

**ANTONI CONTRERAS**

**Capítols dolços  
de la cuina  
mallorquina**



EDICIONS **DOCUMENTA** BALEAR

2018

## PRESENTACIÓ

Aquest llibre és la segona part, és a dir les postres o bé, si voleu, el complement dolç del volum titulat *Capítols de cuina mallorquina* dedicat als plats salats. Hi trobareu notícies sobre la part dolça de la nostra antiga cuina, de la qual podreu seguir la traça de la trajectòria seguida per prop d'una vintena de les seves preparacions.

Ha estat publicat en segon lloc no per considerar els postres una segona part de la cuina, sinó perquè els costums protocol·laris de la taula i gastronomia occidental estableixen que els dolços siguin servits amb posterioritat als plats salats. Bé és cert que no sempre s'ha seguit de manera estricta aquesta jerarquia gastronòmica de fer precedir i separar els plats dolços dels salats. Altre temps, un i altre gust es mesclaven indiscriminadament, cercant equilibrar les virtuts dietètiques d'un i altre, a discreció de cuiners i comensals. Les concepcions d'aquesta temptativa donaren lloc a una subcategoria de plats en què ambdós sabors coexistien amb prou èxit. L'acceptació que arribaren a aconseguir ha fet possible que un cert nombre d'ells hagin perdurat fins ara, determinant un grup de preparacions amb personalitat pròpia, si bé solen ser inclosos la majoria de les vegades entre els plats salats.

En el nostre cas ens hem centrat en les preparacions en les quals el gust predominant és el dolç. Hi podreu veure el camí seguit per la incorporació de dolços ara ja perduts a la nostra gastronomia, com són els gubellots, els xerafins o les llesques de papa. Alguns es conserven encara en altres indrets, com és el cas de les casques o el cuscussó. Altres són, per sort, encara ben presents, com els doblegats, els rubiols, els crespells, els bunyols, els confits, el gató, els quartos, el codonyat o les neules. Hem inclòs també els gelats, l'ar-

relada tradició dels quals te poc a envejar a altres preparacions com els flaons, les formatjades i els congrets. Just en un cas hem considerat el paper d'una fruita, la figa de moro. L'hem triada com a mostra de la introducció d'una fruita externa a l'illa, que si bé va ser considerada inicialment exòtica, posteriorment s'incorporà de ple a les nostres taules.

El costum que els dolços apareguin sempre al final del dinars és una reminiscència de la dietètica medieval. Per aquelles saons es considerava el sucre una espècie i, com a totes elles, se li atribuïen propietats de calor en alt grau. Això el feia especialment apte per augmentar la calor de l'estómac, òrgan encarregat de la digestió a la fisiologia antiga i medieval. El procés digestiu era entès llavors com una ebullició dels aliments, produïda per la calor propia de l'estómac i pel que li aportaven els seus veïnats més immediats, tals com el cor, seu de la «calor natural», el fetge i la melsa. Les espècies, i en aquest cas el sucre, contribuïen a augmentar aquesta calor i, per tant, a fer més fàcil la tasca de la digestió gàstrica, que era la important. Per això els metges començaren a determinar que un plat dolç al postrer dels grans dinars era una cosa ben adequada i a més convenient per a la salut. Com que el dolç és un gust ben tolerat per tothom i se sobreposa als altres amb facilitat, l'èxit de la recomanació, inicialment dietètica, es convertí progressivament en una norma gastronòmica. Seria seguida per les gents de cultura llatina d'arrels occidentals i mediterrànies, bé fossin jueus, cristians o àrabs. L'exportació d'aquest model a altres terres faria la resta.

En evocar els dolços ens ve a la memòria el gust del sucre, però aquest ingredient no sempre ha estat disponible a les nostres taules. La veritat és que no fa gaires segles el sucre era un producte de luxe, assequible sols en comptades ocasions de solemnitat o per privilegi econòmic. Inicialment i en temps antics, el gust dolç era proporcionat per la mel, fos silvestre o domèstica, o bé suc de fruites, cuits i reduïts per concentrar els distints sucres que contenen. La tècnica per obtenir-lo es produí a Pèrsia cap al segle VI, sobretot baix la influència de l'Escola de Gondisappur. Es creu que en aquest entorn es començà a conèixer el procés de refinatge, amb coccions i solu-

cions repetides i la utilització de substàncies clarificadores per obtenir el sucre cristallitzat, entre els segles VII i VIII.

Els àrabs, coneixedors del sucre pels seus contactes amb els mons hindú i persa, en serien els introductors a Europa. Un dels camins pels quals penetraren va ser la península Ibèrica, des de les terres andalusines de la qual hauria arribat a Mallorca. Ser una espècie coneguda no vol dir ocupar el paper que ara li reconeixem. Fins arribar al lloc ocupat actualment, hagué de coexistir amb la mel, els arrops i altres recursos edulcorants. Fins al segle XV convisqueren de manera més o manco equilibrada, ja que l'alt preu del sucre el feia poc accessible a la majoria de la població. Des de mitjans de la mateixa centúria, els conreus de la canya de sucre es fan més extensos i assequibles. Pel mateix temps i dins l'esquema de la dietètica i la farmacologia medievals, els metges donen preferència al sucre sobre la mel. Aquest canvi es detecta perfectament al *Llibre de totes maneres de confits*, datat de principis del quatre-cents. Les receptes de les confitures o confits que hi figuren proposen alternativament una fórmula per a cada una feta amb sucre i una altra amb mel, advertint-se ja una moderada inclinació per l'ús del sucre.

Així començà l'aventura d'un ingredient que anà introduint-se a les taules europees de manera progressiva, però continuada i amb un èxit ascendent. La tradició medieval dels dolços com a productes medicinals, expressats en les confitures o confits de queviures vegetals, començà a incorporar una pastisseria concebuda primerament tan sols com a contenidora o suport d'aquestes. Des de les darreries del cinc-cents anirà essent substituïda per pastes més delicades i amb un contingut de greix cada vegada més elevat, que les dotaran d'una major palatabilitat. Un canvi radical experimentat per aquesta nova categoria es produirà a Europa als voltants del segle XVII. De llavors ençà, les guarnicions de les pastes dolces es diversifiquen, incloent fruites, cremes, confitures, formatges tendres i pastes de fruits secs com massapans o frangipans. Desapareixen les combinacions àcid/dolç, quedant just les dolces, com les confitures seques, aixarops i pastisseries més lleugeres, destinades sempre a les acaballes dels dinars.