

ANTONI CONTRERAS MAS

**Capítols de cuina
mallorquina
(I)**



EDICIONS **DOCUMENTA** BALEAR

2014

PRESENTACIÓ

Tothom coneix la ineludible necessitat dels éssers vius de nodrir-se per a mantenir l'existència. L'ésser humà és un més dels sotmesos a aquesta obligació. Ens distingim de la resta pel fet que, mentre que la majoria dels altres vivents ho fan consumint, quasi sempre, els productes alimentaris tal com els proporciona la naturalesa, nosaltres ho feim en general elaborant-los i transformant-los en plats. Certament, consumim aliments d'una manera directa, sobretot en societats de cultures primitives, però com més evolucionada i complexa és una cultura, més en sol menjar combinant-los i modificant-los, bastint els conjunts que entenem com a plats cuinats.

En aquests plats intervenen factors d'una entitat molt diversa. En fan part principal l'entorn geogràfic, condicionador de les disponibilitats i possibilitats del grup, i el factor cultural i creencial, que és decisiu a l'hora d'autoritzar o denegar el consum d'un aliment o una combinació. Però sobretot hi pesen els gusts, és a dir, els sabors que cada grup aconsegueix amb els productes que és capaç d'aconseguir o transformar, i les combinacions que arriba a dissenyar i a incorporar. Sobre aquests tres pilars i les seves infinites combinacions i matisos es construeixen els respectius sistemes alimentaris de cada grup humà. Construir-los, com bé sabem, no és una cosa fàcil. Fan falta segles, un sens fi de proves i errors i una bona capacitat d'adaptar-se a les modificacions de tota casta que van transformant la geografia, la cultura i creences, i les modes. El resultat de totes aquestes evolucions i variacions és el que permet que un sistema alimentari determinat es mostri en forma de cuina.

Aquesta cuina és la realitat de com es tradueix en la pràctica quotidiana el conjunt de possibilitats amb què s'ha sabut dotar cada grup humà. Serà la forma en què cada grup malavejarà a fer comestibles la major part d'aliments biològicament menjables, en la qual intervenen no tan sols allò de què es disposa en l'entorn immediat, sinó el que es pot aconseguir comerciant, colonitzant o conquerint. El sistema de pensament que explica l'entorn, i que els proporciona maneres d'aprofitar-lo d'una manera més rendible, hi exerceix un paper fonamental. La seva evolució és la que encarrilarà recursos, tècniques, justificacions i prohibicions, a fi de concebre determinades preparacions i adaptar-les a les demandes de l'entorn social.

Les demandes que es plantegen no es limiten tan sols a la part nutritiva. Bé és cert que és imprescindible, però no és suficient: també han de satisfer la part gastronòmica. No tan sols han de cobrir les necessitats del balanç calòric de cada subjecte, sinó que al mateix temps han de resultar grates al seu paladar. Han de complir aquest objectiu necessàriament, perquè, si no és així, tan aviat com es pugui disposar d'un recurs alternatiu i més plaent, aquest segon serà el que passarà a dominar el panorama alimentari. La pròpia evolució intel·lectual determina així mateix modificacions dels hàbits i costums, i proporciona noves opcions per a millorar i justificar formes culinàries que aportin uns resultats palatals més adaptats i gratificants.

Aquesta part de la realitat humana resulta decisiva per a entendre una cultura i una bona part de les raons que l'han feta caminar en una determinada direcció. Integra no tan sols productes alimentaris, immediats i propis o llunyans i externs, sinó també tècniques agrícoles per a aconseguir-los, experiències químiques per a conservar-los o modificar-los i el profit de recursos energètics per a transformar-los. A aquestes finalitats cada grup social els dedica una part significativa dels seus esforços quotidians, amb l'esperança de compaginar l'obligada nutrició amb la recerca del plaer gastronòmic.

Resseguir per on ha anat l'evolució d'un plat o quins han estat els camins que l'han fet arribar a una taula o una altra, permet acostar-se a comprensions molt vertaderes de cada societat. Les incorporacions de productes a un sistema alimentari, parlen no tan sols de les seves aspi-

racions i dels seus contactes, sinó també de les jerarquies socials i de l'evolució que ha anat experimentant. La creació d'un plat determinat o la modificació i adaptació d'un altre ja existent són demostracions no solament d'enginy i de coneixement culinari, sinó també d'una identificació encertada de les possibilitats i pràctiques alimentàries més favorables d'un entorn concret.

Intentar establir per on ha transitat aquest camí, és una manera d'entendre per què els resultats obtinguts a l'hora de cuinar uns plats determinats són aquests que ara coneixem i no uns altres. Comparar-ne les característiques amb les dels plats que es fan a regions veïnades o que comparteixen una mateixa o semblant cultura o religió, proporciona una perspectiva molt real de com i per on ha transcorregut la nostra història. Conèixer millor aquests aspectes, d'organització de la nostra idiosincràsia particular, contribueix a identificar quines han estat i són les nostres arrels. Sobre elles és on podrem construir el nostre futur, ja que són el resultat de nombroses proves, no sempre amb els resultats desitjats, que permeten evitar repetir experiències que no han arribat a bon port. L'experiència que ens puguin transmetre és un important i valuós bagatge intel·lectual que no ha de ser deixat de banda, perquè pot contribuir a fer-nos entendre d'una manera més completa la situació actual.

A continuació veureu alguns trets de com s'han forjat i evolucionat una grapada de plats característics de la cuina mallorquina. Alguns encara són presents en les nostres taules; altres just són un record més o manco nostàlgic i llunyà. Tots representen sengles capítols del que va ser, i encara és, almanco la part més tradicional, la cuina mallorquina. Constitueixen un llegat del que els nostres avantpassats foren capaços de fer amb els recursos disponibles. Els resultats que han arribat fins avui representen les solucions més reconegudes i més satisfactòries amb què saberem dotar-se. Som els hereus d'aquest llegat. Ara ens toca aprofitar-lo, fomentar-lo i conservar-lo.