

## PREGÓ FESTES DEL REI EN JAUME 2022

**Miquel Calent**

Calvià, 1 de setembre de 2022

Supòs que el protocol marca que en primera instància tocaria saludar a les autoritats del Govern, del Parlament, del Consell, del Consistori Municipal... Però aquests són ara aquí perquè probablement no se n'han pogut escapar. Els d'admirar sou tots els altres, els que podent ésser en aquest moment a un altre redol, heu triat escoltar avui vespre el que un Cuiner gras de Campos pugui dir per encetar les vostres festes. Així que bon vespre a tots i moltíssimes gràcies per ser aquí!

Quan un pensa en Calvià, ha de pensar indefectiblement en turisme. Així que el més normal seria que aquest pregó parlàs del tema, però Déu me'n guard, no vull rebre de tots els costats! El turisme és aquesta activitat lúdica, social, cultural, econòmica... que a tots ens agrada practicar però que pareix que a ningú li agrada que li practiquin al seu costat. A més s'ha convertit en tema tabú, sembla que no en podem parlar. Si per un cas recordam que el turisme és la principal activitat econòmica de la nostra comunitat, ens tiraran pedres els anti-turístics i ens acusaran de voler destruir casa nostra. Si per altre costat, diem que no tot val i que tal vegada ha arribat l'hora de replantejar el famós model turístic, ens apedregaran els pro-turístics, mentre ens processen per aniquiladors de l'economia. Així que amagau els macs que avui no parlarem de turisme. Xerrarem de menjar, que això va bé a tothom.

El municipi de Calvià ha assolit la seva configuració actual en poc més de cinquanta anys. Aquesta conformació fa que la seva població sigui enriquidorament global i heterodoxa. Aquest fet, sumat a la seva font de renda, converteix a Calvià en la cuina del Món. Per cert, dic tot el temps Calvià i no dic Santa Ponça, El Toro, Peguera, Portals, Son Ferrer, etcètera, perquè si en aquest pregó cada vegada hagués d'anomenar tots els nuclis poblacionals que formen aquest municipi, se'ns passaria l'hora de sopar... Hi ha coses que no ens podem permetre...

Tornem a la cuina. Per ofici i per benefici m'agrada tastar tot allò que els humans posam dins un plat, així me va. Com que a Calvià hi pots trobar oferta alimentària d'arreu de l'hemisferi, hi tenc tirada, m'agrada menjar Calvià! Al vostre municipi hi vaig tastar les primeres ostres Rockefeller de la meua vida, glamuroses, untuoses, sofisticades. Aquí també he gaudit d'uns dels millors Fettuccine Alfredo que puc recordar; sedosos i senzills, amb el toc just de mantega i la personalitat que li atorga un bon parmesà, fora nata per descomptat, com mana la recepta originària. De més jove solia freqüentar un restaurant xinès del vostre poble, hi feien i crec que encara hi fan, una ànnera a la cantonesa que em feia tornar boet; pell cruixent, carn lleugerament especiada, dolça i amb aquell aroma característic que et transporta instantàniament a Guangzhou, sembla que a la tercera mossegada poguessis oler el Monzó, calent i carregat d'humitat, una delícia.

Darrerament he descobert a la vostra contrada, un lloc on elaboren cuina senegalesa, un ceebu jen espectacular, arròs romput carregat de gusts i olors, peix fregidet succulent; ara bé, coent, molt coent, molt molt coent... d'aquell coent que et lleva el fred un parell de vegades; recristo!

Al vostre poble hi he tastat moltes coses. Si em permeteu vos contaré una anècdota que em va succeir no molt lluny d'aquí. Una de les tasques que desenvolupa a nivell professional és l'assessoria gastronòmica per a establiments hotelers. Fa uns anys, m'oferiren assessorar-ne un per aquesta zona. Abans de res vaig voler tastar el que feien,

per saber on teníem el punt de partida. Vaig anar-hi a berenar, no hi vaig anar tot-sol, hi vaig anar amb la família. La meva dona, la meva filla i Sa Padrina Calenta, que com probablement sabreu era molt bona cuinera. Llavors la meva padrina tindria noranta-sis o noranta-set anys, estava molt bé de salut però em va dir que li posés jo el que volgués. Vaig anar al bufet i li vaig fer un plat amb el que menjaven els clients que estaven esmorzant, un berenar anglès. Arrib a la taula i pos davant la padrina dos ous estrellats, tres tallades de bacó, dues cullerades de baked beans i un caramull de porridge de civada. Ella s'ho mira i es posa a menjar, era una dona moderna i valenta. Al cap d'una estona li vaig demanar que li havia semblat. Em va dir "els ous i la panxeta ben bons". I les mongetes, padrina, què tal les mongetes? "Jesús, com un cuinat". I jo, Padrina...? Me diu: "Què vols que te digui, com un cuinat mal fet...molt mal fet". I això? Vaig interrogar assenyalant el porridge. Aquí ella m'amolla: "Ah no, segó no en vull, de cap de les maneres, però el podem carregar i el donarem a les gallines". Sa Padrina Calenta era una crack!

