

“Las recetas son seres vivos que dan felicidad a generaciones sucesivas”

► Tomeu Arbona del Fornet de la Soca publica ‘Rebostería tradicional de Mallorca’, arqueología en la pastelería autóctona desde la Edad Media hasta los años 60 ► Bartomeu Sastre ha fotografiado los dulces y las pastas saladas



Tomeu Arbona, en el Fornet de la Soca. GUILLEM BOSCH



Dulce cocinado en ‘greixonera’. BARTOMEU SASTRE



‘Doblegats farcits’. BARTOMEU SASTRE

M. ELENA VALLÉS PALMA

► Tomeu Arbona lleva desde los 15 años recopilando recetas antiguas cual coleccionista obstinado de vinilos raros. En total, un lustro construyendo cofres y tesoros dulces y salados desde su proyecto de arqueología gastronómica ubicado en la calle Sant Jaume, el Fornet de la Soca. La experiencia acumulada, las probaturas en el obrador, la adaptación de las medidas añejas (un puñado, un pellizco, un vaso), siempre aproximativas, a los precisos pesos actuales o el intercambio a lo largo de estos años con algunas manos atávicas que hacen magia con la harina y el azúcar son algunos de los motivos que han impulsado al exterapeuta a publicar un libro de más de 200 recetas, *Rebostería tradicional de Mallorca*. Una “pequeña enciclopedia” de lo que es la repostería isleña más primitiva –datada en la Edad Media– hasta la de comienzos de los años 60. Amén de la adaptación de las *plaquettes* gastronómicas coleccionadas –a veces entregadas por sus propios clientes– y de las propias vivencias narradas por Arbona, uno de los alicientes de esta publicación editada por J. J. de Olaneta son las fotografías del artista Bartomeu Sastre. “Muchos de estos recetarios antiguos no van con imágenes y creo que con este libro el lector va a poder hacerse una idea de cómo son esos platos”, comenta el repostero. “Si sabemos cómo son los *quartos embetumats* de Can Frasquet, pero no conocemos el aspecto de una *tortada real* o un *coixí imperial*”, señala.

Para Arbona, entre la Edad Media y el siglo XVII, la evolución de la repostería mallorquina fue lenta. “En el XVIII se produjo un movimiento de opulencia: los pasteles pasaron a ser espléndidos. Muchas de esas recetas provienen de las casas señoriales, pero también de los monasterios”, relata. El XVIII fue también el siglo en que apareció el cuarto, más esponjoso y a partir de fécula de patata. “Las cocas anteriores eran muy densas porque se hacían a partir de levadura madre”, indica. El XVIII es la época de los *concrets* o de los *madritxos*, del *soplillo*, de la *tortada real* o del *coixí imperial*. “Los *madritxos* fueron muy importantes, tanto que su producción, por parte de las monjas, hubo de ser regulada por el obispo. Ganaban tanto dinero que el prelado decidió que las novicias no pagaran dote”, desvela. Fue también en esta época que los monasterios comenzaron a ser creativos y a introducir novedades. “En el de Santa Magdalena había unos *doblegats* hechos a partir de pasta bamba que los rellenaban de crema, pasta real y confituras más sofisticadas y selectas”, comenta.

¿A qué se debió el esplendor del XVIII? Arbona asegura que los panaderos y pasteleros de la isla empezaron a viajar a Cataluña para comprar productos. “Así fue el modo en que llegó a Mallorca el *llonguet*, que seguramente proviene de Europa visto que en muchos otros países hay panecillos similares al nuestro”, apunta.

Además de los productos, los reposteros trajeron de sus viajes nuevas técnicas que también alcanzaron la vida de los conventos. “En el de Concepció llegaron a un grado de profesionalidad muy elevado, tanto que llegaron a fabricarse utensilios propios para montar claras”, señala. Muchas familias nobles encargaban a las monjas y para sus celebraciones esos pasteles, “después empezó a ir la gente que se casaba o tomaba la primera comu-

“Todos los hornos de Mallorca deberían recuperar los ‘coixins imperials’ de pasta de ensaimada con yema de huevo”

El recetario ilustrado, editado por J. J. de Olaneta, se presentará el próximo día 11, a las 18 horas, en el Centre de Cultura Sa Nostra

nión; hasta los años 60 fue así”, calcula Arbona. Precisamente fue en esa década, con la llegada del turismo de masas, que se produjo la gran debacle de la repostería. El interés económico empezó a primar sobre la calidad.

‘Greixoneres’ y ‘coixins’

Para el repostero del Fornet de la Soca, una de las recetas más sencillas del volumen es la *greixonera* del Convent de Santa Margalida, una de las primeras comunidades que vinieron a Mallorca, en concreto con la conquista de Jaume I. “Está hecha a partir de *menjar blanc d’ametlla*”, comenta. Entre sus favoritas, constan los *coixins imperials*, que él mismo prepara en el Fornet de la Soca. “Todos los hornos de Mallorca deberían recuperar los de pasta de ensaimada con yema de huevo”, considera.

La labor de arqueología gastronómica practicada por Arbona es la que le ha permitido constatar que todas las culturas que han pasado por las islas han dejado su huella en la repostería. “Los catalanes aportaron mucho, pero también hay influencia judía, por ejemplo la espiral de la ensaimada, o la musulmana”, asegura.

Además de poner cara y ojos a las recetas, es importante señalar que muchas de las fotografías fueron tomadas en el contexto de procedencia. “Hemos ido a los lugares donde se cocinaban y preparaban y la gente ha sido muy generosa con nosotros”, explica. Así, recorrieron casas particulares de Palma, el convento de Sineu, Can Marqués, Ca na Marca o Can Tronxo de Binissalem, etc. Además de la participación del equipo del Fornet y Bartomeu Sastre y de los agradecimientos a la historiadora del arte Aina Pascual entre otras personas, hay que destacar la pluma del periodista Andreu Manresa en el prólogo.

Muchas de las recetas recopiladas en el volumen, que se presentará el día 11 (18 horas) en el Centre de Cultura Sa Nostra, están custodiadas en las casas “como si fueran cosas imposibles de preparar y eso no es cierto”, sostiene Arbona, para quien “las recetas son como seres vivos capaces de dar felicidad a generaciones sucesivas”.

Después de una larga etapa de desprecio a la gastronomía autóctona, el repostero asegura que se está viviendo un momento esperanzador. “La gente está cansada de comer cosas que no sabe de dónde vienen. La globalización ha generado un auge de la búsqueda de las propias raíces”, continúa. “Pienso que con sólo hincarle el diente a una coca, uno debería poder dibujar un mapa de nuestro territorio y nuestra cultura”, concluye.

EL LIBRO



REBOSTERÍA TRADICIONAL DE MALLORCA

AUTOR

► Tomeu Arbona. Fotografías de Bartomeu Sastre