



La Setmana Santa més gastronòmica i tradicional es pot tastar al Fornet de la Soca.
B. RAMON

Tomeu Arbona és forner, però també arqueòleg gastronòmic. La vida li canvià quan la seva vocació passà per davant de tot i l'any 2010 va obrir l'encantador Fornet de la Soca, al carrer de Sant Jaume de Palma. Al seu obrador ha recuperat receptes antigues, també de Setmana Santa, unes delícies perdudes per culpa d'una interpretació errònia de la modernitat i, també, per culpa de la baixa autoestima dels mallorquins

“El repertori gastronòmic de Setmana Santa era més ampli”

Bartomeu Font Sbert
PALMA

GASTRONOMIA



Al Fornet de la Soca, s'hi cou la bona rebosteria. Però la tasca de Tomeu Arbona va més enllà perquè ha recuperat un bon grapat de receptes antigues, una tasca que l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Illes Balears va distingir amb el premi com a Millor Reboter de 2014.

—Quins són els productes més sol·licitats aquests dies de quaresma?

—Els més sol·licitats, sobretot els divendres de quaresma, són les panades que elaboram sense carn: les de carxofa amb pèsols, patata i ceba, mussola, pop, sípia, moll. Totes aquestes representen una delícia per al paladar. No sempre s'escullen perquè siguin de quaresma sinó perquè són molt bones... De fet, no crec que representin una gran quantitat de sacrifici ni penitència. També hi té a veure amb la cultura del menjar. Tothom sap ja que el peix i les verdures ens beneficien més que la carn i els greixos encara que hi ha clients que no fan diferència de la quaresma i de la Pasqua. Com diu la dita: fan Pasqua abans que el Ram, i amb molta d'alegria es mengen la panada de me amb sobrassada i tot allò que els correspon. Pens que també està relacionat amb la proximitat de la Pasqua: la memòria gustativa s'anima amb les festes que s'apropen i ja pensam en allò que recordam que menjam cada any per aquests dies. Tot i això, a la gent li agrada tastar les 'noves' proposades que preparam i que fins ara desconexien com els doblegats per di-



‘ROLLOS’

Arqueologia gastronòmica

► Són moltes les receptes recuperades per Arbona, com els *rollos*. El mot que defineix aquesta pasta és un barbarisme, però ja es deien així al segle XVIII. Hi ha dues variants d'aquestes grans rosquilles, una de pasta seca, de rubiol, i una altra de més blana, de pasta d'ensaimada o de coixí.

vendres, els rubiolets frits...

—La gastronomia de Setmana Santa sols es resumeix en panades i rubiols?

—Avui molta gent solament coneix les pa-

nades, els rubiols i els crespells, però no fa tant de temps que el repertori era molt més ampli i el consum era generalitzat a tota l'illa. Tothom consumia els flaons i

els *rollos*, que eren unes pastes seques amb forma de grans rosquilles, de vegades elaborats amb pasta d'ensaimada o de coixí. També consumien crespells, però no com els que coneixem avui dia, sinó que eren semblants a coques bames aromatitzades amb aigua de canyella i pell de taronja. Els rubiols tenien variants molt més àmplies que els que limitadament coneixem ara. S'elaboraven rubiols fullats, moltes vegades a partir de la pasta amb què es preparaven les panades, a partir de pasta bamba o pasta de patata com era el cas d'uns rubiols que preparaven les monges del convent de Santa Magdalena, farcits de crema o de pasta reial. Sovint els rubiols fullats es feien amb brossat i, els més creatius, els omplien de cabell d'àngel, confitura i brossat a la vegada, constituint una mossegada de cardenal molt difícil de definir. Altres rubiols deliciosos eren els qui es feien fregits, els més lleugers amb oli d'oliva i altres amb saïm, quasi sempre farcits de crema o de brossat.

—Déu n'hi do!

—Hi havia un tipus de rubiols i panades que es podien consumir el Divendres Sant i es deien 'per a divendres', elaborats sense greixos animals ni carn. Aquests rubiols i aquestes panades es preparaven amb oli. Si eren fullats, per elaborar la pasta se suprimia el saïm i se substituïa per una capa generosa d'oli. Després d'una quaresma tan llarga era tanta l'ansia de menjar panades amb carn (que no podien consumir fins el dissabte de Pasqua després de la celebració de la nit o de les aigües noves, després de ser beneïdes pel capellà) que la gent s'accontentava amb panades de peix o de verdures i pastissos elaborats amb oli esperant poder-les consumir amb carn i saïm a l'endemà.