Anem a posar-nos una mica seriosos. La cuina d'un territori, d'un poble, és una manifestació popular de solucions adaptatives, socials, costumistes, ambientals, geogràfiques ... que generació darrere generació han configurat la seva identitat gastronòmica. A les Balears, a Mallorca, a Calvià... tenim un gran patrimoni mengívol. No sé si la nostra cuina és la millor del món, no crec que aquesta sigui la qüestió. El que està clar és que és rica, plural, saludable, lligada a la nostra terra, coherent amb el nostre territori, però el que és més important, és nostra i només nostra.

Aquesta singularitat culinària és un potencial que crec que no hem sabut aprofitar ni defensar suficientment a casa nostra. Amb això no vull dir que aquí, i arreu de les illes, no hi hagi molts llocs on es tracta bé el producte i la gastronomia pròpies. El que hem de reconèixer, si volem ser justs, és que no són suficients. Hem obert les portes de casa nostra al món, però no hem sabut, o volgut, obrir les del nostre rebost. Ens hem especialitzat en oferir als nostres visitants allò que ja coneixen. Majoritàriament els donam de menjar aquí, el mateix que ja mengen en els seus llocs d'origen, el que poden menjar a qualsevol altra banda del món.

Aquesta manca d'estimació, aquesta manca d'orgull, aquesta manca d'empenta, a l'hora de posar damunt la taula dels que ens visiten una cuina basada amb la nostres arrels gastronòmiques ens fa més pobres i més febles. Més pobres perquè deixant de banda el producte local, estam abandonant a un sector productiu imprescindible per a l'equilibri del nostre territori. I més febles perquè si no som capaços de ser diferents, som molt fàcils de substituir. La nostra singularitat paisatgística i climàtica ens ha portat on som, per a bé i per a mal. Només aprofitant les nostres singularitats culturals i gastronòmiques serem capaços de ser originals, de ser atractius, de no ser prescindibles.

No vull posar-me pesat, ni vehement, ni transcendent. Som un poble de pobles, una terra d'acollida, casa nostra és casa de tots. Ara ja només falta aconseguir que la nostra cuina també sigui de tots. Parlo de que la gent quan ens visiti, aprengui i gaudeixi, d'una manera natural, lliure i totalment orgànica quines són les olors i els sabors de la nostra cuina. Que per berenar puguin flipar amb unes sopes de pa amb llet formatjada, dolces, untoses, làctiques, llépoles. Que a l'hora del vermut es refresquin amb un palo amb sífó perfumat amb una clovella de taronja. Que visitin el paradís a la terra, en forma de pa moreno i sobrassada vella magnificat amb un parell de figues coll de dama o un singlot de raïm calop blanc. Que siguin ells els qui decideixin si el tumbet és millor amb rajada, amb costelles de xot o amb ous estrellats. Que el dia que es decantin pel fast food, nosaltres siguem ràpids i els posem davant els morros un cocarroi de ceba, o una panada d'indiot i carxofa negra, o una espinagada ben rabiosa. Que si són forts de barra, la s'esmolin amb

una bona greixonera d'escaldums de pilotes amb pasta d'ensaïmada, o amb un arròs de barca amb ermitans i botifarró o amb unes mongetes de careta amb carota de porc i els seus potons. Que si estan mancats de glucosa es recuperin amb un prim de pastó de refús i cabell d'àngel, o amb un rubiol de codony o amb una duquessa de brosat. Que si no desitgen calentors puguin rendir-se davant un trempó amb albercocs de galta vermella i tàperes de Campos, o amb un escabetxo d'albergínia i gerret, o amb una taronja trempada amb grell i arengada. I pels més valents, pels més temeraris, pels addictes a l'adrenalina... per ells tenim el variat, el nostre Totum Revolutum, la nostra meravellosa grolleria. Quan el tastin seran ells els que diran Recristo!

Au idò, ho deixarem aquí que tan de xerrar de menjar, tenc més fam que es missatge d'un carboner.

Bones festes del Rei En Jaume a tots, bon profit i salut!