, ha de cubrir lo sólido; y a fuerza de avivar el fuego, la cocción ha de efectuarse rápidamente, según queda indicado. Toda caldera debe servirse en la misma cazuela, sacando cuidadosamente el caldo con el cucharón para remojarlas sopas de cada uno, sin deshacer el pescado".

Bon profit i ens trobam aquí mateix dintre de 7 dies parlant de cuina. Per cert, si Deu vol, mentre estigüeu llegint aquest article estaré de tornada de Menorca després d'haver fet el camí de Cavalls a peu, ja uns contaré com ha anat... sobre tot la vessant gastronòmica del camí. Salut.

Nota: El llibre, malgrat ja el coneixia, no està encara als meus prestatges (tot arribarà), sinó que me l'ha deixat una bona veïna, Sra. Maria Montserrat Solé Brotons després de gaudir d'una bona tertúlia sobre cuina i llibres. Gràcies. <http://cuinant-blog.blogspot.com/> / [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com).

Juan A. Fernández



## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

## El vampirisme neocapitalista

Telefònica acomiadarà prop de cinc mil treballadors i mentre els alts executius i directius es repartiran una tallada de milions d'euros.

Les declaracions per part dels representants de l'executiu espanyol: "Si s'ajusta a la legalitat..." o sigui que cap problema. L'esclavitud també fou legal en el seu temps. Entenc que la llei es troba molt per damunt de l'ètica i la moralitat. Perquè consider una decisió immoral. Quan he escrit per activa i per passiva, que tots els governs de tot el món - podria haver qualsevol excepció, quan la trobi vos ho diré- legislen per afavorir al gran capital sense posar massa emperons, inclusiu els governs que es diuen socialistes; no m'ho trec de la xistera; cada dia hi ha més proves evidents. Els importa un rave, uns dallonses, als uns i als altres, les tragèdies i drames personals, familiars que creen amb les seves decisions per a seguir acumulant beneficis. Tan sols miren la seva bossa, els comptes de resultats i si preveuen que puguin minvar, fan les retallades (mossegades, esgarrinxades, xuclades de sang...) de plantilles necessàries i són capaços d'anar-se'n a dormir amb la consciència tranquil·la. Tot i que jo afirm que no en tenen: "Perdoneu, però algú ho havia de dir" vos sona les intervencions d'en Tardà a "Polònia"?

Cada dia, es percep una estreta de clau. Cada dia pretenen minvar prestacions socials, cada dia els fa més nosa la cultura i l'educació que és allà on normalment retallen i també en la sanitat pública, que hom pensa, a vegades mal pensat i encerta, que el que realment interessa és que fan tot el possible perquè la sanitat privada se'n pugui dur unes bones espipellades a casa (llegiu comptes corrents). Hi ha CAPS de Mallorca, que no tenen gases, ni pines, i que manquen del material necessari per a fer les cures. Hi ha hospitals on han racionat l'aigua, inclusiu en malalts que ho

tenen establert com a prescripció del metge. Em refereix a Son Espases i no ho dic perquè m'ho hagin contat, si no que ho he vist i comprovat amb els meus propis ulls, ja que hi he tingut un familiar ingressat, al que li havíem de portar aigua, perquè no li arribava. Un familiar trasplantat d'un ronyó al que li havien pautat al manco de litre i mig a dos litres diaris i no li arribaven. No escriuré respecte a que Sóller no disposi d'una ambulància i que hagi d'esperar que arribi de Palma (en casos d'urgència a vegades més de dues hores) perquè em posa d'una mala llet que no és de dir. En tot el que recapta la seguretat social dels ciutadans de Sóller, en podríem tenir una folrada d'or.

Hi ha tantes premudes de clau, que jo no comprenc com encara es té tanta paciència i encara no s'ha desembocat en una vaga general indefinida; una objecció fiscal (no hi ha dret que manegin els nostres doblers amb tant poca vergonya) i una insubmissió civil. Tal volta serà, perquè apliquen la mateixa política que aplicava en Neró: "Panem et circum" o sigui Liga Champions, copa del rei, curses de motos, trofeus de basquet i tot un grapat d'esports massius per a distreure al personal i que no es fixi gaire amb el que realment és important.

Quan escric això, ja haurà passat el partit de la Copa del Rei Barça-Reial Madrid i l'altre dia vent els preparatius em vaig demanar, si pogués quantificar la quantitat de milions d'euros que val tot el que es mourà per desenvolupar aquest esdeveniment que durarà prop de dues hores; ens posaríem les mans al cap.

No dic en absolut que no estigui bé els esdeveniments esportius, i no diria la meua, si no fos, perquè tres quartes parts de la humanitat és pobre i passa fam. Que cents mil de persones en el món viuen amb menys d'un euro diari. Si això no passes, tant se'm fotria; però per desgràcia no és

així i entenc que no hi ha cap tipus de voluntat d'acabar amb aquesta situació ja que per a molts és rendible. No fa estona vaig escriure que si es dediqués al pressupost d'un any que s'empra en defensa, en una gran part de països del món; per esmenar les carències i pobresa d'aquests germans nostres "invisibles"; aquesta lacra, de la que tots ens som responsables, s'acabaria i encara sobrarien doblers. No puc aplaudir ni molt menys un model social que fabrica exclosos i no tan sols en els països que tenen com a nom "del tercer món" a vegades per a suavitzar-ho entren l'eufemisme: "Països emergents"; si no també en els mateixos països que s'anomenen desenvolupats (en què, no serà en absolut amb els valors solidaris, enteneu?). Existeixen tercers i quarts móns dins dels països del primer món.

Tal volta quan surti aquest article, també haurem pogut viure, jo no en faig compte, el folklore de Setmana Santa, amb tot el que això representa de despesa i de gran negoci. Si Jesús tornés al món, s'esfereiria; el més segur és que el tornessin crucificar si s'atrevis a qüestionar el negoci que fan sobre la seva passió i mort. I aquesta vegada el crucificarien els que s'auto diuen els seus representants. A què té delictes l'assumepte, no creïs?..

I em sembla que m'anirà a preparar el meu palauet d'estiu, per a quan premi la calor; per cert que no es troba a Itàlia, vos ho puc assegurar; ni tampoc té graneretes de vàter de més de tres-cents euros la unitat. Som una mica més espartà.

Esper que hageu gaudit de les empanades, dels rubiols i dels crespells. És bo posar alguna cosa dolça a la vida.

Josep Bonnin

