

CUINA

Petra

Joan-Antoni Ferran

Un servidor els recomana que visitin Petra. No pas la Petra dels temples excavats, de Jordània, que ja es recomana sola; la del Llevant de Mallorca, al costat de la carretera que va de Ciutat a Manacor, als peus del turó on hi ha l'ermita de Bonany. També els recomano que hi pugin. Resulta una magnífica talaia per veure un bon tros de l'illa.

Podria dir-los que el 1713 a Petra hi va néixer un al·lot, Miquel Serra, el qual, en fer-se franciscà –al poble hi ha un convent franciscà des de fa molts segles- va prendre el nom d'un dels companys del Sant: Ginebró. Enviat pel seu orde a Califòrnia, hi va fundar algunes missions. Se li acudí batejar-les seguint les advocacions dels altars laterals de l'església gòtica de la seva parròquia nadiua, Sant Pere; la Mare de Déu del Àngels, Sant Francesc... Naturalment, en la llengua dels conqueridors de llavors, el penúltims; així, doncs, a l'entorn de les dues missions es formaren les ciutats de Los Angeles i San Francisco (sense accent, com ho escriuen els darrers).

Però un servidor té per costum parlar de coses més terrenals, o sigui que els parlaré de dos establiments petrers, recomanables del tot: can Miquel Oliver i un restaurant, denominat antonomàsticament Es Celler.

No deixa de ser curiós que can Miquel Oliver sigui una bodega, productora de magnífics vins i Es Celler, en canvi, sigui una casa de menjars. Està en un semi-soterrani que antigament havia estat un celler, i encara s'hi poden veure tres botes congrenyades de gran capacitat. Malauradament serrades pel mig, simulant que n'hi ha sis. A Mallorca era costum, fer les cases de menjar en un celler. En podran trobar en diversos llocs de l'illa. La cuina del de Petra, però, és totalment genuïna. Així com a la majoria, fora dels tres o quatre plats més corrents, la resta és la mateixa cuina que es pot trobar en restaurants corrents, al Celler de Petra, encara hi predomina la cuina tradicional autòctona, que segueix les estacions, en els ingredients. Al seu temps, s'hi poden trobar plats que ja fa temps que ningú o quasi ningú deu fer a casa; fava parada, fideus roters (una eclèctica barreja que segueix *avant la lettre* els preceptes de la cuina mediterrània), coloms amb col (variant illenca del farcelllet de col, però amb un colom a dins) i els reis de la cuina mallorquina: el frit de freixura i les sopes seques, entre molts d'altres.

Si volen fer "fava parada", necessitaran: ossos, orella i morro de porc, salats; faves seques pelades (si són amb pell, les poden pelar un cop cuites), un tros de carabassa, ceba, tomàquet, oli, aigua (de pluja, si pot ser) i sal. Per fer-la, dessalin el porc –canviant l'aigua una o dues vegades, si cal. Llavors, el posen a bullir; un cop ha arrencat el bull, li canvien l'aigua i el deixen coure, amb l'olla tapada. Facin un sofregit amb la ceba i el tomàquet i ho posen a bullir, en una altra olla amb aigua freda, junt amb les faves i la carabassa. Ho van remenant, de tant en tant. Quan el llegum sigui cuit, ho trinxen tot al passapuré i hi afegeixen el porc. Ho deixen coure, a poc foc, uns 15 o 20 minuts més. Cal remenar tota l'estona, per a què no s'agafi i que quedi com un puré, ni gaire clar ni gaire espès. Aquest plat fou la menja habitual de la gent del camp, durant les hiverns.

Dels vins de can Miquel Oliver, un servidor els recomanarà altra vegada el Muscat, un moscatell sec que acompanya perfectament un peix al forn, amb quatre patatetes i unes rondaxes de ceba. És a les antípodes del Muscat que fa un altre Oliver, Claudi Oliver, del mas Deu de Trullars (el Rosselló), que és un Muscat de Rivesaltes dolç i espès, també excel·lent. Aquest el reserven per a un foie lleugerament escalfat a la paella, flamejat amb *calvados* i amanit amb un pessic de sal granada. El bon senyor Claudi, amb uns mostatxos d'allò més gavatz, parla el català del país i es proclama descendent d'uns Olivers vinguts de Sòller, però només que el deixis parlar una mica, sortiran a la conversa els bons vells temps de *le général*; De Gaulle, no cal dir.

Però tornem a Petra. També és recomanable un negre, Ses Ferritges, que surt d'una vinya que hi ha a les afores de Petra, anant cap a Ariany.



Garrofer de Bonany