—Hi ha pastissos que han sobreviscut?

—Així és. És important ressenyar que han sobreviscut de manera aïllada en alguns indrets de les illes. Si a Eivissa i a Menorca el consum del flaó està generalitzat; a Mallorca n'està pràcticament desaparegut, igualment passa amb les formatjades que a Mallorca són solament consumides a Pollença amb una forma de flor farcida. D'altra banda, els pastissos farcits que es consumeixen a Menorca són molt semblants als estels farcits que es consumeixen en la Mallorca del segle XVIII i que avui han desaparegut totalment. Fins fa uns anys a Inca s'elaboraven uns crespells que eren semblants a les coques bambes que coneixem avui dia, però aromatitzats i molt més baixos i densos, que ara preparen molt poques famílies i sobre els que existeix una creença general que són de molt difícil elaboració sobretot perquè els han de rompre el tou a la nit.

—Una altra cosa que crec que és important comentar és que els rubiols no es fan solament de confitura de pruna o d'albercoc, que ara és la més popular, sinó que també se'n'utilitzaven d'altres com la de codonya, taronja, fraula... que es reservaven per a aquestes pastes de forma especial perquè en aquell moment eren confitures exòtiques o especials. La crema de vermell d'ou anomenada *quemaja* omplia els rubiols de les cases senyorials i la pasta reial, els de la rebosteria conventual. A més del brossat de vaca, era molt preuat el de cabra o el d'ovella.

—Quines receptes heu recuperat d'aquest temps?

—Totes les que he anomenat abans les produïm en el Fornet de la Soca: Els *rollos*, els rubiols fregits, les formatjades, els flaons, els estels farcits, a més d'un ampli repertori de panades. Com la de carn de xot amb cabell d'àngel, la de frit de me, la d'ermita amb verdures de primavera i bacallà, la de moll, de pop, etc.

—Com heu duit a terme tota aquesta recollida?

—Jo encara vaig ser a temps de conèixer una Mallorca que conservava moltes de tradicions que tenien una gran càrrega gastronòmica. Vaig conèixer, per relacions familiars encara vives, la cuina de les possessions i la de les cases senyorials, però encara he anat més enrere i he cercat aquestes receptes a llibretes familiars més antigues que és on s'han guardat millor. També he fet ús de la pregunta directa als rebosters i cuiners ja molt vells i de la recerca a vells receptaris publicats en paper.

—Per què es varen deixar de banda aquestes receptes?

—Vàrem entendre malament l'obertura i la modernitat. Hi havia una gran necessitat de modernització, però també existia i encara ara hi ha una molt baixa apreciació del que és nostre i una molt baixa autoestima cultural. Si no, no s'explica que canviàssim el pa de xeixa, que ens durava una setmana en el calaix, pel pa de motlle i els rosquilles americanes.

—Continuant parlant de Setmana Santa i tenint en compte tota la immigració que Mallorca ha acollit, es pot dir que hi ha hagut intrusisme gastronòmic?

—No crec que hi hagi un intrusisme gastronòmic, sinó un gran desconeixement gastronòmic i de la nostra cultura en general. El nostre baix autoconcepte identitari ens afecta profundament. L'escola i la poca feina que fan les nostres institucions públiques per la cultura i gastronomia és insuficient perquè es produeixi un coneixement i un intercanvi real. No hi ha una immersió, sinó dos mons paral·lels que conviuen. Realment no ens coneixem o ens coneixem molt poc i superficialment.

—Els confits estan en perill d'extinció?

—Crec que depèn de nosaltres i també del que passi amb les manifestacions religioses a les processons de Setmana Santa. Realment, abans constituïen un producte indispensable a qualsevol celebració, sobretot quan el sucre encara era un luxe. Avui solament estan relacionats amb les caperutxes que els regalen als infants quan passen pels carrers fent peni-



RUBIOLETS FREGITS

► Són una de les receptes que Tomeu Arbona ha recuperat. Explica el forner que aquests dolços són "molt poc coneguts i que s'elaboraven sobretot a les cases senyorials, quasi sempre farcits de crema o de brossat".



RUBIOLS FULLATS

► Una altra de les delícies recuperades, típiques de Setmana Santa, són els rubiols fullats. És una recepta del Convent de Santa Magdalena. S'elaboraven a partir de pasta bamba amb la qual les monges preparaven les coques bambes. El farciment era de pasta reial o de crema.



