

Sopes mallorquines

La gastronomia mallorquina, molt de temps allunyada dels locals comercials de restauració, conté moltes sorpreses. Convé remarcar-ne, especialment, les sopes.

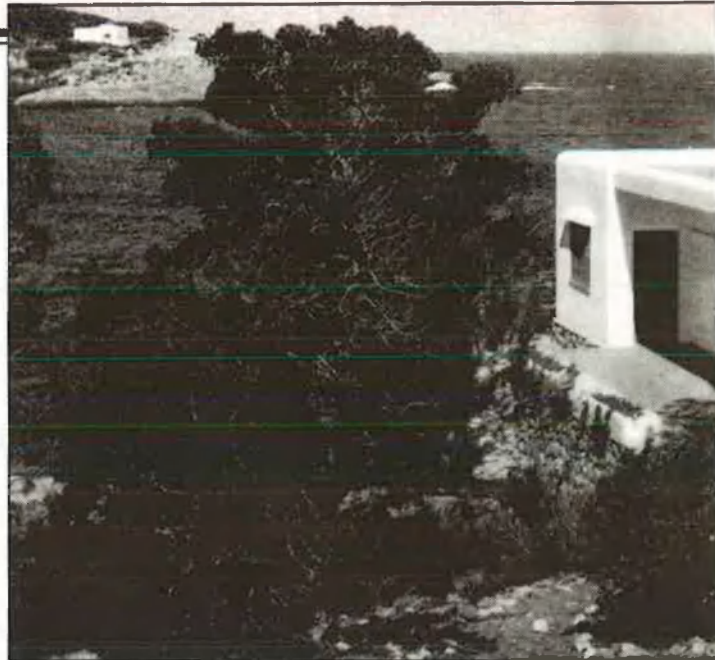
Sopes de col, sopes mallorquines, sopes seques, sopes bullides, sopes escaladades, sopes solleriques: mitja dotzena de noms diferents per a un plat que va merèixer un elogiós comentari de la ploma del menorquí Pere Ballester (autor, entre altres coses, d'una extraordinària obra sobre cuina menorquina titulada *De re cibaria*, publicada el 1923).

Diu aquest comentari: «Els qui no n'han menjat

Vicent MARQUES

no saben què són sopes. Ni gaspatxo, ni miques, ni res del que es fa amb pa en la cuina casolana espanyola, res no és comparable a les sopes mallorquines. Amb la fatalitat, per als nomallorquins, que no són vertaderes sopes mallorquines més que les que es fan amb pa genuí de Mallorca; totes les imitacions, ni que siguin amb el nostre pa de pagès, resulten detestables, per formar-se una espècie de pasta que treu tot el gust al guisat.»

Ara se'n poden trobar



L'allau turística ha fet difícil de trobar racons on tastar les sopes fetes com cal

als establiments públics, però fa uns anys no era tan fàcil. Josep Pla ens conta (en la *Guia de les Balears*) les dificultats que va tro-

bar per tal de poder-les tastar. Quan, fart de l'obligatori —i avorrit— bistec amb patates, ja havia convingut l'amo de la fonda



ENCARA NO SOU SOCI D'ACCIÓ CULTURAL DEL PAÍS VALENCIÀ?



Butlletí d'Inscripció

1r. cognom 2n

Nom Professió

Lloc de naixement Any

Domicili Població

Districte postal Tel. particular

Domicili del treball

Població Tel. treball S'ha tel soci d'Acció Cultural del País Valencià, amb una quota trimestral de (feu una creu on calga):

- mil
- mil cinc-centes
- tres mil
- pessetes (quantitat superior a fixar pel soci)

Domiciliació bancària

En/N Població

Carrer Banc/caixa Agència

Carrer Població

Província Compte corrent Llibreta Núm

Distingits senyors:

Els pregue que atenguen, amb càrrec al meu compte i fins a nova ordre, els rebuts de ptes. que trimestralment els presentarà Acció Cultural del País Valencià

..... de de 198...

Firma

C/. Moratín, 15-8a. Tel. (96) 351 17 27. 46002-València

Sopes de col

Quantitats aproximades per a quatre persones: 800 gr de col blanca, 1 ceba grossa, 3 tomaques, alls, 1 pa de quart (de 2 o 3 dies), oli d'oliva, sal.

En una greixonera (cassola de fang) plana farem un sofregit amb la ceba, les tomaques i els alls, tot picolat. En acabat, hi afegirem aigua, la col trinxada i sal. Ho deixarem a foc suau fins que, cuita la col (ha de quedar-hi poc de suc), la'n traurem, posarem dins la greixonera el pa (tallat a llesques fines) i, després, la col per damunt.

Hi afegirem un raig d'oli cru, taparem la greixonera i ho deixarem un moment al foc, sense remenar-ho, fins que el pa s'embega el suc; en treure-ho del foc, encara ho deixarem tapat uns minuts, per tal que el pa s'estove. Aquestes sopes són seques, de manera que el pa ha d'absorbir tot el brou.

Una altra manera de fer-les consisteix a posar les llesques de pa en els plats, mullar-les amb el brou i disposar la verdura per sobre. En el primer cas, són sopes bullides; en el segon, sopes escaldades.

Variants: podem afegir-hi pebrots, alls porros, julivert, pebre roig, llom de porc, llardons, sobrassada. Les sopes de col són les més corrents, però també se'n fan amb altres verdures —soles o barrejades—, segons la temporada (espàrrecs, bledes, espinacs, pèsols, faves, patates, carxofes, rovellons, verdolagues, col-i-flor, cebes). Podem torrar el pa al forn un poc. També hi ha qui acompanya aquestes sopes amb raïm, del dur, que es trenca en mossegar-lo. A Eivissa també en fan, amb col i altres verdures.

Sopes de matances

Com les de col, però afegint-hi carn de porc (llom, magre, costelles) i embotits (botifarres, botifarrons, camaïot). Hi ha llocs on tenen el costum d'acompanyar-les amb un plat d'olives i envinagrats.

importància de les sopes a Mallorca és sensacional, no tan sols des del punt de vista culinari, sinó de tota la vida familiar. Des d'aquest angle, potser pesen més i tot que la catedral de Ciutat, les coves del Drac o d'Artà o les "rondaies" de mossèn Alcover.»

I tenia raó. Per als mallorquins, aquestes sopes constitueixen un dels pilars bàsics de la seua cuina, i tenen per costum menjar-ne tothora, en qualsevol àpat, acabades de fer o bé fredes, d'un dia per a un altre. El refranyer també ens en recorda la bondat: segons una dita popular, «la sopa bullida allarga la vida», i, encara més, n'hi ha una altra que fa «sopa escaldada, vida doblada».

Personalment, hi sóc bastant aficionat. El mal és que, com diu Ballester, sols ixen bones quan han estat fetes amb pa mallorquí, o siga: una mica morré, sense sal i amb la pasta un poc més ferma que per altres regions. Però jo, de tota manera, en faig de tant en tant (i en menje cada vegada que vaig a Mallorca, no cal dir-ho).

perquè li fes les mateixes sopes que es feia ell per a sopar, en traure-les al menjador, l'expectació va ser tan gran i tantes les demandes, que hagué de compartir-les amb altres clients, i al seu plat li'n va quedar just per fer-se'n una idea. Malgrat l'èxit, al sendemà es va haver d'accontentar una altra vegada amb l'inevitable bis-tec.

També diu en la mateixa guia que «en realitat, la

/Aoxu

el Temps

i2000

subscriptors
més!

subscriu-vos-hi