CANSALADILLES

► Les cansaladilles són una altra de les receptes rescatades de l'oblit. "Estan elaborades amb cuixot salat, carabassat i pinyons, i formades amb una pasta feta a partir de pasta d'ensaimada mesclada amb altres ingredients", apunta Arbona.

"Els forners no ens hem de lamentar que els altres ho facin malament perquè venen pa de cartró a preu de patatò podrit... sinó que ens hem d'enorgullir de les coses que feim bé"

"Al Fornet de la Soca no treballem solament per guanyar molt, sinó que som feliços fent la nostra aportació a la revitalització de la gastronomia tradicional"

tència.

—Fa un parell d'anys no éreu forner.

—Enyorau la feina de psicoterapeuta?

—M'apassiona el món social i la psicologia, però avui això és solament una part de la meua vida. No l'enyoro perquè forma part de la meua vida i no me'n puc separar. Ara mateix som molt feliç fent el que faig i com ho faig, i de moment no pens tornar a la meua tasca anterior.

—Per a un forn com el vostre, on la qualitat és el primer, quina és la vostra competència?

—Creiem que hi ha forns que s'esforcen en el que ofereixen i tenen tota la nostra admiració, però el nostre concepte no està catalogat ni és general. Sentim que som fora i molt lluny del que s'ofereix ara mateix. Possiblement les cases on es menja bé i saben comprar i cuinar com cal són la nostra principal competència, la qual cosa ens alegra perquè una de les principals tasques del Fornet de la Soca és la difusió a l'àmbit familiar de la rebosteria i la cuina tradicional de Mallorca i dinamitzar-la per tal que aquesta cuina torni a les cuines familiars. Per això treballam amb tanta intensitat en els tallers de cuina històrica que estam duent a terme, donant a conèixer el nostre patrimoni gastronòmic, tan gran i desconegut. El nostre treball és tranquil i recreatiu, lluny de l'especulació de la rebosteria industrial que funciona agressivament a través de la baixa qualitat del producte, de l'ús de productes llunyans de qualitat desconeguda en perjudici del producte local i dels nostres pagesos i productors, de l'elaboració massiva d'ensaimades per a turistes en perjudici de la nostra cultura gastronòmica molt més amplia del que gent interessada, que realment desconeix la història de la nostra cuina, ens ha fet creure. No competim amb altres forns perquè el nostre concepte és totalment diferent. A més, no treballem solament per guanyar molt, sinó que som feliços fent la nostra aportació a la revitalització de la gastronomia tradicional. No entenem la tradició com a folklore sinó com una saviesa acumulada durant segles de la qual no es pot apostar, no es pot menysprear i no es pot ridiculitzar.

—Compartiu l'afirmació del vostre company de professió, Jaume Oliver (forn Can Salem d'Algaida) que els forners estan condemnats a desaparèixer i a menjar pa de benzineria?

—Jo no sé com se sentia en Jaume de Can Salem el dia que va dir aquestes paraules però jo no les compartisc en absolut. Pens que som en un moment molt esperançador i de canvi, i que solament depèn de nosaltres que això sigui una realitat. Ens lamentem massa i això amaga una gran por al canvi i mostra un gran immobilitisme. Pens que no ens hem de lamentar que els altres ho facin malament perquè venen pa de cartró a preu de patatò podrit, a 90 cèntims 6 barres de pa, sinó que ens hem d'enorgullir de les coses que feiem bé. Però fer-les bé de veritat. Seria una gran força que féssim una gran volta a la nostra forma de fer i optàssim, de forma general, per la qualitat i l'honestetat del producte com una forma de competència positiva.

—És possible?

—Fent el camí de Santiago vaig passar per una comarca on em va impressionar menjar un pa saborós i espectacular a cada forn que m'aturava. Tots els forners de la zona havien fet un pacte d'elaborar el pa honestament, seguint la tradició, utilitzant la farina elaborada a la zona i utilitzant el llevat mare i el llevat biològic com a únic particip entre l'aigua i la farina, i t'assegur que el pa industrial poca cosa podia fer davant tot allò. És ver que les circumstàncies econòmiques i la mala educació gustativa de la gent ha fet que els forners ens rendíssim a aquest producte tan dolent, però a la vegada hi ha molta gent que fa una opció pel producte artesà de qualitat, veritable. Avui, la paraula 'artesà' ja no té cap valor i nosaltres en som els responsables. Fem el millor producte en un 100%, deixem de dir artesà a qualsevol cosa i les coses canviaran.